

## Fliegenvertreibung

Mit dem automatischen Zerstäuber der Firma RÜD Progestro GmbH wird ein großes und auch sehr lästiges Sommerproblem gelöst. Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen und Mostfliegen werden aus sämtlichen Räumen, beispielsweise Verkaufsläden von Bäckereien und Gasträumen, fern gehalten.

Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthem-Art (Pyrethrum

= gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen einiger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab. Nach ca. 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen und verhindert ein Wiederbefallen auf Grund des Abstoßeffektes, den das Pyrethrum ausübt. Das Spray ist geruchlos und völlig unschädlich gegen Menschen und Haustiere.

Ein Gerät deckt bis 80 m<sup>2</sup> ab. Der Spen-

der ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer Höhe von 1,80 m unauffällig anzubringen.

Da das Produkt in den letzten Jahren so erfolgreich verkauft wurde, stellt die Firma RÜD Progestro den Zerstäuber gerne auch Ihnen 8 Tage kostenlos und unverbindlich zur Probe.

Infos bei RÜD Progestro GmbH  
Tel. 07731/9249-60, [www.rued.info](http://www.rued.info)

## Perfekter Fischgenuss

Bei Würstchen oder Steaks dürften viele Hobby-Griller den Profis in der Gastronomie kaum nachstehen. Anderes sieht es bei einem diffizilen Grillgut wie Fisch aus. Hier können Wirte mit dem **Gourmet-Fischgriller** der Fa. **Konrad Glas** eine Qualität bieten, die auf haushaltsüblichen Geräten nicht erreichbar ist.

Der Gourmet-Fischgriller ist ein schönes Beispiel dafür, wie aus einem Ärgernis eine tolle Erfindung werden kann. Der leidenschaftliche Hobby-Griller und Fischfan Konrad Glas musste sich früher immer ärgern, wenn es nicht gelang, einen Fisch auf dem Grill perfekt zuzubereiten. Mal war die Haut am Grill festgebraten, mal der Fisch zu trocken... Also machte sich der Ingenieur vom Starnberger See selber an die Problemlösung und konstruierte eine Art „Gar-Käfig“ für Fische - den Gourmet-Fischgriller.

Der Clou des Gerätes: Der Fisch wird unter der Wirbelsäule von dünnen Spießen durchstoßen, im Garkäfig fixiert und mit dem geöffneten Bauch nach oben gegart,

ohne direkten Kontakt zum Grill. Die Vorteile des Gourmet-Fischgrillers sind offensichtlich und man schmeckt sie! Die Fischhaut wird beim Garen nicht beschädigt, der Saft bleibt im Fisch. Und gute Nachrichten für die leichte Küche: Die Zugabe von Fett oder Öl ist bei der Zubereitung überflüssig. Im „Gar-Käfig“ lässt sich Fisch nicht nur auf dem Grill, sondern auch im Backofen, Kombidämpfer, Konvektomaten in der Friteuse, im Smoker oder im Räucherofen zubereiten. Und nicht nur Fisch, auch anderes Gargut wie Scampi, Chickenwings oder Würstchen gelingen mit dem Gourmet-Fischgriller.

Auf den ersten Streich hat Konrad Glas einen zweiten folgen lassen: den „Gourmet Fischgriller Multi“. Das Prinzip ist unverändert bis auf die Tatsache, dass die Fische an ein Metallgestell eingehängt werden. Auf diese Weise lassen sich acht Fische gleichzeitig zubereiten. Der Gourmet-Fischgriller ist „Made in Germany“ und wird aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Nach Gebrauch kann er einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Idee des Fischgrillers stößt nicht nur bei Köchen auf Begeisterung, jüngst konnte Glas auch den Internationalen Barbecue Award in Gold einheim-



sen. Die Fachzeitschrift Fire & Food verlieh ihm den Preis in der Kategorie **Bestes Grillzubehör 2012**. Der Gourmet-Fischgriller konnte die Jury bei verschiedenen Kriterien wie Idee, Innovation, Handling, Design und Nutzwert überzeugen. [www.gourmet-fishgriller.de](http://www.gourmet-fishgriller.de)

Wie surfen Ihre Gäste denn noch?  
Wir bieten High Speed Internet



**KraftCom!**  
Kommunikationstechnik  
[www.kraftcom.de](http://www.kraftcom.de)  
Tel. 08344-92133-97

Verheizen Sie noch Ihr Geld?  
Wir bieten Raumregelung über Frontoffice



**KraftCom!**  
Kommunikationstechnik  
[www.kraftcom.de](http://www.kraftcom.de)  
Tel. 08344-92133-97

Wie modern ist Ihr Entertainment-Angebot?  
Wir bieten SAT, interaktives TV, Filme u.v.m.



**KraftCom!**  
Kommunikationstechnik  
[www.kraftcom.de](http://www.kraftcom.de)  
Tel. 08344-92133-97