

Der **Heiße** Tisch

Dinner in One ...



 Made in Germany



Der Heiße Tisch
Das Original.

Der Heiße Tisch



Es ist angerichtet – und gleich brutzelt es am Tisch ...



Ob als freistehender Kochtisch, Einbauplatte (Kochfeld) oder als Auftischgerät (Portable): Die Geräte haben eine hocheffiziente, unverwüstliche und ökonomische Heiztechnik

Die „Feuerstelle des dritten Jahrtausends“: Tauchen Sie ein in die Welt des **Heißen Tisches**, einer in diversen Formen erhältlichen genialen Neuinterpretation der Teppanyaki-Platte.

Der **Heiße Tisch** bedeutet Kochen ohne Pfannen und Töpfe, einfach auf der Edelstahloberfläche – wenn gewollt auch direkt im Esstisch integriert. Alle Varianten, made in Germany und seit Jahrzehnten technisch bewährt, haben eine weltweit einzigartige Besonderheit: Bei Erhitzung der Tischplatte mit bis zu 2250 Watt bildet sich im mittigen Kochbereich eine Mulde, in der das Bratgut auch mit Saucen angerichtet werden kann. Beim Abkühlen wird die Edelstahloberfläche wieder vollkommen plan.

Diese einzigartige Funktion ermöglicht eine ganz besondere Kochkultur, bei der bereits die leichte Zubereitung der Speisen immer wieder zum sinnlichen Erlebnis wird. Sie entspricht den heutigen Vorstellungen einer gesunden, unkomplizierten

„Die Feuerstelle des dritten Jahrtausends!“

aber geschmacklich raffinierten Küche – eine tagtäglich begeisternde Freude am gemeinsamen kreativen Kochen am Esstisch oder in der Küche.

Unsere Produkte sind blitzschnell gereinigt, über Jahre absolut standfest und schon lange auch im anspruchsvollen gastronomischen Einsatz – in Restaurants, die dem Gast das Besondere bieten.

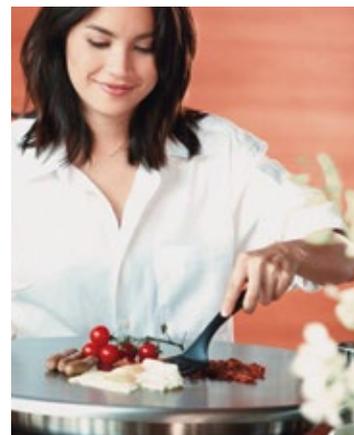
Was macht den **Heißen Tisch** so einzigartig für unsere Kunden?

- Kochen ohne Kochtopf, aber in Gemeinschaft
- Technik der Muldenbildung des Edelstahls bei Erhitzung
- Schnell kochen, absolut gesundes Schnellgaren
- Blitzschnelle Reinigung
- Edel und zeitloses Design

So macht das Frühstück Spaß: Blitzschnell ist das Spiegelei gebraten – hier auf dem praktischen, leicht zu transportierenden Auftisch-Gerät



Feines Ambiente: Die Kochfelder – natürlich auch mit Muldenbildung – passen auch in modernste Küchen



Essen mit Freunden ganz ohne Küchenstress: Der heiße Tisch ermöglicht eine Koch- und Esskultur in besonderem Ambiente

Kochfelder

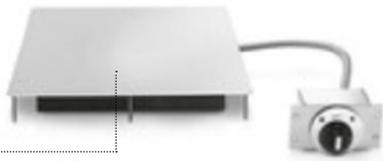
Die Kochfelder mit ihrer edlen Optik gibt es in vielen Größen und Formen; ganz unten ein Gastronomie-Kochfeld mit drei unterbauten Heizern



„Kochen und Essen bereitet mit dieser Innovation täglich neue Freude!“

MO-51

- Größe: 51 cm x 38 cm
- Einbautiefe: 5 cm



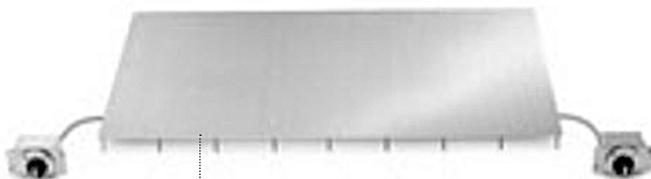
MO-80

- Größe: 80 cm x 60 cm
- Einbautiefe: 5 cm



MO-111

- Größe: 111,7 cm x 60,8 cm
- Einbautiefe: 5 cm
- alternativ in Länge 171 cm mit drei Heizern erhältlich



MO-60

- Größe: 60 cm rund
- Einbautiefe: 5 cm



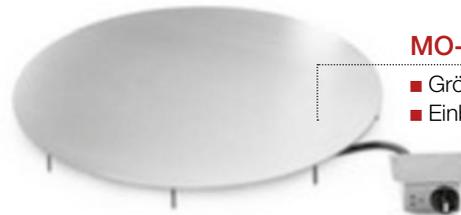
MO-61

- Größe: 61 cm x 45 cm
- Einbautiefe: 5 cm



MO-70

- Größe: 70 cm rund
- Einbautiefe: 5 cm



Esstische



TS-150

- für 8 bis 10 Personen
- Durchmesser: 143 cm
- Kochfeld: Durchmesser 50 cm
- Höhe: 73,8 cm



TS-120

- für 6 bis 8 Personen
- Durchmesser: 118 cm
- Kochfeld: Durchmesser 40 cm
- Höhe: 73,8 cm



TS-90

- für 2 bis 4 Personen
- Durchmesser: 90 cm
- Kochfeld: Durchmesser 35 cm
- Höhe: 73,8 cm



Geniale Muldenbildung

Bei Erhitzung senkt sich die Edelstahlplatte ab und so ist der Tisch weit mehr als eine Grillplatte: es können auch Gerichte mit Saucen gekocht werden.



Portable

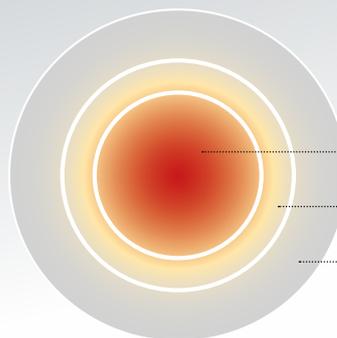


PU-60 Auftischgerät

- Durchmesser: 60 cm
- Kabel: 3 m
- Gewicht: 11 kg

PU-70 Auftischgerät

- Durchmesser: 70 cm
- Kabel: 3 m
- Gewicht: 13 kg



Tischauflage:

Kochbereich innen

Warmhaltebereich

Kaltbereich



Der Heiße Tisch
Das Original.

Made in Germany

Günther Bechtold GmbH
Holzhofstraße 9-11
82362 Weilheim i. Ob.
Telefon +49 881 9263-0
Telefax +49 881 9263-63
✉ office@der-heisse-tisch.de
www.der-heisse-tisch.de