DAS COSORI TURBO TOWER HEISSLUFTFRITTEUSE KOCHBUCH XXL

Schnelle, schmackhafte und einfache
Rezepte für Ihren COSORI Turbo Tower
Airfryer | ideal auch für Familien

Martina Wenzel

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: DEN COSORI TURBO TOWER KENNENLERNEN: IHR EINSTIEG INS SMARTE KOCHEN 1

Was macht den Cosori Turbo Tower so besonders? 1

Zwei Zonen, drei Ebenen: Mehr Raum für Ihre Kreativität 2

So gelingt der perfekte Start: Einfache Tipps für den Anfang 2

KAPITEL 2: ZONEN UND EBENEN IM GRIFF: SO KOCHEN SIE EFFIZIENT 3

Zone 1 oder Zone 2? — Wann welche Zone die bessere Wahl ist 3

3-lagiges Kochen: So holen Sie alles aus Ihrem Gerät 3

Luftzirkulation und Beladung: So verteilen Sie Speisen richtig 4

Einzelzone oder Doppelzone? — Praktische Entscheidungshilfen 4

KAPITEL 3: HEISSLUFT-FRITTIEREN, BRATEN, BACKEN UND MEHR: SO NUTZEN SIE JEDE FUNKTION 5

Alle 7 Modi im Überblick: Wann Sie welche Funktion einsetzen sollten 5

Knusprig, zart oder gedörrt: So steuern Sie Temperatur und Zeit 6

Dünne und dicke Speisen optimal garen: Tricks für perfekte Ergebnisse 6

Multifunktionales Garen: Wie Sie Funktionen kombinieren und variieren 6

KAPITEL 4: MAXIMALE KAPAZITÄT: 3-LAGIGES KOCHEN MIT DEM BRATROST MEISTERN 7

Bratrost und Röstplatte im Einsatz: Aufbau und Funktionsweise 7

Richtig schichten: So verteilen Sie verschiedene Speisen optimal 7

Komplette Mahlzeiten planen: Clevere Kombinationen auf drei Ebenen 8

Timing und Wenden: Wann Umrühren und Umdrehen wirklich nötig ist 8

KAPITEL 5: ZEITMANAGEMENT LEICHT GEMACHT: MATCH & SYNC IN DER PRAXIS 9

Match und Sync: Ihre Helfer für zeitsparendes Garen 9

Zwei Zonen, ein Ziel: Synchrones Garen für stressfreie Abende 9

Menüplanung leicht gemacht: Zwei Gerichte in einem Durchgang 10

Zeit sparen, besser essen: Meal-Prep mit dem Turbo Tower 10

KAPITEL 6: GESCHMACK AUF NEUEM NIVEAU: GEWÜRZE, MARINADEN UND GEHEIMTIPPS 11

Ihre Gewürzbibliothek: Grundlagen für kreatives Airfryer-Garen 11

Marinieren wie ein Profi: So ziehen Aromen perfekt ein 11

Feuchte Marinaden vs. trockene Rubs: Was wann besser passt 12

Der richtige Finish: Wie kleine Extras große Wirkung entfalten 12

BONUS-KAPITEL: PFLEGE, REINIGUNG UND TROUBLESHOOTING FÜR LANGANHALTENDE FREUDE 13

Reinigung leicht gemacht: Ihre tägliche Routine 13

Bratrost und Röstplatten richtig pflegen 13

Typische Probleme und schnelle Lösungen 14

IHR BONUS 15

NÜTZLICHE INFORMATIONEN 16

FRÜHSTÜCK & BRUNCH 17

French Toast Sticks mit Zimt & Zucker 18

Mini-Quiches mit Spinat und Feta 19

Avocado-Toast-Bites 20

Scones mit Rosinen 21

Süße Bananenbällchen 22

Chia-Granola Cups 23

Bacon-Ei-Toast-Cups 24

Kleine Frühstücks-Calzones 25

Blätterteig-Nutella-Schnecken 26

Süßkartoffel-Toast mit Mandelbutter und Banane 27
Kleine Eiermuffins mit Schinken und Käse 28

SNACKS & VORSPEISEN 29
Mozzarella-Sticks 30
Mini-Camembert im Speckmantel 31
Grill-Paprika mit Fetacreme 32
Knusprige Falafelbällchen 33
Zucchini-Pommes mit Parmesan 34
Kartoffelwedges mit Rosmarin 35
Grillgemüse-Sandwiches 36
Käse-Kräuter-Knoblauchbällchen 37
Blätterteig-Spinatschnecken 38
Kürbis-Feta-Taschen 39
Knoblauchbrot-Sticks 40
Käse-Cracker 41
BBQ-Blumenkohl-Wings 42

GEMÜSE & BEILAGEN 43
Rosenkohl mit Speckchips 44
Gegrillte Auberginen mit Balsamico 45
Gefüllte Champignons 46
Geröstete Kürbiswürfel mit Thymian 47
Spargel mit Parmesan 48
Gebratene Zuckerschoten mit Sesam 49
Auberginenröllchen mit Ricotta 50
Gewürzte Süßkartoffel scheiben 51
Gegrillte Maiskolben mit Limettenbutter 52
Geröstete Rote Bete mit Feta 53
Grilltomaten mit Basilikum 54
Zucchinischeiben mit Parmesan-Kruste 55
Karamellisierte Babykarotten 56
Gegrillter grüner Spargel mit Zitronenabrieb 57
Gebratene Pilze mit Thymian 58

HAUPTGERICHTE 59
Hähnchenkeulen mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen 60
Lammkoteletts mit Rosmarin 61
Gefüllte Hähnchenbrust mit Mozzarella, Brokkoli und Polenta 62
Rindersteak mit Knoblauchbutter 63
Gefüllte Zucchini-Boote mit Hackfleisch 64
Paprika gefüllt mit Couscous und Feta 65
Zucchini-Röllchen mit Ricottafüllung 66
Sesam-Hähnchenflügel mit Teriyaki-Glasur 67
Cordon Bleu 68
Fischfrikadellen mit Kartoffelkruste 69
Schweinerippchen mit Kürbiswürfeln und Zucchini-Spießen 70
Kabeljaufilets mit Zitronen- Kräuter-Kruste 71
Vegetarische Kichererbsen-Burger 72
Tofu-Steaks mit Blumenkohl und Sesam-Gemüsespießen 73
Hähnchen-Pesto-Röllchen 74
Vegetarische Moussaka 75
Orientalische Hackfleischbällchen mit Koriander 76
Putenmedaillons mit Grillgemüse 77
Vegetarische Auberginenlasagne 78
Parmesan-Hähnchen Tomatensalsa 79
Lachsfilets mit Zitronen-Spargel und Süßkartoffelspalten 80
Schweinemedaillons mit Rosmarin 81
Gefüllte Portobello-Pilze mit Spinat und Feta 82
Mediterranes Hähnchen mit Auberginen und Tomaten 83
Scharfe Hähnchenflügel mit Paprika und Kreuzkümmel 84
Auberginen-Schnitzel mit Parmesan 85
Thunfischsteaks mit grünen Bohnen und Kirschtomaten 86

BROT, GEBÄCK & SÜSSES 87
Luftige Milchbrötchen 88
Bananen-Hafer-Muffins 89
Mandelhörnchen 90
Erdnussbutter-Cookies 91
Dörrobst-Schnitten 92
Apfel-Zimt-Handpies 93
Schokoladen-Lava-Küchlein 94
Pekannuss-Karamell-Taschen 95
Kokosmakronen 96

IHR BONUS 97



Ihre Meinung zählt!

Wenn Sie Fehler in diesem Buch gefunden haben oder Vorschläge für mich haben, zögern Sie nicht, diese an die folgende Adresse zu senden: info@vibrantlife.de. Im Gegenzug werde ich Ihnen eine korrigierte Version kostenlos zusenden und außerdem den Erlös des Verkaufs an eine gemeinnützige Organisation spenden.

KAPITEL 1: DEN COSORI TURBO TOWER KENNENLERNEN: IHR EINSTIEG INS SMARTE KOCHEN

In jeder Küche gibt es diese besonderen Momente: ein schnelles Abendessen nach einem langen Arbeitstag, das spontane Sonntagsfrühstück oder das Festmahl für Freunde. In genau diesen Momenten zeigt der **Cosori Turbo Tower**, was moderne Küchentechnik heute leisten kann.

Mit seiner eleganten Silhouette und der smarten Ausstattung ist er weit mehr als eine gewöhnliche Heißluft-Fritteuse. Er ist ein stiller Küchenpartner, der Effizienz und Genuss miteinander verbindet – ohne Hektik, ohne Kompromisse.

WAS MACHT DEN COSORI TURBO TOWER SO BESONDERS?

Wenn Sie den **Turbo Tower** das erste Mal in Betrieb nehmen, bemerken Sie sofort die durchdachten Details: **Zwei Körbe**, getrennt steuerbar – die **Zone 1** mit **4,3 Litern** für kleinere Mengen und die großzügige **Zone 2** mit **6,5 Litern** für umfangreichere Gerichte.

Aber es bleibt nicht bei der schieren Kapazität. Die wahre Raffinesse liegt im Inneren: **Zone 2** ist mit **Heizelementen oben und unten** ausgestattet. So garen Ihre Speisen gleichmäßig und entwickeln eine perfekte Balance aus saftiger Textur und krosser Oberfläche – ganz gleich, ob Sie ein zartes Lachsfilet oder ein rustikales Brot backen möchten.

Und dann sind da noch die 7 vielseitigen Kochmodi: das knackige **HEISSLUFT-FRITTIEREN**, das saftige **BRATEN**, das intensive **GRILLEN**, das gleichmäßige **BACKEN**, das schonende **DÖRREN**, das behutsame **GEHEN** und das praktische **AUFWÄRMEN**. Jeder Modus bringt seine eigene Handschrift in Ihre Küche und eröffnet Ihnen kulinarische Möglichkeiten, die weit über das klassische Frittieren hinausgehen – von krossen Pommes über luftige Brötchen bis hin zu perfekt getrocknetem Obst.



Mit einer **Temperaturspanne von 30 °C bis 230 °C** und einer **Betriebszeit von bis zu 24 Stunden** stehen Ihnen nahezu alle kulinarischen Türen offen – vom langsamen Dörren hauchdünner Apfelchips bis zur schnellen, knusprigen Zubereitung von Hähnchenschenkeln.

ZWEI ZONEN, DREI EBENEN: MEHR RAUM FÜR IHRE KREATIVITÄT

Wirklich einzigartig wird Ihr Turbo Tower durch seine Vielseitigkeit im Inneren. In der geräumigen **Zone 2** können Sie den mitgelieferten **Bratrost** auf die **Röstplatte** setzen und so auf **drei Ebenen** gleichzeitig kochen. Das ist keine Spielerei – es ist Ihre Eintrittskarte in eine effizientere Küche.

Stellen Sie sich vor: Auf der unteren **Röstplatte** garen aromatische Kartoffelspalten, während darüber auf dem **Bratrost** saftige Hähnchenschenkel goldbraun werden. Und in der **Zone 1**? Vielleicht frische Frühlingsrollen, die in wenigen Minuten perfekt knusprig sind. Mit diesem Konzept sparen Sie nicht nur Zeit, sondern auch Energie – und jede Mahlzeit wird zur Inszenierung verschiedener Gartechniken in einem Gerät.

Die **Luftzirkulation** bleibt dabei optimal: Heißluft strömt gleichmäßig um jedes Lebensmittel, Fett und Flüssigkeit können ungehindert abtropfen. Das Ergebnis: Geschmack und Textur auf Profi-Niveau – und das bei minimalem Aufwand.

SO GELINGT DER PERFEKTE START: EINFACHE TIPPS FÜR DEN ANFANG

Wie bei allen großen Abenteuern lohnt sich ein guter Start. Ihr Turbo Tower ist bereit – sind Sie es auch?

Vor der ersten Verwendung empfiehlt sich ein **Testvorgang**, um eventuelle Rückstände aus der Produktion zu entfernen. Dieser erste Durchlauf macht Sie mit den Bedienelementen vertraut und schafft Vertrauen in die einfache Handhabung.

Beginnen Sie am besten mit Klassikern: **Pommes frites** im **HEISSLUFT-FRITTIEREN**-Modus gelingen auf Anhieb und zeigen eindrucksvoll, was präzise gesteuerte Heißluft bewirken kann. Verteilen Sie die Speisen locker auf der **Röstplatte** – überladen Sie die Körbe nicht, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.

Wenn Sie das erste Knistern hören und den Duft goldgelber Knusprigkeit in der Luft haben, verstehen Sie sofort: Hier geht es nicht nur um schnelles Kochen – es geht um das Erlebnis.

Wer Lust auf mehr bekommt, kann schnell die **Funktionen MATCH und SYNC** entdecken: zwei clevere Helfer, die es Ihnen ermöglichen, verschiedene Gerichte parallel zu garen – entweder mit exakt gleichen Einstellungen oder so abgestimmt, dass alles gleichzeitig servierbereit ist.

Der Cosori Turbo Tower ist ein Versprechen: auf weniger Stress, mehr Genuss und eine neue Freude am Kochen. Und das Beste daran? Jeder kann ihn meistern – Schritt für Schritt, Gericht für Gericht.



KAPITEL 2: ZONEN UND EBENEN IM GRIFF: SO KOCHEN SIE EFFIZIENT

Manchmal ist es das kleine Detail, das aus einer guten eine perfekte Mahlzeit macht. Und manchmal ist es die Art, wie wir unsere Küchenhelfer verstehen und nutzen. Mit dem **Cosori Turbo Tower** haben Sie ein Gerät zur Hand, das viel mehr kann, als auf den ersten Blick sichtbar ist – vor allem dann, wenn Sie die Kunst der **Zonen-** und **Ebenennutzung** meistern.

ZONE 1 ODER ZONE 2? — WANN WELCHE ZONE DIE BESSERE WAHL IST

Wer das Prinzip der zwei **Zonen** einmal durchschaut hat, gewinnt eine Flexibilität, die im hektischen Alltag unbezahlbar ist. Die **Zone 1** mit ihren **4,3 Litern** ist schnell, wendig und ideal für kleine Mengen. Wenn es zum Beispiel darum geht, eine Portion knuspriger Süßkartoffelpommes für den Abend vor dem Fernseher zuzubereiten oder schnell ein paar Fischstäbchen für das Mittagessen der Kinder zu garen – hier sind Sie richtig.

Die **Zone 2** mit **6,5 Litern** bietet hingegen deutlich mehr Raum – perfekt für Familienportionen oder Gerichte, die etwas mehr Platz zum Atmen brauchen. Und dank der **Heizelemente oben und unten** können Sie sich auf besonders gleichmäßige Ergebnisse verlassen. Ob ein saftiges Hähnchen oder ein großer Blechkuchen – die **Zone 2** ist Ihre beste Wahl, wenn es etwas mehr sein darf.

3-LAGIGES KOCHEN: SO HOLEN SIE ALLES AUS IHREM GERÄT

Hier zeigt der **Cosori Turbo Tower** seine wahre Meisterschaft: Mit der Kombination aus **Röstplatte** und **Bratrost** verwandeln Sie die **Zone 2** in eine vollwertige Drei-Ebenen-Küche.

Stellen Sie sich vor: Während auf der unteren **Röstplatte** herzhafte Kartoffelecken rösten, gart auf dem **Bratrost** ein marinierter Lachs sanft und aromatisch. Und als Krönung bereiten Sie in der **Zone 1** noch frische Frühlingsrollen zu. Drei unterschiedliche Texturen, drei verschiedene Garzeiten – und alles läuft gleichzeitig.

Ein kleiner Tipp aus der Profiküche: Achten Sie darauf, die Speisen so zu platzieren, dass die Luft ungehindert zirkulieren kann. Flache Stücke wie Hähnchenbrust oder Zucchinischeiben gehören auf den **Bratrost** – kompakte Lebensmittel wie Kartoffeln oder Blumenkohlröschen auf die **Röstplatte** darunter.



LUFTZIRKULATION UND BELADUNG: SO VERTEILEN SIE SPEISEN RICHTIG

Die **Luftzirkulation** ist das unsichtbare Herzstück Ihres Turbo Towers. Heißluft umströmt jedes Lebensmittel gleichmäßig – vorausgesetzt, Sie geben ihr den Raum, den sie braucht.

Packen Sie die Körbe nicht zu voll. Ein bisschen Abstand zwischen den Stücken lässt die heiße Luft ihre Arbeit tun und sorgt für gleichmäßige Bräunung und perfekte Knusprigkeit. Besonders bei empfindlichen Zutaten wie Brokkoli oder Fischfilets zahlt sich diese Sorgfalt aus.

Auch beim **3-lagigen Kochen** gilt: Denken Sie in Schichten und Texturen. Lebensmittel, die weniger Hitze vertragen oder schneller garen, gehören nach oben auf den **Bratrost**. Solche, die mehr Zeit benötigen, platzieren Sie auf der unteren **Röstplatte**.

EINZELZONE ODER DOPPELZONE? — PRAKTISCHE ENTSCHEIDUNGSHILFEN

Nicht jeden Tag kochen wir für ein großes Festmahl. Oft sind es kleine Mahlzeiten, Snacks oder Reste, die schnell und unkompliziert auf den Tisch kommen sollen. Hier zeigt sich die Stärke der flexiblen **Zonensteuerung**.

Nutzen Sie **nur eine Zone**, wenn Sie kleine Mengen garen – das spart Energie und beschleunigt die Garzeit. Wenn es jedoch abwechslungsreicher sein soll, etwa ein knuspriger Hähnchenschenkel mit Ofengemüse, schalten Sie einfach beide **Zonen** ein.

Und für die ganz cleveren Küchenstrategen gibt es noch die **MATCH**- und **SYNC**-Funktionen: **MATCH**, wenn beide Körbe mit identischen Einstellungen laufen sollen – ideal für größere Mengen desselben Gerichts. **SYNC**, wenn Sie zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig fertig haben möchten, ohne dass eines wartet oder abkühlt.



KAPITEL 3: HEISSLUFT-FRITTIEREN, BRATEN, BACKEN UND MEHR: SO NUTZEN SIE JEDE FUNKTION

Wenn ein Küchengerät mehr als eine Handvoll Funktionen bietet, fühlt es sich manchmal an wie eine Einladung zum Experimentieren – und genau das ist der Reiz am **Cosori Turbo Tower**. Sie bekommen nicht einfach ein Gerät zum Frittieren, sondern ein echtes Multitalent, das mit **7 durchdachten Modi** Ihre Küche erweitert. Und mit ein wenig Fingerspitzengefühl nutzen Sie jede dieser Funktionen wie ein Profi.





ALLE 7 MODI IM ÜBERBLICK: WANN SIE WELCHE FUNKTION EINSETZEN SOLLTEN

Jeder **Modus** am Turbo Tower ist auf eine bestimmte Zubereitungsart optimiert – und sobald Sie diese kennen, werden Sie Ihre Lieblingsgerichte ganz neu entdecken:

- **HEISSLUFT-FRITTIEREN**: Ideal für alles, was außen knusprig und innen zart sein soll. Pommes Frites, Chicken Wings oder auch vegane Nuggets – die heiße Luft maximiert die Knusprigkeit, ganz ohne Frittieröl.
- **BRATEN**: Sanfter als das klassische Frittieren und perfekt für größere Fleischstücke, Hähnchenschenkel oder einen Braten. Der **Bratenmodus** sorgt für eine goldene Kruste und einen saftigen Kern.
- **GRILLEN**: Der perfekte Modus für dünne Fleischscheiben, Speckstreifen oder Gemüse. Durch die intensive Hitze erhalten Ihre Speisen dieses unverwechselbare Grillaroma – und das in Ihrer eigenen Küche, ganz ohne Grillrost.
- **BACKEN**: Kleine Kuchen, Muffins oder herzhaftes Brot – im **Backmodus** verteilt sich die Hitze gleichmäßig. Dank der **Ober- und Unterhitze** in **Zone 2** gelingen sogar anspruchsvollere Backwaren zuverlässig.

- **AUFWÄRMEN**: Keine labbrigen Reste mehr – mit dem sanften **Aufwärmmodus** bringen Sie Pizza, Aufläufe oder Croissants wieder in Bestform, ohne sie auszutrocknen.
- **DÖRREN**: Obstchips, Gemüsechips oder selbstgemachtes Trockenfleisch – im **Dörrmodus** werden Lebensmittel bei niedriger Temperatur besonders schonend getrocknet, ohne dass Nährstoffe verloren gehen.
- **GÄREN**: Für alle, die ihre eigenen Brotteige oder Joghurts herstellen möchten. Im **Gärmodus** hält der Turbo Tower eine konstante, niedrige Temperatur – optimal für das kontrollierte Aufgehen von Teigen oder das Fermentieren.

Jeder Modus ist mehr als eine Voreinstellung: Es ist ein Versprechen auf kulinarische Vielfalt – ganz ohne komplizierte Technik.

KNUSPRIG, ZART ODER GEDÖRRT: SO STEUERN SIE TEMPERATUR UND ZEIT

Der wahre Schlüssel zu perfektem Garen liegt in der feinen Abstimmung von **Temperatur** und **Zeit**. Mit einer Spanne von **30 °C bis 230 °C** und einer flexiblen **Betriebsdauer** von **1 Minute bis 24 Stunden** haben Sie die volle Kontrolle.

Möchten Sie knusprige Pommes? Dann sind hohe Temperaturen – etwa **200 °C** – für **15 bis 20 Minuten** ideal. Ein saftiger Kuchen hingegen benötigt moderate **160 bis 170 °C** und etwas mehr Geduld.

Auch das **Dörren** verlangt Feingefühl: Für Apfelchips reichen **55 °C** über **6 bis 8 Stunden**, während für Trockenfleisch etwas höhere Temperaturen und längere Zeiten nötig sind.

Der Turbo Tower gibt Ihnen nicht nur die Technik an die Hand – er überlässt Ihnen auch die Wahl, wie intensiv Sie sie nutzen möchten.

DÜNNE UND DICKE SPEISEN OPTIMAL GAREN: TRICKS FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Nicht jedes Lebensmittel verhält sich gleich unter heißer Luft. Dünne Speisen wie Zucchinischeiben, Lachsfilets oder Baconstreifen garen schneller und profitieren von den oberen Ebenen – etwa dem **Bratrost**. Dickere Stücke wie Hähnchenschenkel oder Kartoffelwürfel brauchen mehr Zeit und profitieren von der längeren Hitzeeinwirkung auf der **Röstplatte**.

Ein bewährter Tipp: **Dünne Speisen lieber bei etwas niedrigerer Temperatur**, damit sie nicht zu schnell bräunen, bevor sie gar sind. **Dickere Speisen dürfen heißer gegart werden**, damit sie außen knusprig und innen saftig bleiben.

Vergessen Sie nicht das gelegentliche **Wenden** oder **Schütteln** – besonders bei Pommes Frites oder Gemüsewürfeln sorgt das für gleichmäßige Bräunung.

MULTIFUNKTIONALES GAREN: WIE SIE FUNKTIONEN KOMBINIEREN UND VARIIEREN

Mit dem Cosori Turbo Tower sind Sie nicht an eine Funktion gebunden. Kreative Kombinationen bringen neue Möglichkeiten:

- **Vorgaren und Bräunen**: Ein Hähnchenschenkel kann im **BRATEN**-Modus saftig gegart und danach im **GRILLEN**-Modus knusprig vollendet werden.
- **Dörren und Garen**: Dörrobst vor dem Backen leicht vorantrocknen, damit es in Muffins und Kuchen besonders aromatisch bleibt.
- **Aufwärmen und Knuspern**: Pizzastücke zunächst im **AUFWÄRMEN**-Modus sanft erhitzen und dann für die letzten Minuten in den **HEISSLUFT-FRITTIEREN**-Modus wechseln – für den perfekten Crunch.

Mut zur Kombination zahlt sich aus – und Ihr Turbo Tower belohnt Sie mit Ergebnissen, die Sie sonst nur aus guten Restaurants kennen.



KAPITEL 4: MAXIMALE KAPAZITÄT: 3-LAGIGES KOCHEN MIT DEM BRATROST MEISTERN

In einer gut organisierten Küche geht es nicht nur um das *Was*, sondern oft um das *Wie viel zur gleichen Zeit*. Der **Cosori Turbo Tower** zeigt hier seine wahre Stärke: Während andere Geräte bei einer Lage aufhören, öffnet sich mit dem **Bratrost** die Tür zu **drei Ebenen** voller Möglichkeiten – und das ohne Abstriche bei Qualität oder Geschmack.

BRATROST UND RÖSTPLATTE IM EINSATZ: AUFBAU UND FUNKTIONSWEISE

Der Trick liegt in der cleveren Kombination: Die **Röstplatte** bildet die Basis, darüber setzt sich der **Bratrost** – eine zusätzliche Ebene, die perfekt in die **Zone 2** integriert wird. So schaffen Sie nicht nur mehr Platz, sondern verbessern auch die **Luftzirkulation** entscheidend.

Während auf der unteren **Röstplatte** klassische Beilagen wie Kartoffelspalten oder geröstetes Gemüse sanft garen, erlaubt die erhöhte Position des **Bratrosts**, empfindlichere oder schneller garende Speisen perfekt zuzubereiten. Denken Sie an marinierte Lachsfilets oder saftige Hähnchenschenkel, die dank der Nähe zur oberen **Heizung** besonders knusprig werden.

Durch die Heizelemente **oben und unten** in der **Zone 2** profitieren alle Ebenen von gleichmäßiger Hitzeverteilung – und das, ohne dass die Speisen einander in die Quere kommen.

RICHTIG SCHICHTEN: SO VERTEILEN SIE VERSCHIEDENE SPEISEN OPTIMAL

Das Geheimnis des erfolgreichen 3-lagigen Kochens liegt in der intelligenten Schichtung. Überlegen Sie, welche Speisen ähnliche Garzeiten benötigen und welche Ebenen ihre Textur unterstützen:

- **Unten (Röstplatte):** robuste, hitzebeständige Lebensmittel wie Kartoffelwürfel, Möhren, Rote Bete.
- **Mitte (Bratrost)**: empfindlichere, schneller garende Speisen wie Fischfilets, Hähnchenbrust oder Spieße.
- **Oben (Zone 1, separate Nutzung möglich)**: zusätzliche Snacks, Gebäck oder Gemüsechips, die eine besonders knusprige Oberfläche erhalten sollen.

Achten Sie darauf, die Speisen nicht zu dicht zu legen. Zwischen den Stücken sollte genügend Raum bleiben, damit die heiße Luft zirkulieren kann. Besonders auf dem **Bratrost** zahlt sich ein wenig Abstand aus – für eine gleichmäßige Bräunung ohne Anbrennen.

