



ROARING[®]
REAL HEAT. REAL TASTE. REAL WOK.
DRAGON

IT'S THE POWER THAT MAKES THE TASTE

ROARING DRAGON WOKBRENNER

Für ambitionierte Hobby-
Köche und Grillbegeisterte,
für Asia-Fans und alle Freunde
neuer Geschmackswelten.

Der einzige Wok-Brenner, der mit original chinesischen
Maniu Brennerköpfen die richtige Leistung
für authentisches Kochen mit dem Wok bringt.

Roaring Dragon Wokbrenner – wokken mit Power

JETZT KOMMEN AUCH HOBBYKÖCHE UND GRILL-BEGEISTERTE IN DEN GENUSS AUTHENTISCHER WOK-AROMEN.

Kochen mit dem Wok auf einem Outdoor Wokbrenner von Roaring Dragon ist anders. Es ist **ein echtes Spektakel** und gleichzeitig eine äußerst kunstvolle und kultivierte Art, authentisch-asiatische Aromen zu einem harmonischen Ganzen zusammenzubringen. Aber die Einsatzmöglichkeiten des Roaring Dragon erschöpfen sich keineswegs mit der traditionellen Wokküche! Der Kreativität beim Ausnutzen der außergewöhnlichen Power des Dragon sind keine Grenzen gesetzt. Neue Garungsmethoden und das Einbinden von Zutaten, die der asiatischen Küche eigentlich fremd sind, eröffnen ein weites Feld für aufregende, frische Gerichte – von einfachen Standards bis hin zu absoluten Gourmetkreationen. **Gerade Grill-Fans finden hier völlig neue Möglichkeiten.**



SCHNELL, FRISCH, AUSSERGEWÖHNLICH – UND DIE AUGEN ESSEN MIT

Die Flammen schlagen hoch, die Zutaten knistern im Wok: Es sind nicht nur die authentische Aromen, die beim Wokken Freude bereiten. Es ist auch **das spektakuläre Zubereiten der Speisen**, das Spaß macht. Mit dem Roaring Dragon schnell und frisch ein raffiniertes und ungewöhnliches Gericht auf die Teller zaubern ist gerade **für die gesellige Outdoor-Küche ein echter Gewinn.**

Die schnell und stufenlos regulierbare Power des Dragon ermöglicht auch dem Hobby-Koch und Griller die Kreation ungewöhnlicher Geschmacksnuancen und eröffnet neue Geschmackswelten.

Auch Sterneköche und Gastro-Profis aus dem oberen Segment mit viel medialer Strahlkraft haben den Roaring Dragon Wokbrenner bereits für sich entdeckt: Als Hingucker für die Gäste – aber eben auch, um mit neuen Zubereitungsformen neue Aromen zu schaffen.

Roaring Dragon bietet ein Spektakel, das mit allen Sinnen erfahren wird: **der „roaring“ Sound des Brenners**, seine Flamme und die Flamme des Woks – und nicht zuletzt die ungewöhnlichen Aromen der Speisen fernab vom konventionellen Einerlei.



Geschmack und Spektakel: Roaring Dragon



Roaring Dragon Wokbrenner

Roaring Dragon sind die einzigen Wokbrenner, die mit **original chinesischen Manniu-Brennerköpfen** die richtige Leistung für authentisches Kochen mit dem Wok bringen. Und die einzigen mit dieser Leistung, die mit deutscher Technik für Sicherheit und Qualität bürgen. Wegen ihrer hohen Leistung sind Roaring Dragon Wokbrenner nur im Freien zu verwenden



Roaring Dragon MH 76
Brennerleistung 24 kw, 1,82 kg/h
I3P, CE 0085-12
Maße: 1100x530x580 (Länge, Breite, Höhe in mm)
Edelstahl 316 l, poliert
Preis ab Werk: xxx

Roaring Dragon TH 76
Brennerleistung 24 kw, 1,82 kg/h
I3P, CE 0085-12
Maße: 580x530x580 (Länge, Breite, Höhe in mm)
Edelstahl 316 l, poliert
Preis ab Werk: xxx

ARBEITSGERÄT UND ARBEITSPLATZ IN EINEM

Roaring Dragon Brenntische sind keine improvisierten Gerüste sondern stabile, durchaus auch professionell einsetzbare Arbeitsplätze. Sie können ohne weiteres große Lasten tragen und bieten genügend Arbeitsfläche, um alle Zutaten für die Gerichte schnell zur Hand zu haben – was entscheidend für das Gelingen authentischer Wok-Küche ist. Und mit ihrer professionellen Ästhetik kommen sie zudem solide und wertig daher.

ZUBEHÖR FÜRS AUTHENTISCHE KOCHEN MIT DEM WOK

Roaring Dragon bietet neben den Brenntischen diverse Produkte an, die zum authentischen Kochen mit dem Wok unerlässlich sind. Sie sind – gegen Aufpreis – als Paketlösungen im Zusammenhang mit dem Kauf eines Brenntisches zu erwerben aber auch als Einzelprodukte erhältlich.



Stars und Sterne aus der Gastronomie kochen mit dem Roaring Dragon

Man muss kein Profi sein, um mit dem Dragon auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen, aber namhafte Köche haben seine einzigartige Power längst für sich entdeckt...

Wenn Profis mit Michelin-Sternen und medial präsenzte Szeneköche sich darauf einlassen, in einem Atemzug mit einem Produkt genannt zu werden, dann steht Qualität und Substanz dahinter! Dass Sternekoch Rolf Straubinger, Beef-Profis wie Saschas Ludwig, Gourmet-Profis wie Christian Mittermeier und der umtriebige Innovator und Restaurant-Profi Shane McMahon mit Roaring Dragons kochen,

ist also kein Zufall. Und es ist nicht nur, dass die Power des Roaring Dragons neue Zubereitungsformen erlaubt, die auf kulinarisch höchstem Niveau zwischen Authentizität und Experiment changieren. Es ist auch der sichtbar und hörbar starke Auftritt des Dragons, der die Herzen von Gastro-Profis höher schlagen lässt.



Sascha Ludwig

ist jung aber gastronomisch schon weit gereist. In seinen beiden „Filetstück“ Restaurants in Berlin bietet er eine innovative und sinnliche Gourmetküche, die mit ihrer Geschmacks- und Produktbandbreite die undogmatische Vielfalt und Intensität der Stadt widerspiegelt.



Shane McMahon

trifft mit seinem angesagten Münchener Restaurant „Shane’s Restauant“ und seinen TV-Auftritten den Nerv der Zeit: „Just Cook it!“



Rolf Straubinger

gehört mit seinem vielfach ausgezeichneten Gourmet-Restaurant auf Burg Staufeneck in die erste Reihe der deutschen Starköche. Mit einem Michelin-Stern und 17 Gault Millau Punkten ist er ein Etablierter seiner Zunft, der aber dennoch ständig neue Wege geht, um seine Gäste stets mit neuen Aromen und Zubereitungsformen zu überraschen.



Christian Mittermeier

hat sich schon zweimal einen Michelin-Stern erkocht und mit seiner Villa Mittermeier und seinem Restaurant „Blaue Sau“ ein edles gastronomische Refugium geschaffen, das mit kreativer Küche Maßstäbe setzt. Auch als Gastro- und Kulinarik-Blogger ist er nicht mehr aus der Szene wegzudenken.



Roaring Dragon ist eine eingetragene Handelsmarke

WokTec Germany GmbH | Hauptstrasse 23 | 79424 Auggen
Tel. 07631 931 83 89 | info@roaring-dragon.com



Mehr über Roaring Dragon Wokbrenner und das Kochen mit dem Wok auf:

www.roaring-dragon.com