

Flammo Feuerhandschuhe

Moin Moin

Heute gibt es mal einen kleinen Produkttest. Wie jeder sicher mal erfahren konnte, sind gute Grillhandschuhe extrem wichtig. Besonders beim Einsatz mit Dutch Ofen und bei Pfannen ein muss. Aber auch beim auskippen eines Andzündkamins sind Grillhandschuhe ein muss. In diesem Produkttest geht es um die Grillhandschuhe von Flammo die ihr im Grillshop fire steel

bestellen könnt.

Die 24,90€ sind gut angelegtes Geld. Ihr habt nur eine Hand die ihr euch verbrennen könnt.

Schauen wir uns den Grillhandschuh mal genauer an:







EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Die Flammo Grillhandschuhe fallen richtig gut auf mit Ihrem Rot. Da ich ja eh auf Rot stehe sind die genau mein Fall.

Das Material ist ein dickes aber weiches Rauhleder

Die Nähte sind aus Kevlar und sehr sauber verarbeitet

das Gewicht ca. 400 g


die Länge ca. 35 cm





Im großen und ganzen machen diese Grillhandschuhe einen wirklich sehr guten Eindruck. Die Verarbeitung und das Material gefallen mir sehr. Natürlich auch die Farbe. Hatte ich schon erwähnt das ich Rot toll finde ☐

Was die Handschuhe wirklich taugen, wird sich in den nächsten Wochen zeigen. Ich halte euch auf den laufenden.

Der Shop von  flammo gibt eine Zufriedenheitsgarantie.

** Mit der flammo 110-Prozent-Zufriedenheitsgarantie kannst du das Produkt innerhalb von 365 Tagen ohne Angabe von Gründen zurückgeben. Wir erstatten dir dafür 110 Prozent des Kaufpreises. Zur Geltendmachung sende das Produkt mit Kaufbeleg an flammo, Aubrook 1, 24222 Schwentinental. Die 110-Prozent-Zufriedenheitsgarantie erhältst zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen. Diese bleiben natürlich uneingeschränkt bestehen.*

Bei nicht gefallen einfach zurück schicken ☐

Beef Chief Vechta im Test!

Beef Chief Vechta im Test!

Im Zentrum von Vechta werden seit einigen Wochen Hand gemachte Burger mit frischen Beef und Hand gemachten Buns vom örtlichen Meisterbäcker serviert.



Da sich der Beef Chief direkt an der Große Str.28 befindet, kann man das Restaurant direkt mit dem PKW anfahren.

Im Umkreis gibt es genug Parkmöglichkeiten, so dass man nur ein paar Schritte zum Beef Chief braucht.

Der Beef Chief wirkt klein aber einladend.

Beim betreten kommt einen gleich die Offene Küche in die Nase, was einem gleich Hunger auf Burger macht.

Es ist modern eingerichtet und bietet für ca. 15 Personen Platz.

Ich wurde freundlich begrüßt und am Tresen gefragt, ob ich mich schon entschieden habe.

Dies bejahte ich mit meiner Bestellung
Beef Chief Bacon 180gr als Menü mit Beef Chief Fries für mich
und einen Beef Chief Cheese 120gr für meine Frau



Nach gut 5 Minuten kamen auch schon unsere Burger





Das erste Eindruck war sehr Positiv
schaut echt klasse und die Beef Chief Fries sind Megalecker.

Dann mal unter der Haube nachgeschaut was da los ist....



Erst dachte ich versteckte Kamera oder so... aber nee da sind echt
Gewürzgurken drauf!

Der Bacon wahr nicht wirklich kross nur ganz leicht warm gemacht

Dann der erste Bissen in den Burger



Schade das die Kuh zweimal Sterben musste. Total trocken und übergart
Möge sie friedlich im Mukuhimmel ihre letzte ruhe finden!

Aber mal im ernst!

Es ist wirklich sehr Schade bei den Tollen Produkten die der Beef Chief verwendet.

Durch kleine Fehler wird der ganze Burger versaut.

Ich weiß ja nicht ob es immer so ist oder es am Koch lag. Dies werde ich noch mal testen und auch noch mal berichten.

Tolle Buns, Tolle Fries, Toller Laden und Klasse Produkte aber Handwerkliche Fehler.

Mein Urteil: Schulnote 3

mit ganz viel Augen zu drücken ☐

mein Besuch wahr am 16.05.2016 um 13:10Uhr

Adresse:

Beef Chief -Burger- Vechta

Große Str. 28

49377 Vechta

Internet Beef Chief

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Di+Do+So+Feiertage:

11.30-14.30 Uhr // 17.00-22.00 Uhr

MI+Fr+Sa:

11.30-14.30 Uhr // 17.00-23.00 Uhr