

Deutschlands Touristenmagnet setzt auf Hugentobler.

Im Restaurant «Bavarie» in der BMW Welt in München steht ein Schweizer Induktionsherd von Hugentobler. Warum Bobby Bräuer dem Schweizer Herd vertraut...

Verantwortlich für die Gastronomie in der BMW Welt ist Bobby Bräuer, Koch des Jahres 2012 in Österreich. Zwei Restaurants und zwei Bistros bilden das gastronomische Angebot im modernen Kommunikationsbau. Keine zwei Jahre nach der Eröffnung des Restaurants «EssZimmer» wurden er und sein Team 2014 mit dem zweiten Guide-Michelin-Stern geehrt. Ein Jahr vorher – nach einer Ausschreibung – wurde der erste Schweizer Herd von Hugentobler installiert. Ausschlag dazu gaben die hohe Qualität und die Servicebereitschaft der Hugentobler + Partner GmbH in München. Diesen Sommer wurde nun auch für das Restaurant «Bavarie» ein Schweizer Herd gebaut und erfolgreich in Betrieb genommen.

Warum sich «Feinkost Käfer», die Betreiberin der Restaurants in der BMW Welt wieder für einen Schweizer Herd entschieden hat, verrät Bobby Bräuer: **«Es sind die Erfahrungen im «EssZimmer». Wir hatten in fünfeinhalb Jahren nicht einen einzigen Ausfall. Der Herd arbeitet absolut zuverlässig. Seine Technik ist dermas-**

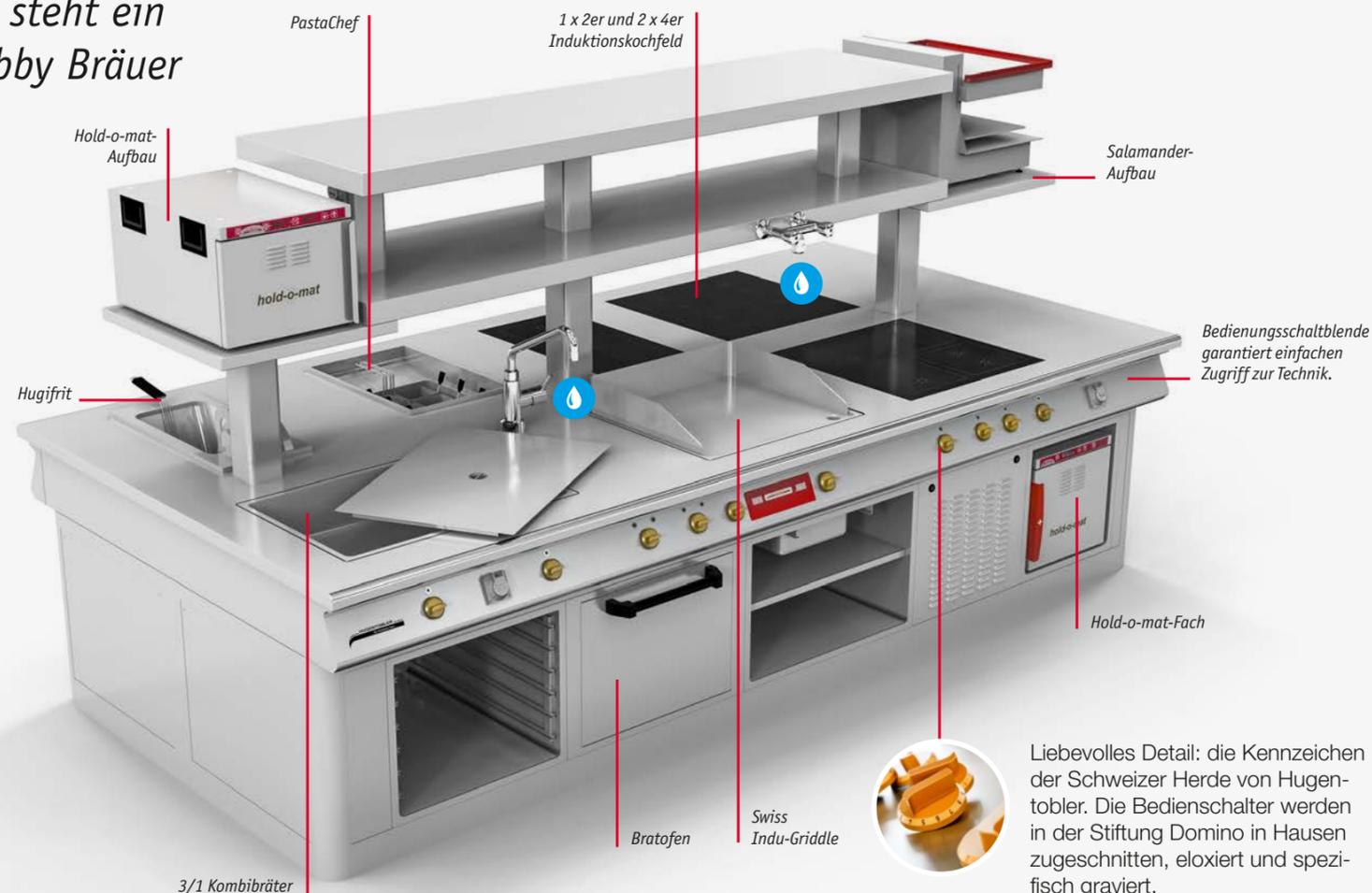
sen ausgefeilt und auf den Zentimeter genau angeordnet, seine Verarbeitung bis ins Detail erstklassig ...»

Besonders schätzt Bobby Bräuer, dass der Herd ohne Spielereien zurechtkommt, kein «nice to have», sondern 100 % funktional gestaltet und darum trotz seiner Schlagkraft elegant und unaufdringlich – stimmig – wirkt. Sein Team, das täglich acht oder mehr Stunden am Herd verbringt, sei sehr happy und freue sich ungemein über den neuen, ergonomischen Arbeitsplatz, der «endlich alles eingepackt bekam, was an Technik möglich ist.»

Wie jeder Herd von Hugentobler ist der Herd in der BMW Welt ein Unikat mit der weltweit stärksten Abdeckung von 9 mm. Er misst 3.60 x 1.75 m und verfügt über einen robusten Aufbau für Hold-o-mat und Salamander. «Da ist viel Technik auf wenig Raum verbaut, immerhin sprechen wir von einer Gesamtleistung von 128 kWh» bestätigt Bruno Bähler, Leiter Elektrotechnik bei Hugentobler.

Hugentobler baut die Schweizer Herde als Unikate in verschiedensten Ausführungen: Als **Zentralherd** für ein- und beidseitige Bedienung, als platzsparender **Wandherd**, als Teil einer effizienten **Compact-Küche** oder als einfacher **Modulherd**.

- **100% swissmade**
- Sensationelles **Preis-Leistungs-Verhältnis**
- Effiziente **Induktionstechnik RTCS®**
- Die **9 mm starke Abdeckung**
- **Massgefertigt** – jeder Herd ein Unikat
- Einfach und **schnell zu reinigen**
- **Ergonomische** Bedienungsschaltblende



Liebevolltes Detail: die Kennzeichen der Schweizer Herde von Hugentobler. Die Bedienschalter werden in der Stiftung Domino in Hausen zugeschnitten, eloxiert und spezifisch graviert.

Qualität trifft Qualität.
Keine Lust auf Kompromisse.

Liebe Leserin, lieber Leser

In Zeiten des Wandels, wenn Fach- und Detailhandelsgeschäfte infolge Onlinehandels zu Hauf die Segel streichen, die Stärke des Schweizer Franken gegenüber dem Euro zum Einkauf über der Grenze animiert, Küchenaufträge von Generalunternehmern oder Küchenplanern wegen Preisunterschieden von 5 % an billige, ausländische Anbieter vergeben werden, wenn mehr und mehr preis- statt wertebasiert entschieden wird...

...bestätigen Bestellungen unserer Schweizer Herde aus dem nahen Ausland, dass Produkte nicht nur einen Preis sondern auch einen Wert haben. Die zu 100 % hier gefertigten Schweizer Herde stehen für Funktionalität, Qualität, Design und Professionalität. Es sind Tugenden wie Integrität, die Übernahme von Verantwortung oder Vertrauen, die langfristige Partnerschaften entstehen lassen und das Fundament der Schweizer Wirtschaft und Gesellschaft bilden. Ja, manchmal ist in nördlichen Nachbarn mehr Schweiz drin, als bei grossen Playern, die zwar «Swiss» im Namen tragen aber lieber «äned dr Gränzä d'Chuchi ichoufe»!

Halten wir fest an unseren Werten!

Herzlichst
Ihr Reto Hugentobler, Inhaber



Zwei Schweizer Herde mittendrin: die Restaurants «EssZimmer» und «Bavarie» sind Teil der eindrucklichen BMW Welt.

Spitzengastronom in München: Küchendirektor Bobby Bräuer.

Jeder Herd ein Unikat. In Schönbühl (BE) werden die Elemente lasergeschnitten, gebo-gen und verschweisst.

Thermik und Wassertechnik werden im Herd und im Aufbau eingebaut. Die Einbringung in München erfolgt in 4 Teilen.

Die elektrischen Kabel werden beschriftet und dank der aufklappbaren Bedienungsschaltblende servicefreundlich verbaut.