

Vitrine

Produkte · Systeme · Dienstleistungen · Termine



DIE BESTE VERDIENT NUR DAS BESTE AUS DER PROFI-KÜCHE

Elodie Manesse, Siegerin des «Goldenen Kochs 2017», nennt jetzt einen goldenen «Hold-o-mat 411» ihr eigen. Die sympathische Chef de Partie im Restaurant Vieux-Bois in Genf durfte im Anschluss an das Finale vom 6. März im Kursaal Bern den ersten von fünfzig «Hold-o-mat 411» Gold Edition in Empfang nehmen. «Elodie ist ein Champion, wir freuen uns sehr, ihr unseren Champion im Warmhalten und Niedergaren zu schenken», so Reto Hugentobler, Geschäftsführer der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Das Familienunternehmen hatte für das Finale des «Goldenen Kochs 2017» sechs identische, mit modernster Technik ausgestattete Küchen eingerichtet und dabei keine Mühe gescheut.

Minutiös geplant, konnten die sechs Küchen innerhalb von zwei Tagen aufgebaut, in Betrieb genommen und getestet werden. Am Kochwettbewerb selbst stand den Finalisten ein Coach für die

Gerätetechnik zur Seite. Die Preisübergabe nach dem Final war zugleich der Startschuss für die Gold Edition: Hugentobler verkauft eine weltweit limitierte Sonderausgabe ihres Warmhalte- und Niedergargeräts in goldener Farbe.

1995 stellte das Unternehmen Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG den ersten «Hold-o-mat» vor. 2006 wurde das Gerät mit dem ICD-Award zur besten Erfindung in Europas Profiküchen gekürt. Mittlerweile begeistern 30 000 Geräte Spitzenköche in aller Welt. Kein Wunder: Der «Hold-o-mat» ist Weltmarktführer in Bezug auf Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen. Anton Mosimann, Ehren-Jurypräsident des «Goldenen Kochs», bezeichnet den «Hold-o-mat» denn auch als «die beste Erfindung seit der Entdeckung des Feuermachens».

holdomat.com



Hugentobler hat den «Hold-o-mat», den Champion zum Warmhalten und Niedertemperaturgaren von Speisen, weiterentwickelt.

Das ist neu

Der ergänzende Einschub des «Hold-o-mat 411» sorgt für zusätzliche Kapazität von 4 x 1/1 GN. Individuell verstellbare Seitenführungen erlauben beste Ausnutzung des Garraums. Die neue optionale Kern-temperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie kann jederzeit angeschlossen werden und wird automatisch erkannt. Das neue OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren.