



Partnerschaft mit Werten

„Es gibt nichts – was jemand nicht noch billiger herstellen könnte“ – diese Aussage eines bekannten Marketingstrategen trifft den Nagel auf den Kopf.

Ein Rundgang an der letzten Mailändermesse bestätigt: Kombisteamer – ich zähle nicht weniger als 25 Kopien bekannter europäischer Marken – aussen ähnlich, mit Fantasienamen; innen – nicht mal ein Regenerierungsklima abrufbar! Herde – vom Aussehen nahe an einer bekannten Schweizer Marke – jedoch ist die Abdeckung mit dem Daumen verbiegbare! Herkunftsländer: Mittelmeerraum.

Ist hierzulande das Gegenteil gefragt? Herdbaukunst, die auf jahrzehntelanger Erfahrung beruht, feinste Ceran- und Induktionstechnologie, Begleittechnik wie eingebaute Bräter, Teigwarenkocher, Friteusen und Anrichteflächen, die keine Küchenchefwünsche offen lassen. Dies alles mit einer garantierten Lebensdauer, die diejenige von Billigprodukten um ein Vielfaches übersteigt. Allfällige Störungen sind vor Ort innert Stunden behoben. Nicht selten reparieren unsere Servicetechniker Herde und Apparate die seit mehr als 25 Jahren treue Dienste leisten.

Schweizer Qualität und Generationendenken, langfristige Verbindlichkeit und Verantwortung prägen die Partnerschaft zwischen uns und unsern Kunden – Werte von gestern für die Zusammenarbeit von morgen.

Fredy Hugentobler
CEO / Inhaber

Neueste Technik im bayrischen Landgasthof

Im gepflegten Landgasthof Anzinger Forsthof erwarten den Gast unter dem Motto „Entspannt geniessen“ frische, vielfältige, regionale Speisen in gemütlicher Atmosphäre. Der neue Kombisteamer Practico Vision, vereint mit der Meisterschaft von Wolfgang Löbel, bringt dem Gast die Frische spürbar auf den Teller.

Wolfgang Löbel, welches ist Ihre Lieblingsoption am Kombisteamer Practico Vision 10x1/1?

Die Gestaltung eigener Programme ist super und kommt mir sehr entgegen. Die Zubereitung von Enten- und Wildgerichten braucht viel Fingerspitzengefühl. Diese Feinheiten kann ich nun an den Practico Vision delegieren. Meine persönliche Programmgestaltung für diese „Geheimrezepte“ garantiert mir die erforderliche Konstanz bei Temperatur, Feuchtigkeit und Gardauer. Die Produktionsqualität übertrifft meine Erwartungen bei weitem.

Können Sie uns Ihre ersten Erfahrungen mit dem Kombisteamer Practico Vision schildern?

Der Practico Vision ist leicht bedienbar, das ansprechende Design macht ihn zum wahren Hingucker in unserer Küche. Der Quereinschub ist super – nie mehr Verbrennungen. Die klare Übersicht des Innenraums und die maximale Platzausnutzung runden mein positives Urteil ab. Der niedrige Stromverbrauch macht sich bereits bemerkbar und mit dem Reinigungssystem sparen wir sogar Zeit.

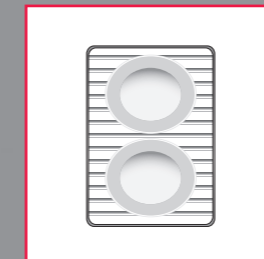
Wie wurden Sie auf HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme aufmerksam?

An der Messe München 2006 führte mein Standbesuch zu Fachgesprächen, die mir neue Lösungen für mein Küchenkonzept aufzeigten.

Wo liegt für Sie der Gewinn Ihrer Partnerschaft mit HUGENTOBLER?

Brauche ich Unterstützung bei der Anwendung oder beim Service, ist rasch ein Mitarbeiter vor Ort. Ganz besonders beeindruckt hat mich die seriöse Nachbetreuung des HUGENTOBLER-Teams.

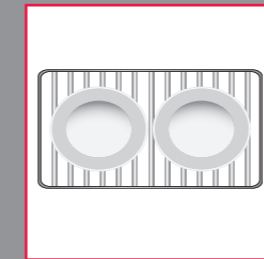
Quereinschub – Schluss mit brenzligen Situationen



Das Problem mit dem Längseinschub

Mit einem Längseinschub können Sie schnell in Bedrängnis kommen. Denn wie soll man die Türe öffnen, wenn beide Hände dazu benötigt werden die volle GN-Schale einzuschieben? Und wie bekommt man die hinteren Teller aus dem Kombisteamer, ohne sich Finger und Arme zu verbrennen? Um diese Gefahr zu umgehen, wird oft nur der vordere Teil und somit nur die Hälfte der Kapazität genutzt.

Die Lösung mit dem Quereinschub



Ein einfacher Perspektivenwechsel räumt diese Probleme aus dem Weg: Dank dem Quereinschub können Sie die GN-Schalen problemlos einhändig einschieben. Weil die Teller neben- statt hintereinander angeordnet sind, haben Sie die perfekte Übersicht und den gleichzeitigen Zugriff auf zwei Teller – ohne Verbrennungsgefahr. So bringen Sie das gesamte Fassungsvermögen des Kombiteamers wieder voll ins Spiel, bei gleich bleibenden Aussenmassen.

5 Jahre HUGENTOBLER-Garantie

Kein noch so gewiefter Strategie kann mit grossen Unbekannten seriös planen. Mit dem Practico Vision steht Ihre Kalkulation auf einer soliden Basis: Sie haben keine unvorhergesehenen Reparatur- und Servicekosten mehr und teure Produktionsausfälle werden auf ein Minimum reduziert. Mit der einzigartigen HUGENTOBLER-Garantie revidieren wir regelmässig Ihren Practico Vision – 5 Jahre lang! Alle Einsätze verstehen sich inklusive Anfahrt, Arbeit und Materialkosten. Das verstehen wir unter HUGENTOBLER-Garantie.



Igeho 2009

Besuchen Sie uns an der Igeho, der wichtigsten und grössten Fachmesse für die Hotellerie, Gastronomie und den Ausser-Haus-Konsum für die Schweiz und das angrenzende Ausland. Kommen Sie an unseren Stand und entdecken Sie neue Wege, wie man die Profi-Küche rentabler machen kann.

Halle 1.0 / Stand C 04



Fachkurse November 2009

Im Ausbildungs- und SchulungsCenter (ASC) Gräfelfing-München

Dienstag 24. November	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Mittwoch 25. November	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!