

Revolutionäre Technologie in der Küche

Induktion ist heute fixer Bestandteil der modernen Küche.

Die Vorteile liegen klar auf der Hand: schnelle Verfügbarkeit, gleichzeitige Zubereitung verschiedenster Speisekomponenten, geringe Abwärme, blitzschnelle Reinigung und ein energiesparendes Konzept.

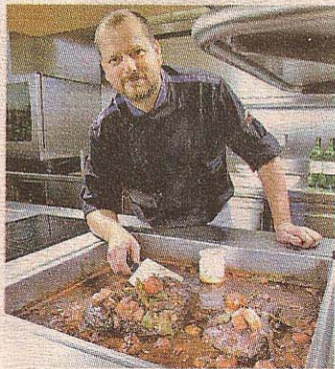
Wenn Günther Trausnigg über eine „Revolution“

spricht, darf man gespannt sein. Zu Recht: Im Family Spa Resort Alpenrose Lermoos verwöhnt er mit seiner Crew gleichzeitig die Gäste in den verschiedenen Restaurants und nutzt für die Zubereitung von á la Carte-Gerichten und großen Menüs jeden (technischen) Vorsprung – und lässt damit seine Ideen Wirklichkeit werden.

Rechtzeitig zum Auftakt in die Wintersaison 2007/2008 wurde eine komplett neue

Küche in höchstqualitativer Hygiene H3-Ausstattung – inklusive eines topmodernen Induktions-Kombibräters in Betrieb genommen. Mitten in der Weihnachts-Saison wagte Günther Trausnigg die Testphase. Und: der Induktionsbräter wurde seinem enormen Vertrauensvorschuss gerecht.

Kontakt: FHE Franke, Kranebitter Allee 88, 6020 Innsbruck, Tel. 05 12/287 484, Internet: www.fhe.at (PR)



Der Bräter garantiert höchste Zubereitungsqualität. Foto: InducSCH