

Induktion: Revolutionäre Technologie für innovative Kochkunst

Günther Trausnigg, Küchenchef im Family Spa Resort Alpenrose***plus in Lermoos (A) über das neue Highlight in seiner Küche von FHE.



Induktion ist heute fixer Bestandteil der modernen Küche. Neu ist, dass diese mit zukunftsweisender Technologie ausgestatteten Bräter multifunktionell einsetzbar sind. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: schnelle Verfügbarkeit, gleichzeitige Zubereitung verschiedenster Speisenkomponenten, geringe



Abwärme, blitzschnelle Reinigung und ein energiesparendes Konzept.

Trendsetter

Wenn Günther Trausnigg über eine „Revolution“ spricht, darf man gespannt sein. Zu Recht: denn seit Kurzem arbeitet das kreative Team in der neuen Küche mit einem RTCS-gesteuerten Induktions-Kombibräter. Als einer der „Jungen Wilden“ (Vereinigung von innovativen Jungköchen mit hohen Ambitionen) verwöhnt er in der Alpenrose mit seiner Crew gleichzeitig die anspruchsvollen Gäste in den verschiedenen Restaurants und nutzt für die Zubereitung von á la Carte-Gerichten und großen Menüs jeden technischen Vorsprung.

100% Zufriedenheit

Rechtzeitig zum Auftakt der Wintersaison 2007/2008 wurde eine komplett neue Küche in höchstqualitativer Hygiene H3-Ausstattung in-



Bilder: Verlag Walthof + FFE

„Ich schätze seine schnelle Bereitschaft und dass auch bei blitzartiger Belegung der gesamten Fläche die Temperatur nahezu konstant bleibt. Das garantiert höchste Zubereitungsqualität. Braten, kochen oder dünsten und direkt vom Bräter in den Teller anrichten - im tiefgezogenen Kombibräter ist alles möglich.“

klusive Induktions-Kombibräter in Betrieb genommen. Mitten in der Weihnachtssaison wagte Günther Trausnigg die Testphase. *Promotion*

WEITERE VORTEILE

- Schnelle Bereitschaft - in nur 4 Minuten auf Gartemperatur
- präzise Temperatur über den gesamten Garzeitraum - aufs Grad genau
- geringe Abwärme - angenehmes Arbeitsklima
- patentierte HPCR-Oberfläche - schnelle Reinigung garantiert

INFORMATIONEN

FHE Franke
Schwefel 87, A-6850 Dornbirn
T 05572 33266, www.fhe.at

FHE FRANKE