

Goldmedaille



Mit seinen Cook & Hold Öfen holte sich Alto-Shaam die Goldmedaille in der Sparte sonstige Küchentechnik des Cooking Awards 2021. Mit seinen Cook & Hold Öfen holte sich Alto-Shaam die Goldmedaille in der Sparte sonstige Küchentechnik des Cooking Awards 2021.

Alto-Shaam gewinnt mit seinen neuen Cook & Hold Öfen die Goldmedaille in der Sparte sonstige Küchentechnik des Cooking Awards 2021. Der Preis zeichnet zum siebzehnten Mal die unter Küchenchefs und -managern beliebtesten Food-, Getränke- und Technikprodukte aus, die zwischen Februar 2020 und Januar 2021 im deutschen Außer-Haus-Markt neu eingeführt wurden.

Zur Ermittlung der Gewinner wählten 1500 Küchenchefs und -manager aus ganz Deutschland für jede Warengruppe das Produkt aus, welches ihrer Meinung nach im vergangenen Jahr am erfolgreichsten war. Dabei war die Definition des Begriffs 'erfolgreich' den Teilnehmern gänzlich selbst überlassen. In der Sparte sonstige Küchentechnik gewinnen die Cook & Hold Öfen von Alto-Shaam die Goldmedaille und damit den ersten Preis.

Wir sind begeistert, dass unsere Cook & Hold Öfen bei Experten so gut ankommen und von ihnen zu einem der besten Küchengeräte des Jahres gewählt wurden, freut sich Florian von Schulte, Verkaufsleiter Deutschland von Alto-Shaam. Diese Auszeichnung beweist, dass wir mit unserem Anspruch, hervorragende Speisenqualität, Effizienz, Flexibilität und einfache Bedienung in unseren Küchenlösungen zu vereinen, goldrichtig liegen und Küchenchefs genau das bieten, was sie wollen.

Die neueste Ausführung der Cook & Hold Öfen von Alto-Shaam benötigt weder Abzugshaube noch Außenbelüftung oder Wasseranschluss und kombiniert die bewährte Halo-Heat-Technologie für hohe Garqualität mit dem innovativen Remote-Ofenmanagement

System ChefLinc. Damit lassen sich die Öfen bequem von jedem Ort aus über die App verwalten, kontrollieren und steuern. Auch Rezepte können in Echtzeit erstellt, in der Cloud gespeichert und für eine gleichbleibend hohe Qualität an allen Betriebsstandorten auf die Öfen aufgespielt werden. Die intuitive Bedienung gepaart mit One-Touch Garen garantiert zusätzlich das Gelingen der Speisen.