

MESSEN & EVENTS

## Highlights für den Norden



Neuheiten von Saro gibt es auf der Internorga zu sehen: die Neuentwicklung Sous-Vide-Garer ?

Nach der Messepremiere im vergangenen Jahr auf der Intergastra wird Saro Gastro Products in diesem Jahr erstmals auch auf der Internorga vertreten sein. Besucher können am Stand unter anderem neu entwickelte Sous-Vide-Garer erleben.

„Es war beeindruckend zu erleben, wie groß das Interesse der Fachbesucher an unseren Produkten ist“, schwärmt Clemens Hardering, Vertriebsleiter bei Saro, über den Premierenauftritt in Stuttgart. „Die Intergastra war für uns die Test-Messe für den deutschen Markt und hat uns gezeigt, dass auch in Deutschland die Nachfrage nach unseren Produkten enorm ist“, so Saro-Geschäftsführer Walter Spangenberg.

Neben den bewährten Publikumslieblingen wie Slim Line und Wow-Grill wird Saro in Hamburg neue Highlights im Gepäck haben. Unter anderem dürfen sich die Besucher auf neu entwickelte Sous-Vide-Garer freuen. „Wir entwickeln unser Angebot stetig weiter, passen es immer wieder an und gehen dabei auf die Wünsche unserer Kunden ein“, so Spangenberg. Die Produktentwicklung erfolge dabei stets in enger Zusammenarbeit mit Köchen und Gastronomen. Die neuen Geräte sind platzsparend und kosteneffizient. Außerdem lässt sich die Gartemperatur jederzeit präzise steuern und verkochte Gerichte gehören der Vergangenheit an.

Ebenfalls mit an Bord sind beheizbare Bankettwagen mit Steam, die durch ihre Bauweise müheloses Warmhalten mit Arbeitskomfort verbinden. Im Gegensatz zum herkömmlichen Heißluftverfahren wird die Erwärmung durch Dampf spürbar beschleunigt. Abgerundet wird das Angebot durch diverse Beispiele für Saros lückenloses Sortiment, wie etwa

Haubenspülmaschinen oder Induktionsherde und -kocher.  
Saro auf der Internorga: Halle A2, Stand 111