

BRANCHENNEWS

Küche Award 2018 für Küppersbusch



Den Küche Award in Bronze gab es für die neue Generation multifunktionaler Kippbratpfannen von Küppersbusch / Foto: Küppersbusch

Für die neue Generation der multifunktionalen Kippbratpfannen wurde Küppersbusch Großküchentechnik in der Kategorie ?Gar- und Herdtechnik? mit dem Küche Award 2018 in Bronze ausgezeichnet.

?Das ist bereits die zweite Auszeichnung kurz nach der Markteinführung im März. Darauf sind wir sehr stolz?, so Hannes Kolb, Geschäftsführer der Küppersbusch Großküchentechnik. Durch Weiterentwicklungen am Produktionsstandort Gelsenkirchen konnte Küppersbusch die Leistung der neuen Powerpfannen um 66 Prozent steigern. Der Tiegel heizt innerhalb von 4,5 Minuten auf 230 Grad Celsius auf - nach DIN Norm (DIN 18857-1) getestet - doppelt so schnell wie beim Vorgängermodell. Gleichzeitig verbrauchen die Geräte weniger Energie, da sich der Wirkungsgrad deutlich erhöht hat. ?Das schont Umwelt und Geldbeutel?, so Kolb. ?Ob kräftig angebratenes Gulasch, schonend zubereiteter Tafelspitz oder Risotto ? alles ist möglich.? Auch Milchreis, Kaiserschmarrn und Pancakes lassen sich dank der exakten Temperatureinstellung und gleichmäßigen Wärmeverteilung zubereiten, ohne dass sie am Tiegelboden anhaften. Dies wird unter anderem durch die spezielle Oberflächenbehandlung ? Duplex Antihaft ? des Tiegelbodens gewährleistet. Zusätzliche Features sind die ergonomische Bedienung auf komfortabler Höhe und die Einbaufähigkeit in die PremiumLine 850. Serienmäßig sind die multifunktionalen Kippbratpfannen mit der Steuerung KüppersbuschCookingIntelligence ? kurz KCI ? ausgestattet. Anstatt einer externen Armatur wurde der Wasserzulauf direkt seitlich über dem Tiegel in das Gerät integriert. Die Reinigung erfolgt entweder über ein

semiautomatisches Reinigungsprogramm oder mittels aufrollbarer Schlauchbrause.