

Taste Lab eröffnet



Blick in das Kochstudio, das zur Eröffnung Ende Januar zum Test- und Genusslabor wurde und zukünftig Interessierte aus dem Küchenfach nach Rothenburg ob der Tauber locken soll / Foto:

Electrolux Professional

Seit Februar 2020 bietet Electrolux Professional auch in Deutschland Köchen die Chance, die Geräte für Großküchen oder Restaurants auszuprobieren: Das Taste Lab des Unternehmens befindet sich in Rothenburg ob der Tauber auf dem Gelände des AEG Werks.

Das Kochstudio von Electrolux Professional umfasst die beiden neuesten Geräte für das Cook&Chill-Verfahren: den Heißluftdämpfer SkyLine PremiumS 10 und den SkyLine Schockkühler der gleichen Größe sowie das Connectivity-Modul SkyDuo, das eine Feinabstimmung und nahtlose Zusammenarbeit der beider Geräte ermöglicht. Zudem steht den Interessenten und Praktikern ein modularer Herd aus der manufakturrellen Fertigung des Schweizer Werks in Sursee zur Verfügung ? samt Induktionsplatte, Cooking Top, Wasserbad und Grill. Eine Druckgarbraisière, Kühlunterbauten und ein großer Kühlschrank sowie Geräte für die Speisevorbereitung und eine Haubenspülmaschine ergänzen die Einrichtung in Rothenburg.

Wie bereits zur Eröffnung Ende Januar sind auch zukünftig alle eingeladen, die sich über die Kochtechnik von Electrolux Professional nicht nur theoretisch informieren möchten, sondern sie auch in der Praxis erleben wollen. Ob Restaurantbesitzer, Küchenleiterin, Hoteldirektor oder Fachplaner sowie Köche aus den unterschiedlichen Bereichen ? im Taste Lab in Rothenburg sind alle herzlich willkommen.

Hagen Fietz, Vertriebsleiter Großküchentechnik Deutschland von Electrolux Professional: ?In unserem Test Lab kann jede und jeder die innovativen Funktionen der neuesten Geräte

kennenlernen ? von der Joghurtzubereitung oder dem Schokolade-Schmelzen im Schockkühler. Für letztere Features besitzt der neue Chiller sogar eine Heizfunktion, die zum Beispiel auch ein automatisches, schnelles und hygienisches Auftauen von Fisch ermöglicht."