

Der neue Combi-Steam SL und Steam S von ZUG

Die neue Leichtigkeit des Seins der modernen Küche



Der Frühling mit seiner Vielfältigkeit präsentiert sich schon bald wieder in seinem farbenfrohen Kleid. Auch bei uns Menschen werden um diese Jahreszeit wieder alle Sinne geweckt und was gibt es Schöneres, als bei den ersten Sonnenstrahlen am frühen Morgen durch einen Markt mit erntefrischen Gemüsen und duftenden Kräutern zu schlendern.



Diese Leichtigkeit des Seins ist auch beim Kochen möglich. Schonendes Dämpfen ermöglicht ein einfaches und präzises Garen. Wertvolle Vitamine, Mineral- und Geschmacksstoffe werden nicht ausgewaschen, denn das drucklose Dampferfahren arbeitet bei Temperaturen von 30 °C bis 100 °C. Ein cleverer Klimasensor lässt das Gargut bei optimalem Klima dämpfen, unabhängig von der Menge und Art des Gargutes. Fein pochierter Fisch entfaltet seinen echten Geschmack und das Gemüse wird aromatisch und zart, weich oder knackig. Lebenswichtige Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe sowie der Eigengeschmack der Lebensmittel bleiben intensiver erhalten, Salzen und Würzen wird somit fast überflüssig.



Perfekte Kombinationsmöglichkeiten

Dank den perfekten Kombinationsmöglichkeiten eines Combi-Steam SL oder Steam S mit einem ZUGer Backofen stehen immer zwei Backräume für den gleichzeitigen Einsatz zur Verfügung. Backen, Grillieren, Braten, Zartgaren oder Dämpfen in aller Ruhe ohne Hektik bringt somit mehr Zeit für Gäste oder Familie. Routinearbeiten werden an zweckdienliche Kochgeräte delegiert und der Köchin / dem Koch bleibt Zeit für Neuschöpfungen und Feinessen. Mit der neuen Leichtigkeit des Seins und modernster Technik ist sicheres Gelingen verbunden mit Erfolgserlebnissen garantiert.



Mehr Informationen über den neuen Combi-Steam SL und Steam S von ZUG erhalten Sie bei Ihrem ELITE-Fachhändler oder unter www.vzug.ch



Führend in Küche und Waschraum.