



Tradition begegnet modernster Herd-Technik

Der Münchner Bogenhauser Hof ist bekannt für seine gehobene Küche und blickt auf eine lange Tradition zurück. Um diese auch zukünftig weiterführen zu können, wurde das Restaurant renoviert und die Küche mit modernster Herd-Technik aus dem Hause Hugentobler ausgestattet.

Seit längerer Zeit spielte Gerhard Gleinser, Inhaber des Bogenhauser Hofes, mit dem Gedanken, einen den heutigen technischen und hygienischen Anforderungen entsprechenden Herd anzuschaffen. Nach intensiven Gesprächen mit Patron und Köchen präsentierte die Firma Hugentobler einen ersten Rohentwurf. „Wir schätzten vor allem die praxisbezogene Beratung und das lösungsorientierte Vorgehen bei der Planung“, so Gerhard Gleinser. An der letzten Gastronomie-Messe in Salzburg überzeugten sich Chef und Küchencrew von der hohen Qualität der massiven Schweizer Herdanlage und gaben Hugentobler + Partner GmbH grünes Licht.

Gleinser fügt hinzu: „Mit dem 3.8 auf 2 m Herd wurden unsere individuellen Wünsche umgesetzt“. Dieser ist bestückt mit 4 mal 2 flächenwirkenden Induktionskochfeldern, 1 Hochleistungsgrillplatte und 4 offenen Gaskochstellen. Das multifunktionelle Cerankochfeld kann während der Produktion am Vormittag zum Kochen und während dem Service als Wärmeplatte genutzt werden. Zudem erleichtern einfach demonstrierbare Seitenblenden den Zugriff auf die Elektroverteilung.

Seit Ende April 2011 ist der neue Herd im Einsatz: Täglich werden bis zu 130 Gäste mit mehrgängigen Menüs auf höchstem Niveau bedient. Ergänzt wird das hochwertige Speiseangebot durch eine aufmerksame Bedienung und erstklassige Weine. Herr Gleinser blickt mit Stolz auf das neue Herzstück in der Küche. Sein Fazit: „Mit der Firma Hugentobler + Partner GmbH haben wir einen innovativen und zuverlässigen Partner gefunden!“



Gerhard Gleinser, Inhaber des Bogenhauser Hofes (r.) und Martin Bayerlein, Geschäftsführer der Hugentobler + Partner GmbH (l.)

Der Hugentobler Schweizer Herd auf dem Prüfstand



Herzstück jeder Profiküche ist und bleibt der Kochherd. Umso wichtiger also, dass dieses Prachtexemplar die neusten Standards in Bezug auf technische Sicherheit aber auch Gesundheits-, Umwelt- und Verbraucherschutz erfüllt. Daneben stehen Bedienungsfreundlichkeit und Multifunktionalität auf unserer Prioritätenliste ganz oben, weshalb wir die CE-Prüfung im 2009 erneuert und damit bewiesen haben, dass der Hugentobler Schweizer Herd alle gängigen Anforderungen an die internationalen Standards erfüllt.

Intensive Anstrengungen waren zur Erfüllung der Qualitätskriterien gefragt. Technik, Elektronik und Konstruktion wurden verfeinert und veredelt. Damit haben wir einen Qualitätsstandard erreicht, der seinesgleichen sucht. Mit Überzeugung verkaufen wir unseren Schweizer Herd heute mit 10 Jahren Garantie – inklusive regelmässiger Wartung, Arbeitszeit, Ersatzteilen und Anfahrtkosten – das verstehen wir unter Hugentobler-Garantie!

In 3 Zügen zum Erfolg



Hugentobler – Der Schweizer Herd

Der Schweizer Herd entsteht von A bis Z in Eigenproduktion in Uetendorf bei Thun (CH). Geplant wird jeder einzelne von Spezialisten, die den Kochberuf kennen und wissen, wie Sie Ihre Betriebskosten in Schach halten und Ihre Produktivität steigern können.

1 Die stärkste Abdeckung der Welt

Wir kennen den hektischen Küchenalltag. Darum bauen wir Herde, die nichts aus der Fassung bringt. Die 9 mm starke Abdeckung ist extrem solide und trotzdem elegant.

2 Moderne Induktionstechnologie

Auch das Innenleben des Schweizer Herds ist anderen Induktionsherden überlegen. Mit unserer führenden und revolutionären Induktionstechnologie weichen hohe Stromkosten und Hektik einer spürbar höheren Produktivität.

3 Massanfertigung

Ganz gleich wie knapp Ihre Platzverhältnisse und was Ihre Bedürfnisse sind. Wir passen Ihren Schweizer Herd in Grösse und Ausstattung ganz Ihren Wünschen an.

Ihr Gewinn

Schenken Sie sich den Hugentobler Schweizer Herd!

Dank der modernsten Induktionstechnik sparen Sie im Vergleich zu einem Elektroherd bis zu 65% Stromkosten. Mit einer Hugentobler-Finanzierung amortisieren Sie einen neuen Schweizer Herd mit den eingesparten Stromkosten innert 4-5 Jahren. Sind Sie interessiert? Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Ihr Geschenkherd wartet auf Sie!



Der Anspruch wächst

Seit zwei Jahren bewährt sich der Schweizer Herd von Hugentobler Kochsystemen auf dem deutschen Markt.

Klar erkennbar ist, dass sich Gastronomen, Hoteliers und Küchenchefs zunehmend intensiv für Themen wie Materialqualität, Produktionsstandort, Leistungspotenzial des Lieferanten, aktuelle Kochtechniken und Beratung vor Ort interessieren. Individuelle und allzeit abrufbare Serviceleistungen und langfristige Betreuung rücken immer mehr in den Vordergrund. Genau da setzt die Firma Hugentobler an: Mit hoher Fachkompetenz, einem hauseigenen Service-Team und exzellenter Produktfertigung begegnen wir diesen Bedürfnissen. Der Schweizer Herd überzeugt mit seiner 9 mm dicken Abdeckung, wirkt wie aus einem Guss gegossen und ist mit modernster Technik ausgestattet.

Basierend auf erstklassiger Verarbeitung hochwertiger Rohmaterialien, vieljähriger Praxisnähe und reichem Erfahrungsschatz, setzt Hugentobler sehr hohe Massstäbe. Ein neuer Herd belastet das Investitionsbudget erheblich, deshalb wird er von uns so gebaut, dass er während vielen Jahren den täglichen Belastungen standhält.

Ihr Hugentobler-Team
Martin Bayerlein

Fachkurse Juni - Oktober 2011

Im Ausbildungs- und SchulungsCenter (ASC) Gräfelfing-München

Mittwoch, 29. Juni	
Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Dienstag, 26. Juli	
Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Dienstag, 13. September	
Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Montag, 24. Oktober	
Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!