



Schweizer Kraftwerk begegnet Bayrischer Urkraft

Alexander Huber, Junior-Chef und Koch aus Leidenschaft vom Huberwirt in Pleiskirchen, entführt seine Gäste in die Welt der „Power der Provinz-Küche“. Mit der Wahl des HUGENTOBLER Schweizer Herdes hat er sich für die Ausübung seines Handwerks „Schweizer Power“ angeschafft.

Wie wurden Sie stolzer Besitzer eines HUGENTOBLER Schweizer Herdes?

Zur Umsetzung meiner Küchen-Philosophie der Lebensfreude waren mir die hohe Materialqualität und eine massive Konstruktion mit individueller Bestückung wichtig. Ich holte Informationen bei Kollegen und ging auf Ratschläge von Fach- und Küchenpersönlichkeiten ein. Auch die regionale Verankerung des Lieferanten war für mich wichtig. Zeitnahe Realisierung und nachhaltige, flexible Serviceleistungen weiss ich besonders zu schätzen.

Wurden Ihre Erwartungen durch die Wahl von HUGENTOBLER + Partner erfüllt?

Auf meine Wünsche ging das Team der Firma HUGENTOBLER mit viel Einfühlungsvermögen und realistischen Lösungsvorschlägen ein. Der neue Herd bewährt sich mit perfekter Funktionalität und souveräner Robustheit. Der eingebaute Bräter ist einfach genial, auf dem Ceran-Grosskochfeld lässt sich besonders gut schmoren, besser noch als auf Induktion. Die Oberflächen und Einbauteile

sind leicht zu reinigen und der Zugang zur Technik bei Störungen ist servicefreundlich gelöst.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit mit HUGENTOBLER + Partner besonders?

Die menschliche Ebene zwischen mir als Küchen-Philosoph und Macher und Martin Bayerlein stimmt ganz einfach. Die Gespräche kreisen nicht nur um Preise, Umsatz und Gewinn, sondern es bekommen ganz andere Werte Gewicht wie Funktion, Nutzen, Dynamik der Dienstleistungen.

Seit meiner Bekanntschaft mit dem Hold-o-maten vor 10 Jahren bei Hans Haas im Tantris in München ist mir der Name HUGENTOBLER als Qualitätsmarke präsent.



Alexander Huber

Kochprofis zum HUGENTOBLER Schweizer Herd



Sepp Krätz - Andechser am Dom, München

„Der Schweizer Herd wurde massgenau und individuell bestückt auf unsere Bedürfnisse abgestimmt. Wie jede Küche hat auch der Küchenbereich im Andechser am Dom seine Eigenheiten, die nicht durch ein Standardprodukt bedient werden konnten. Bei der Realisierung der Spezialanfertigung konnten unsere Wünsche und die modernsten Erkenntnisse der Bestückung wie flächendeckende Induktionstechnik, Ceran-Kochfelder (umschaltbar in Wärmeplatten), eine speziell angeordnete Grillplatte und grosszügige Freiflächen voll berücksichtigt werden. Mit dem neuen Schweizer Herd arbeiten wir einfacher und effizienter und können uns wieder ganz unserer Kochleidenschaft hingeben.“



Ehepaar Mairhofer - Rest. Mairhofer, Fischbachau

„Der alte Ölbrennerherd war eine wahre Hitzeschleuder mit extrem hohen Energiekosten, die uns fast die Haare vom Kopf gefressen haben. Die starke Wärmeabstrahlung und das ohrenbetäubende Geräusch der Brennaggregate waren für uns nicht mehr zu ertragen. Mit dem neuen Schweizer Herd haben wir die ideale Lösung für unseren Betrieb gefunden.“

In 3 Zügen zum Erfolg



HUGENTOBLER – Der Schweizer Herd

Der Schweizer Herd entsteht von A bis Z in Eigenproduktion in der Schweiz. 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 höheren Produktivität.
- 3 Massanfertigung**
Ganz gleich wie gross Ihr Betrieb ist, 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!



Manchmal ist weniger – mehr

... was sicherlich für die verwendeten Materialien des Schweizer Herdes von HUGENTOBLER keine Gültigkeit hat. Dem widerspricht schon die sagenhafte 9 mm Herdabdeckung, basierend auf der 15-jährigen Erfahrung mit Münchens Gross-Gastronomen, wo nur massivste Konstruktionen langfristige Lebensdauer garantieren.

Manchmal ist aber auch bei uns weniger – mehr. Angesichts der schnörkellosen Verarbeitung, der klaren Linienführung und flächenbündig verbauten Kochtechnik trifft dieses Sprichwort buchstäblich ins Schwarze.

Die Verarbeitung sucht Ihresgleichen – hygienische Bedienungseinheiten, zur besseren Übersicht für den Koch schräg angehoben und für den schnellen Serviceeinsatz abklappbar.

Modernste Technik ermöglicht uns den Einbau von Finessen. Ob Induktionstechnik flächenbündig oder in Rundspulen, ob Kombibräter oder Ceran-Grosskochfeld umschaltbar auf Wärmeplatte: hier nehmen wir Ihr Anliegen auf und schaffen für grosse Kochtöpfe grosse Kochflächen, während dem Service ideal nutzbar zum Einparken von Saucen und Beilagen. Top Schweizer Qualität - individuell an Ihre Küche angepasst. Von der Beratung, über Planung, Montage und Instruktion bis hin zum firmeneigenen Service – alles aus einer Hand – auch hier macht weniger Lieferanten mehr Sinn.

Ihr HUGENTOBLER-Team
Martin Bayerlein

Fachkurse November 2009

Im Ausbildungs- und SchulungsCenter (ASC) Gräfelfing - München

Dienstag 24. November	
Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Mittwoch 25. November	
Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!