

Innovation bleibt unser Rezept

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Der Hold-o-mat® – Das Original

Sie sind es leid, bis spät in die Nacht zu arbeiten? Sie möchten lästige Stromspitzen umgehen? Sie suchen nach Wegen, die Fleischqualität zu maximieren? Der Hold-o-mat ist die Antwort auf all Ihre Wünsche, denn er ist der Weltmarkt-Leader in Bezug auf Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen.

Temperaturgenauigkeit +/- 1 C°

Dank der präzisen Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit ist der Hold-o-mat +/- 1 Grad genau. Dadurch reduzieren Sie den Gewichtsverlust Ihrer Speisen auf ein Minimum: Bei Fleisch verringert sich der Saftverlust bis zu 20%.

Flexibel einsetzbar

Moderne Kochsysteme wie Garen «über Nacht», qualitätsverbesserndes Warmhalten, Cook & Hold oder «freeze'n'go» werden mit dem Hold-o-maten perfekt realisierbar. Während Ihre Speisen, insbesondere Fleisch, im Hold-o-maten warmgehalten werden, verbessert sich die Qualität der Speisen von Minute zu Minute.

Stromkosten sparen

Nutzen Sie den günstigen Stromtarif beim Niedertemperaturgaren «über Nacht». Zudem verbraucht der Hold-o-mat, mit einem Anschlusswert von nur 1kW, im Vergleich zum Kombiteamer 20-30 mal weniger Strom.

Praktisch und portabel

Ob für Caterings oder Partyservice, der Hold-o-mat ist dank den ausklappbaren Tragegriffen und der kompakten Grösse optimal transportierbar.



HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl/BE
Telefon 0848 400 900 • Fax 031 858 17 15
www.hugentobler.ch • info@hugentobler.ch

update 2|3 ²⁰¹¹

Editorial



Oft kopiert, nie erreicht!

Ich bin stolz! Stolz auf unsere Kunden, die zwischen dem Original, dem Hold-o-maten, und den ungenauen Kopien unterscheiden können. Glücklicherweise über die positiven Reaktionen meiner Berufskollegen, die zum Original eine hundertprozentige Zufriedenheit ausdrücken. Dankbar, dass ich für die Firma Hugentobler den Hold-o-maten entwickeln durfte und auch heute als Productmanager betreuen und verkaufen darf. Ich bin zudem stolz darauf, dass sich der Hold-o-mat als Marke in den letzten 15 Jahren auf dem Gastromarkt etabliert hat.

Häufig weise ich Mitbewerber auf den geschützten Namen «Hold-o-mat» hin, wenn diese ein beliebiges Niedertemperaturgerät unter ähnlichem Namen anpreisen. Oftmals ist die Antwort, das Gerät sei unbewusst so benannt worden, weil der Name «Hold-o-mat» einfach als Überbegriff für Warmhaltegeräte verwendet werde. Soll ich mich an diesem Markenmissbrauch stören? Nein, ich bin stolz darauf. Mehrfach wurde der Hold-o-mat kopiert aber keiner Kopie ist es gelungen, diese exakte Temperaturgenauigkeit des Originals zu erreichen. Die nebenstehenden Statements namhafter Kochprofis bezeugen jedoch, wie wichtig diese Temperaturgenauigkeit ist. Nur der Hold-o-mat ist das Original und nur er garantiert die erwarteten, perfekten Ergebnisse.

Daniel Haldimann
Productmanager

Das Profigerät der Kochprofis



Hans Haas, Gourmet-Restaurant Tantris, München
Koch des Jahres 1995

«Dank dieser weltweit präzisesten Temperaturkontrolle war es mir möglich, neue Fischkreationen zu entwickeln, die bei meinen anspruchsvollen Gästen auf grosse Anerkennung gestossen sind. Kreative Rezepte mit überraschenden Qualitäts- und Geschmacksresultaten ergeben sich aus dem Niedertemperaturgaren im Hold-o-maten.»



Marcus G. Lindner, Mesa Restaurant, Zürich
18 Punkte Gault Millau und Aufsteiger des Jahres 2010

«Der Hold-o-mat ist für zeitgemässe und schonende Gartechniken. Unentbehrlich ist er für mich auch während des A-la-carte-Geschäftes und zum Langzeitgaren. Dieses Gerät hält konsequent sowohl Temperatur als auch Raumklima und ist durch seinen geringen Stromverbrauch selbst im Dauereinsatz ökologisch.»



Karlheinz Hauser, Süllberg Karlheinz Hauser, Hamburg
Spitzenkoch des Jahres 2001/2002, 1* Michelin

«Gerade in der Gastronomie ist der Hold-o-mat nicht mehr wegzudenken. Ob im eigenen Restaurant oder bei Caterings, der Hold-o-mat unterstützt beim schonenden Zubereiten von Speisen und macht Niedertemperaturgaren, Cook & Hold oder freeze'n'go perfekt realisierbar.»



Anton Mosimann, Mosimann's Ltd, Belgrave Square, London
Officer of the British Empire (OBE)

«Der Hold-o-mat ist die beste Erfindung nach dem Feuer – vor allem geeignet fürs à la minute gebratene Fleisch, zum Pochieren von Fisch, fürs Langzeitgaren von der Trutenbrust bis zum Gigot und natürlich für unser Erstklass-Catering.»



Robert Speth, Restaurant Chesery, Gstaad
Koch des Jahres 2005, 18 Punkte Gault Millau

«Der Hold-o-mat besticht durch seine Einfachheit, Flexibilität und Handlichkeit. Die genaue Temperatur gibt mir die Gewissheit meinem Gast die Speisen in der gewünschten Garstufe servieren zu können.»



Rolf Oswald, Oswald Cateringtechnik AG, Oberthal
Unternehmer, eidg. dipl. Restaurateur und Betriebswirt, Koch

«Der Hold-o-mat ist das A und O, deshalb vermieten wir den Hold-o-maten nicht als Ergänzung sondern als Bereicherung. So können die Cateringbrigaden wie z.B. vom CSIO St. Gallen, der Tour de Suisse, den Bank GV's und vielen anderen Banketten 2000 mal Roastbeef garantiert saignant servieren.»

Fachkurse Juni/Juli/August 2011

Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)

Sous-vide Dienstag, 21. Juni
Grundkurs 14.15–17.30

FrigoJet & freeze'n'go Dienstag, 5. Juli
Ihre Kosten auf Eis gelegt! 09.00–13.30

Schulungs- und Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)

Practico Vision Kombiteamer Mittwoch, 15. Juni
Visionen werden umgesetzt 09.00–13.30

Butterart – Mittwoch, 31. August
im Hold-o-mat 14.15–17.30

ASC Hugentobler+Hammer Chur (GR)

FrigoJet & freeze'n'go Mittwoch, 22. Juni
Ihre Kosten auf Eis gelegt! 14.00–17.00

Practico Vision Kombiteamer Montag, 4. Juli
Visionen werden umgesetzt 14.00–17.00

Sichern Sie sich Ihren Platz!