

quick check.

WENN SIE AUCH EIN PRODUKT KENNEN, DAS WIR UNS NÄHER ANSEHEN SOLLTEN: ichwill@rollingpin.com

HOLD-O-MAT 411

In der Schweiz entwickelt und hergestellt, steuert der Hold-o-mat 411 (4 x 1/1 GN) aus dem Hause Hugentobler präzise Temperatur und Feuchtigkeit. Was der eidgenössische Küchen-Buddy noch so kann, erfährt ihr hier.

MIT ÜBERSICHT

Das OLED-Display sorgt für die Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt der Hold-o-mat die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.

WIE IM SCHLAF

Fleisch-Saucengerichte werden über Nacht für das nächste Tagesmenü gegart, das Fleisch wird saftig und zart. Dabei nützt der Hold-o-mat günstigen Nachtstrom und reduziert somit die Stromrechnung.

VON WEGEN COOL

Speisen können im Hold-o-maten qualitätsverbessernd warmgehalten werden. 24 Meter Heizkabel garantieren dabei gleichmäßige Temperatur – auch wenn die Türe mehrmals geöffnet wird. Das Entfeuchtungssystem hält panierte Speisen knusprig.

FINANZMINISTER

Fleischstücke werden im Hold-o-maten mit zehn bis 20 Prozent weniger Gewichtsverlust produziert und warmgehalten. Dies erhöht die Zartheit des Fleisches und wirkt sich auch positiv aufs Budget aus.

ADD-ON

Die optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt, kann jederzeit angeschlossen werden und wird automatisch erkannt.

