

Kategorie: Küchentechnik
Unternehmen: Convothem
Produkt: Convothem Heißluftdämpfer „+3“



Nicht nur in seinem Heimatland wurde der neue Convothem Heißluftdämpfer „+3“ mit Preisen überhäuft, auch die Jury von HGV PRAXIS erkannte auf Anhieb den innovativen Charakter des Gerätes. Jedes der drei namensgebenden Features ist für sich alleine wegweisend. Da ist einmal das „Advanced Closed System“, das weltweit einzigartige geschlossene System, das Feuchtigkeit und Hitze je nach der physikalischen Beschaffenheit eines jeden Lebensmittels automatisch regelt. Speziell die Funktion „Crisp&Tasty“ sticht ins Auge. Damit lässt sich die Luft im Garraum für kross gebratene Speisen mit einer Kruste nach Belieben entfeuchten.

Mit der Funktion „Press&Go“ lassen sich die Parameter für die acht wichtigsten Gerichte einer Küche individuell auf einen Knopfdruck zusammenfassen. Und schließlich sorgt die serienmäßige Verschwindetür für mehr Sicherheit und Platz in der modernen Küche.

Erfolgsaussichten:

Die Entwickler von Convothem haben sich viele Gedanken darüber gemacht, wie die Arbeitsabläufe in der Küche vereinfacht werden können. Das ist der richtige Weg, denn auch in Zukunft sollen Köche kochen und nicht programmieren.

HGV PRAXIS
Top-Innovation 2006