



SINA – Induktionstechnologie in ihrer schönsten Form

Transparenz und Offenheit in der Küche, Frontcooking sowie der Boom der Event- und Bankettgastronomie bedingen effiziente und formschöne mobile Kochgeräte, die auch den Gast optisch anzusprechen vermögen. Die Menu System AG hat deshalb mit «SINA – Standalone Induction Appliance» eine neue Geräte-Serie fürs Frontcooking und den mobilen Einsatz entwickelt, die Design und Effizienz vereinigt.

Kluge Gastronomen und Küchenchefs wissen es längst: Die Gäste von heute und morgen wollen nicht nur wissen, was in ihrem Teller ist – sie wollen auch wissen, woher das kommt, was im Teller ist. Transparenz und Rückverfolgbarkeit der Nahrungsmittel sind die heutigen und künftigen Anforderungen der Lebensmittelindustrie und des lebensmittelverarbeitenden Gewerbes.

Mehr noch: Die Gäste von heute und morgen wollen darüber hinaus wissen, wie das, was sie vorgesetzt erhalten, entstanden ist. Frontcooking heisst dazu das Zauberwort. Zudem fördert das Front-

cooking die professionelle Kompetenz: Wer sich nämlich beim Kochprozess beobachten und zuschauen lässt, wirkt in seinem beruflichen Gebaren souverän und professionell. Offene Küchen und Frontcooking steigern schliesslich die Vertrauenswürdigkeit der Koch- und Gastro-Szene.

Effizientes Frontcooking

Ein effizientes Frontcooking bedingt allerdings eine entsprechende küchentechnische Infrastruktur, welche gegenüber dem Gast nicht nur gefällig wirkt und ihn optisch anspricht, sondern sich vor allem

auch durch Effizienz und Leistungsstärke auszeichnet. Mit einigen altgedienten Auftischgeräten ist es also nicht getan. Im Gegenteil: Der Gast will zwar dem Koch bei der Zubereitung seiner Gerichte zuschauen, aber deshalb nicht länger auf den Genuss warten müssen als sonst. Deshalb hat die Menu System AG – seit jeher Pionierin in der Implementierung der Induktionstechnologie in der professionellen Küche – mit «Standalone Induction Appliance» (SINA) vollkommen neue, innovative, leistungsstarke und designorientierte mobile Induktionsgeräte entwickelt, die sie erstmals an der kommen-

Frontcooking

den ZAGG in Luzern zeigen und demonstrieren wird.

Dazu Walter Nef, Marketing- und Verkaufsleiter der Menu System AG: «Publikumswirksames und erfolgreiches Frontcooking geht weit über die kücheneinfache Kompetenz hinaus. Es geht um Leidenschaft für das Produkt, publikumswirksame Kommunikation, Glaubwürdigkeit und Emotionalität. Unsere Modellreihe SINA unterstützt ein wirkungsvolles Frontcooking optimal. Als einzige Geräte ihrer Kategorie verfügen SINA One, SINA Twin und SINA Wok über eine designte Rückseite. Sie sind elegant im gesamten Eindruck – gerade auch aus der Perspektive des Gastes – und damit ideal für ein erfolgreiches Frontcooking.»

Und der involvierte Industrie-Designer Yves Ebnöther meint: «Mit ihrer subtilen Linienführung und zeitlosen Eleganz sind die Geräte der Linie SINA die ideale Grundlage, um den Kochvorgang ausdrucksstark zu zelebrieren. Als Designer lag meine Aufgabe darin, eine Formensprache zu entwickeln, die einen eigenständigen Charakter hat und gleichzeitig alle Vorzüge der Induktionstechnologie von Menu System optimal nutzbar macht.»

SINA One, SINA Twin, SINA Wok

Die neuen mobilen SINA-Kochgeräte der Menu System AG bieten eine optimale Grundlage, um das Kochen vor den Augen des Gastes zum Ereignis zu machen.

Es gibt sie in den drei folgenden Ausführungen:

► **SINA One:** Ausgerichtet auf das Kochen mit einer Pfanne, ist das kleinformatige Induktionskochfeld eine wahre Augenweide. Die hohe Leistung von 3,5 kW steht in Sekundenschnelle zur Verfügung und entfaltet sich sowohl beim scharfen Anbraten als auch bei grossen Mengen. SINA One ist das kompakte mobile Kochfeld – klein in der Dimension, gross in der Wirkung.



► **SINA Twin:** Dieses mobile Geräte mit zwei Induktionskochfeldern verfügt über eine doppelte Leistung (2 x 3,5 kW). Es handelt sich also um eine konzentrierte Kraft im Doppelpack. Die kompakte Produktionsküche bietet zwei unabhängig voneinander steuerbare Kochfelder auf kleinem Raum. Uebrigens: SINA One und SINA Twin sind mit der patentierten Steuerungstechnik

SlideControl ausgerüstet, mit welcher die Heiz- und Kochleistung allein durch das Verschieben der Pfanne auf dem Kochfeld gesteuert werden kann. Weitere Features sind: automatische Pfannentyperkennung, integrales Kochgeschirrschutzsystem, Info-Display, LED-Statusanzeige, extrastarkes Ceranglas, höhenverstellbare Füsse.



► **SINA Wok:** Der Dritte im Bunde der neuen Gerätelinie der Menu System AG ist der formschöne Induktions-Wok für blitzschnelles Kochen und höchste Pro-

duktivität – optimal für die asiatische Küche und für modern interpretierte europäische Gerichte und Klassiker. Auch der SINA Wok verfügt über eine Leistung von 3,5 kW.



Fazi

Die neue «Standalone Induction Appliance»-Modellserie von Menu System erfüllt die Anforderungen an das moderne Kochen von heute und morgen. Effizienz, Flexibilität, Transparenz und Design sind darin vereinigt. Oder wie es Marketing- und Verkaufsleiter Walter Nef von der Menu System AG sagt: «Noch nie sahen die überzeugenden Vorteile der Induktionstechnologie von Menu System so gut aus. SINA verbindet Funktionalität, Qualität, Energieeffizienz und Leistungsdichte mit einzigartigem Design.»