

Perfekte Bratergebnisse garantiert

Wer in der Küche unter großem Zeitdruck arbeitet, Energie und auch Personalkosten sparen möchte, findet bei der Fa. **Silex** technische Unterstützung in Form von **Doppelkontakt-Bratgeräten**.

Das Prinzip ist denkbar einfach: Zwei heiße Bratplatten kontaktieren das Bratgut gleichzeitig von beiden Seiten, das Eiweiß gerinnt sofort und die Poren schließen sich. Dadurch bleiben der Fleischsaft und mit ihm Vitamine und Geschmacksstoffe im Bratgut voll erhalten und es tritt kaum Gewichtsverlust auf. Außerdem lassen sich die Garzeiten nach Angaben von Silex durch das Kontaktbraten mehr als halbieren, sodass unterm Strich Gargut, Energie und Personal gespart werden kann.

Als vielseitige Stars speziell im Frontcooking lobt Silex seine beiden Doppel-Kontakt-Grills

„S-Tronic 161“ und „S-Tronic 165“ aus. Dank digitaler Temperaturregelung kann bei diesen Geräten der Energiebedarf für das Doppel-Kontakt Grillen nochmals erheblich gesenkt werden. Dazu bieten die Geräte eine Speicherfunktion für bis zu vier Temperaturen, die bei der Zubereitung von Steak, Burger, Gemüse etc. direkt abgerufen werden können. Ein digitaler Ablauftimer zeigt außerdem, wie lange es noch dauert, bis die Lebensmittel fertig gegart sind. So wird punktgenaues Garen zum Kinderspiel.

Für empfindliches Gargut wie z. B. Fisch empfiehlt Silex den „S-Tronic 161“ und das Doppelgerät „S-Tronic 261“ mit der kratz- und schnittfesten Oberflächenveredelung Duranel®+plus EasyClean. Die glasähnliche Brat-Oberfläche verhindert das Anhaften und Kleben des Bratguts bzw.



Foto: Silex

Punktet mit digitaler Temperaturregelung und der Oberflächenveredelung Duranel®+plus EasyClean: der „S-Tronic 161“ von Silex.

das Eindringen von Bratpartikeln. Das sorgt nicht nur für optimale Garergebnisse, sondern die Platten sind auch leicht zu reinigen. Weitere Infos: www.silex-de.com

Desinfektionsmatten – Flexibel im Einsatz

In Großküchen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben werden immer häufiger Desinfektionsmatten zur Schuhsohlendesinfektion eingesetzt. Sie sind eine clevere Alternative zu kostenintensiven Hygieneschleusen mit mechanischer Schuhsohlendesinfektion. Besonders geeignet und vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands empfohlen ist die **MM-Desinfektionsmatte** der Fa. **Jürging**.

„Diese Matte ist flexibel und mobil, benötigt keine Wanne,

Rahmen oder gar bauliche Maßnahmen wie Bodenvertiefungen und ist so ideal für hygienische Zugänge zu sensiblen Bereichen“, heißt es bei dem Unternehmen aus Versmold. „Ein weiterer Vorteil ist die robuste und stabile Ausführung, die es ermöglicht, dass die Matten problemlos von Roll- und Servierwagen befahren werden können. Die Anti-Rutschbeschichtung der Unterseite verhindert zudem ein Verrutschen.“

Das robuste Obermaterial ermöglicht nach Angaben der Fa.

Jürging ein rasches Eindringen der Desinfektionsflüssigkeit in das Innere der Matte. Das Innere besteht aus fünf Schichten und sorgt dafür, dass die Flüssigkeit nur im Bedarfsfall – also beim Betreten der Matte – abgegeben wird. Undurchlässiges Material am Boden und der umlaufende Kantenschutz verhindern weitestgehend einen Flüssigkeitsverlust.

Sechs Standardgrößen sind ab Lager lieferbar. Außerdem wird auf Kundenwunsch jedes andere Maß mit einer maximalen Breite von 2 Metern und einer Länge von bis zu 5 Metern innerhalb von ca. 10 Tagen angefertigt, gern auch individuell bestückt mit einem Logo oder Anweisungen für Mitarbeiter und Besucher. Weitere Infos: www.mm-desinfektionsmatte.de

Einfach im Einsatz, stark in der Wirkung: die MM-Desinfektionsmatte der Fa. Jürging.



Foto: Jürging

isi

Inspiring food.

Inspiration



NEU



Maximales Aufschlagvolumen. Bis zu **20%** weniger Wareneinsatz.



VE: 20 und 42 Stück/Packung

Mehr Informationen:
www.isi.com/culinary/de