

IMMER HER MIT DEN NEUHEITEN

HUTTERER PRÄSENTIERT: DER PACOJET 2 PACOSSIIERT SICH IN DIE LIGA KULINARISCHER SPITZENLEISTUNGEN UND EIN GRILLER VON MEMPHIS KANN ZURECHT ALS KLEINES OUTDOOR-WUNDER BEZEICHNET WERDEN.

Der Frühling ist nicht unbedingt von sich aus immer ein Garant für Neuheiten, dafür aber die Frühlingmesse Wien eine echte Chance. Von 7. bis 9. April 2013 bietet sich nämlich die allererste Möglichkeit, bei Hutterer live auf die aktuellsten Innovationen zu stoßen. Dort findet man sie, die intelligenten Küchengeräte, die ganz nach dem Motto des Gastronomiemaschinen- und Großküchenprofis vor allem eines sollen: den Stress in der Küche reduzieren und Arbeitserleichterung schaffen. Das ist mit beiden Neuheiten garantiert, ebenso die Kochfreude, die man damit haben wird.

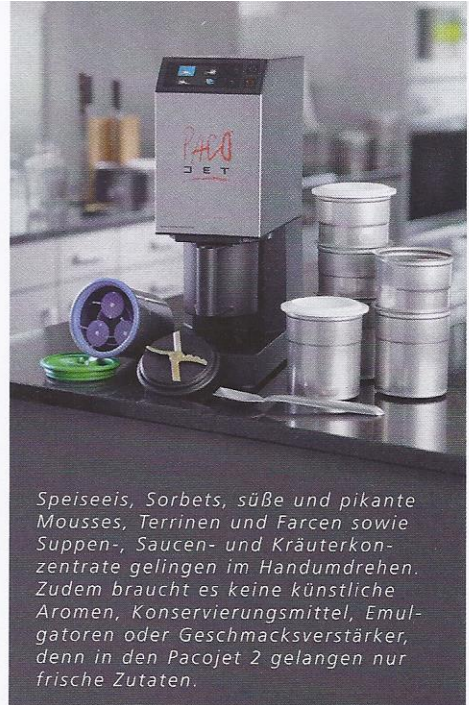
Wunderwaffe Pacojet

Pacojet feiert mittlerweile sein 20-jähriges Jubiläum und ist bei Profiköchen aufgrund der unkomplizierten Handhabung und des

enormen Outputs heiß begehrt. Mit der neuen Gerätegeneration, dem Pacojet 2, bietet er jetzt einen noch höheren Nutzwert, verfügt über raffinierte technische Innovationen und erzielt fantastische Ergebnisse. „Pacossieren“ nennt man die Vorgehensweise, mittels derer tiefgefrorene Zutaten ohne vorheriges Auftauen sekundenschnell zu einer besonders feinen und cremigen Konsistenz püriert werden. Aber nicht nur Tiefgefrorenes kann verarbeitet werden, auch cuttern/hacken bzw. mixen/aufschlagen nicht gefrorener Lebensmittel ist möglich. „Gerichte, die man sonst aufgrund von Kosten-Nutzen-Gesichtspunkten nicht zubereiten würde, können dank eines Pacojets auf jede Speisekarte“, weiß Dipl. Ing. Dieter Cramer, Hutterer-Inhaber und Geschäftsführer.

3-in-1-Outdoor-Cooking-Center

Bei Memphis Wood Fire Grills braucht man sich weder um die Brennstoffzufuhr, noch um das Grillgut Gedanken zu machen, denn es



Speiseeis, Sorbets, süße und pikante Mousses, Terrinen und Farcen sowie Suppen-, Saucen- und Kräuterkonzentrate gelingen im Handumdrehen. Zudem braucht es keine künstliche Aromen, Konservierungsmittel, Emulgatoren oder Geschmacksverstärker, denn in den Pacojet 2 gelangen nur frische Zutaten.

wird mit 100% natürlichen Holzpellets geheizt (Pellets mit Geschmack übrigens). Das bedeutet, dass ein Memphis Grill selbstständig arbeitet und mit einem automatischen Brennstoffsystem ideale Konvektionseigenschaften erzielt. Die Intensität und die besonderen Aromaeigenschaften von echtem Hartholz werden mit der mühelosen Handhabung eines Gasgrillers kombiniert. Es gibt somit auch keine lästige Restasche. Das macht richtig Spaß. Bei gleichmäßiger Hitze mit abschließlich heißer Umluft wird schonend gegrillt und eine spezielle Temperaturkontrolle ermöglicht exakte Einstellungen.

Hutterer auf der Hotel & Gast Wien

Neben den im Mittelpunkt stehenden Neuheiten wird Hutterer aber auch weiterhin seine Position als Sous Vide-Spezialist ausbauen. Wer auf der Hotel & Gast Wien beim Hutterer-Messestand (Halle B, Stand 501b) vorbeischaut, der wird sich – wenn er nicht schon längst Sous Vide-Fan ist – von dieser einzigartigen Garmethode begeistern lassen können. Dafür sorgt nämlich u.a. das Profi-Equipment fusionchef by Julabo. „Für Sous Vide gilt dasselbe wie für unsere aktuellen Neuheiten“, bringt Cramer seine Botschaft auf den Punkt. „Es wird stressmindernd, energieeffizient und ressourcensparend gearbeitet und dabei ein kulinarisches Ergebnis erzielt, das herkömmliche Zubereitungsverfahren oft gar nicht schaffen.“ Das gilt übrigens auch für Turbochef, Lainox und Hotmix. Sie sind ebenfalls mit an Bord und zählen sowohl einzeln, als auch kombiniert, als absolute Dauerbrenner.



Der Memphis Wood Fire Pellets Grill ist eine zu Edelstahl gewordene Augenweide und vielseitig: Denn welcher Grill schafft es, eine Rinderbrust zart und saftig zu räuchern, ein Steak scharf anzubraten, eine Holzofenpizza zu backen oder sogar einen Kuchen?

Sie finden
HUTTERER auf der
HOTEL & GAST Wien
in der Halle B,
Stand 501b.

Hutterer Gastronomiemaschinen
Nachfolge GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel.: +43 (0)1 478 43 73
office@hutterer.cc
www.hutterer.cc