



# GourmetSteam

Machen Sie dem Geschmack Dampf.

Die revolutionäre Gar- und Regeneriermethode macht das Kochen einfacher.

## Mit GourmetSteam sparen Sie Zeit und sind erst noch flexibler.

### Sie haben mehr Zeit für:-

- die Herstellung von Hausspezialitäten
- die Gästebetreuung
- Zusatzverkäufe (z.B. Bankette, Catering)
- die selektive Lieferanten- und Warenbestimmung
- die Betriebsorganisation

### Sie gewinnen an Flexibilität bei der:

- Menüplanung
- Warendisposition
- Personaleinsatzplanung
- Terminierung von Ausbauten und Investitionen



*Culinarium*

## GourmetSteam eignet sich für viele Einsatzbereiche.

### Im Tagesgeschäft

- Erweiterung der Speiseauswahl
- vollwertige Hauptmahlzeiten
- Beilagen/Beilagenbuffet
- Ausbau der Servicezeiten (z.B. Randzeiten)

### Für Spezialanlässe

- Bankette im eigenen Haus
- Catering ausser Haus
- zeitlich befristeter Einsatz (z.B. Umbauten, Personalengpässe, Festwirtschaften)



## Eine grosse Auswahl an köstlichen Gerichten.

### Grundsortiment mit über 50 verschiedenen Gerichten und Beilagen

- traditionelle Teigwaren-Gerichte
- italienische Teigwaren-Gerichte
- exotische Gerichte
- Reis-Gerichte
- Beilagen
- Gemüse-Gerichte
- Gemüse

Zusätzlich wechselnde saisonale Spezialitäten



## GourmetSteam macht das Kochen einfacher.

Ideal portionierte GN ½ Schalen (gekühlt oder tiefgekühlt)

1



Schonendes Dampfgaren im eigenen Saft in der Mikrowelle (ca. 4-8 Minuten)

2



Ca. 2 Minuten ziehen lassen, Schale noch etwas schwenken

3



Servieren oder an der Wärme bereitstellen

4



Für GourmetSteam braucht es lediglich eine Mikrowelle mit 2100 (1 Schale) respektive 3200 Watt (2 Schalen) Leistung.