

# Klare Entscheidung für Induktion

«Vor dem Umbau war es wirklich wie in der Hölle. Die Küche war viel zu klein, und man hatte sich im Laufe der Zeit einfach daran gewöhnt. Wir wussten aber, dass dringend etwas geschehen musste. Die alte Küche wurde komplett abgerissen und durch eine moderne ersetzt, welche wir uns aufs Mass fertigen liessen. Heute prägen 3 massgefertigte Herdanlagen von MENU SYSTEM unsere Küche, und wir fragen uns schon manchmal, wie wir das 'früher' eigentlich geschafft haben — ohne diese leistungsfähigen Herdanlagen. Zum einen sind es die flächendeckenden Induktionskochstellen, zum anderen aber auch die im Herd einge-



bauten Cook & Hold-Schubalden, welche wir während des Service hervorragend als 'Puffer' benutzen. Auch die integrierten Bratplatten haben den Vorteil, dass durch die geringere Brattemperatur die Fettstoffe nicht verbrennen und die Qualität der Produkte erheblich gesteigert wird. Alles zusammen ein einfach entspannteres Arbeiten, obwohl wir die Anzahl unserer Gäste erhöhen konnten», sagt Patron Roger Souvereyns.