



## 24 Monate Garantie

*Küppersbusch verlängert Garantie auf Geräte der PremiumLine und CombiLine*

 The advertisement features a white background with a photograph of a stainless steel commercial kitchen range hood. At the top, the text reads 'VERTRAUEN IST GUT. KÜPPERSBUSCH IST BESSER.' Below this, a smaller line of text states: 'Küppersbusch steht für eine sichere Investition in die Zukunft. Weil man sich schon immer auf erstklassige Technik und einen ebenso guten Service verlassen kann. Ab dem 01.05.2015 setzt Küppersbusch noch einmal neue Maßstäbe und gewährt auf alle Geräte der PremiumLine 850 und der CombiLine 750 volle 24 Monate Garantie.' A large red stamp with the text '24 MONATE GARANTIE\*' is prominently displayed. Below the stamp, it says: 'Ab sofort für alle Küppersbusch-Fachhändler und auf alle Geräte der PremiumLine 850 und der CombiLine 750.' At the bottom right, there is a large red circle with a white stylized 'K' logo. At the bottom left, there is a small disclaimer: '\*Die Garantie bezieht sich auf Deutschland und gilt nur für in Deutschland ansässige Fachhändler. Voraussetzung ist die Registrierung der jeweiligen Geräte durch den Fachhändler unter [www.kueppersbusch.com/garantie](http://www.kueppersbusch.com/garantie)'

Die Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG gewährt ihren deutschen Fachhändlern seit dem 01. Mai diesen Jahres 24 Monate Vollgarantie\* auf alle Geräte der Serien PremiumLine 850 und CombiLine 750.

„Das ist so am Markt einzigartig“, sagt Küppersbusch CEO Marc-Oliver Schneider, „Wir stehen 100 prozentig hinter unseren Geräten und zeigen das mit unseren neuen Garantiebestimmungen auch.“ Einzige Bedingung, um die verlängerte Garantie in Anspruch nehmen zu können: der Fachhändler muss die Geräte bei Küppersbusch registrieren. Dazu reicht es, das Garantiefeld auf der Homepage ([www.kueppersbusch.com/Garantie](http://www.kueppersbusch.com/Garantie)) auszufüllen. „Nur, wenn wir wissen, wo unsere Geräte stehen, können wir einen erstklassigen Kundenservice gewährleisten“, so Schneider.

\*Die Garantie bezieht sich auf Deutschland und gilt nur für in Deutschland ansässige Fachhändler. Voraussetzung ist die Registrierung der jeweiligen Geräte durch den Fachhändler unter [www.kueppersbusch.com/garantie](http://www.kueppersbusch.com/garantie)

# HOST prämiiert ConvectAir<sup>2way</sup>

*Innovation SMART Label Award 2015 für Küppersbusch*



Unser neuer **ConvectAir<sup>2way</sup>** wurde im Vorfeld der HOST 2015 mit dem INNOVATION SMART Label Award ausgezeichnet. Eine 5-köpfige, internationale Jury hat Anfang Juni insgesamt 146 Bewerbungen gesichtet und ausgewertet. Der **ConvectAir<sup>2way</sup>** hat dabei restlos überzeugt und gemeinsam mit acht anderen hoch innovativen Produkten das Rennen gemacht. Der INNOVATION SMART Label Award richtet sich an Produkte, die die ausgetretenen Pfade der Branche verlassen, sich durch zukunftsweisende Eigenschaften von der Masse abheben und neue Trends setzen. Mit dem neuen **ConvectAir<sup>2way</sup>** erreicht das Zusammenspiel von Küche und Ausgabe eine ganz neue Dimension. Denn: der Heißluftdämpfer kann in der Zwischenwand platziert werden und ist von beiden Seiten mit einer Tür ausgestattet.

Erhältlich ist der **ConvectAir<sup>2way</sup>** als Elektrovariante in den Größen 106 (6 x GN 1/1) und 110 (10 x GN 1/1), mit Frischdampferzeugung im Garraum oder mit Hybrid-Dampfsystem. In dieser Ausstattung vereint der **ConvectAir<sup>2way</sup>** beide Dampferzeugungssysteme in einem Gerät.

# Mit Gold ausgezeichnet - die Frittierstation

*Küppersbusch erhält den Küche Award 2015 Gold*



Unsere neue Frittierstation wurde von der deutschen Fachzeitschrift **Küche** mit dem „**Küche Award 2015 Gold**“ prämiert. Das Magazin hat im Frühjahr 2015 insgesamt 1.500 Küchenchefs und Küchen-Manager nach den erfolgreichsten Neueinführungen von Küchentechnik und -ausstattung im Außer-Haus-Markt befragt. Dabei hat die Frittierstation das Rennen gemacht und in der Kategorie „sonstige Küchentechnik“ den ersten Platz belegt.

KCI-Gerätesteuerung, integrierte Fettfiltereinheit und automatische Hebe- und Senkvorrichtung sorgen dafür, dass sich die Küchencrew um ihr Frittiergut keine Sorgen mehr machen muss und sich der Zubereitung hochwertigerer Lebensmittel zuwenden kann.

Die Frittierstation verfügt über insgesamt 18 vollautomatische Frittierprogramme (u.a. Pommes frites, Hähnchenflügel, Blumenkohl im Teigmantel) und ist in der PremiumLine 850 als Einzel- oder Doppelbeckenfritteuse (FEF 124, FEF 144, FEF 224) erhältlich.