

Business TALK



GÄSTEPLUS mit Front-Cooking

Seit 6 Jahren steht KCCindustries für Innovation und beste Qualität im Bereich des Front-Cooking. Top-Gastronomen aus aller Welt, wie Mike Prenzlou, Küchenchef im renommierten Restaurant HEat des Radisson Blu Hotels in Berlin, schwören auf die individuellen Beech-Oven- sowie Tandoor-Oven-Systeme.

In Ihrer Showküche stehen gleich zwei der innovativen Tandoor-Öfen von KCCindustries. Was sind die Vorteile dieser Front-Cooking-Öfen?

Mike Prenzlou: Zu allererst sind die zwei Tandoor-Öfen ein absolutes Highlight. Neben dem Showeffekt ist es aber vor allem die Qualität und die vielfältige Verwendung die überzeugen: Die Öfen entwickeln im Inneren eine Hitze von 300 Grad. So schließt das Fleisch in wenigen Sekunden seine Poren und wird Außen knusprig und Innen zart. Doch nicht nur Fleischspieße gelangen hier perfekt. Auch Fisch besticht durch diese Zubereitungsart mit außergewöhnlichem Geschmack.

Wie reagieren Ihre Gäste auf die Öfen?

Prenzlou: Unsere Gäste sind absolut begeistert und es werden immer mehr. Wir haben einige Stammkunden aufgrund der Tandoor-Öfen dazu gewonnen. Immerhin ist das Küche, die nicht nur schmeckt, sondern auch erlebbar ist.

KCCindustries GmbH

Rauhfußgasse 8

D-13505 Berlin

Tel.: +49 (0) 30/43 65 56-16

info@kccind.org

www.kccind.org