

Gelungene herzhafte und hausgemachte Saucen, zubereitet mit dem Robot Cook®

Hausgemachte Gerichte sind bei den Kunden beliebt und ein Beweis für Qualität und Geschmack. Die Gäste wünschen eine vom Küchenchef zusammengestellte Speisekarte mit frischen Zutaten, einschließlich der Saucen.

Schluss mit fertigen Lösungen! Mit dem Robot Cook® bietet Robot-Coupe den einzigen kochenden Cutter-Mixer für Profis auf dem Markt. Mit ihm lässt sich die komplette Palette herzhafter Saucen zubereiten, einschließlich Ketchup und Barbecuesauce. Ergebnis: ein wertvolleres Angebot und ihr Essen genießende Kunden.

Zum perfekten Emulgieren herzhafter Saucen ist der Robot Cook® das einzige Gerät, das den Ansprüchen professioneller Köche genügt. Der autonome und zuverlässige kulinarische Assistent ermöglicht eine optimale Gestaltung der Zubereitung. 10 Minuten für eine Sauce Bernaise und nicht einmal 30 Minuten für 2 Liter hausgemachte Barbecuesauce. Tipp vom Chef für die Bechamelsauce: die Milch zunächst in der Schüssel des Geräts erwärmen und dann eine vorher zubereitete kalte Mehlschwitze hinzufügen. Eine Hollandaise? Dank des Intervall-Betriebs bei 45 °C bleibt sie während der gesamten Dauer des Betriebs warm. Bei all Ihren Gerichten gehorcht Ihnen das Gerät aufs Wort und das aufgrund seines leistungsstarken Motors auch noch in völliger Ruhe,

Zeitsparend und präzise: Programmieren Sie Ihre Rezepte für den Robot Cook®, bereiten Sie ganz einfach Ihre hausgemachten Saucen zu und Ihre Gäste werden Sie wieder beehren!

www.robot-coupe.de

