

## Pressemitteilung vom 14.02.2006 Mieten und Kochen (Miet and Cook)

Mit Miet & Cook auf Erfolgskurs, meldet der deutsche Hersteller von Grill- und Waffelbackbackgeräten, die Firma Silex Elektrogeräte GmbH aus Hamburg.

Durch den geringen monatlichen Kapitaleinsatz ist jeder gastronomische Betrieb oder Abteilungen in Firmen, Krankenhäusern oder Altenheimen in der Lage, sich die wirtschaftliche und qualitätserhaltene Brattechnik leisten zu können. Schon mit € 99,00 pro Monat plus die Kosten für einen Wartungs- und Servicevertrag von € 24,90 steht das energiesparende Modell S-165 als Silex Steaker zur Miete bereit. Dabei handelt sich um ein Gerät mit oben und unten gerillten Eisengussplatten, die alle Vorzüge des Doppelkontaktbratens aufweisen und als Nebeneffekt die Qualität des Bratgutes erhält sowie den Bratverlust minimiert. Durch diese Bratmethode bekommt der Gast das auf den Teller, was Ziel des Fleischerzeugers ist, nämlich schmackhaftes und saftiges Fleisch.

Selbstverständlich sind diese Geräte als Universalgeräte mit einer speziellen Energiesparplatte Duranel erhältlich und können für jegliches Bratgut was in Pfannen bzw. auf Griddleplatten bearbeitet wird, in diesem Gerät schonend zubereitet werden. Bewährt haben sich die Geräte auch bei der Qualitätsbestimmung von Fleisch durch die Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach sowie die Bewertung der Fleischqualität durch die DLG, die ebenfalls Silex Geräte als Maßstab ihrer Fleischqualitätsbestimmung einsetzen. Viele namhafte gastronomische Betriebe, bei denen es auf gute Qualität und hohe Stückzahlen ankommt, setzen Silex S-Tronic Geräte zum Wohle ihrer Gäste ein.

Die Doppelkontakt-Bratmethode sichert eine unaufwendige Fleischzubereitung, kurze Bratzeiten, höchstmöglicher Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen und zufriedene Gäste. Selbstverständlich können auf den Geräten außer Fleisch auch Fisch, Geflügel, Gemüse, Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer, Sandwich und..... hergestellt bzw. verarbeitet werden.

Um die Gastronomie im Frontcooking noch stärker zu machen und hohe Investitionen für den Einbau von Abzugsanlagen zu sparen wurde in Zusammenarbeit mit einem namhaften Hersteller die Silex ACS (Airclean-System) konzipiert und hergestellt. Diese Anlage gibt es als Single bzw. Doppelanlage. Die Doppelanlage kann mit Grill und Wok oder mit Grill und Warmhalte oder, oder kombiniert werden und ist unschlagbar für die lokale Beseitigung von Wrasen und Gerüchen. Das Airclean-System ist mobil und kann in allen Restaurantbetrieben im Frontcooking eingesetzt werden, wenn eine 400 Volt Steckdose vorhanden ist. Das Frontcooking bietet den Vorteil, das Ihre Gäste miterleben können wie ihre Mahlzeiten hergestellt werden und Sie wiederum als Gastronom oder Nutzer Ihren Gästen zeigen können, wie schonend Sie mit dem Gargut verfahren.

Ein weiterer Schwerpunkt aus dem Hause Silex sind die professionellen Waffeleisen, die wie folgt umschrieben werden: „Großmutter's Waffeleisen, umgeben von moderner Technik“. Die Geräte zeichnen sich aus durch Handgussplatten, die noch auf alte traditionelle Weise hergestellt werden und jede Platte für sich ein Unikat darstellt. Durch diese Art des Gießverfahrens ist die Hitzeleitfähigkeit der Platten besonders ausgeprägt, so dass Sie ununterbrochen Waffeln produzieren können und die erste, die fünfzigste, hundertste..... immer gleichmäßig aussehen und immer die gleiche Backzeit brauchen.

Auch diese Geräte sind voll digital elektronisch geregelt, so dass die Plattentemperatur an jeder Platte absolut konstant gehalten wird, um auch den Energieverbrauch wie auch bei den S-Tronic Geräten maximal zu minimieren. Die Waffeleisen gibt es mit den unterschiedlichen Formen. Angeboten werden die Herzwaffel-, Eiswaffel-, American-Style und Brüsseler Form. Die Geräte gibt als Single und Duo sowie als Waffel-Karussell, ebenfalls möglich ist, das Karussell auf einen Unterschrank fest zu montieren, als komplette Backstation.

Auch für die Karussell-Einheiten ist ein Mietsystem möglich.

Zu den Waffelbackgeräten gibt es Fertig-Waffelmischungen, die aus einem speziellen Rezept aus dem Hause Silex hergestellt werden und zwischenzeitlich einen hervorragenden Anklang bei den Silex Kunden gefunden haben. Auch in diesem Bereich wurde auf äußerste Qualität geachtet, auf Konservierungsmittel und chemische Mittel weitgehend verzichtet und trotzdem ist dieses Fertig-Mix 12 Monate lagerfähig. Ausser Wasser und einem Rührgerät ist für die Teigherstellung nichts erforderlich, durch diese einfache Handhabung ist sichergestellt das die Qualitäten der Waffel, unabhängig von Umgebungstemperatur, Quellzeiten von Mehl etc. immer gleich bleibt.

**Die Devise des Hauses Silex ist in wenigen Worten umrissen: Silex sorgt für qualitätserhaltende und energiesparende Brat- und Backtechnik.**