SO GEHT KOCHEN HEUTE

IM GESPRÄCH FÜHRT UNS FRÄNZI IN DIE ZAHLREICHEN INNOVATIONEN BY WHITE HOUSE EIN. DABEI FÄLLT UNS EINE GANZ BESONDERS AUF: DIE WELTNEUHEIT GANZ IN GLAS.

Jedes Jahr „lüftet“ Thomas von Rohr, Gründer und Innovator von White House mit seinem Team neue Geheimnisse aus der Profiküche für den Privathaushalt. Und damit meinen wir nicht nur die etablierten, innovativen Belüftungsmöglichkeiten, sondern auch zahlreiche Innovationen und neue Technologien rund ums Kochen, die zuhause neue Standards setzen und dabei alles andere als Standard sind.

War es in der letzten Ausgabe das Vollflächen-Induktionskochfeld mit integrierter Muldenlüftung, beeindruckt die diesjährige Weltneuheit in der Küche mit fugenlosem Kochen & Arbeiten unter Glas. Dabei fügen sich sowohl Induktionskochfeld als auch Hubtischlüftung unsichtbar in die Arbeitsplatte aus keramisiertem Glas ein. Das garantiert nicht nur eine

WELTNEUHEIT BY - WHITE HOUSE - FUGENLOSES KOCHEN UND ARBEITEN UNTER GLAS

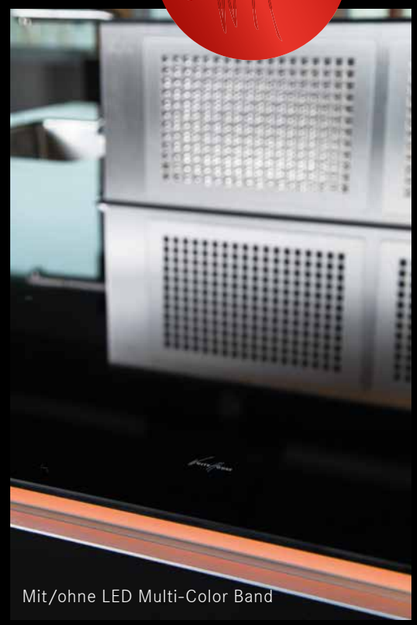
besondere Optik, sondern auch Kochen mit Power und Beständigkeit – mehr dazu verrät uns Fränzi auf den folgenden Seiten im Interview.

Wie jedes Kochfeld oder Profikochzenter von der Geschmacksmanufaktur lässt sich auch diese neue Kochlösung mit der Hubtischlüftung und der exklusiven DomaPlasma® Umluft-technologie by White House kombinieren. Selbstverständlich wie gewohnt auf Mass – und jetzt auch mit neuen Bedienfeldern, ausgeklügeltem Zubehör und einer neuen Kochtechnologie aus der Profiküche: dem Sous-Vide Garen, also Zartgaren für noch mehr Geschmack und weniger Aufwand in der eigenen Küche. Welche Vorteile und Möglichkeiten sich durch diese Zubereitungsmethode ergeben, können Sie sich auf den folgenden Seiten auf der Zunge zergehen lassen.

Unsichtbar - die neue Kochinsel aus Glas und auf Mass

Mit integrierter Hubtischlüftung und DomaPlasma® Umlufttechnologie

Induktionskochfeld
mit integriertem Wok



Mit/ohne LED Multi-Color Band

Original Teppan Yaki mit neuem Bedienfeld

Sous-Vide Garer by White House

OHNE GRENZEN. MIT VIELFALT.

DIE WHITE HOUSE KOMBINATIONEN.

First things first: Die Weltneuheit kombiniert Kochen und Arbeiten auf Glas. Wie geht das denn? Ganz einfach – die gesamte Oberfläche der Kochinsel – also Arbeitsplatte und Kochfeld - ist aus keramisiertem Glas. Dabei ist das Induktionskochfeld fugenlos, ohne Ausschnitte und so komplett unsichtbar in der Glasabdeckung integriert. Das sieht nicht nur sensationell aus, sondern schafft darüber hinaus auch eine besonders harte und hitzebeständige Arbeitsplatte.

Welche Geräte sind unter dem Glas platziert? Im Kochbereich unter dem Ceranfeld liegen mittig ein runder sowie links und rechts jeweils zwei leistungsstarke eckige Induktoren, die sich jeweils für grössere Bratpfannen zusammenschalten lassen. Mit einer in der Glasfläche eingelassene Hubtischlüftung mit DomaPlasma® Technologie lässt sich die neue Kochinsel zudem beliebig im Raum platzieren. Dem Umbauprojekt sind so keine Grenzen gesetzt.

Welches Zubehör ist neu im Programm? Die Grillplatte, die als Zubehör über zwei Zonen unseres Induktionskochfelds mit Muldenlüftung verwendet werden kann, haben wir ganz neu mit einer emaillierten Beschichtung versehen. Damit lässt sich diese Bratpfanne einfach reinigen und passt sich mit ihrer Form ideal an die eckigen Induktoren von White House an, was ein rundum gleichmässiges Anbraten garantiert. Ausserdem lässt sich auf dem gerillten Teil der Platte das Grillieren auf dem Feuer auch optisch simulieren.

DAS GANZE WIE IMMER GERNE AUCH AUF MASS

Darüber hinaus haben wir im Bereich der optimalen Dampfführung praktische Dunsteinlagen für die Muldenlüftung entwickelt. Damit ist das Legen einer Kochkelle unter den Pfannendeckel überflüssig geworden. Diese Dunsteinlagen haben wir in drei Grössen passend zu jeder Pfanne neu im Sortiment.

Und was wurde im Bereich der Kochfelder erneuert? Unser beliebtes Wok-Induktionskochfeld ist neu mit Silikon eingefasst, damit die Wokpfanne noch stabiler auf dem Kochfeld liegt.
Generell leuchten die neuen Slider bei unseren Induktionskochfeldern jetzt in zurückhaltendem weiss (anstelle von rot) und den Original Teppan Yaki – erkennbar durch die grosse Saftrille - gibt es jetzt ebenfalls mit Bedienung über einen in die Arbeitsplatte eingelassenen Slider.

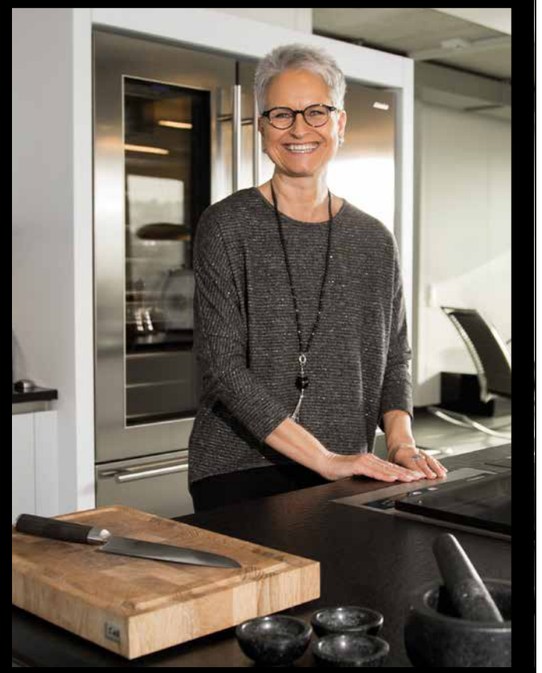
White House bringt als erster die Sous-Vide Garer und Vakuumier Technologie aus der Profiküche in die Privatküche. Eine Technologie, die dem bekannten Steamer den Rang ablaufen könnte? Davon sind wir überzeugt. Mit der Vermarktung unserer neuen Sous-Vide Garer und Vakuumierer möchten wir das Garen aus der Profiküche in die privaten Küchen und den Schweizer Alltag bringen. Dabei sprechen drei Gründe gegen den konventionellen Steamer bzw. fürs Sous-Vide Garen. Erstens gibt es beim Kochen im Sous-Vide Garer aufgrund der niedrigen und vor allem konstanten Temperatur sozusagen eine Gelinggarantie für zartes Fleisch und zarten Fisch. Zweitens kommen im Gegensatz zum Steamer alle Gewürze von Anfang an mit in den Vakuumierbeutel, womit alle Aromen ins

Gargut gelangen und für einen unverfälschten, intensiven Geschmack sorgen. Ohne dass eine Reaktion mit der Luft und anderen Geschmacksnuancen oder gar Keimen den Genuss verdirbt. Und Drittens bedeutet das Kochen mit Sous-Vide viel weniger Aufwand und Stress. Denn das Essen lässt sich optimal vorbereiten und das bei voller Kontrolle über Textur und Aromen. Man kann ganz einfach das Gargut vorab in Vakuumbeuteln portionieren und je nach Härtegrad und Garzeit im Sous-Vide garen. Die so vorbereiteten Portionen lassen sich ganz einfach ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten (oder übernächsten) Tag fertig garen und auf den Punkt servieren. Maximale Frische und Qualität bei minimalem Einsatz.

Was für Garer und Vakuumierer haben Sie im Sortiment? In unserem Kochstudio der Geschmacksmanufaktur sind jeweils ein Vakuumiergerät und ein Sous-Vide Garer als Einbaugerät erlebbar. Während der Vakuumierer in einer Edelstahl-Schublade eingebaut wird, hat man beim Sous-Vide Garer Einbaugerät die Wahl zwischen losem Edelstahldeckel oder festem Klappdeckel aus Plexiglas. Beide Geräte sind zusätzlich auch als Tischmodell verfügbar und so in jeder Küche einsatzbereit – und übrigens auch für den Büroeinsatz sehr geeignet. Denn Kochen unter Vakuum mit dem Sous-Vide Garer by White House ist praktisch geruchsfrei und ganz ohne Abzug möglich.

Wer sich von dieser neuen Art des Kochens überzeugen möchte, kann gerne das Tischmodell Duo zum Testen während 14 Tagen mit nach Hause oder ins Büro nehmen. Natürlich mitsamt feinen Rezepten und einer übersichtlichen Gartabelle. So gelingt die leichte Küche mit Geschmack immer. Und überall.

Schauen Sie das Video zu den Dunsteinlagen auf www.whitehouse.ch



UND JETZT BITTE IN AKTION!

WHITE HOUSE GERÄTE & TECHNOLOGIE LIVE ERLEBEN IM KOCHSTUDIO UNSERER GESCHMACKSMANUFAKTUR IN ROTHRIST

WHITE HOUSE STUDIO · DIE GESCHMACKSMANUFAKTUR · KOCHDEMO · WHITE HOUSE KOCHDEMO

WHITE HOUSE Kochstudio | Rössliweg 29b/ausfahrt 46 | 4852 Rothrist | Tel 062 388 90 60 | www.whitehouse.ch

Testen Sie unsere innovativen Geräte in Aktion in unserer grossen Ausstellung mit Kochstudio in Rothrist und geniessen Sie dabei die Kochkünste der Geschmacksmanufaktur by Thomas von Rohr.

KOCHDEMOS IN ROTHRIST

Einmal im Monat
Jeweils am Mittwoch
16.30 - 21.30 Uhr

Infos unter www.whitehouse.ch

DATEN & ANMELDUNG

www.whitehouse.ch/kochdemo