

"FRONT COOKING" UTEN BISMAK



Med et funksjonelt benkeventilasjonssystem kan du ta kjøkkenet helt ut - til gjesten.

THOMAS X. FLOYD

MESTERKOKK ØRJAN, i fri dressur, 30 meter over København havn.

«Front cooking» – det å la det kulinariske arbeidet bli til en del av den visuelle opplevelsen på spisestedet – har vært en voksende trend i bransjen de siste årene. Med benkeventilasjon kan du trekke gjester og kokker enda nærmere sammen, uten å få lukt i klærne og stekefett på skjorta. Det siste beviste elitekokk Ørjan Johannessen en torsdag i august, i en fritthengende container 30 meter over København havn!

I LUFTA

Det var hvitevareprodusenten BORA som hadde invitert til kulinarisk show i lufta over kongens by. København var nemlig neste stopp på deres «Revolution Tour 2018», og BORAs «Cooking Truck» hadde nettopp parkert på Nordhavnen. Med på tilhengeren var en 19 meter lang og 14 tonn tung glasskube, som nå var festet til en solid heisekran; «ready for take-off». Glasskuben var innredet med både spisebord og kjøkken, klar

til å ta med både presse og mesterkokk til vær.

– Her får vi virkelig testet effektiviteten av benkeventilasjon, smiler Eva Hannisdahl, daglig leder for Engebretsen AS, som har BORA-agenturet for Norge, Sverige og Danmark. >>



– LØSNINGENE VÅRE er allerede på plass hos spennende storhusholdningskunder i Skandinavia, sier Eva Hannisdahl, daglig leder for Engebretsen AS.



FRA OPP TIL NED

Til forskjell fra en tradisjonell ventilasjonshette som monteres over kokeområdene på kjøkkenet, er benkeventilasjonen montert med innsuget i selve koketoppen. Det betyr at stekeos, damp og fett trekkes rett ned i viften, før det får steget opp i høyden. Det betyr igjen renere luft og bedre hygiene. Systemet muliggjør også mobile koketopper, slik at du som kokk kan dra panner og kjeler ut blant gjestene, og steke og brase uten «bivirkninger». Og det var nettopp dette som Bocuse d'Or-vinner Ørjan Johannessen gjorde i den høyt-hengende glasskuben. På menyen sto både ørret og laks, som Ørjan stekte og tilberedte bare centimeter fra gjestene. Stekelukt- og røyk glimret likevel med sitt fravær. Smaken på rettene

derimot, var som den skulle være når en mesterkokk kokkelerer. Et annet morsomt element var støyen, eller fravær av sådan. Blant annet på grunn av viftens plassering langt under «ørhøyde», kunne haute cuisine-kokken fra Bekkjarvik presentere sine verk uten engang å heve røsten.

UNG VETERAN

BORA er en relativt ung hvitevareprodusent, som ble grunnlagt av tyske Willi Bruckbauer seks år inn i vårt eget århundre. Produsenten er imidlertid en veteran på benkeventilasjon, og har en rekke patenter på smarte løsninger. Tysk tradisjon tro er materialvalg og utførelse preget av synlig kvalitet. Designet har også bidratt til et aldri å lite prisdryss. BORA har satset sterkt på privatmar-

– GODT FUNGERENDE BENKEVENTILASJON VIL KUNNE TA «FRONT COOKING» TIL ET NYTT NIVÅ.

kedet, men Engebretsens Eva Hannisdahl ser serveringsbransjen som et stadig viktigere marked. – Løsningene våre er allerede på plass hos spennende storhusholdningskunder i Skandinavia. Det er ingen tvil om at godt fungerende benkeventilasjon vil kunne ta «front cooking» til et nytt nivå. //



SJØMAT STO PÅ menyen da Ørjan testet benkeventilasjon i en lukket glasskube.



MATVAREMERKING MED ALLERGENER

Profesjonell og elegant matvaremerking med plastkort. Design dine egne kort med priser og allergener i henhold til Mattilsynets krav til allergenmerking.



Sesamfrø



Selleri



Sennep



Skalldyr



Soya



Melk

Løsningen består av plastkortprinter og programvare med alle allergenesymboler og tilbehør.

På kort tid kan man lage flotte plastkort til matvaremerking. Plastkortene har lang holdbarhet og kan vaskes og desinfiseres. Tekst og allergenesymboler blir sylskarpe.

Løsningen egner seg for merking av ferskvarer i disker og bufféer.

BUYSEC AS

www.allergimerking.no

office@buysec.no

32 72 70 00

buysec

