Il SelfCookingCenter XS al massimo della forma

bratapfelhutte-ulm-313c7024

Cos’hanno in comune Norimberga, New York, Ulm e Vienna? Molto semplice, i loro famosi mercatini di Natale.Qui, e in molte altre città, candele, vino speziato, piste di pattinaggio e specialità culinarie danno forma al periodo pre-Natalizio e creano un’atmosfera accogliente tipica del Natale.

Quello che per alcuni è una piacevole passeggiata, per gli operatori degli stand gastronomici è un momento di attività frenetica, che allo stesso tempo può essere molto molto redditizio. A condizione che la qualità del cibo offerto e il tempo impiegato per prepararlo siano appropriati.

Per questa ragione sempre più operatori si affidano al SelfCookingCenter XS, che permette di organizzare al meglio il lavoro anche durante la frenesia Natalizia, infatti garantisce ottimi risultati in uno spazio minimo.

I mercatini di Natale di oggi hanno origine dalle fiere del tardomedioevo, che si tenevano nel periodo pre-Natalizio, con l’obiettivo di offrire quanto necessario per il periodo invernale. Negli anni l’evento si è ingrandito e la tradizione si è diffusa diventando una vera e propria attrazione turistica che attrae visitatori da tutto il mondo. Non c’è da stupirsi, perché l’amosfera dei mercatini di Natale è unica: da un lato si sente la dolce fragranza delle mele cotte al forno e dall’altro quello delle mandorle arrostite e del vino speziato, il tutto mentre l’orchestra suona i canti di Natale.



Uwe Kienle, proprietario della casetta “La mela cotta di Ulm” del mercatino di Natale della città, conosce l’importanza della regionalità dei prodotti e della qualità della

proposta di pasti caldi. Il menù offerto dal suo stand gastronomico è basato sull'utilizzo di mele nelle sue preparazioni, come evidente dal titolo del suo menù "Al posto delle salsicce". I piatti devono essere preparati sul momento nel piccolo spazio offerto dalla casetta, per poterlo fare, lo staff ha a disposizione un assistente intelligente: il SelfCookingCenter XS. Con una profondità di soli 55,5 cm e una larghezza di 65,5 cm, il piccolo forno combinato è perfetto per il piccolo spazio a disposizione.

"Per me il SelfCookingCenter XS non è soltanto uno strumento, ma un vero e proprio membro della mia cucina" dice il Sig. Kienle e prosegue dicendo che è particolarmente impressionato dai diversi usi che ne può fare, che gli permettono di realizzare il suo intero menù, dalle portate principali ai dessert con Apple Crumble e caramello.21