1 Mehr Farbe im Spiel
Tork sorgt zum Frühlingsanfang für Abwechslung auf dem Tisch: Eine neue Serviettenkollektion ergänzt für die nächsten Monate das Produktportfolio des Hygiene-Papier Spezialisten – in fröhlichen Frühlingsfarben wie Orange oder Gelb, trendigen Pastelltönen und frischen blau-grün Kombinationen. Mit den neuen Tork Servietten können Gastronomen, dank der großen Auswahl an Farb- und Musterkombinationen, ihre Gedecke individuell auf ihre Einrichtung abstimmen. Dominiert wird die neue Kollektion von angesagten Blumen-Mustern und frühlingshaften Motiven, etwa Schmetterlingen oder fröhlichen Streifen. Die neuen Designs sind unter den Namen Blue Springtime, Butterflies, Cheerful Times sowie Green Serenity bis August erhältlich.

2 Scharfe Sache
Friedr. Dick lässt eine altbewährte Fleischer-Messerform neu aufleben und ergänzt die beliebte und erfolgreiche Serie 1905 um ein Zerlegemesser mit geschweifter Klinge. Durch die gebogene Klingenform ist die Schneide länger als bei einem geraden Messer und ein langer, ziehender Schnitt ist dadurch laut Hersteller problemlos möglich. Außerdem wurden ein Tranchiermesser mit Welle und ein Universalmesser mit Kullenschliff in die Serie 1905, die nunmehr 20 verschiedene Kochmesser und Kochwerkzeuge beinhaltet, aufgenommen.

3 Blitzblank
Die neuen Modelle von Thomas Dörr Besteck- und Küchensysteme trocknen und polieren zwischen 1500 und 4000 Bestecksteile aus Edelstahl, Chrom oder Silber pro Stunde – ganz ohne Handarbeit. Sie sind benutzerfreundlich, wartungsarm und amortisiere sich in sechs bis zwölf Monaten, je nach Besteckaufkommen. Das platzsparende, geräuscharme Tischmodell TD 1500 schafft zum Beispiel 1.500 Teile in einer Stunde und lohnt sich bereits ab 100 Essen pro Tag. Einfach das gewaschene, noch nasse Besteck in die Maschine legen. Es durchläuft ein Granulat, welches es trocknet und poliert. Das Poliergranulat, ein reines Naturprodukt, muss nur alle vier bis acht Wochen gewechselt werden. Eine UVC-Lampe sterilisiert Besteck und Granulat.

4 Leichtes Handling
Genauso leicht wie der Umgang mit einem Smartphone ist auch die Bedienung des Touch & Slide des neuen Combidämpfers FlexiCombi MagicPilot von MKN. Es ermöglicht Profikochen mit nur wenigen Touches: individuell auf die Bedürfnisse des Nutzers abgestimmt und mit Hilfestellung für ungelernte Kräfte. Im Gerät sind Infoschritte, Favoritenprogramme im Startmenü und die Bedienungsanleitung als Videoclip integriert. Bei FlexiCombi, einem QuerCombi, ist das Handling der Bleche und GN-Behälter komfortabel und sicher. Viele technische Features sollen für Top-Garergebnisse, Kapazitätsvorteile und einen hervorragenden Energie- & Wasserverbrauch sorgen, so der Hersteller.