

PRESSEINFORMATION

Version: 1_13.06.2017

***taste_ing* – Die Outdoor-Küche für alle Fälle**



Wer hohe Anforderungen an das Kochen unter freiem Himmel hat, der wird an *taste_ing* seine Freude haben: eine Outdoor-Küche, die selbst professionelle Koch-Wünsche erfüllt. Grillen, Braten, Kochen, Backen mit Temperaturen von 30 bis 800 Grad Celsius. Dabei 100 Prozent wetterfest. Für jedes Klima von den Tropen bis Sibirien geeignet. *taste_ing* braucht keine Schutzhaube, kommt ohne Pflege aus und hält ein Kochleben lang. Am 14. Juni 2017 wurde die neue Freiluftküche aus Edelstahl erstmalig im Hamburg vorgestellt.

Am Anfang steht ein Wunsch. Rainer Wiebers, Inhaber des Unternehmens va solutions und passionierter Hobbykoch, wünscht sich für seine Dachterrasse eine Outdoor-Küche. Doch so lange der Unternehmer auch sucht, er findet am Markt keine Küche, die seine Anforderungen erfüllt. Da macht sich der Ingenieur selbst daran, seine Wunschküche aus Edelstahl zu bauen. Das Fachwissen dazu hat er im eigenen Haus. Das Unternehmen va solutions ist Spezialist für Edelstahlfertigung und Blechbearbeitung. In gerade einmal fünf Monaten Entwicklungs- und Bauzeit ist ***taste_ing*** entstanden: Eine Freiluftküche auf Modulbasis, bei der die Leidenschaft fürs Kochen auf Ingenieurskompetenz und umfangreiches Wissen in der Verarbeitung von Edelstahl trifft. Mit Beef-Grill, Sous-Vide-Technik, Green-Egg und Wok bietet ***taste_ing*** Temperaturen von 30 bis 800 Grad Celsius und damit eine große Bandbreite an Möglichkeiten zum Grillen, Garen, Braten, Kochen und Backen. Der besondere Clou: Der Wok ist zugleich eine Edelstahl-Arbeitsplatte. Alle Module der Küche bestehen aus korrosionsfreien, witterungsbeständigen Materialien. Dies ist der Grund, warum sich ***taste_ing*** in jedem Klima wohlfühlt: Ob tropische Hitze, eine frische Meeresbrise oder Minustemperaturen, ***taste_ing*** ist das wetterfeste Arbeitswerkzeug für Gastronomie, Catering und Hobby-Küche. Der vier Millimeter dicke Edelstahl, wetterfestes Holz, die sorgfältige Verarbeitung und der fast vollständige Verzicht auf Kunststoff garantieren Langlebigkeit. „100 Jahre schafft eine ***taste_ing*** locker“, ist sich Rainer Wiebers sicher. Mai 2017: Die

PRESSEINFORMATION

Version: 1_13.06.2017

Freiluftküche ist fertig und die Begeisterung groß. So groß, dass die erste **taste_ing** nicht auf Rainer Wiebers Dachterrasse steht, sondern im Garten eines Kunden. Weitere Bestellungen folgen schnell. Und so hat sich der Unternehmer entschieden, **taste_ing** einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen, erstmalig bei der Pressekonferenz in Hamburg am 14. Juni 2017.

Details **taste_ing**

	<p>Green-Egg aus innovativer Hochleistungskeramik. Grillen, Braten, Kochen, Backen bis 400 °C</p>
	<p>Beef-Grill – Perfekte Steaks bei bis zu 800 °C</p>
	<p>Sous-Vide – Vakuum-Garen bis 99 °C</p>
	<p>Arbeitsplatte mit integriertem Wok. Garen bis 200 °C.</p>
	<p>Wetterfestes Hackbrett, frei positionierbarer</p>
	<p>Hackbrett auf der Spüle erweitert die Arbeitsfläche</p>

PRESSEINFORMATION

Version: 1_13.06.2017

	Sämtliches Werkzeug inklusive
	Auffangbehälter für Wasser und Fett
	Wahlweise mit anthrazitfarbener oder weißer Steinblende, auf Rädern oder mit weiteren individuellen Ausstattungsmöglichkeiten

va solutions

va solutions ist Spezialist für die Edelstahlfertigung und Blechbearbeitung. Seit mehr als 25 Jahren übernimmt das Unternehmen Fertigungsschritte wie Laserschneiden, Abkanten, Umformen, Schweißen, Laserschweißen oder die Oberflächenbearbeitung. Darüber hinaus entwickelt va solutions neue Produkte oder verbessert bereits bestehende Bauteile und Prozesse. Die Branchenerfahrung reicht von der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie über die Medizintechnik bis zur Schifffahrt und Kunststofftechnik.

Frei zum Abdruck – Belegexemplar erbeten

Pressekontakt:

Rainer Wiebers
va solutions gmbh & co. kg
Adam-Opel-Straße 4
33334 Gütersloh
Telefon: +49 5241 40339-0
www.vasolutions.de
E-Mail: info@vasolutions.de