

Pressemitteilung

Aufs Grad genau – präzises Kochen mit Induktion
– Seite 1/2 –



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Aufs Grad genau – präzises Kochen mit Induktion

Temperaturgenau, sparsam, schnell, effizient und pflegeleicht: Das verspricht die neue mobile Einzel-Induktionskochplatte CTS 2000/IN mit intelligenter Temperaturkontrolle.

Dinkelsbühl, 23. September 2020 – Kochen mit Induktion ist modern und liegt nach wie vor im Trend. Denn diese Art der Essens-Zubereitung bietet viele Vorteile im Vergleich zu klassischen Kochfeldern. Da die Wärme direkt am Boden der Töpfe und Pfannen entsteht, ist der Wirkungsgrad deutlich höher, es wird Energie und Zeit gespart. Zudem besteht keine Verbrennungsgefahr auf der Glaskeramikfläche, denn die Kochplatte selbst bleibt kühl. Bei der neuen Induktionskochplatte CTS 2000/IN geht Rommelsbacher noch einen Schritt weiter. Das außergewöhnliche Highlight ist ein in die Kochfläche integrierter Wärmesensor für gradgenaues Kochen – die neue Generation der Induktionskochplatten. Dank dieser innovativen Technik und zusätzlichen cleveren Funktionen kommen mit diesem mobilen Gerät sowohl Kochanfänger als auch Küchenprofis voll auf ihre Kosten.

Ob das Kochen von Nudelwasser im Topf oder das Anbraten von Gemüse, Fisch, Fleisch – die neue Induktionskochplatte CTS 2000/IN ist das perfekte Gerät dafür. Der Vorteil einer solchen, mit 2.700 Gramm leichten, mobilen Version: Diese Einzelkochplatte ist die ideale Ergänzung in der Küche, welche auch mal spontan auf dem Balkon oder auf der Terrasse zum Einsatz kommt. Außerdem macht das moderne, mit 41 mm superflache Gehäuse in zeitlosem Schwarz mit Chromelementen, optisch einen edlen Eindruck.

Die Kochzone mit einem Durchmesser von 145 bis 220 mm ist geeignet für alle induktionsgeeigneten Töpfe und Pfannen bis 260 mm, ausreichend für die Zubereitung auch größerer Portionen.

Für einen angenehmen Bedienkomfort sorgt das LED-Display mit reaktionsschnellen Touch Control Sensoren. Die Kochplatte wird über 10 Leistungsstufen mit kontinuierlicher Leistungsabgabe geregelt. Alternativ sind bereits 6 Schnellwahltasten für Joghurt, Sous Vide, Slow Cook, Kochen, Frittieren, Anbraten vorprogrammiert, deren Temperatur sich nach Bedarf anpassen lässt. Einstellbar ist diese gradgenau von 40° C bis 220° C – perfekt für ambitioniertes Kochen auf höchstem Niveau. Doch damit ein solch präzises, temperaturgenaues Zubereiten diverser Speisen tatsächlich möglich ist, punktet die CTS 2000/IN mit einer ganz besonderen Innovation. In der Mitte der Kochfläche ist ein Sensor integriert, den sogenannten „Intelligent Temperature Control Sensor“. Dieser ermittelt permanent die Wärmedaten direkt am Topf bzw. an der Pfanne und sorgt für exakte Temperaturgenauigkeit. Geschmack, Konsistenz oder Nährstoffgehalt lassen sich somit sehr einfach beeinflussen. Besonders empfindliche Lebensmittel oder die Zubereitung spezieller Gerichte, wie Joghurt oder Sous Vide-Rezepte gelingen von nun an perfekt! Ab sofort wird jeder Hobbykoch zum Profi.

Wer bereits mit Induktion gekocht hat, kennt die mitunter entstehenden Geräusche, die ein solches Gerät während der Nutzung macht. Mit der CTS 2000/IN hat Rommelsbacher jedoch eine Lösung gefunden, dies deutlich zu reduzieren.

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Marketing Manager

Telefon 09851 5758-5829 · presse@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl

Pressemitteilung

Aufs Grad genau – präzises Kochen mit Induktion

– Seite 2/2 –



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Ermöglicht wird der leise Betrieb dank eines laufruhigen Radiallüfters kombiniert mit einer optimierten Luftstromführung.

Weitere Ausstattungsmerkmale sind die Boost-Funktion für schnelles Erhitzen, eine Tastensperre als Schutz vor versehentlicher Bedienung sowie eine Zeitschaltuhr, Restwärmeanzeige und automatische Topferkennung.

Auch die Reinigung geht leicht von der Hand. Ein feuchtes Tuch reicht völlig aus, um die Glaskeramik-Kochfläche von leichtem Schmutz zu befreien.

Erhältlich ist die innovative Rommelsbacher Einzelkochplatte Induktion CTS 2000/IN mit intelligenter Temperaturkontrolle für 119,99 € im Handel.

Über ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH:

Unsere Wurzeln liegen in Stuttgart, hier hat Dipl.-Ing. Gustav Rommelsbacher 1928 mit der Entwicklung und Produktion von Lautsprecheranlagen sein Unternehmen gestartet. Er war ein echter Erfindergeist mit innovativen Ideen und dem richtigen Gespür für die damaligen Trends und Bedürfnisse.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde Dinkelsbühl seine neue Heimat. In einer Garage startete er mit allem Material, das er bekommen konnte, die Fertigung von elektrischen Geräten, die damals dringend gebraucht wurden. Heizstrahler, Bügeleisen und mobile Kochplatten wurden unter der Marke robusta gefertigt und bald schon in viele Länder geliefert.

Das erste eigene Gebäude aus Bruchstein wurde erstellt und in den Folgejahren um weitere Räumlichkeiten erweitert. Sohn, Tochter und Schwiegersohn verstärkten das Team, aus robusta wurde ROMMELSBACHER und mit sehr viel Engagement, hochwertigen Produkten und den Stärken eines Familienunternehmens entwickelte sich eine Marke, die heute weltweit für erstklassige Qualitätsprodukte bekannt ist. Im Jahr 1991 startete die dritte Generation und 1995 erfolgte der Umzug in einen deutlich größeren Gebäudekomplex, das Unternehmen hatte damit die perfekte Basis für weiteres Wachstum geschaffen.

Mit der Modernisierung und Erweiterung im Jahr 2014 wurde der Standort in Dinkelsbühl für die Zukunft ausgerichtet – für die vierte Generation, die bereits in den Startlöchern steht.

Weitere Informationen unter www.rommelsbacher.de sowie auf unseren Social Media Kanälen:

Facebook: [@ROMMELSBACHER.de](https://www.facebook.com/ROMMELSBACHER.de) · Instagram: [@rommelsbacher](https://www.instagram.com/rommelsbacher) · Pinterest: [rommelsbacher](https://www.pinterest.com/rommelsbacher) · Twitter: [ROMMELSBACHER](https://twitter.com/ROMMELSBACHER) · Youtube

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Marketing Manager

Telefon 09851 5758-5829 · presse@rommelsbacher.de · www.rommelsbacher.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH · Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl