

Pressemitteilung

Gemeinsam. Gemütlich. Genießen. – mit Fondue und Raclette
– Seite 1/2 –



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Gemeinsam. Gemütlich. Genießen. – mit Fondue und Raclette

Rommelsbacher bietet mit dem elektrischen Fondue Set F 1200 und dem Raclette Grill RC 1400 zwei Neuheiten an, die gesellige und kulinarische Abende versprechen. Erstklassige Technik, geprüfte Sicherheit, schicke Optik sowie vielseitige und abwechslungsreiche Möglichkeiten garantieren genussvolles Vergnügen.

Dinkelsbühl, 12.11.2020 – Eintauchen und Genießen oder Brutzeln und Dahinschmelzen? Mit den beiden Neuheiten von Rommelsbacher ist in jedem Fall für Abwechslung und Spaß auf dem Tisch gesorgt. Denn Fondue und Raclette zählen seit jeher zu den Klassikern für gesellige Runden. Das Elektro Fondue Set F 1200 punktet mit einer ausgereiften Technik, die eine sehr hohe Temperaturgenauigkeit und Temperaturkonstanz garantieren. Auf diese Weise gelingt einfach alles! Beim Raclette Grill RC 1400 lassen sich neben dem Käseschmelzen und Grillen auch wunderbar leckere Crêpes zubereiten. Der besondere Clou: es handelt sich um eine Wendepatte mit einer gerippten sowie einer glatten Seite inkl. entsprechender Einprägungen. Damit werden alle Genuss-Wünsche für Groß und Klein erfüllt. Dank hochwertiger Materialien und zeitgemäßer Designs sind die beiden Geräte auch optisch wahre Highlights. Das jeweils anerkannte GS-Zeichen bietet ein Extra an hoher Sicherheit. So macht gemeinsames Kochen Freude!

Das neue Elektro Fondue Set F 1200 von Rommelsbacher überzeugt in allen Belangen – modernste Technik verpackt in einem schicken, pflegeleichten Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl. Mit diesen Voraussetzungen bereitet das traditionelle miteinander Kochen von Anfang bis Ende viel Freude. Beeindruckend beim F 1200 ist die sehr hohe Temperaturgenauigkeit, die durch eine elektronische Regelung erreicht wird. Im Nu aufgeheizt spielt der konstante Wärmegrad im Topf ebenfalls eine bedeutende Rolle für perfekte Ergebnisse. Auch dies meistert das Gerät von Rommelsbacher mit Bravour. Welches Fondue-Gericht auch immer gewünscht wird – ob klassisch mit Öl und Bouillon oder empfindlichere Varianten mit Käse oder Schokolade – mit dem Elektro Fondue Set gelingt jedes Essen einwandfrei. Die Bedienung ist ebenso simpel wie einfach. Zur Auswahl stehen drei Programme mit einem vordefinierten Temperaturbereich, der jederzeit individuell angepasst werden kann. Bereits ab 35 °C bis zu 190 °C ist alles möglich und wird direkt über komfortable Touch Control Sensoren mit einer angenehmen Hintergrundbeleuchtung gesteuert. Der Durchmesser der robusten und antihafbeschichteten Heizplatte beträgt 175 mm. Beim Elektro Fondue Set ist der dafür perfekt geeignete 2,5 Liter-Topf aus Edelstahl mit dabei, das Fassungsvermögen beträgt 1,2 Liter. Auch ein stabiler Edelstahl-Spritzschutzeinsatz mit Gabelfixierung gehört dazu sowie sechs passende Fonduegabeln aus Edelstahl mit Kennung.

Das i-Tüpfelchen gelingt dem F 1200 bei der Sicherheit, bestätigt ist dies mit dem GS-Zeichen vom TÜV SÜD. Die hohe Bediensicherheit wird u.a. gewährleistet mittels eines Überhitzungsschutz, einer Restwärmeanzeige und Signaltöne. Für einen weiteren Komfort sorgt noch das extralange 2 Meter XXL-Kabel.

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

Gemeinsam. Gemütlich. Genießen. – mit Fondue und Raclette

– Seite 2/2 –



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Der neue Raclette Grill RC 1400 von Rommelsbacher zeigt sich im eleganten Design und glänzt mit einem Gehäuse aus hochwertigen Aluminium und Edelstahl – ein Blickfang auf jedem Tisch. Für den individuellen Grillgenuss besitzt die massive, 2-lagige antihafbeschichtete Grillplatte aus Alu-Druckguss das Merkmal, dass es sich um eine Wendepatte handelt. Auf der gerippten Seite erhalten Fleisch und Gemüse die typischen Grillstreifen, die glatte Seite ist ideal für die Zubereitung à la Teppanyaki. Doch noch eine weitere Besonderheit ist dort integriert: Mit zwei eingepprägten Crêpes-Formen lassen sich darauf perfekte Pfannkuchen und Pancakes zubereiten. Ob deftig oder süß, das RC 1400 ist ein äußerst vielseitiges Gerät. Vor allem lassen sich auf der Wendepatte mit einer Nutzfläche von jeweils 37 x 23 cm große Mengen auf einmal zubereiten. Während auf der rundherum heißen Grillplatte gebraten und gebrutzelt wird, schmilzt in den acht antihafbeschichteten Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen der Käse. Perfekt für eine große Runde, lassen sich diese bequem von allen vier Seiten einschieben und finden während einer Ess-Pause Platz im Rommelsbacher-typischen, sicheren, integrierten Parkdeck.

Weiteren Komfort bietet die stufenlose Temperaturregelung, um die herzhaften, appetitlichen Speisen auf den Punkt zuzubereiten. Sicherheit spielt beim Umgang mit dem Raclette Grill RC 1400 eine ebenso wichtige Rolle, was mit dem GS-Zeichen bestätigt ist. Das Gerät verfügt u.a. über einen Überhitzungsschutz, einen separaten Ein/Ausschalter sowie übersichtliche Kontrolllampen. Äußerst praktisch ist auch das XXL-Kabel mit einer Extralänge von 2 Metern.

Mit den beiden Neuheiten bietet Rommelsbacher zwei in der Winterzeit sehr beliebte Geräte an. Darüber hinaus lassen sich damit ganzjährig leckere Köstlichkeiten zubereiten – ebenso für die Terrasse oder den Balkon zwei attraktive Alternativen, die für abwechslungsreiche und genussvolle Momente sorgen. Ab November 2020 sind diese im Handel erhältlich: das Elektro Fondue Set F 1200 für 99,99 €, der Raclette Grill RC 1400 für 119,99 €.

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](https://www.youtube.com/rommelsbacher)

Pressekontakt:

Oliver Hawner · Marketing Manager

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

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