Pressemitteilung

Ein Oskar für Omeletts
– Seite 1/2 –



Ei, ei, ei – ein Oskar für Omeletts!

Einfach und schnell ein feines Omelett oder kleine Kuchen und Mehlspeisen zubereiten, das gelingt nun ganz entspannt. Der neue, praktische Omelett Chef OM 950 Oskar von Rommelsbacher ist das ideale Gerät für eine kleine Mahlzeit.

Dinkelsbühl, 22. April 2021 – Für die Zubereitung eines einfachen Omeletts bedarf es wenig: Eier, Salz, Pfeffer und Öl. Außen leicht gebräunt, innen luftig und saftig, so soll das perfekte Ergebnis sein. Genau aus diesem Grund gibt es von Rommelsbacher den neuen Omelett Chef OM 950 Oskar. Ob klassisch herzhaft oder süß, im Nu und ohne sie wenden zu müssen, backt das Gerät zwei Eierkuchen mit beeindruckend fluffiger Konsistenz. Hochwertige Materialien und ausgereifte Technik sind hier die Geling-Garantie für selbstgemachte Eierspeisen. Auch als Multitalent für vielerlei Mehlspeisen und Kuchensnacks ist Oskar hervorragend geeignet. Das zeitgemäße Cool-Touch Gehäuse und die einfache Bedienung runden den Omelett Chef ab. Der OM 950 ist daher ein Muss für alle Fans kleiner Gaumenfreuden.

Wer liebt es nicht? Ein leckeres Omelett, locker und fluffig; zum Frühstück, zum Brunch oder zum Abendbrot; als deftiger Klassiker, mit Schinken, Tomaten und Kräutern oder süß mit Honig zu frischen Beeren. Das Dinkelsbühler Unternehmen Rommelsbacher hat daher den Omelett Chef OM 950 Oskar auf den Markt gebracht. Damit wird nun jeder zum Profi, wenn es sich um die proteinreiche Eierspeise handelt.

Die beiden extratiefen Backmulden des Gerätes werden ganzflächig und gleichmäßig von oben und unten erhitzt. So ergibt sich ein homogenes Backergebnis und ein Wenden während der Zubereitung entfällt. Nur kurz vorheizen, dann können - bei einer Füllmenge von etwa 100 – 120 ml je Backmulde - in einem Durchgang zwei schöne Omeletts aus 4 Eiern ausgebacken werden. Das Ergebnis begeistert durch goldgelbe Optik und perfekte Beschaffenheit. Der Omelett Chef punktet allerdings mit einem weiteren Highlight: der zweilagigen, hochwertigen Antihaftbeschichtung. Dank dieser lässt sich das fertig zubereitete Omelett ganz leicht aus den Backmulden entnehmen und sie sorgt am Ende für eine schnelle und einfache Reinigung.

Und als Mehrwert lassen sich weitere tolle Gerichte aus verschiedenen Teigen zaubern. Saftige Brownies, Kuchen mit flüssigem Kern, delikate Tartes, Arme Ritter, pikante Pizzataschen, um nur einige Beispiele zu nennen. Mit Oskar kann man seiner kulinarischen Kreativität bei kleinen, schnellen Snacks freien Lauf lassen.

Bei der Entwicklung des OM 950 wurde großer Wert auf eine intuitive und leicht verständliche Bedienung gelegt. Das übersichtliche, leuchtstarke LED-Display sowie die beiden Kontrolllampen sorgen für Komfort und Kontrolle. Alle Einstellungen lassen sich über drei große Soft-Touch-Tasten ausführen, die selbsterklärend sind. Dabei lässt

Pressekontakt:

Pressemitteilung

Ein Oskar für Omeletts
– Seite 2/2 –



sich die Zeit zwischen 1 und 20 Minuten genau einstellen und nach Ablauf des Countdown-Timers erklingt ein angenehmer Signalton. Vermischte Zutaten in die Backmulden geben, gewünschte Zeit einstellen und Start – so einfach kann die Zubereitung eines schmackhaften Omeletts sein. So können alle gemeinsam am Tisch entspannt genießen, während 'Oskar' die Omeletts backt.

Für ausreichend Sicherheit ist ebenfalls gesorgt, vor allem bei der innen entstehenden Hitze. Die Gehäuse-Temperatur wurde aus diesem Grund auf ein Minimum reduziert und darf sich zurecht Cool-Touch nennen. Der Gehäusedeckel lässt sich bequem mit einer Hand öffnen und schließen. Um ein Rutschen während der Bedienung zu vermeiden, ist der OM 950 mit vier Gummifüßchen ausgestattet. Natürlich ist auch ein Überhitzungsschutz integriert. Zurecht darf dieses Gerät mit dem Siegel für geprüfte Sicherheit (GS) versehen werden.

Auch wenn der Omelett Chef seinen Hauptnutzen mit dem Backen von Eierspeisen erfüllt, ist er ein hochwertiges und solides Allround-Gerät für viele weitere Köstlichkeiten. Dies bestätigen unter anderem diverse Praxistests − daher ist Oskar auch als Geschenk ein absoluter Geheimtipp. Für 69,99 € ist der OM 950 im Handel erhältlich.

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:

 $Facebook: \underline{@ROMMELSBACHER.de} \cdot Instagram: \underline{@rommelsbacher} \cdot Pinterest: \underline{rommelsbacher} \cdot Twitter: \underline{ROMMELSBACHER} \cdot \underline{Youtube}$