



Gebe ich dann alles zur gleichen Zeit in das Gerät oder wie mache ich das?

Sie geben die vorbereiteten Zutaten in die einzelnen Garschalen und achten darauf, dass die Lebensmittel pro Schale die gleiche Garzeit haben. Wenn alle Lebensmittel den gleichen Garpunkt haben, können alle Schalen sofort in Betrieb genommen werden. Ansonsten beginnen Sie mit den längsten Garzeiten und setzen dann die weiteren Schalen später ein. Achten Sie bitte darauf, dass Fisch beispielsweise immer unten liegen sollte, damit sein Aroma nicht über das Gemüse tropft.

Mein Mann befürchtet, dass das Essen aus dem Dampfgarer fad schmeckt.

Grundsätzlich schmecken die Speisen aus dem Dampfgarer viel intensiver. Frische Kräuter verstärken diesen Effekt noch zusätzlich und wer es ganz besonders würzig mag, sollte die Speisen vor dem Servieren abschmecken.

Übrigens verfügen die Rommelsbacher Geräte über einen so genannten Aromen-Verteiler-Aufsatz. Hier können Kräuter, beispielsweise Rosmarin oder Thymian zum Einsatz kommen, die den Speisen direkt beim Garen ein feines Aroma verleihen.

Muss ich sonst noch etwas wissen?

Neben der vielfältigen Speisenzubereitung kann man im Dampfgarer auch prima das Essen aufwärmen. Die Speisen werden in nur wenigen Minuten bei 90 bis 95 Grad Celsius ideal regeneriert und schmecken wie frisch gekochtes Essen. Zusätzlich kann im Dampfgarer schonend, schnell und gleichmäßig aufgetaut werden. Auch zum Desinfizieren von beispielsweise Babyfläschchen sind die Geräte geeignet und sogar Joghurt kann im Dampfgarer zubereitet werden.

Was ist der Unterschied der beiden Dampfgarer?

Das Topmodell DGS 855 wird elektronisch über ein LCD-Display bedient, während der Dampfgarer DGS 850 über eine manuelle Regelung verfügt. Die Zeitschaltuhr beträgt 99 Minuten beim Topmodell und 60 Minuten bei dem günstigeren Gerät. Ansonsten ist die Anwendung identisch.

Wie werden die Geräte gereinigt?

Alle Schalen und Einsätze sowie die Abtropfschale können Sie einfach zum Reinigen in die Spülmaschine geben. Das Topmodell zeigt sogar an, wann eine Entkalkung durchgeführt werden soll.

Natürlich gesund

Dampfgarer von Rommelsbacher für die gesunde Küche von heute

Cashman will dem Handel helfen, Kasse zu machen, also »cash«. Dazu muss im Verkaufsgespräch richtig argumentiert werden. Thema dieser Ausgabe sind die Dampfgarer der Marke Rommelsbacher. Wir zeigen Ihnen hier, welche Fragen von Kunden gestellt werden und wie Sie darauf antworten können

Man hört immer wieder, wie gesund die Essenzubereitung in einem Dampfgarer sein soll. Jetzt möchte ich mich davon einmal selber überzeugen. Was können Sie mir dazu sagen?

Das Kochen mit einem Dampfgarer ist schonend für die Lebensmittel. Sämtliche Vitamine, Mineralstoffe, Aromen sowie der Eigengeschmack und auch die Farbe bleiben nahezu vollständig erhalten. Zudem können die Speisen völlig fettfrei und somit kalorienreduziert zubereitet werden und wenn Sie sich für das richtige Produkt entscheiden, dann bleibt Ihnen künftig auch noch mehr Zeit für andere Dinge.

Welches Gerät würden Sie mir denn empfehlen?

Gerade haben wir die neuen Dampfgarer von Rommelsbacher hereinbekommen. Diese beiden Modelle verfügen über je drei Dampfeinsätze, die übereinander angeordnet sind. Damit können Sie bei-

spielsweise in einem Vorgang Gemüse, Reis und Fisch oder Kartoffeln und Spargel zubereiten. Den Reis müssen sie nicht umrühren und es kann auch nichts anbrennen oder überlaufen.

Ich kenne mich mit einem Dampfgarer gar nicht aus. Wie lange brauchen die Speisen, bis sie fertig sind?

Dampfgaren ist überhaupt nicht kompliziert und die Garzeiten sind genauso lang wie beim normalen Kochen. Wenn ganze Kartoffeln auf dem Kochfeld 25 Minuten brauchen, dann benötigen sie diese Zeit auch im Dampfgarer. Wenn Sie eine größere Menge Ostereier zum Färben kochen wollen, dann benötigen diese im Dampfgarer zwölf Minuten. Sie können im Dampfgarer Risotto, Knödel oder Kompotte zubereiten. Alles, was sie normalerweise kochen, können Sie auch im Dampfgarer zubereiten. Den Dampfgarern von Rommelsbacher liegen übrigens genaue Kochanleitungen bei. Da kann gar nichts schief gehen.