

## PRESSEMITTEILUNG

### Herde für mittlere und große Profiküchen

**PHOENIX präsentiert Vollsortiment an effizienten und vielseitigen Herden**

**Der Großküchentechnikhersteller PHOENIX aus Gelsenkirchen bietet ein umfangreiches Sortiment, das insbesondere bei Herden, vielfältige Modelle für jeden Bedarf, unterschiedliche Anforderungen und Budgets bereithält. Vom Kippkochplatten-Herd bis zum Induktionsherd ist alles dabei.**

Keine Großküche gleicht der anderen. Die Anforderungen und Gegebenheiten von Küchenkonzepten variieren stark, enge Raumverhältnisse und bauseitige Anschlüsse erfordern eine bestmögliche Flächennutzung. Auch Bewegungsabläufe und Handling verlangen exakt aufeinander abgestimmte Komponenten. Der Herd bleibt dabei das Herzstück jeder Küche. Dem professionellen Koch steht heute eine große Auswahl an Herden zur Verfügung: Ob mit Gas oder mit Elektroenergie beheizt – es gibt viele Modelle, die sich sowohl in der Größe als auch im grundlegenden Aufbau unterscheiden. PHOENIX bietet mit der modularen K-Line-Serie professionelle Herdmodelle in unterschiedlichen Ausführungen. Das Sortiment umfasst traditionelle Herde mit Kippkochplatten, Elektroherde mit Stahlkochfeld, Gasherde mit zwei bis sechs offenen Kochstellen, Ceranherde mit und ohne Topferkennung und moderne Induktionsherde mit Kochstellen- oder Flächeninduktion.

Die meisten Modelle der K-Line-Serie können wahlweise mit verschiedenen Backofenkombinationen ausgestattet werden, darunter Backöfen mit Ober- und Unterhitze, Dual-Bratöfen mit Umluft und Gasbacköfen. Insbesondere Ceranherde kommen heute aufgrund ihrer schnellen Aufheizzeit, der leichten Reinigung sowie dank durchgängig glatter Oberfläche immer häufiger in der Profiküche zum Einsatz. Darüber hinaus sorgt die automatische Topferkennung für Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit. Zum Sortiment gehören außerdem effiziente Induktionsherde mit bis zu 90 Prozent Wirkungsgrad und Erwärmung der Speisen in Rekordzeit. Bei PHOENIX können Profiköche zwischen Kochstellen- und Flächeninduktionsherden wählen. Alle Modelle der K-Line Serie sind in eine Küchenzeile mit durchgehender, hygienischer Oberflächenplatte integrierbar.

**Weitere Informationen unter:** [www.phoenixs.eu](http://www.phoenixs.eu)

**Weitere Informationen:**  
PHOENIX Vertrieb GmbH  
Marketing  
Magdeburger Str. 37  
45881 Gelsenkirchen  
Tel.: +49 209 977416-0  
[info@phoenixs.eu](mailto:info@phoenixs.eu)  
[www.phoenixs.eu](http://www.phoenixs.eu)

**Pressekontakt:**  
W/PRO Communication GmbH  
Fränze Kühn  
Beethovenstraße 1a  
97080 Würzburg  
Tel.: +49 931 35515-41  
[fk@wpro-communication.de](mailto:fk@wpro-communication.de)  
[www.wpro-communication.de](http://www.wpro-communication.de)

## PRESSEMITTEILUNG

### Bildübersicht

**PHOENIX\_VITO-Express-Induktionsherd\_FEH\_330**



Energieeffizient durch Induktion und elektronische Topferkennung. Die VITO-Express-Induktionsherde der K-Line-Serie bringen die Energie genau dorthin, wo sie benötigt wird.

**Fotonachweis:** PHOENIX

**PHOENIX\_VITO-Express-Herd\_FEH\_505**



Die VITO-Express-Induktionsherde mit elektronischer Topferkennung und Knebelbedienung haben eine durchgehende und leicht zu reinigende Glaskeramik-Hochfläche.

**Fotonachweis:** PHOENIX

**PHOENIX\_Stahlkochfeld-Herd\_FEH\_430**



Hervorragende Wärmeleit- und Wärmespeicherfähigkeit: die Stahlkochfeld-Herde mit durchgängigem Kochfeld aus verzugsarmem Spezialstahl sind leicht zu reinigen und bieten viel Platz.

**Fotonachweis:** PHOENIX

**PHOENIX\_Kippkochplatten-Herd\_FEH\_410**



Jede Kochplatte der Phoenix-Kippkochplatten-Herde misst 300 x 300 mm. Die vorderen Blitzkochplatten haben eine Leistung von 4,0 kW, die hinteren je 2,5 kW.

**Fotonachweis:** PHOENIX

**Weitere Informationen:**  
PHOENIX Vertrieb GmbH  
Marketing  
Magdeburger Str. 37  
45881 Gelsenkirchen  
Tel.: +49 209 977416-0  
info@phoenix.eu  
www.phoenix.eu

**Pressekontakt:**  
W/PRO Communication GmbH  
Fränze Kühn  
Beethovenstraße 1a  
97080 Würzburg  
Tel.: +49 931 35515-41  
fk@wpro-communication.de  
www.wpro-communication.de

## PRESSEMITTEILUNG

### PHOENIX\_Gas-Herd\_FGH\_610



Die Phoenix Gasherde gibt es in 600, 800 und 1200 mm Breite und optional mit integriertem Backofen.

**Fotonachweis:** PHOENIX

**Weitere Informationen:**  
PHOENIX Vertrieb GmbH  
Marketing  
Magdeburger Str. 37  
45881 Gelsenkirchen  
Tel.: +49 209 977416-0  
info@phoenix.eu  
www.phoenix.eu

**Pressekontakt:**  
W/PRO Communication GmbH  
Fränze Kühn  
Beethovenstraße 1a  
97080 Würzburg  
Tel.: +49 931 35515-41  
fk@wpro-communication.de  
www.wpro-communication.de