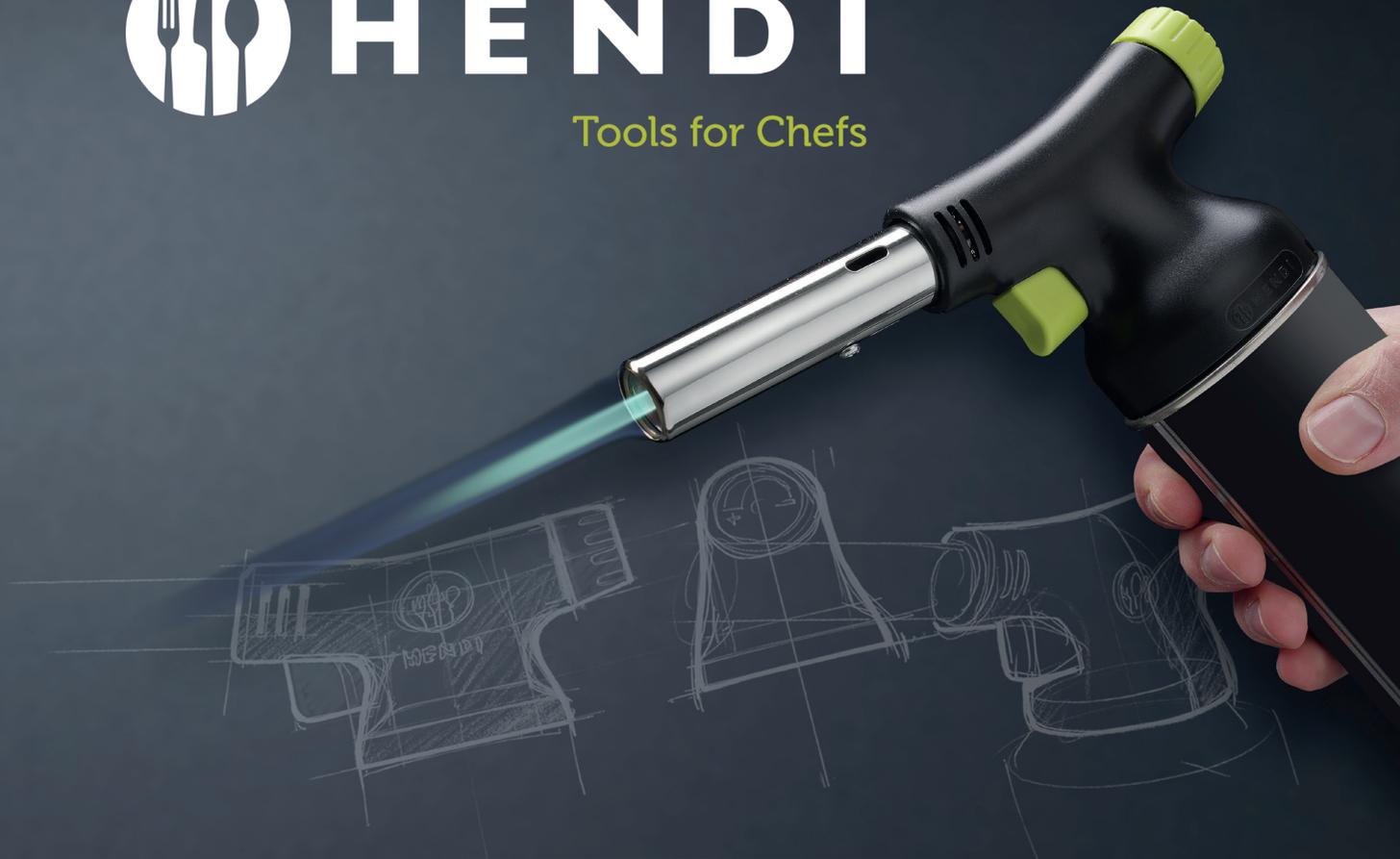




# HENDI

Tools for Chefs



## ROBERT BRONWASSER DESIGN

Exklusives Food Service Equipment vom Star-Designer: Robert Bronwasser ist ein renommierter niederländischer Industriedesigner, der in der Vergangenheit bereits für bekannte Marken wie Heineken oder Lipton gearbeitet hat und dafür mehrfach mit Designpreisen ausgezeichnet wurde. Nicht zuletzt dessen hat sich HENDI vor mittlerweile

mehr als einem Jahr mit ihm zusammengetan, um einige bekannte HENDI-Klassiker völlig neu zu interpretieren. So helfen ein frischerer Look dank neuer Farbakzente und eine stark verbesserte Funktionalität nun dabei, HENDI Tools for Chefs zu den besten Werkzeugen für Küchenchefs weltweit zu machen.

# „Design, das ein Lächeln hervorzaubert!“

Robert Bronwasser

Begonnen hatte Robert Bronwasser damit, HENDI-Produkte zu analysieren, insbesondere, wie sie den Bedürfnissen der Anwender entsprechen. Seine Ergebnisse waren eindeutig: „Küchenchefs wünschen sich die volle Kontrolle über ihre Werkzeuge und sie wollen die jeweilige Funktionalität eines Geräts aus anderen Blickwinkeln betrachten und dieses vielseitig einsetzen können.

Sie lieben zwar auch die Formgebung, diese muss jedoch immerfunktional sein.“

Vor diesem Hintergrund präsentierte Robert seine ersten Skizzen und Modelle. Die Frische und Entschlossenheit in der Formgebung zog sofort die Aufmerksamkeit auf sich.

**Aber überzeugen Sie sich davon auf den nächsten Seiten am besten selbst.**



design by  
Robert Bronwasser

bis 4 l
250 W
230 V

## STABMIXER

- ABS-Kunststoffgehäuse und Edelstahlchaft.  
Gekreuzte Edelstahlmesser mit  
Titaniumbeschichtung. Leistungsstarker  
250W Motor, 6 Geschwindigkeitsstufen mit  
LCD-Anzeige. Maximale Drehzahl 13.500  
U/Min. Geeignet für 1-4 Liter Inhalt.

222157

## PERKOLATOREN & HEISSGETRÄNKEKOCHER

– Das einzigartige Design und die Liebe zum Detail machen dieses Gerät zum Blickfang eines jeden Buffets. Einwandiges, mattschwarz beschichtetes Edelstahlgehäuse mit stilvollen Polypropylen-Griffen und Deckeln. Tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas. Magnetische Auffangwanne, die ohne Anheben oder Verschütten entfernt werden kann.

– Der Filterbehälter hat einen eingebauten Filter für grob gemahlene Kaffee, zusätzliches Filterpapier wird somit nicht benötigt. Die Kaffeemaschine hält den Kaffee nach dem Brühen auf Serviertemperatur. Die Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Brühvorgangs und die etwaige Notwendigkeit einer Entkalkung.



bis 13 l  
1650 W  
230 V



211434

### PERKOLATOR



bis 18 l  
1650 W  
230 V



211465

### HEISSGETRÄNKEKOCHER

198254



design by  
Robert Bronwasser

## CRÈME-BRÛLÉE-BRENNER - SET

- Dank des stilvollen mattschwarzen Designs mit grünen Akzenten und dem ergonomischen Griff ist es ein Genuss diesen Crème-Brûlée-Brenner in der täglichen Arbeit zu verwenden. Der Brenner ist einfach und sicher an der Gaskartusche befestigt und bedeckt die gesamte Oberseite der Kartusche. Die Piezo-Zündung macht das Zünden einfach, das große Gasdrehrad ermöglicht eine einfache Einstellung der Flammengröße und -intensität.
- Dieser Brenner kann in jedem Winkel betrieben werden, auch über Kopf, da das verbesserte Design des Brenners ein Flackern der Flamme verhindert.



360°

## INDUKTIONSKOCHER

- Schlichtes klares Design, geeignet für das Live-Kochen. Sehr flaches Gehäuse mit schwarz beschichtetem Edelstahlrahmen. Oberfläche aus Keramikglas mit integrierter Digitalanzeige. Touch-Bedienung, Leistung und Temperatur in 11 Stufen einstellbar. Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten. Ausgestattet mit einem elektronischen Überhitzungsschutz.



## INDUKTIONSWARMHALTEPLATTE

- Einzigartige Induktionwarmhalteplatte mit einer rechteckigen Induktionsspule, die es ermöglicht, mehrere Pfannen gleichzeitig warm zu halten. Die Leistung ist in 11 Stufen über einen Drehknopf einstellbar. Temperaturbereich: 40-100°C. Ausgestattet mit einem elektronischen Überhitzungsschutz.

