

## **Pressemitteilung**

Das Portfolio von Saro Gastro Products, dem Küchenausstatter aus Emmerich am Rhein, deckt den kompletten Bedarfsbereich für Foodservice und HORECA ab. Jetzt wird das Sortiment abermals erweitert. Unter anderem bietet Saro Gastro-Products jetzt Arbeitstische im Sondermaß und eine Outdoor-Kücheninsel an.

## **Saro Gastro-Products**

### **Arbeitstische im Sondermaß und Outdoor-Kücheninsel ergänzen Portfolio**

Saro Gastro-Products verfügt über langjährige Expertise und ein Sortiment mit über 1.800 Artikeln. Das Portfolio erweitert der Küchenausstatter aus Emmerich am Rhein nun um eine Profikochlinie im 600er-Maß, die bestens für Foodtrucks und kleine Küchen geeignet ist. Das Sondermaß kann auf alle Arbeitsplatten angewendet und auf Kühl- sowie Arbeitstischen angebracht werden. Bei der Planung und Umsetzung sind die Fachleute von Saro Gastro-Products behilflich. Darüber hinaus bietet Saro Gastro-Products mit dem Filchef eine praktische Outdoor-Kücheninsel an.

„Wir haben in den letzten zwölf Monaten neue Wege eingeschlagen und sind Herausforderungen etwas anders angegangen als bisher“, erklärt Pieter Derksen, der im vergangenen Jahr die Geschäftsleitung bei Saro Gastro-Products übernommen hat. „Wir passen unser Sortiment den Marktbedürfnissen sowie dem Feedback der Kunden und Fachhändler an. So entstanden auch die 600er-Profikochlinie und der neue Outdoor-Küchenblock.“

### **Kochen auf engstem Raum – mit der 600er Profikochlinie von Saro Gastro-Products**

Neben den klassischen Arbeitsplattentiefen bietet Saro Gastro-Products ab sofort die 600er Profikochlinie an. Sie ist perfekt geeignet für kleinere Küchen, in denen jeder Zentimeter Platz benötigt wird. Auch im Foodtruck sorgt die geringere Arbeitstiefe für mehr Freiraum zwischen der Speisenzubereitung und dem Kundenservice. Die 600er Profikochlinie ergänzt das Sortiment, in dem bereits die klassische 700er sowie die extra tiefe 900er Kochlinie erhältlich sind. Alle individuell kombinierbaren Küchenblöcke, Kühlbereiche und Kochnischen sind aus hochwertigem, robustem Edelstahl AISI304 gefertigt.

Ergänzen lassen sich die einzelnen Küchenblöcke beispielsweise um Gasherde mit Ofen und Grill, Elektroherde und Cerankochfelder in verschiedenen Größen, Elektro- und Gasgrillplatten, Elektro-Fritteusen, Lavasteingrills, Nudelkocher und Bainmaries. Alle

## **Saro Gastro-Products GmbH**

Sandbahn 6, 46446 Emmerich | T: +49 2822 9258 0 | F: +49 2822 1819 2 | E: [info@saro.de](mailto:info@saro.de)

Geräte werden in Europa hergestellt und bieten die gewohnte Zuverlässigkeit und Langlebigkeit, für die Saro Gastro-Products bekannt ist.

### **Filchef – die ultimative Outdoor-Kücheninsel**

Mit der neuen Filchef präsentiert Saro Gastro-Products eine moderne Outdoor-Kücheninsel, die höchste Flexibilität für das Kochen im Freien bietet. Die hochwertige Edelstahlkonstruktion ist auf robusten Rollen installiert und überzeugt damit durch ein Höchstmaß an Flexibilität. Sie ist mit einem Lavasteingrill und zwei Gaskochstellen ausgestattet, verfügt über eine praktische Tool-Schublade sowie einen geschlossenen Stauraum. Die hochwertige Verarbeitung ermöglicht einen langjährigen Einsatz.

Der Filchef lässt sich bei Saro Gastro-Products auch nach ganz individuellen Wünschen gestalten und einrichten. Dabei unterstützt das Team um Vertriebsleiter Clemens Hardering gerne. „Wir erhalten immer häufiger Anfragen für solche Individuallösungen. Jede Küche hat einfach unterschiedliche Anforderungen und darauf möchten wir mit unserem Angebot zur Herstellung individueller Einrichtungen für das Küchenteam eingehen“, erklärt Hardering.

### **Unschlagbarer Service und faire Preise**

„Unser Ziel ist es, jedem Betrieb im Gastgewerbe die bedarfsgerechte Ausstattung mit hochwertiger Technik und Betriebseinrichtung zu fairen Preisen zu ermöglichen“, betont Clemens Hardering. Um eine schnelle Warenverfügbarkeit gewährleisten zu können, befindet sich das große Lager in direkter Nachbarschaft zum Firmengebäude von Saro Gastro-Products. Auf alle Produkte sichert Saro Gastro-Products eine 24-monatige Vollgarantie, inklusive Vor-Ort-Service bei den Großgeräten. „Das gelingt vor allem deshalb, weil wir großes Vertrauen in der Branche genießen und seit Jahren mit denselben Lieferanten zusammenarbeiten“, erläutert Hardering. Das komplette Sortiment ist über die firmeneigene Website einsehbar und über den Fachhandel sogar in Kleinstmengen bestellbar.

**Weitere Informationen gibt es direkt bei Saro Gastro-Products unter [www.saro.de](http://www.saro.de) oder per Telefon +49 2822/9258-0**

### **Über Saro**

*Saro Gastro-Products ist ein renommierter Anbieter von professionellen Küchengeräten mit Sitz in Emmerich am Rhein. Seit über 50 Jahren steht das Unternehmen für Qualität, Innovation und Zuverlässigkeit. Das umfangreiche Sortiment umfasst Geräte für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Mit einem starken Fokus auf Kundenzufriedenheit und kontinuierlicher Produktentwicklung ist Saro Gastro-Products ein vertrauenswürdiger Partner für Küchenprofis weltweit. Alle Artikel sind über die firmeneigene Website einsehbar und über den Fachhandel sogar in Kleinstmengen bestellbar.*

**Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten**

**Bildmaterial:**

	<p><i>Die 600er Profikochlinie von Saro Gastro-Products ist perfekt geeignet für Foodtrucks und kleinere Küchen, in denen jeder Zentimeter Platz benötigt wird.</i></p>
	<p><i>Saro Gastro-Products bringt mit dem Filchef eine individualisierbare Outdoor-Kücheninsel auf den Markt.</i></p>

**Pressekontakt:**

*Gröön Schnack – nachhaltige Kommunikation*

*Carina Alves*

*Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen*

*Mobil: 0174 / 99 65 22 6*

*E-Mail: [post@gs-kommunikation.de](mailto:post@gs-kommunikation.de)*