

Pressemitteilung

HOST 2025: Neuheiten und Live-Cooking-Erlebnisse bei Saro Gastro-Products

Zum wiederholten Mal war Saro Gastro-Products auf der internationalen Fachmesse HOST in Mailand vertreten und zog mit einem modernisierten Messestand sowie praxisnahen Live-Vorführungen zahlreiche Fachbesucherinnen und -besucher an. Das Traditionsunternehmen aus Emmerich präsentierte Highlights aus dem aktuellen Sortiment, darunter den neuen Highspeed Ofen „FlashCook“, den Schockfroster „Odin“ mit digitalem Display, die Warmhaltevitrine „Bennet“ sowie den kompakten Milchkühler „Paros“.

„Die HOST ist für uns seit vielen Jahren eine feste Größe im Messekalender. Sie bietet die ideale Plattform, um mit Partnern und Kunden aus aller Welt in Kontakt zu treten und unsere neuesten Entwicklungen zu zeigen“, erklärt Clemens Hardering, Vertriebsleiter bei Saro Gastro-Products.

Live-Cooking mit dem FlashCook Highspeed Ofen

Ein besonderes Highlight am Saro-Stand war die Live-Vorführung des neuen Highspeed Ofens „FlashCook“, den Mick Arentsen, gelernter Koch und bei Saro verantwortlich für den Exportvertrieb, im Messebetrieb präsentierte. Besucherinnen und Besucher konnten direkt erleben, wie kleine Gerichte, etwa überbackene Baguettes, in Rekordzeit zubereitet und anschließend in der Warmhaltevitrine „Bennet“ präsentiert wurden.

Der FlashCook kombiniert Heißluft-, Mikrowellen- und Infrarottechnologie, um Speisen gleichmäßig und schnell zuzubereiten. Dank kompakter Bauweise und intuitiver Bedienung eignet sich das Gerät ideal für Cafés, Snackbars, Hotels und Foodtrucks, in denen Schnelligkeit und Qualität gleichermaßen gefragt sind.

„Gerade Betriebe mit kleinem Platzangebot profitieren von Geräten wie dem FlashCook – er liefert gastronomische Qualität auf Knopfdruck“, betont Tonnie Cornielje, Verkaufsleiter Export bei Saro. „Die Resonanz auf der Messe war durchweg positiv – viele Besucherinnen und Besucher waren beeindruckt von der Performance und Effizienz des Geräts.“

Schockfroster „Odin“: Schnelle Kühlung mit digitalem Komfort

Mit dem Schockfroster „Odin“ stellt Saro eine leistungsstarke Lösung für das schnelle und hygienische Abkühlen von Speisen vor. Das Modell überzeugt durch eine robuste Bauweise und ein digitales Display, das eine präzise Temperatursteuerung ermöglicht. Ideal für

Cateringbetriebe, Großküchen und die Hotellerie, die Wert auf Prozesssicherheit und Qualität legen.

Warmhaltevitrine „Bennet“ und Milchkühler „Paros“

Die Warmhaltevitrine „Bennet“ bietet sich perfekt für den Self-Service-Bereich in Bäckereien, Tankstellen oder Kantinen an. Sie hält Speisen zuverlässig auf Temperatur und sorgt mit ihrer transparenten Bauweise für eine appetitliche Präsentation.

Der Milchkühler „Paros“ wiederum ist die optimale Ergänzung zu professionellen Kaffeeautomaten. Mit abschließbarer Glastür, LED-Innenbeleuchtung und digitaler Temperaturkontrolle garantiert er eine konstante Kühlung von Milch – für Barista-Qualität auch im Selbstbedienungsbereich.

Qualität, Service und faire Preise – das Saro-Versprechen

„Unser Leitspruch lautet: ‚Wir machen Qualität bezahlbar‘, denn wir möchten jedem Betrieb im Gastgewerbe die Ausstattung mit hochwertiger Technik zu fairen Konditionen ermöglichen“, erklärt Pieter Derksen, Geschäftsleiter von Saro Gastro-Products. „Dabei achten wir besonders auf Qualität und Nachhaltigkeit – viele unserer Produkte werden in Europa gefertigt. Wo wir außerhalb Europas produzieren, stellen wir mit eigenen Fertigungsstätten und strengen Kontrollen sicher, dass europäische und deutsche Standards eingehalten werden.“

Neben innovativen Geräten legt Saro Wert auf umfassenden Service: persönliche Beratung, schnelle Lieferzeiten, 24-monatige Garantie auf alle Geräte sowie ein zuverlässiger Vor-Ort-Service. Das komplette Sortiment ist über die firmeneigene Website sowie über den Fachhandel auch in Kleinstmengen erhältlich.

Weitere Informationen gibt es direkt bei Saro Gastro-Products unter www.saro.de oder per Telefon +49 2822/9258-0

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

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 mehr als 1.800 Geräte für die Hotellerie, Gastronomie, Catering, Bäckereien und den Lebensmitteleinzelhandel. 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.

Bildmaterial:



v.l.n.r.: Clemens Hardering (Vertriebsleiter), Pieter Derksen (Geschäftsleiter), Tonnie Cornielje (Verkaufsleiter Export)



Saro Highspeed Ofen "FlashCook"



Saro Schockfroster "Odin"



Saro Warmhaltevitrine "Bennet"



Saro Milchkühler "Paros"

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de