

Pressemitteilung

Saro Gastro-Products

Black Line Induktionsherde – Funktionalität trifft Design

Saro Gastro-Products, seit über 50 Jahren Partner für professionelle Küchenausstattung im Foodservice- und HORECA-Bereich, stellt die neue Black Line Serie vor. Die in elegantem Schwarz lackierten Induktionsherde verbinden modernste Technik mit einem Design, das speziell auf den Trend zur offenen Küchengestaltung abgestimmt ist.

„Wir merken, dass gerade im Bereich der offenen Küchen inzwischen nicht nur die Funktionalität im Fokus steht, sondern auch ein ansprechendes Design immer mehr Anklang findet. Mit unserer Black Line bieten wir eine Lösung, die beides vereint“, betont Clemens Hardering, Vertriebsleiter DACH bei Saro Gastro-Products.

Black Line: Vielfalt für Profiköche

Die neue Serie umfasst Induktionsstandgeräte mit 700 Millimetern Bautiefe, darunter Modelle mit Griddleplatte, Wok-Gerät sowie ein- bis zweiplattige Varianten. Highlight-Produkte der Black Line Serie sind die Induktionsherde NIKOS, JOHANN und THEO.

Induktionsherd NIKOS – kraftvoll auf vier Feldern

- Vier Induktionskochfelder à 5 kW
- Edelstahlgehäuse, schwarz sprühlackiert, Glaskeramik-Kochplatten
- Zwei geräumige Unterschränke mit Tür
- Power- oder Temperaturanzeige per Knopf- und Touch-Steuerung, LED-Anzeige
- Elektronischer Überhitzungsschutz
- Außenmaße: B 800 x T 700 x H 830–870 mm
- Anschluss: 400 V, 20 kW

Induktionsherd JOHANN – kompakt mit zwei Feldern

- Zwei Induktionskochfelder à 5 kW

Saro Gastro-Products GmbH

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

- Edelstahlgehäuse, schwarz sprühlackiert, Glaskeramik-Kochplatten
- Unterschrank mit Tür
- Temperaturbereich: +60 °C bis +240 °C
- Außenmaße: B 400 x T 700 x H 830–870 mm
- Anschluss: 400 V, 10 kW

Wok-Induktionsherd THEO – für authentische Vielfalt

- Wok-Kochzone Ø 280 mm
- Edelstahlgehäuse, schwarz sprühlackiert, Glaskeramik-Kochplatte
- Unterschrank mit Tür
- Power- oder Temperaturanzeige, LED-Display
- Außenmaße: B 400 x T 700 x H 830–870 mm
- Anschluss: 400 V, 5 kW

Design für die offene Küche

Mit ihrer edlen schwarzen Front und klaren Linien fügen sich die Black Line Geräte harmonisch in moderne Küchenkonzepte ein. Ob in Showküchen, Frontcooking-Bereichen oder gehobenen Gastronomiebetrieben – die Serie vereint ästhetische Wirkung mit höchster Effizienz und Sicherheit.

Alle Modelle sind mit höhenverstellbaren Füßen, 3 cm hoher Aufkantung, elektronischem Überhitzungsschutz und Vor-Ort-Service ausgestattet. Damit sind sie perfekt auf die Anforderungen des täglichen Profieinsatzes zugeschnitten.

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:



Induktionsherd NIKOS – kraftvoll auf vier Feldern



Induktionsherd JOHANN – kompakt mit zwei Feldern



Wok-Induktionsherd THEO – für authentische Vielfalt

Pressekontakt:

Gröön Schnack – nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de