

Pressemitteilung

Saro Gastro-Products erweitert das Sortiment um eine hochpräzise Schneid- und Kutterlösung für höchste Ansprüche in der professionellen Küche.

Saro Gastro-Products

Leistungsstarker Profi-Kutter mit innovativer Brushless-Technologie

Mit dem neuen Kutter erweitert Saro Gastro-Products sein Sortiment um eine leistungsstarke, vielseitige und besonders effiziente Lösung für die professionelle Speisenvorbereitung. Entwickelt für den intensiven täglichen Einsatz in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handwerk, unterstützt das kompakte Gerät Küchenprofis dabei, Arbeitsprozesse zu beschleunigen, gleichbleibende Qualität zu sichern und wertvolle Zeit im Mise en Place zu sparen. Die moderne Brushless-Motortechnologie, eine intelligente Steuerung und ein durchdachtes Design sorgen für konstant hochwertige Ergebnisse bei maximalem Bedienkomfort.

Herzstück des neuen Kutters ist der bürstenlose Motor, der über den gesamten Drehzahlbereich ein hohes Drehmoment liefert – auch bei großen Mengen oder festen Produkten wie Wurzelgemüse, Kohl oder Käse. In Kombination mit dem exklusiven Force Control System wird eine gleichbleibende Schnitt- und Verarbeitungsqualität gewährleistet: Überschreitet der Motor die voreingestellte Kraft, warnt ein akustisches Signal den Anwender. Das sorgt für reproduzierbare Resultate und entlastet das Küchenpersonal, insbesondere bei wechselnden Anwendern oder im Schichtbetrieb.

Perfekte Schnittergebnisse und maximale Vielseitigkeit

Als Gemüseschneider überzeugt das Gerät durch höchste Präzision und Flexibilität im Küchenalltag. Fein abgestimmte Einstellungen, ein umfassendes Scheiben- und Messerdesign sowie das Gravity Slide System ermöglichen saubere, gleichmäßige Schnitte – ideal für Salate, Rohkost, Beilagen oder Garnituren. Geschnittene Produkte lassen sich dank des Systems formschön auffangen und bei Bedarf direkt für die Lagerung oder Präsentation weiterverwenden.

Mit einer großen Auswahl an optionalen Scheiben und Gittern lassen sich über 35 verschiedene Schnitt- und Reibvarianten realisieren – von feinen Julienne-Streifen bis zu

dicken Scheiben. Die serienmäßig enthaltene Auswurfscheibe unterstützt zudem die schonende Verarbeitung empfindlicher Lebensmittel.

Effiziente Kutter-Funktion für homogene Ergebnisse

Im täglichen Einsatz zeigt der Kutter seine Stärken: Der 4,4-Liter-Kuttertopf mit seitlichen Rührarmen und hoher Welle ermöglicht eine höhere Produktionsmenge – ideal für Saucen, Pestos, Farcen, Dressings oder feine Massen. Die spezielle Messergeometrie mit invertierter Schneidtechnologie sorgt für besonders homogene und feine Ergebnisse, während die seitlichen Rührarme eine Überhitzung des Produkts verhindern. Das ist ein wichtiger Vorteil bei empfindlichen Zutaten.

Je nach Anwendung können optional glatte oder gelochte Messer eingesetzt werden. Über das intuitive Bedienfeld lassen sich die Programme per Pulsfunktion steuern oder auf eine bestimmte Zeit einstellen. Vordefinierte, parametrisierbare Programme ermöglichen in wenigen Sekunden standardisierte Texturen – von fein bis dicht – und lassen sich individuell an Rezepte und Betriebsabläufe anpassen.

Ergonomie, Hygiene und Langlebigkeit

Der neue Kutter im Sortiment von Saro Gastro-Products ist konsequent auf die Anforderungen des professionellen Küchenalltags ausgelegt. Die ergonomische Bauweise ermöglicht das Schneiden und Verarbeiten in einem einzigen Arbeitsgang. Der seitliche Produktauswurf spart Platz auf der Arbeitsfläche und verhindert zuverlässig Spritzer – ein klarer Vorteil in beengten Vorbereitungsküchen. Die Auswurfrichtung lässt sich an den jeweiligen Workflow anpassen.

Alle relevanten Komponenten wie Hebel, Deckel und Schüsseln sind leicht abnehmbar und einfach zu reinigen. Die Edelstahlscheiben sind spülmaschinengeeignet, die abnehmbaren Messer sorgen für die Einhaltung höchster Hygienestandards. Umfangreiche Sicherheitssysteme, ein vollständiges Fehlermeldesystem sowie die NSF-Zertifizierung unterstreichen den hohen Qualitäts- und Sicherheitsanspruch des Geräts.

Serienausstattung und Optionen

Zum Lieferumfang gehören unter anderem ein Motorblock mit variabler Geschwindigkeit, ein Gemüseschneideraufsatz, der Kuttertopf mit gezahnten Messern, eine Gravity-Auswurframpe, ein Innenauffangbehälter, eine Auswurfscheibe sowie ein universeller Gitterreiniger. Optional sind Messerhubs mit glatten oder gelochten Messern erhältlich, um das Gerät noch gezielter an individuelle Anforderungen anzupassen.

Mit diesem neuen Kutter bietet Saro Gastro-Products eine langlebige, leistungsstarke und flexible Lösung für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handwerk – entwickelt für effiziente Arbeitsabläufe, gleichbleibende Qualität und spürbare Entlastung im Küchenalltag.

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:



Saro Gastro-Products erweitert das Sortiment um eine hochpräzise Schneid- und Kutterlösung für höchste Ansprüche in der professionellen Küche.

Foto Credit: Sammic

Pressekontakt:

Gröön Schnack – nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de