

>> BITTE AN IHREN EINKAUF UND VERKAUF WEITERLEITEN! <<

KOMPETENZ-AUSBAU IM BEREICH SOUS VIDE – KOMET ÜBERNIMMT DOMNICK

APRIL -2011-

Sous-Vide ist derzeit die innovativste Kochtechnik und aufgrund ihrer zahlreichen Vorteile, wie z.B. Garen auf den Punkt, geringe Gewichtsverluste oder Kostenoptimierung aus keiner Profiküche mehr wegzudenken. Vakuumieren und Thermalisieren sind dabei die wichtigsten Arbeitsvorgänge. Für detaillierte Informationen zum Thema Sous-Vide stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Gerne können Sie dazu auch unser umfangreiches Informationsmaterial anfordern.

Wir haben uns entschlossen, unsere Kompetenz im Bereich Sous-Vide noch weiter auszubauen und deshalb zum 01.01.2011 die Firma und Marke DOMNICK übernommen. Für Sie als unser Partner ergeben sich dadurch eine ganze Reihe von Vorteilen wie z.B.:

- Optimal aufeinander abgestimmte Produkte (Funktion, Leistung, etc.).
- Alles aus einer Hand (ein Ansprechpartner, ein Bestellvorgang, eine Anlieferung, etc.).
- Einheitliche Qualitätsstandards.
- Absatzförderung und noch bessere Werbeunterstützung durch den gesamtheitlichen Kommunikationsansatz.
- Neue Vermarktungschancen und Umsatzpotenziale.

DOMNICK THERMALISIERER – DIE MARKE, DAS PRODUKT.

Die Domnick Gourmet-Thermalisierer gibt es derzeit in vier Ausführungen. Damit sind sie ideal für jeden Einsatz.

- Für den Einsteiger zum Kennenlernen und Anfreunden.
- Als Zweitgerät, für den mobilen Einsatz.
- Für den Dauerbetrieb, für kleine oder große Portionen.

Da die Geräte von außen beheizt werden, ist bei allen die volle Nutzbarkeit des ganzen Behälters möglich. Darüber hinaus gibt es keine störenden Bauteile innerhalb der Behälter, die das Volumen verringern und die Reinigung erschweren.



EMILY



ARIANE



SOPHIE



KERSTIN

OPTIONEN



Gargutthermometer
Mit dem Gargutthermometer kann man im Vakuumbeutel direkt die Kerntemperatur des Produkts messen.



Dichtungspads
verhindern das Eindringen von Luft und Wasser in den Vakuumbeutel.



Elektrische Entleerung Profi
zum Entleeren des Gourmet-Thermalisierer.



Sous-Vide Grundkochbuch
In diesem Buch finden Sie alles, was Sie zum Thema „Thermalisieren“ wissen müssen.



Sous-Vide-Etikett,
wasserfest, zum Beschriften Ihrer Beutel.

.....
Domnick

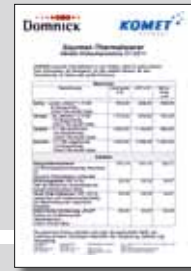
KOMET
GERMANY

PREISLISTE DOMNICK GOURMET-THERMALISIERER

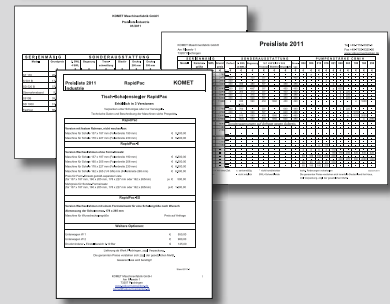
Die Preise für sämtliche Geräte entnehmen Sie bitte der Anlage. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

JETZT BESTELLEN UND NOCH UNSERE PREISE AUS 2009 NUTZEN. NEUE PREISE AB JULI 2011.

Zum 01.07.2011 werden wir die Preise für unsere Maschinen und Ersatzteile auf Grund erneut gestiegener Rohstoffpreise erhöhen. Die neue Preisliste für Standardmaschinen erhalten Sie im Juni 2011 von uns. Für alle Bestellungen bis einschließlich 30.06.2011 gelten noch unsere aktuellen Preise aus 2009.



NEU!



NEU!



DVD SOUS-VIDE – GAREN IM VAKUUM – NEU ÜBERARBEITET!

Aufgrund der großen Nachfrage, haben wir unsere DVD neu aufgelegt und in Zusammenarbeit mit unserem Sous-Vide-Koch Hubertus Tzschirner überarbeitet. Sie bietet jetzt noch mehr Informationen rund um das Thema Garen unter Vakuum. Wie bisher ist die DVD für Sie kostenlos. Nutzen Sie die DVD als Verkaufunterstützung oder für die Schulung Ihrer Mitarbeiter.

NEUE MITARBEITER!



WIR STELLEN VOR. UNSERE NEUEN MITARBEITER.

FLORIAN KNECHT – EXPORT-MANAGER

Seit 01.02.2011 ist Herr Florian Knecht als Export-Manager bei uns tätig und betreut unsere Kunden im Ausland. Sie erreichen Herrn Knecht unter der Mobil-Nummer: +49 (0) 176 / 11 83 25 82 oder per E-Mail: florian.knecht@vakuumverpacken.de



STEN BARTHEL – VERTRIEB UND TECHNISCHE BETREUUNG INDUSTRIEMASCHINEN

Herr Barthel ist seit 03.07.2006 in unserem Unternehmen tätig. Nach Abschluss seiner Weiterbildung zum Techniker hat Herr Barthel im September 2010 den Vertrieb und die technische Betreuung für Industriemaschinen übernommen. Sie erreichen Herrn Barthel unter der Mobil-Nummer: +49 (0) 176 / 11 83 25 89 oder per E-Mail: sten.barthel@vakuumverpacken.de

KOMET IST INNOVATION!

Unsere aktuellen Neuentwicklungen präsentieren wir live auf einer Vielzahl von Messen.

Besuchen Sie uns auf folgenden Messen und überzeugen Sie sich von den Vorteilen der KOMET-Vakuum-Verpackungsmaschinen:

- INTERPACK, DÜSSELDORF**
12.05. – 18.05.2011
- SÜFFA, STUTTGART**
02.10. – 04.10.2011
- ANUGA FOOD, KÖLN**
08.10. – 12.10.2011

SERVICE-HOTLINE:
+49 (0) 71 53 / 83 25-17
+49 (0) 71 53 / 83 25-18

FAX-HOTLINE FÜR ERSATZTEILE:
+49 (0) 71 53 / 83 25-27

IHRE KOMET-ANSPRECHPARTNER:

- Gebiet Nord:** Herr Heinz Hamer
Mobil: +49 (0) 176 / 11 83 25-88
- Gebiet Ost:** Herr Stefan Bernhardt
Mobil: +49 (0) 176 / 11 83 25-84
- Gebiet Süd:** Herr Bertram Schuster
Mobil: +49 (0) 176 / 11 83 25-86
- Gebiet Mittlerer Osten & Osteuropa:** Farid Maqsudi
Mobil: +49 (0) 172 / 13 27 106



KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filswehr 1 · D-73207 Plochingen
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vakuumverpacken.de
Email: komet@vakuumverpacken.de

