



Das Herzstück der Hauptküche im Address Burj Dubai ist der »Premium«-Kochblock von MKN, der u.a. mit dem Gasglühsteingrill »Argentina« ausgestattet wurde; der Kombidämpfer »HansDampf 20.2« (re.) wird zum Regenerieren größerer Chargen eingesetzt

MADE IN GERMANY am Persischen Golf

Das im Oktober vergangenen Jahres eröffnete Address Hotel Downtown Burj Dubai setzt bei der Ausstattung seiner Küchen auf Technik aus Deutschland – genauer gesagt aus Wolfenbüttel

Überall in diesem Domizil der Luxusklasse steht in puncto Service die Individualität des Gastes im Mittelpunkt: in den 196 Zimmern und Suiten ebenso wie im Spa oder in der Bankettabteilung. Und

natürlich auch in den acht Restaurants und Bars, deren F&B-Konzept cooles Design, persönliche Atmosphäre und Lifestyle mit raffinierten, internationalen Gerichten verbindet. Verantwortlich für dessen Umsetzung zeichnet als Director of Culinary Excellence der Deutsche Viktor Stampfer. Der kulinarische Teil obliegt seinem Landsmann Uwe Faust.

Dem Executive Chef und seinem Team stehen dafür drei Küchen zur Verfügung, in denen man hinsichtlich der Kombidämpfer auf Technik aus dem Hause MKN vertraut – einem Unternehmen, das für seine neuen Technologien und seinen professionellen Service bekannt ist, auch über die deutschen Landesgrenzen hinaus, wie Küchenchef Faust betont. So kommt beispielsweise in der Küche des All-Dining-Restaurants »Fazaris« ein Stapelkit, bestehend aus einem »HansDampf 6.1« und einem »HansDampf 10.1«, zum Einsatz. In der Küche für Bankette und Finishing wieder-

um arbeitet die Weiße Brigade mit zwei MKN-Kombidämpfern der Baureihe 20.2 samt Bankett-system.

Noch mehr Gartechnik von MKN wurde in der Hauptküche installiert, in der Uwe Faust und sein Team alle Speisen für den Roomservice und die Bankette zubereiten. Zum Equipment gehören hier die Kombidämpfer »HansDampf 20.2 Gold«, »HansDampf 6.1« und »HansDampf 10.1« sowie der zentral eingebaute, von allen Seiten zugängliche »Premium«-Küchenblock von MKN. Ausgestattet wurde dieser nicht nur mit verschiedenen Öfen und einem Gasherd, sondern auch mit dem Gasglühsteingrill »Argentina«, einer Fritteuse und Griddleplatten. Darüber hinaus stehen den Köchen in der Hauptküche drei Druckgarbraisieren und zwei Druckkessel der Serie »Optima Express« zur Verfügung.

INFORMATION:
MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße 2
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon 05331-890
Telefax 05331-89280
www.mkn.de

ANZEIGE

PURITY C
 Die neue Filterkerzengeneration mit PURITY Technologie.

- Optimale Wasserqualität
- Einfache Handhabung
- Höchste Produktsicherheit

Wir freuen uns auf Sie
 in Halle B2.EG, Stand B2.EG.101

BRITA GmbH
 Heinrich-Hertz-Straße 4
 65232 Taunusstein
 tel: +49 (0) 61 28 / 746-765
 fax: +49 (0) 61 28 / 746-740
 professional@brita.net
 http://professional.brita.de

BRITA
 Professional



Zum Equipment der Hauptküche gehören auch drei Druckgarbraisieren und zwei Druckkessel der MKN-Serie »Optima Express« mit großem Nutz- und Füllvolumen