

Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **88 (2001)**

Heft 7/8: **Firmenkulturen = Cultures d'entreprise = Corporate culture**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



GAGGENAU

GUTE DINGE ENTSTEHEN UNTER DAMPF.
NICHT UNTER DRUCK.

Wie beim neuen Combi-Dampfbackofen von Gaggenau. Als erstes Einbaugerät weltweit kombiniert es die Vorteile von drucklosem Dampf und Heißluft zum professionellen «Combidämpfen». Durch die exakte Regulierung der Feuchtigkeit erhält Fleisch und Geflügel, wie beispielsweise ein Stubenküken bei 80% Luftfeuchtigkeit aussen eine knusprige Bräunung und bleibt innen dennoch zart und saftig. Vitamine und Geschmacksstoffe von Gemüse werden nicht ausgewaschen und selbst für Fisch kennen Profis kaum eine bessere Zubereitungsart.

Wenn Sie mehr über den neuen Combi-Dampfbackofen und die neuen Kücheneinbaugeräte von Gaggenau erfahren wollen, senden wir Ihnen kostenlos das neue Gaggenau Magazin. Bitte rufen Sie uns an unter: Tel. 01/749 11 11 oder besuchen Sie uns im Internet: www.gaggenau.ch

DER UNTERSCHIED HEISST GAGGENAU.

