

Gaggenau Culinary Show pod taktovkou Marka Raditsche

Ve čtvrtek 22. května 2008 se v prostorách nově zrekonstruovaného showroomu EUROLUX uskutečnila netradiční nejen gastronomická podívaná – GAGGENAU CULINARY SHOW. Gaggenau, luxusní značka špičkových vestavných kuchyňských spotřebičů, představuje kvalitu, jedinečný design, precizní zpracování a čistou technologii. Svůj oficiální vstup na český trh zahájila opravdu originálním představením svých produktů. Kulinařské show se zúčastnily také známé tváře českého kulturního a společenského života Tamara Kotvalová Bendlová, Vladan Hájek, Radovan Blažek, Petr Žaluda, Pavel Duba, Radek John a další.

Značka Gaggenau představuje řadu domácích vestavných spotřebičů, která vždy úzce spolupracovala s profesionály z oblasti gastronomie a top šéfkuchaři. Spotřebiče Gaggenau tak plně splňují všechna profesionální kritéria a každý kdo vaří se spotřebiči Gaggenau se tak může cítit jako opravdový expert. Také proto si značka pro svou komunikaci vybrala odborníka z oboru gastronomie i v České republice. Propojila se s Executive Chefem sítě top pražských restaurací Kampa Group, Markem Raditschem. Marek má za sebou cenné mezinárodní zkušenosti a v současné době řídí tým více než 100 kuchařů. Velmi zajímavé je také jeho působení na postu prezidenta národní kvalifikace proslulé kulinařské soutěže Bocuse d'Or Europe.

Gaggenau Culinary Show se uskutečnila v zajímavých nově zrekonstruovaných prostorách showroomu EUROLUX, který je jedním ze tří výhradních prodejců značky Gaggenau na českém trhu. Příjemného podvečerního setkání se zúčastnili také představitelé společnosti pan Norbert Furin, generální ředitel značky Gaggenau pro Českou a Slovenskou republiku, Miroslav Veselý, marketingový manažer pro Českou a Slovenskou republiku a Jan Herian, Sales manager pro Českou a Slovenskou republiku. Přítomní hosté si mohli nejen v praxi vyzkoušet skvělé funkční vlastnosti všech spotřebičů, ale také se od zástupců značky dozvědět spoustu zajímavých technologických a designových detailů o jednotlivých modelech.

Pro více informací prosím kontaktujte:

Michaela Staňková, 604 858 974, michaela.stankova@3p3.cz

Marek Raditsch si pro přítomné připravil speciální čtyřchodové Gaggenau menu tak, aby měli možnost v praxi vyzkoušet opravdu všechny spotřebiče. Jako předkrm si hosté připravili tygří krevety v česnekovo-zázvorové máslové omáčce s pečeným rajčetem. Následoval dva výborné hlavní chody v podobě hovězího rib eye s cuketovými špagetami, pečenou bio bramborou a omáčkou ze zeleného pepře a lososa pečeného v listovém těstě se špenátem a zeleninou. Sladkou tečkou na konec byl pečený ananas v kořeněném karamelu s kokosovým sorbetem. Všichni hosté strávili zábavný podvečer ve společnosti spotřebičů Gaggenau a nezapomenutelnou kulinářskou show si příjemně užili.

Pro více informací prosím kontaktujte:

Michaela Staňková, 604 858 974, michaela.stankova@3p3.cz