

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Masterclass

Sous Vide



Lassen Sie sich am **Freitag, 15. September** von **Heiko Antoniewicz** begeistern.

Das Garen von Lebensmitteln im Vakuum zählt zu den bedeutendsten kochtechnischen Entdeckungen des vergangenen Jahrhunderts. Exakte Garzustände, differenzierte Texturen, gezielte Aromenübertragung, dazu noch die Vorteile bei der Vorbereitung und bei einer optimierten Lagerhaltung – Heiko Antoniewicz: „**Sous Vide ist heute die wichtigste Methode in der Küche**“.

Sichern Sie sich Ihre Teilnahme.
Wir freuen uns auf Sie!

Kursleitung:

Heiko Antoniewicz, Antoniewicz GmbH

Kursdauer:

10.00Uhr bis 16.00Uhr

Teilnehmerzahl:

max. 18 Personen

Kurskosten:

CHF 380.00 pro Person, inkl. Degustation und Unterlagen exkl. MwSt.

Anmeldeschluss:

30. August 2023

Anmeldung:

www.hugentobler.ch/kurse

Ort:

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Ausbildungszentrum
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900, info@hugentobler.ch



Jetzt anmelden!

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG · Gewerbstrasse 11 · 3322 Schönbühl · www.hugentobler.ch

Filialen: Rotkreuz ZG · Puidoux VD · Zizers GR · Rheineck SG · München DE