

Cryocooking

Showkochen mit flüssigem Stickstoff



Was ist Cryocooking?

Stickstoff ist Bestandteil unserer Atemluft
– farblos, geschmacks- und geruchsneutral

Temperatur flüssiger Stickstoff: -196 °C

Die Oberfläche eines Lebensmittels friert
innerhalb von 3-4 Sekunden. Dadurch
werden ungewöhnliche Showeffekte und
interessante Geschmackserlebnisse möglich.

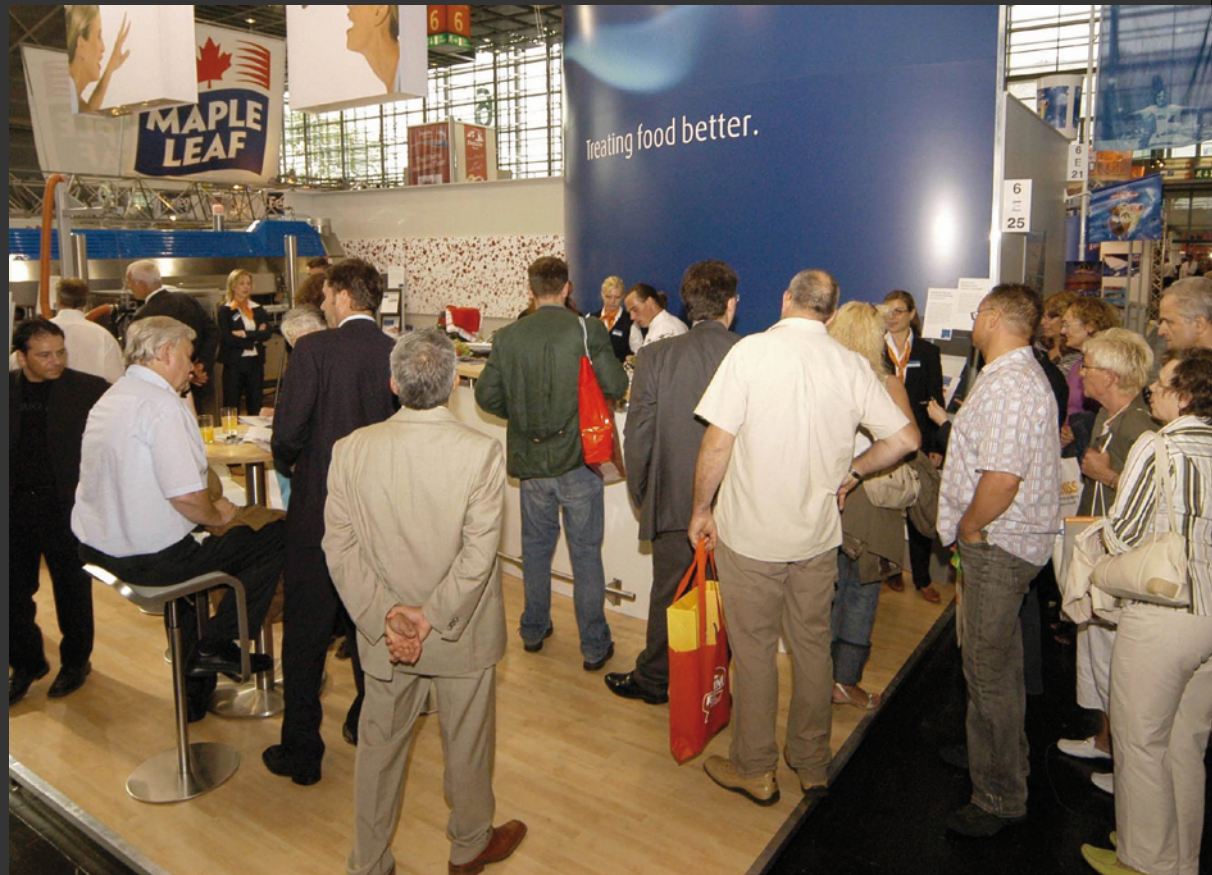


Die Möglichkeiten

Ungewöhnliche Effekte bei Events wie z. B.:
Messen
Produktpräsentationen
Unternehmensfeiern

Als:
Showelement
Dessert-Auswahl
Bestandteil von sonstigem Catering





Was Sie davon haben

Stickstoff bietet Erlebnis, Lifestyle und Überraschungselement mit ungewöhnlichen Kreationen die alle Sinne ansprechen

Für Unternehmen heisst das:
Hohe Aufmerksamkeitswirkung
Sympathie- und nachhaltiger Erinnerungswert
Anbindung an Lifestyle-Trend Molekularküche
Small-Talk-Zündung auf jeder Art von Veranstaltung





Referenzen

Linde Gas
Gaggenau Hausgeräte
Dallmayer
Dehoga
Geydan & Gnamm
Maritim Hotels
Mercedes Benz
Ratiopharm

Über mich



20 Jahre Berufspraxis als Koch

Kochveranstaltungen seit 2003
(Seminare, eigene Kochschule, Koch- und
Gerätecoaching, Messeauftritte)

Ausbilder im Bereich Stickstoff für die
Gastronomie bei Linde Gas



Kontakt

André Hellwig
Kochevents & Kochtraining
Dorfstr. 9
23714 Malente-Timmdorf

T (045 23) 202 52 06
M (0172) 84 89 198
info@andrehellwig.com

**Gerne erstelle ich Ihnen
ein individuelles Angebot
für Ihre Veranstaltung.**