

Ein Tag mit Sage im Campus Loft

Innovationen für Genießer



Eine edle Optik und ein unverwechselbares Design in der Küche – Sage Appliances stellt hohe Ansprüche an Funktion und Qualität der Produkte.

Ende März hat Sage Appliances die Fachpresse in das nordrheinwestfälische Krefeld, den deutschen Firmensitz des Unternehmens, eingeladen. Im Sage Campus Loft bot sich die Gelegenheit, das komplette Sortiment des australischen Spezialisten für Küche und Genuss zu erleben.

Der traditionsreiche Hersteller von Küchengeräten ist seit April 2018 auf dem deutschen Markt vertreten. Besonders die hochwertigen Sieb-

träger-Espressomaschinen sind hierzulande erfolgreich gestartet. Neben Kaffeemaschinen bietet Sage Appliances eine ganze Palette von Küchengeräten für ernährungsbewusste Genießer. Kompaktöfen, Entsafter und Mixer gehören genauso zum Portfolio wie Tee- und Wasserkocher, Grills und Küchenmaschinen. Der Sage Snack'n'Sandwich Maker – in den 1970er Jahren im hauseigenen Entwicklungslabor in Sydney konzipiert – hat in Australien mittlerweile Kult-Status.

Nach Begrüßungsansprachen von CEO Jim Clayton und Gerd Holl, General Manager Deutschland/Österreich begann für die PoS-Mail

Redaktion der Rundgang an diesem sonnigen Frühlings-Mittag bei Sage an der Grill-Station. Auf der Vintage-gestylten Terrasse präsentierte Testkitchen Managerin Kristin Büsing die Funktionen des Smart Grill Pro und zauberte damit im Handumdrehen hervorragende Burger auf den Teller.



Ob Burger, Ribeye-Steak oder Garnelenspieß, Spiegelei oder Pfannkuchen, die flachen und gerippten Platten des Smart Grill Pro erlauben viele Zubereitungsarten.

Der Smart Grill Pro ist mit einer Temperatursonde ausgestattet, die im LC-Display anzeigt, wann der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Leistungsstarke Heizelemente produzieren eine stabile Temperatur, was die Vorwärm- und Garzeit reduziert. Ob Burger, Ribeye-Steak oder Garnelenspieß, Spiegelei oder Pfannkuchen, die flachen und gerippten Platten erlauben viele Zubereitungsarten. Ausgewählte Kontaktgrills von Sage lassen sich zudem als offene BBQ-Grills einsetzen.

Für knusprige Pommes Frites – passend zu unserem Burger – sorgt der kompakte the Smart Oven: Das Gerät backt, brät, gart und frittiert in der Variante Air Fry (verfügbar ab Herbst 2019) ohne Öl, aber mit Heißluft. Das von Sage entwickelte Element IQ System steuert die Heizelemente entsprechend dem Gargut und verteilt die Leistung im Ofen so, dass die jeweils optimale Temperatur gewährleistet ist. The Smart Oven Air Fry kann aber nicht nur Pommes, sondern auch Pizza, Braten und Kuchen zubereiten. Ein weiteres Highlight im Ofen Segment ist der zum Ende des Jahres lieferbare Pizzaiolo Tisch-Ofen: Er backt Pizzen bei bis zu 400° in unter zwei Minuten, und sie schmecken tatsächlich wie aus dem Steinofen der Lieblingspizzeria. Nach dem hervorragendem Burger und Pizza-Probe ging es an diesem Tag im luftigen Sage Loft weiter in Richtung Kaffeemaschinen.

Kaffee in Barista-Qualität

Intensives Aroma, ein vollmundiger und ausgewogener Geschmack und seidig-weicher Milchschaum zeichnen Kaffee in Barista-Qualität aus. Sage Appliances setzt auf vier Schlüsselemente für die Zubereitung

Freunde des Filterkaffees können sich ab Sommer dieses Jahres überden Sage Precision Brewer freuen.



von Kaffee in Barista-Qualität. Diese vier Komponenten sind: ideale Dosierung, präzise Temperatur, optimaler Druck und ausreichend Dampf. Ob automatisch oder manuell – in dem umfangreichen Produktportfolio finden Kaffeeliebhaber bei Sage alles für den individuellen Geschmack. Ab Sommer dieses Jahres kommt für Freunde des Filterkaffees der Sage Precision Brewer auf den Markt. Mit ihm sind auch die angesagten Cold Brews kein Problem.

Küchen-Power

Vom Milch-Shake bis zum Cocktail, vom Frozen Yoghurt bis zur heißen Suppe, vom Green Smoothie bis zur Nussbutter bietet Sage Superfood-Liebhabern das komplette Programm: Die Standmixer mischen, pürieren und mahlen mit kraftvollen Klingen und Einsätzen. Die Sage Nutri-Juicer mit patentiertem Entsaftungssystem liefern die tägliche Vitamindosis – schnell und leise. Das kraftvolle Verarbeitungsverfahren bei geringer Wärmeübertragung stellt sicher, dass bis zu 70 Prozent der Nährstoffe aus frischem Obst auch tatsächlich im Smoothie oder Saft landen. Die Küchenmaschinen von Sage schneiden, hacken, mixen, raspeln und zerkleinern mit kraftvollen 4-fach-Klingen und Einsätzen. Nie mehr Kartoffeln schälen: The Kitchen Wizz Peel & Dice schafft sieben Kartoffeln in 15 Sekunden und würfelt genauso schnell. Die präzise und gleichmäßige Leistung erlaubt

auch passionierten Köchen eine professionelle Vorbereitung. Für Hobbybäcker kreiert der Bakery Boss Backwaren wie aus der Konditorei. Auch schwere Teigmassen werden dank 1.200 Watt problemlos verarbeitet.

Punktgenaue Teezubereitung

Für passionierte Teetrinker ist die Zubereitung frischen Tees eine Zeremonie. Die aromatischen Blätter erhalten bei Teekennern viel mehr Aufmerksamkeit, als ein einfacher Teebeutel es zulässt. Die Wassertemperatur und Ziehzeit sind für jede Sorte unterschiedlich und entscheidend für den Geschmack eines guten Tees. Der Sage The Tea Maker bringt die Tee-Zubereitung auf den Punkt und kennt die exakte Temperatur für jede Teesorte. Sobald das Wasser die optimale Temperatur erreicht hat, senkt sich das Edelstahl-Teesieb automatisch und lautlos ins Wasser. Ein zusätzliches Feature ist die Startzeitvorwahl. So kann beispielsweise ganz problemlos am Abend der Timer gestellt werden, und der nächste Morgen beginnt zu gewünschter Zeit mit einer frisch zubereiteten Tasse Tee. Auch der Sage Wasserkocher The Smart Kettle kennt die ideale Temperatur für Tee oder Kaffee und bietet gleich fünf verschiedene Temperatureinstellungen. Neben The Tea Maker und The Smart Kettle bringt Sage in Kürze drei weitere neue Modelle für die Teezubereitung auf den Markt.



Die neuen Teemaschinen von Sage bringen die Temperatur für die verschiedenen Teesorten exakt auf den Punkt.