



Steamen im Alltag

Mehr Sicherheit – mehr Genuss in der Küche

Praxiswissen für stressfreies Kochen mit Dampf und Sous-vide

Kennen Sie das volle Potenzial Ihres Dampfbackofens oder Steamers?

Je besser Sie die vielfältigen Möglichkeiten Ihres Geräts kennen, desto souveräner und entspannter gelingen Ihnen feine Gerichte für Familie und Gäste.

In unseren Kursen entdecken Sie auf angenehme, inspirierende Weise den kreativen Umgang mit Dampf- und Kombigeräten – ganz unabhängig von der Marke, die Sie zu Hause nutzen.

Schritt für Schritt zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät optimal einsetzen und dabei Freude am Kochen gewinnen. Vom Apéro über eine feine Suppe, vom Hauptgang bis zum Dessert: Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches, reichhaltiges Menü, bei dem jeder Gang eine echte Gaumenfreude ist. Dabei lernen Sie insbesondere die vielseitigen Funktionen Ihres Steamers oder Combi-Dampfgeräts kennen und gezielt anzuwenden. Selbstverständlich erhalten Sie zum Abschluss alle gekochten Rezepte zum Mitnehmen.



Unser Koch André Heiniger, ehemals ausgezeichnet mit 17 Gault-Millau-Punkten, begeistert mit seiner Kochkunst und teilt sein fundiertes Wissen praxisnah und verständlich. Gerne beantwortet er Ihre Fragen und gibt wertvolle Tipps für den Küchenalltag mit.

Diese Kurse sind eine Einladung, die Leistungsfähigkeit Ihrer Geräte voll auszuschöpfen. Mit dem erlernten stressfreien Kochen gewinnen Sie mehr Zeit für Ihre Gäste – und erweitern ganz nebenbei Ihre kulinarischen Fähigkeiten.

**Kursdaten, Ihr Kostenanteil
und weitere Infos
finden Sie via QR-Code:**



Interessiert?

Wir freuen uns auf Sie!

Fragen und Anmeldungen

nehmen wir sehr gerne entgegen:
verkauf@baumann-eggimann.ch