

Erdgas in der Küche

Kochen mit Gefühl

Wenn Sie gern kochen, wird Sie der moderne Erdgasherd bestimmt begeistern. Der Grund dafür ist vor allem seine sensible Regulierbarkeit, die das Kochen, Backen und Braten feiner Speisen zum Vergnügen machen.

Deshalb entscheiden sich Profiköche für Erdgas, denn bei ihrer Arbeit spielen Fingerspitzengefühl und sekundengenaue Garzeiten eine besondere Rolle.

Praktisch am Erdgasherd ist auch, dass sich die anschmiegsame Gasflamme jedem Topf perfekt anpasst und die benötigte Hitze ohne Vorheizen sofort zur Verfügung steht. Und nach den Ausschalten gibt es keine unerwünschte Restwärme.

Individuelle Lösungen für Ihre Küche

Moderne Technik und schickes Design zeichnen den Erdgasherd von heute aus. Erhältlich ist der Erdgasherd mit unterschiedlichen Kochstellen, die allen möglichen Topfformen und Funktionen gerecht werden, zum Beispiel Kochen mit dem Wok. Wenn Sie eine glatte Herdoberfläche bevorzugen, können Sie sich für ein pflegeleichtes Glaskeramik-Kochfeld entscheiden.

Geräteauswahl

- Einbauherd mit Backofen (komplett mit Gas oder kombiniert mit einem Elektrobackofen)
- Einbaukochmulden in verschiedenen Größen mit zwei bis sechs Gaskochstellen.
- Einbaubackofen in Sichthöhe
- Gasherd als Standgerät in Normal- und Übergrößen.

Wenn Sie als Kunde der Stadtwerke Germersheim erstmalig einen neuen Erdgasherd anschaffen, gewähren wir Ihnen im Rahmen unseres Umweltförderprogramms 2009 einen Zuschuss.

Wer einmal mit Erdgas gekocht hat, möchte nie mehr darauf verzichten.

Stadtwerke Germersheim GmbH
-Kundencenter-
Bismarckstraße 12
76726 Germersheim

Telefon: (07274) 7018-393
Fax: (07274) 7018-399
E-Mail: Kundencenter@Stw-GER.de
Internet: www.Stw-GER.de

Strom

Erdgas

Wärme

Trinkwasser

Hafen