

TAG..DER KÜCHE

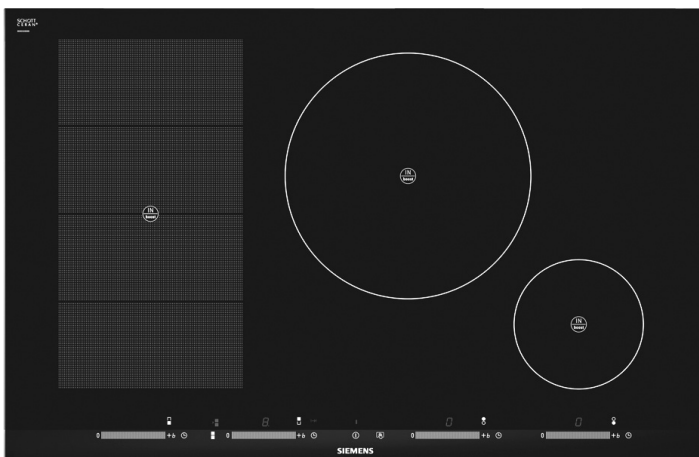


10. SEPTEMBER 2011

FAX

NEWSLETTER

**Sie kochen schneller, sicherer und sauberer – und sparen dabei viel Energie.
Die neue varioInduktion von Siemens.**



TAG DER KÜCHE

Für den diesjährigen „Tag der Küche“ am 10. September 2011 werden 10 Beratertage verlost. Eine qualifizierte Siemens-Beraterin vermittelt Ihren Kunden praxisnah und anwendungsbezogen den Komfort und die Einsparpotentiale von Siemens-Hausgeräten. Dazu gibt es wertvolle Einspar-Tipps, während die wichtigsten Ausstattungsmerkmale der ausgestellten Siemens Geräte erklärt werden.

ÜBRIGENS

Die Siemens varioInduktions-Kochstelle EH875SN11E gibt es für Ihre Kunden zu gewinnen – Lassen Sie hierzu am „Tag der Küche“ die Gewinnspielkarten von Ihren Kunden ausfüllen.

VERLOSUNG

Ja, wir möchten einen der 10 Siemens-Beratertage zum „Tag der Küche“ gewinnen. Einsendeschluss ist der 6. August 2011. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Unter allen Einsendern werden 10 Gewinner ausgelost. Die Gewinner werden benachrichtigt.

Kochen macht vor allem dann Spaß, wenn man sich dabei richtig ausbreiten kann. Gut, dass es jetzt die neue varioInduktion von Siemens gibt. Denn damit haben Sie beim Kochen noch mehr Freiheiten als bisher: Sie können nach wie vor mit vier getrennten Kochzonen arbeiten, aber auch zwei der vier Kochzonen auf Knopfdruck zu einer großen zusammenschalten. Ob ein großer Bräter, ein langer Fischtopf oder viele kleine Töpfe und Pfannen – auf der varioFläche hat alles



touchSlider

– auf der varioFläche hat alles Platz und lässt sich beliebig hin- und herschieben. Sie erkennt automatisch Größe und Position von Töpfen und Pfannen und erhitzt sie passgenau an Ort und Stelle. Natürlich haben Sie darüber hinaus alle Vorteile einer Siemens powerInduktion: Sie kochen schneller, sicherer und sauberer – und sparen dabei Energie. Schließlich wollen wir, dass nicht nur das Essen, sondern auch die Zubereitung ganz nach Ihrem Geschmack ist. Die Kochstelle wird, wie Sie es von einem Laptop kennen, durch leichte Berührung gesteuert. Einfach den Finger leicht über die touchSlider-Temperaturskala bis zur gewünschten Kochleistung entlangführen – und schon fängt das Essen im Topf oder in der Pfanne an, sich zu erwärmen.

Wir wünschen viel Spaß beim Genießen.

Firma

Ansprechpartner

Straße,

PLZ, Ort

E-Mail,

Telefon

Datum

Unterschrift

SIEMENS

FAXANTWORT AN: (0 81 04) 89 26 20