



# servocuccina®

Die Lifestyle-Küche zum Mitnehmen



Focus Energy  
Silber 2006



**Rieber**



Where do you want to cook today?



Morgens Croissants warm halten, Mittags Nudeln kochen und Abends gemeinsam Grillen und kühle Drinks servieren – wo immer Sie wollen. Erleben Sie viel mehr Zeit mit Freunden und Familie, ohne ständiges Hin und Her zwischen Küche und Esstisch. Damit auch optisch keine Langeweile aufkommt, gibt es die servocuccina jetzt neben Edelstahl auch in 6 frischen Farben. In diesem Sinne: Where do you want to cook today?





04.05

## Fashion trifft Küche.

**Leben heißt sich verändern.** Die Küche als Lebensraum muss diese Veränderungen auch mitmachen können. Dank ihres durchdachten Farbkonzepts macht die Rieber servocuccina richtig Lust auf Veränderung: Durch einfaches Austauschen der

Dress your kitchen.



farbigen Einlegeböden aus Glas können Sie über Nacht den Look Ihrer servocuccina ändern und Ihrem aktuellen Lebensgefühl anpassen – mal klassisch in weiß oder schwarz, mal retro in orange oder mal malerisch-romantisch in zart blau. Und worauf haben Sie jetzt gerade Lust? Express yourself!





06.07

## Funktion und Design.

**servocuccina flat pack – die Küche zum Mitnehmen.** Wie passen 1 Servierwagen, 1 Grill und 1 Kochstation auf 1 qm Platz? Ganz einfach – mit dem servocuccina flat pack: Alle Wagen aus der servocuccina-Produktfamilie werden in Teilen zerlegt im flachen Karton geliefert. Die Montage gelingt einfach in wenigen Minuten.

Die Küchentechnik der Profis für Zuhause.



Einmal aufgebaut sind die Wagen dank einer intelligenten, patentierten Schraubkonstruktion und natürlich auch dank des hochwertigen Edelstahls über 10 mal stabiler als die deutschen DIN-Normen für Servierwagen vorschreiben. Damit halten die Wagen garantiert. Schließlich wollen Sie auch sicher sein, dass Ihre servocuccina Ihnen lang anhaltende Freude bringt.





08.09

**servostar**<sup>®</sup>

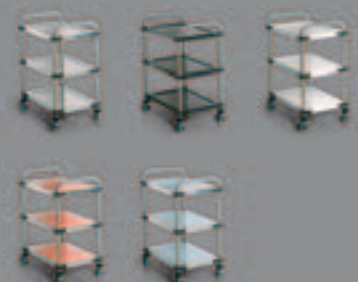


**Ursprünglich kommt der servostar aus der Küche der Profis.** Hier hat er sich dank seiner überragenden Stabilität und Wendigkeit bereits einen Namen gemacht. Bereits für sich genommen fährt der servostar sicher und voller Eleganz Speisen und Getränke vor Ihren Gästen auf. In Kombination mit dem massiven Schneidbrett aus Buche wird der servostar zur idealen zusätzlichen Vorbereitungsstation, wenn der Platz in der Küche einmal nicht ausreicht. Auch auf Parties macht der servostar in Kombination mit einer rieberware coolbox als fahrbare Minibar eine gute Figur – und zwar genau dort, wo man sie gerade braucht.

Très chic. Aber vor allem: sehr nützlich.



Doch auch außerhalb der Küchenwelt hat der servostar einiges zu bieten und entpuppt sich als wahrer Multifunktionswagen für Zuhause: Zum Beispiel als mobiles Büro, für Akten und PC, oder auch als Fernseh- und Videowagen. Selbst als Schuhständer macht er sich nützlich. Der servostar ist sich für nichts zu schade, wenn es darum geht, Ihr Leben etwas leichter und schöner zu gestalten. Deshalb können Sie Ihren servostar auch passend zu Ihrer Einrichtung aus Edelstahl und 6 weiteren Farben wählen: weiß, schwarz, himmelblau, sommergrün, orange oder bordeaux-rot. Très chic. Und, welche Farbe gefällt Ihnen am besten?





# servogrill®



**Starke Beschleunigung.** Noch mehr Grill-Spaß werden Sie mit Ihrem neuen servogrill haben, wenn Sie erst einmal erlebt haben, wie schnell ein Grill auf Temperatur sein kann. Von 0 auf 100 °C in 90 Sekunden – damit ist der servogrill der Grill für die Überholspur. **Hohe Sicherheit.** Doch es gibt noch mehr Grund zur Freude: Durch seine Ausführung als asiatischer Teppanyaki-Grill können Sie mit dem servogrill auch besonders gesund grillen – mit wenig Öl und Fett und natürlich garantiert ohne schädliche Schadstoffe von Holzkohlegrills. Das sollte Ihnen die Gesundheit Ihrer Freunde und Familie wert sein.

Mehr Freude am Grillen.



**Perfektes Finish.** Wer bislang nur wenig Spaß am Grillen hatte, weil er das lange und aufwändige Reinigen scheute, der darf sich besonders freuen: Dank seiner speziellen Beschichtung lässt sich der servogrill einfach in wenigen Minuten reinigen. Damit werden Sie lange Freude an Ihrem servogrill haben und endlich einmal länger grillen als reinigen. **Mobilitätsgarantie.** Dank seiner intelligenten Konstruktion ist der servogrill über 10 mal stabiler als die deutschen DIN-Normen für Servierwagen vorschreiben. Damit können Sie sich besonders lange an Ihrem Wagen erfreuen. **Quality Made in Germany.**

Machen Sie noch heute einen Termin zum Probegrillen bei Ihrem Fachhändler.





Wer sich beim nächsten Treff mit Freunden oder bei der nächsten Party die ständige Rennerei zwischen Gästen und Kühlschrank ersparen will, der sollte sich schnellstens den servocool von Rieber besorgen: Als mobile Minibar fährt der servocool an jedem Ort im Haus und auch draußen auf und serviert professionell kühle Getränke, Desserts und natürlich auch eisgekühlte Süßigkeiten. Hierzu wird einfach die passende rieberware box mit Crush-Eis gefüllt und schon kann's losgehen.

Immer schön cool bleiben.



Wem selbst das Nachfüllen von Crush-Eis zu umständlich ist oder wer besonders lange Kühlhalten will, dem empfehlen wir den servocool in Verbindung mit der rieberware coolbox.





14.15

servotherm®



**Sie möchten Grillen, Kochen, Warmhalten und Servieren?** Und zwar nicht nur in der Küche, sondern auch direkt bei Ihren Gästen am Tisch oder draußen auf Balkon und Terrasse? Prima, alles was Sie dazu brauchen, ist der neue servotherm von Rieber. Der servotherm macht den Weg frei für perfekten Genuss. Sie haben endlich genug Platz am Tisch und Ihr Essen bleibt wirklich warm, auch wenn mal etwas mehr Gäste bei Ihnen sind, oder sich der ein- oder andere mal etwas mehr Zeit gelassen hat.

## Wieviel Küche braucht der Mensch?



Und noch ein Vorteil: Sie können mit dem servotherm auch kochen. Und in Kombination mit dem rieberware cooktainer wird der servotherm zu einem mobilen Teppanyaki-Grill für gesundes Grillen und leichte Reinigung, den Sie mühelos auch auf den Balkon und die Terrasse nehmen können.

Bleibt nur noch eine Frage: Wann wurden Sie das letzte Mal mit warmen Croissants am Bett verwöhnt?





## Die Küchentechnik der Profis für Zuhause.

**Für Gesundheit und Genuss.** Als einer der führenden deutschen Anbieter von Küchentechnik im Bereich professioneller Gastronomie rüsten wir seit über 80 Jahren Spitzengastronomen, Restaurants, Hotels und Kliniken weltweit mit professioneller Küchentechnik aus. Dabei steht "Kochen mit Rieber" für Gesundheit und Genuss sowie ökologisch und ökonomisch sinnvolle Küchenlösungen, die sorgsam mit den begrenzten Ressourcen Energie, Wasser und Zeit umgehen. Deshalb entscheidet für uns in der Entwicklung neuer Produkte und Lösungen neben dem ansprechenden Design vor allem der hohe Gebrauchswert im täglichen Einsatz. Mit kompromisslosem Qualitätsanspruch "made in Germany" setzen wir unsere Ideen für den Profibereich um. Jetzt bringen wir die ganze Welt von Rieber auch zu Ihnen nach Hause. Entdecken und genießen Sie die neue Art des Kochens. Mit dem System der Profis von Rieber für Zuhause.

[www.riever.de/home](http://www.riever.de/home)