

STÖCKLI

PRESSE INFO



1969: Stöckli
Erfinder des ersten
elektrischen Portionen-
Raclette-Ofens

Stöckli feiert die Erfindung des Portionen-Raclette-Ofens vor 50 Jahren:

Schweizer Innovation begeistert bis heute

Für die A.+J. Stöckli AG war 1969 eine Sternstunde in der Firmengeschichte, von denen alle Raclettefreunde bis heute profitieren. Vor genau 50 Jahren brachte das Schweizer Familienunternehmen den ersten elektrischen Portionen-Raclette-Ofen auf den Markt, der zwei Jahre zuvor (1967) als Patent angemeldet wurde. Mit dieser Innovation war Stöckli der Pionier dieser neuen Raclettezubereitung und schuf mit seiner Erfindung eine komplett neue Produktgattung. Auch 50 Jahre später begeistert Stöckli immer wieder mit zahlreichen Innovationen und gilt heute unter Kennern als der Spezialist für Raclette, Fondue und Pizzagrill.

Raclette erfreut sich weltweit immer größerer Beliebtheit. Sprichwörtlich zum Dahinschmelzen lässt sich diese Köstlichkeit zu vielen Anlässen genießen und so nette Stunden in geselliger Runde verbringen. Während es Anfang des 19. Jahrhunderts im schweizerischen Wallis noch üblich war, sich am Ende der Weinlese zusammen mit Freunden um ein Feuer zu setzen und darüber Käse zu schmelzen, übernehmen heute elektrische Raclettegeräte mit herausnehmbaren Pfännchen diese Funktion.

... 2

Kontakt für die Presse

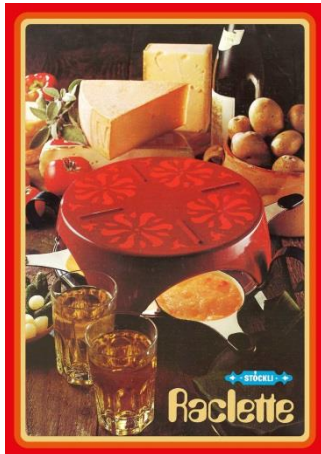
A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · www.stockli.ch

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · J.Barragan@stockli.ch

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · info@L-L-Kommunikation.de

Seite 2

Während bis in die 1960er Jahre vielfach elektrische Geräte zum Einsatz kamen, bei denen



ein halber Käselaib unter einer Heizspirale geschmolzen und portionsweise auf den Teller geschabt wurde, revolutionierte der patentierte Portionen-Raclette-Ofen von Stöckli 1969 die Zubereitung. Schon beim Anblick des fantasievollen roten Email-Dekors fühlt man sich in die Zeit der 60er und 70er Jahre zurückgesetzt. Unter der abnehmbaren Dekorplatte befindet sich eine Ringheizung mit Reflektor, so dass durch die Oberhitze der in kleine Scheiben geschnittene Käse langsam zum Schmelzen gebracht wird. Dazu wurden die vier Pfännchen in die seitlichen Öffnungen geschoben und jeder Gast konnte dann selbst bestimmen, wie goldbraun der geschmolzene Käse sein sollte.

Auch 50 Jahre später hat sich die eigentliche Funktion nicht verändert. Während das Prinzip des Käseschmelzens gleich geblieben ist, bieten moderne Raclettegeräte heute viel mehr Komfort. Ob für zwei, vier, sechs oder acht Personen – für jede Personenzahl gibt es das passende Gerät von Stöckli. Wurde früher noch eine zusätzliche Pfanne benötigt, um kleine Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestückchen auf der Abdeckplatte zu grillieren, besitzen die heutigen Raclettegeräte eine abnehmbare Grillplatte. Diese ist wie die Pfännchen antihafbeschichtet, so dass beim Zubereiten nichts auf der Fläche kleben bleibt. Einige Raclettegeräte eignen sich sowohl für die Zubereitung von Raclette als auch für Minipizzas. Gerade durch ihre Vielseitigkeit bieten sie noch mehr Möglichkeiten, gemütliche Abende mit Freunden zu verbringen.

Moderne Raclettegeräte von Stöckli verfügen heute über eine Leistung von 425 bis 1450 Watt, während der Portionen-Raclette-Ofen von 1969 gerade mal 385 Watt hatte. Mit dieser Leistungssteigerung gelingt die Raclettezubereitung nicht nur schneller, sondern Minipizzas werden auch dadurch schön knusprig.

... 3

Kontakt für die Presse

A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · www.stockli.ch

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · J.Barragan@stockli.ch

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · info@L-L-Kommunikation.de

Seite 3

Für welches Raclettegerät man sich auch von Stöckli entscheidet, bei der Zubereitung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Auch bei den Käsesorten kommt jeder auf seinen Geschmack. Sowohl für Traditionshüter, Fleischtiger, Schärfefans oder Naturfreunde – kombiniert mit den unterschiedlichsten Zutaten ist Raclette immer ein Genuss. Und das nicht nur zu Weihnachten und Silvester!

**PizzaGrill Four Four - Basisgerät**

PizzaGrill, Raclette und Grillgerät, 4 Portionen, zuschaltbarer Unterhitze und Oberhitze stufenlos regulierbar, mit hochwertiger, zweilagiger antihaftversiegelter Grillplatte mit Fettablauf, inkl. Parkdeck

Art.-Nr. 0025.02**Unverbindlicher Verkaufspreis: 169,90 €**

... 3

Kontakt für die PresseA. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · www.stockli.chJusto Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · J.Barragan@stockli.chL+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · info@L-L-Kommunikation.de

STÖCKLI

PRESSE INFO

Seite 3



Cheeseboard SIX in Anthrazit oder Silber

Raclette-Grillgerät, 6 Portionen, inkl.
Pfännchen-Parkdeck und Jeansbag zum
Aufbewahren des Geräts

Art.-Nr. 0009.02 Cheeseboard SIX anthrazit

Art.-Nr. 0009.72 Cheeseboard SIX silber

Unverbindlicher Verkaufspreis: je 139,90 €



Cheeseboard Twin in Anthrazit oder Silber

Raclette-Grillgerät, 2 Portionen, inkl.
Pfännchen-Parkdeck

Art.-Nr. 0002.02 Cheeseboard Twin anthrazit

Art.-Nr. 0002.72 Cheeseboard Twin silber

Unverbindlicher Verkaufspreis: je 69,90 €

Erhältlich im Fachhandel

Weitere Produkte von Stöckli > www.stockliproducts.com

STÖCKLI

Schweizer Familientradition seit 1874

Kontakt für die Presse

A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · www.stockli.ch

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · J.Barragan@stockli.ch

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · info@L-L-Kommunikation.de