

A close-up photograph of fresh green herbs. In the foreground, a bunch of chives is tied together with a blue rubber band. To the left, there is a pile of finely chopped green onions. The background is softly blurred, showing a wooden cutting board and a knife handle.

Vorführungen und Kochkurse

Für Interessenten, Gourmets und
Steamer-Neulinge

Entdecken & Geniessen

eine Erlebnisreise für Interessenten

Sie möchten mehr über unser Sortiment erfahren und herausfinden, welche Geräte am besten zu Ihnen passen? Unser kompetentes Team lädt Sie in die Welt der V-ZUG Geräte ein und führt Ihnen deren Vorzüge und Funktionen vor.

Kostenlos

Auf der kulinarischen Reise geniessen Sie ein schmackhaftes, kleines Menü und eine Erfrischung aus dem Kühlschrank oder WineCooler. Sie erleben aber nicht nur geschmackliche Höhenflüge - wir bringen Ihnen auch unsere Produkthighlights näher und beantworten Ihre Fragen zu unserem umfassenden Sortiment.

Zum krönenden Abschluss servieren wir Ihnen ein Dessert und einen aromatischen Kaffee aus unserem Kaffeefullautomaten.

Tipps & Inspiration

Gerätevorführung für Anwendende

Sie möchten Ihre eigenen V-ZUG Geräte noch besser kennenlernen? Die Vorführung richtet sich an alle Kundinnen und Kunden, die einen V-ZUG Combi-Steamer und/oder Comhair besitzen und diese bereits ausgiebig nutzen.

Im Kochstudio des ZUGORAMA haben Sie die Möglichkeit, spezifische Fragen zu Ihren Geräten zu stellen. Unser Team steht Ihnen mit Tipps und Anregungen zur Seite und beantwortet Fragen rund um die Bedienung der Geräte.

Mit zahlreichen Kochbeispielen, inspirierenden Anregungen sowie Tipps und Tricks gewinnen Sie im Umgang mit Ihren Geräten noch mehr Sicherheit, so dass Sie deren Vorzüge im Alltag optimal nutzen können.

Bei der Vorführung werden wir Sie mit einer kulinarischen Überraschung verwöhnen.

Kosten pro
Person
CHF 60

Trends & Tradition

den Combi-Steamer vielseitig einsetzen

Sie möchten mehr über die Vorzüge Ihres V-ZUG Geräts erfahren? Dieser Kochkurs richtet sich an alle ambitionierten Besitzerinnen und Besitzer eines Combi-Steamers oder Combair-Steamers, die sich von den Anwendungsmöglichkeiten inspirieren lassen möchten, um ihr Gerät noch besser zu nutzen. Wir bieten Ihnen ein unvergessliches Kocherlebnis – inspiriert durch neue Rezepte, aktuelle Trends sowie Tipps und Tricks. Zusätzlich stellen wir Ihnen die Kochmethode Vacuisine – das Garen von Speisen in vakuumversiegelten Beuteln bei niedrigen Temperaturen – vor.

Kosten pro
Person

CHF 130

Mit der Unterstützung der Kursleitung bereiten Sie zusammen mit den anderen Kursteilnehmenden ein saisonales Menü zu. Unser Team steht Ihnen mit Tipps und Anregungen zur Seite und beantwortet Fragen rund um die Zubereitung der Speisen und zur Bedienung der Geräte.

Das leckere Menü geniessen Sie anschliessend gemeinsam in entspannter und geselliger Atmosphäre.

Steak & Co.

Kochen für Fleisch-Fans

Sie sind ein Fleisch-Fan? Dieser Kochkurs richtet sich an alle, die gerne Fleisch zubereiten- egal ob vom Grill, aus der Pfanne oder aus dem Steamer. Mit unseren Rezepten kommen Sie voll auf Ihre Kosten. Dabei lernen Sie, dass auch Fleisch nachhaltig produziert und verarbeitet werden kann.

Der Besitz eines V-ZUG Geräts ist keine Voraussetzung für die Teilnahme am Kurs, alle Interessierten sind willkommen.

Mit der Unterstützung der Kursleitung bereiten Sie zusammen mit den anderen Kursteilnehmenden ein delikates Menü zu. Dabei lernen Sie die verschiedensten Garmethoden kennen. Unser Team steht Ihnen mit Tipps und Anregungen zur Seite und beantwortet Fragen rund um die Zubereitung der Speisen und die Bedienung der Geräte.

Das leckere Menü geniessen Sie anschliessend gemeinsam in entspannter und geselliger Atmosphäre.

Kosten pro
Person
CHF 150



Trendige Gemüseküche

Kochen für die Sinne

Sie möchten lernen, Gemüse abwechslungsreich in Ihre Alltagsküche einzubinden? Dieser Kochkurs richtet sich an alle, die ihre Gemüseküche auffrischen möchten. Gemüse ist kreativ! Denn es ist nicht nur sehr gesund, sondern sorgt durch die Vielfältigkeit für Abwechslung in Ihrer Küche. Gemüse zubereiten liegt voll im Trend – und das nicht nur in der vegetarischen Küche und im Spitzensport.

Kosten pro
Person

CHF 130

Der Besitz eines V-ZUG Geräts ist keine Voraussetzung für die Teilnahme am Kurs, alle Interessierten sind willkommen.

Mit der Unterstützung der Kursleitung bereiten Sie zusammen mit den anderen Kursteilnehmenden ein delikates Menü zu. Dabei lernen Sie, Gemüse auf verschiedenste Arten zuzubereiten und attraktiv anzurichten. Unser Team steht Ihnen mit Tipps und Anregungen zur Seite und beantwortet Fragen rund um die Zubereitung der Speisen und die Bedienung der Geräte.

Das leckere Menü geniessen Sie anschliessend gemeinsam in entspannter und geselliger Atmosphäre.

Sinnliche Festtagsküche

Kochen für spezielle Anlässe

Sie möchten Ihre Gäste mit einem besonderen Menü überraschen und trotzdem Zeit mit ihnen verbringen? Dieser Kochkurs richtet sich an alle, die ihre Gäste gerne mit kulinarischen Kreationen verwöhnen, aber nicht den gesamten Abend in der Küche verbringen möchten.

Mit der Unterstützung der Kursleitung bereiten Sie zusammen mit den anderen Kursteilnehmenden ein festliches Menü zu, das dank guter Vorbereitung weniger aufwändig ist. Somit bleibt Ihnen in Zukunft genügend Zeit, sich um Ihre Gäste zu kümmern. Unser Team steht Ihnen mit Tipps und Anregungen zur Seite und beantwortet Fragen rund um die Zubereitung der Speisen und die Bedienung der Geräte.

Das schmackhafte Menü geniessen Sie anschliessend gemeinsam in entspannter und geselliger Atmosphäre.

Kosten pro
Person
CHF 150



Brot & Co.

Backen wie ein Profi

Selbst gebackenes Brot wie von der Dorfbäckerei? Dieser Kochkurs richtet sich an alle, die gerne backen – egal ob Brioches, Blätterteiggebäcke oder klassische Brotrezepte. Nebst allen wichtigen Grundlagen im Bereich Backen und hilfreichen Tipps bieten wir Ihnen aussergewöhnliche Rezepte für neue Inspiration.

Kosten pro
Person

CHF 130

Der Besitz eines V-ZUG Geräts ist keine Voraussetzung für die Teilnahme am Kurs, alle Interessierten sind willkommen.

Mit der Unterstützung der Kursleitung bereiten Sie zusammen mit den anderen Kursteilnehmenden verschiedene Brotvarianten und Gebäcke zu. Unser Team steht Ihnen mit Tipps und Anregungen zur Seite und beantwortet Fragen rund um das Backen und die Bedienung der Geräte.

Abschliessend geniessen Sie gemeinsam eine kulinarische Stärkung in entspannter und geselliger Atmosphäre. Die gebackenen Köstlichkeiten dürfen Sie mit nachhause nehmen.

Persönliche Heimberatung

Sie haben ein Gerät von V-ZUG gekauft und wissen noch nicht, was dieses alles kann? Profitieren Sie von unserer Heimberatung.

Eine Beraterin oder ein Berater besucht Sie zuhause und zeigt Ihnen die vielfältigen Funktionen Ihres Geräts auf.

Für alle Küchen- und Waschräumegeräte der Komfortstufe V6000 (Geräte aus der Excellence Line) ist die persönliche Beratung bei Ihnen zu Hause kostenlos.

Sie sind im Besitz von drei Küchen- oder Waschräumegeräten der Excellence Line V2000 und/oder V4000? Auch in diesem Fall profitieren Sie von einer kostenlosen Heimberatung.

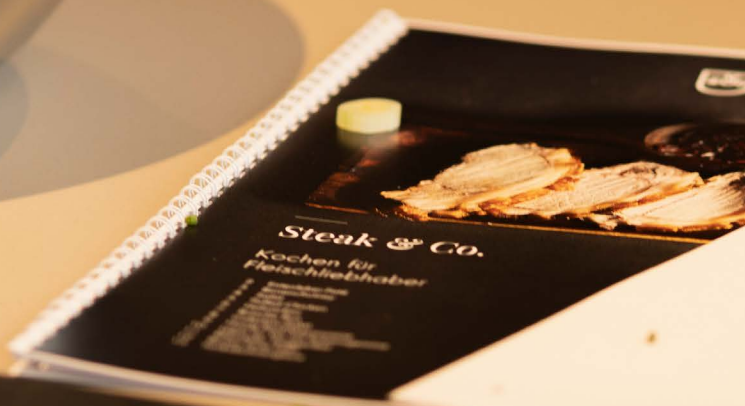
Wenn Sie weniger als drei Geräte der Excellence Line V2000 und/oder V4000 besitzen, ist eine Heimberatung gegen Bezahlung möglich. Dies gilt auch bei allen Geräten der Advanced Line V200, V400 und V600. Eine kostenpflichtige Heimberatung bieten wir Ihnen pauschal zum Unkostenbeitrag von CHF 120.- an.

Sie sind interessiert? Kontaktieren Sie uns und geben Sie an, welches Gerät Sie zuhause haben.

Kontakt Telefon 058 767 80 15
 Mail vorfuehrdienst@vzug.com



Weitere Informationen zur Heimberatung finden Sie auf unserer Webseite.





Hofbräuerei

BRÄUEREI
1874 - 1876
1876 - 1880
1880 - 1884
1884 - 1888

Lehrplan

Der Lehrplan ist ein Dokument, das die Lerninhalte und die Lernziele für ein bestimmtes Fach und eine bestimmte Klasse festlegt. Er ist ein zentraler Bestandteil des Schulunterrichts und dient als Orientierungspunkt für Lehrer und Schüler. Der Lehrplan wird von den zuständigen Behörden aufgestellt und ist für alle Schulen verbindlich. Er enthält Informationen über die Lerninhalte, die Lernziele, die Lernmethoden und die Lernzeiten. Der Lehrplan ist ein Dokument, das die Lerninhalte und die Lernziele für ein bestimmtes Fach und eine bestimmte Klasse festlegt. Er ist ein zentraler Bestandteil des Schulunterrichts und dient als Orientierungspunkt für Lehrer und Schüler. Der Lehrplan wird von den zuständigen Behörden aufgestellt und ist für alle Schulen verbindlich. Er enthält Informationen über die Lerninhalte, die Lernziele, die Lernmethoden und die Lernzeiten.

-
-
-
-



Mehr Informationen zu den einzelnen Vorführungen
und Kursen finden Sie auf unserer Webseite.

