



Delicious dishes can be prepared both quickly and easily on »Vitro Magic« grills with Ceran® cooktops. In addition to offering high functionality, they also have an attractive design.

Auf »Vitro Magic« Grillgeräten mit Ceran® Kochflächen lassen sich schnell und einfach leckere Speisen zubereiten. Neben hoher Funktionalität verfügen sie zudem über ein attraktives Design.

Photo | Foto : JATA

Magical Success Magischer Erfolg

The electrical appliance manufacturer JATA offers a barbecue grill with a Ceran® glass ceramic cooktop that has conquered Spanish kitchens in only a short time.

Der Elektrogerätehersteller JATA bietet ein Grillgerät mit einer Ceran® Glaskeramik-Kochfläche, das in kürzester Zeit die spanischen Küchen erobert hat.

CHRISTINE FUHR

It is no secret that tastes can vary, but this also applies to cooking and eating habits. Many people prefer Mediterranean cuisine, including Spanish dishes. After all, these consist of basic high quality products that are healthy, tasty, light and easy to digest. Furthermore, they include a number of regional highlights and specialties. In culinary terms, these generally include precious olive oil, garlic, wheat bread, rice, red wine, a large portion of meat, fish, seafood and vegetables, but also the rather familiar »tapas«.

When it comes to preparing and actually eating these dishes, the culture is also typically Spanish. Dining also takes on a rather important social function on the Iberian Peninsula. People usually cook and eat together, if possible, together with the entire family. Whereas in other regions of the world food is

Die Geschmäcker der Menschen sind bekanntlich verschieden, die Koch- und Essgewohnheiten ebenso. Viele Menschen bevorzugen die mediterrane Küche, darunter auch die spanische. Denn sie besteht aus hochwertigen Grundprodukten, ist gesund und lecker, leicht und bekömmlich. Sie weist eine große Vielfalt an regionalen Highlights und Besonderheiten auf: Die gemeinsame kulinarische Klammer bilden das kostbare Olivenöl, Knoblauch, Weizenbrot, Reis, Rotwein, der hohe Anteil an Fleisch, Fisch,

Meeresfrüchten und Gemüse sowie die bekannten »Tapas«.

Typisch spanisch ist auch die Kultur des Konsums und die Zubereitung der Gerichte. Das Essen auf der iberischen Halbinsel hat eine wichtige soziale Funktion. Meist wird in Gemeinschaft, am besten im Kreis der Familie gekocht und gegessen. Bereitet man in anderen Regionen der Welt Speisen zum Beispiel vorzugsweise in Woks, Pfannen, Kochtöpfen oder Backöfen zu oder grillt auf dem Holzkohle- oder Barbecue-Grill, so ist in Spanien die in

prepared in woks, pans, cooking pots, ovens or charcoal or gas barbecue grills, the electric grill platter, also known in the Spanish-speaking region as »plancha«, has long been considered an indispensable household appliance in Spain, thanks to how practical it is. "For us, preparing food each day on planchas has a long tradition. This has to do with the so-called Dieta Mediterranea that involves grilling a lot of fish, meat and vegetables," explains Réne Rovira, Managing Director of Electrodomesticos JATA, a company based in Abadiano, North Spain. Rovira really knows what he is talking about: JATA is a pioneer and leading manufacturer of »planchas« that rank among the electrical appliance maker's most successful products, next to kitchen electrical items such as deep fryers, mixers, citrus extractors, coffee makers, etc.

As a result of the disadvantages of the Teflon-coated surfaces that were used in earlier »plancha« models, JATA was looking to find "something durable" that would enable them to improve their top product. Conchita Lopez, a sales employee at SCHOTT Iberica, already knew about the problem. She contacted JATA and provided samples of cooktops for test purposes. This proved to be successful, because JATA decided to introduce an initial grill in cooperation with SCHOTT that featured a smooth surface and was given the name »Vitro Magic« GR1. Then, the GR2 model with a wavy glass ceramic surface followed in 2006. Finally, the GR3 model with a multi-functional grilling surface was introduced to the market in 2007.

In order to achieve greater awareness, JATA conducted a large-scale advertising campaign for »Vitro Magic« (with the SCHOTT Ceran® brand clearly shown on the surface of the grill). The company also managed to gain access to the international market with its modern household appliance. Typical Spanish dishes, such as »Gambas a la Plancha« and »Calamares a la Plancha« were prepared "live" at exhibitions in Chicago, Frankfurt and Moscow. Besides its attractive design, »Vitro Magic« also offers consumers high functionality. "Food doesn't stick to it during grilling. The unique glass ceramic grilling surface remains unaffected by frequent use, is scratch-resistant, hygienic and easy to clean. And, true to its name, just as tasty foods can be prepared like 'magic' on this glass ceramic, this terms also applies to the high acceptance and, as a result, the success of this product. We are completely satisfied!" Rovira says. <|
karen.elder@us.schott.com



Photo | Foto : SCHOTT/A. Sell



Photo | Foto : JATA

JATA demonstrated the convenience of using »Vitro Magic« at international trade fairs, including Ambiente in Frankfurt, for example.

Den praktischen Einsatz von »Vitro Magic« präsentierte JATA auf internationalen Messen wie beispielsweise der Ambiente in Frankfurt.

der Küche genutzte elektrische Grillplatte, im spanischsprachigen Raum »Plancha« genannt, schon lange ein unverzichtbares, da überaus praktisches Haushaltgerät. „Das alltägliche Zubereiten von Speisen mit Planchas hat bei uns eine lange Tradition. Das hat mit der sogenannten Dieta Mediterranea zu tun, in der viel Fisch, Fleisch und Gemüse gegrillt zubereitet wird“, erklärt Réne Rovira, Geschäftsführer von Electrodomesticos JATA, ein Unternehmen mit Sitz in Abadiano, Nordspanien. Rovira weiß, wovon er spricht: JATA ist Pionier und führender Produzent von »Planchas«, welche neben elektrischen Küchengeräten wie zum Beispiel Tiefkühltruhen, Mixern, Entsaftern und Kaffeemaschinen zu den erfolgreichsten Produkten des Elektrogeräteherstellers zählen. Aufgrund der Nachteile von teflonbeschichteten Oberflächen, die auch bei früheren Plancha-Modellen eine Rolle spielten, suchte JATA nach „etwas Langlebigem“, um sein Spitzenprodukt zu optimieren. Conchita Lopez, Vertriebsmitarbeiterin von SCHOTT Iberica, war die Problematik bekannt. Sie kontaktierte JATA und stellte testweise (Muster-) Kochflächen zur Verfügung. Mit Erfolg, denn in enger Kooperation mit

SCHOTT brachte JATA unter dem Namen »Vitro Magic« GR1 zunächst ein Gerät mit glatter, dann 2006 das Modell GR2 mit gewellter Glaskeramikoberfläche und schließlich 2007 das Modell GR3 mit einer Multifunktionsgrillfläche auf den Markt.

Um den Bekanntheitsgrad zu forcieren, initiierte JATA für »Vitro Magic« (mit der gut sichtbaren Marke SCHOTT Ceran® auf der Grillfläche) eine große Werbekampagne. Das Unternehmen erhielt mit dem modernen Haushaltsgerät auch Zugang zum internationalen Markt: auf Messen in Chicago, Frankfurt und Moskau präsentierte man „live“ mit »Gambas a la Plancha« und »Calamares a la Plancha« typisch spanische Küche. »Vitro Magic« bietet Verbrauchern neben schönem Design eine hohe Funktionalität. „Beim Grillen hängt nichts an. Die besondere Glaskeramik-Grillfläche verändert sich selbst bei langem Gebrauch nicht, ist kratzfest, hygienisch und einfach zu reinigen“, erläutert Rovira. „Und der Name ist Programm: ‚Magic‘ wie sich auf Glaskeramik leckere Speisen zubereiten lassen, ist auch die Akzeptanz und damit der Erfolg des Produkts – wir sind sehr zufrieden!“ <|
karen.elder@us.schott.com