

God smag på Nimb

En rundtur i Nimbs nye køkkener er en gennemgang af, hvad Venti kan levere af professionelle emhætter til storkøkkener.

Det nyrestaurerede Nimb i Tivoli har fem køkkener og emhætter-

ne er skræddersyet til det enkelte køkkens behov. Alle er de bru-

gervenlige, effektive og så flotte i designet, at de tør præsentere sig for gæsterne i de åbne køkkener.



I kælderen råder souschef Thomas Kofod over ti kokke plus elever og assistenter. Det er her maden bliver gjort parat før det færdiggøres i restauranten oven på. Også han er godt tilfreds med omgivelserne og nævner, at det især er bedre end emhætter med planfiltre, og at de letter rengøringsarbejdet.

I stedet for traditionelle filtre har System Jeven emhætterne patenterede cyklonfiltre, der er testet og dokumenteret af Teknologisk Institut i Sverige.



"Emhætterne er nemme at skille ad og gøre rene, og det er en fordel at det fungerer så enkelt," siger køkkenchef Thomas Herman. Der er tryk på i køkkenet på restaurant Herman, hvor køkkenchefen og hans medarbejdere gør klar til middagsgæsterne, der om kort tid strømmer ind på den fashionable og stjernebestøvede restaurant.

På førstesalen er der roligt. I køkkenet der bruges i forbindelse med møder og banketter er Kondo udlånt fra Restaurant Herman. Her er først selskab om aftenen. Også han er tilfreds med de nye køkkenfaciliteter. "Det er nogle gode overflader, der er nemme at rengøre," siger han. I stueetagen med udsigt mod hovedbanegården har Løgismose

indrettet en mondæn grillbar. Her koster en hotdog 49 kroner. Til gengæld er pølsen fra slagter Ålbæk. Remouladen er rørt med Carl Johan svampe. Løgene stegt i andefedt og rosmarin - alt sammen i friskbagt brød. Velkomme.

I stueetagen på Restaurant Nimb kan gæsterne få en førstehåndsoplevelse af kokkene i aktion. Med udsigt over Tivoli gør kokkene Kasper Rasmussen og Jon Oppermann klar til et par hektiske timer under emhætterne i ét af restaurantens tre åbne køkkener.

Alle emhætterne har indblæsningsarmaturer i siderne, der er demonterbare og justerbare. I de åbne køkkener har emhætterne desuden UV luftrensning.



Kontakt Venti for yderligere information på telefon:
86 92 22 66