



Chef Jan Deceuninck van Savarin.

“Adande biedt mij de mogelijkheid tot diversiteit!”

Net buiten de stadskern van Roeselare en omgeven door een mooie tuin met sfeervol terras bieden de gastvrouw en gastheer van hostellerie Savarin een rijke gastronomie. Chef Jan Deceuninck die ervaring opdeed in de meest gerenommeerde keukens, onderscheidt zich door een innovatieve en weldoordachte eetcultuur. Savarin, steeds een herontdekking al 30 jaar lang. Een vaste waarde bij de Roeselaarse gastronomen!

-Dag Jan, wat vindt u van de Adande?

“De Adande Koellade is de droom voor iedere chef. Het is een toestel die je een grote diversiteit biedt in de keuken. Ik kan nu veel vlotter opereren doordat ik weet dat mijn voedingswaren door de constante temperatuur van de Adande perfect bewaard worden. Ik hoef niet in te zitten met mijn voorgesneden vis of vlees op vlak van uitdroging of verkleuring want dit doet de Adande niet. Dit is heel belangrijk als je voor een hele groep kookt. Iedereen krijgt dezelfde kwaliteit op zijn bord. Ik gebruik de Adande naargelang de drukte of de periode van het jaar. Hij is gemakkelijk verplaatsbaar en is ideaal om mee te nemen op traiteur. Vooral de manier waarop je zelf je departementen kan indelen is heel interessant.”

-Zou u het aanraden naar andere Chefs toe?

“Ik vind dat de Adande iets is wat iedere chef zich zou moeten aanschaffen als hij zichzelf respecteert. Alles dat ik aankoop raad ik aan naar een ander toe, anders heb ik een miskoop begaan.”

Jan Deceuninck
Chef Hostellerie Savarin



REFRIGERATION