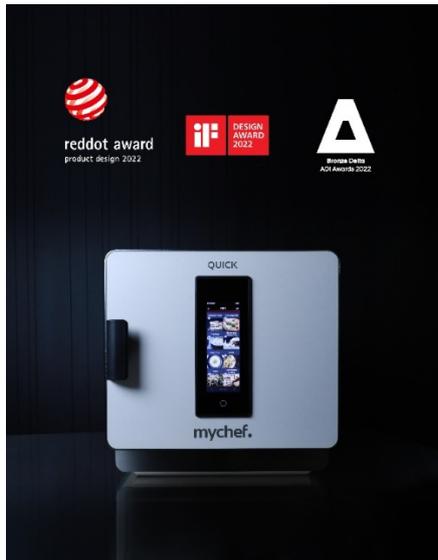


Nota de prensa

Barcelona, 06 de Julio de 2022

## **El horno de cocción acelerada QUICK de Mychef ha sido premiado con el Bronze Delta, en categoría Design for food, y Red Dot, en categoría Diseño de Producto**



Con un diseño fresco y atractivo y una tecnología innovadora, Mychef QUICK ofrece una solución de éxito para empresas del sector gastronómico. El producto permite llevar a cabo diferentes procesos de cocción rápida y ofrece un fácil acceso a 32 recetas estandarizadas gracias a una pantalla táctil a color, con opción a guardar hasta 1.024 recetas nuevas. Además, ofrece un esquema de colores muy atractivo que se adapta a los diferentes entornos.

**Barcelona, 06 de julio** - El pasado 15 de junio, el equipo de Mychef recogió un Bronze Delta por el horno Mychef QUICK en la nueva categoría Design for food durante la ceremonia de entrega de los Adi Awards en Barcelona.

Tan solo cinco días después, el lunes 20 de junio, el triunfo se repetía en Essen, Alemania, donde Mychef QUICK se llevó un premio Red Dot en la categoría de Diseño de Producto.

Los premios Adi, que este año han celebrado su 41ª edición, son concedidos por la Asociación de Diseño Industrial del FAD y reconocen la excelencia en el diseño industrial a nivel internacional.

Por su parte, los Red Dot Awards, concedidos desde 1955 en Alemania, son uno de los reconocimientos más prestigiosos en el mundo del diseño.

Estos dos galardones se suman al iF Design Award que obtuvo en mayo, la industria certifica que el QUICK ofrece una combinación imbatible de rapidez y calidad de cocción difíciles de igualar.

“El reconocimiento que está recibiendo el QUICK nos llena de orgullo”, comenta Jordi Muñoz, director comercial de Mychef. “Además de que se trata de un horno que incrementa la velocidad de cocción en hasta un 80%, tanto los expertos de la industria como los usuarios valoran también la uniformidad y la calidad de sus cocciones, su eficiencia energética y su facilidad de uso”, añade Muñoz, que cita como ejemplo que el QUICK puede preparar una hamburguesa con patatas en tan solo dos minutos y medio y que su eficiencia energética es hasta un 15% superior a la de otros hornos.

“La combinación de eficiencia y rentabilidad que ofrece el QUICK, junto con su atractiva estética y su uso intuitivo por pantalla táctil, lo están convirtiendo en la elección de cada vez más bares, cafeterías, food trucks y supermercados”, resume Gemma Masó, directora de marketing de Mychef.

La buena recepción del horno también se extiende a un reciente contrato de la mano de Pilsa, Partner distribuidor de Mychef y empresa líder en el sector, que proporcionará Mychef QUICK a las cafeterías de los barcos de la naviera Baleària.

## **Sobre Distform | Mychef**

Fundada en 1991, Distform fabrica mobiliario de acero inoxidable y hornos y envasadoras al vacío para cocinas profesionales bajo la marca Mychef. Sus innovadores productos fabricados de forma respetuosa con el medio ambiente han obtenido numerosos premios internacionales a la excelencia y ofrecen las mejores soluciones para cocinas profesionales.

## **Contacto Medios**

Berta Dolader  
Móvil: 608 364 031  
Email: bdolader@distform.com

## **Más información:**

[https://www.linkedin.com/posts/distform\\_reddot-reddotaward-reddotawards-activity-6945035735280353280-gu5u?utm\\_source=linkedin\\_share&utm\\_medium=member\\_desktop\\_web](https://www.linkedin.com/posts/distform_reddot-reddotaward-reddotawards-activity-6945035735280353280-gu5u?utm_source=linkedin_share&utm_medium=member_desktop_web)

<https://www.linkedin.com/company/distform/videos/>

## **Redes sociales:**

-  @mychefcooking
-  @DistformMychef
-  @distform
-  @DistformMychef
-  @Mychefcooking