|  |
| --- |
| **Soligna GmbH**  Ebikon, 30. November 2017 |
|  |

Pressetexte

|  |
| --- |
|  |

# Komfort für Ihre Küche

Auf Knopfdruck 100°C kochend heisses Wasser direkt aus der Küchenarmatur.

Pasta kochen? Tee aufgiessen? Einen Schoppen zubereiten oder kurz mal den Nuggi desinfizieren? Viele male am Tag brauchen wir in unseren Küchen kochendes Wasser. Mit dem HotSpot steht 100°C heisses Wasser sofort und ohne Wartezeit zur Verfügung.

Das ist äusserst Komfortabel und erspart eine Menge Wartezeit.

Der HotSpot ist eine Kombination aus Küchenarmatur und Einbaugerät.

Die Spezial-Armatur ersetzt den herkömmlichen Wasserhahn und neben der normalen Kalt-Warm-Funktion liefert sie auf Knopfdruck 100°C kochend heisses Wasser.

Das Einbaugerät wird unsichtbar im Unterschrank platziert und stellt das kochende Wasser für den sofortigen Gebrauch bereit.

Mit dem Intelliprotect® Sicherheitssystem wird die unabsichtliche Betätigung der Kochendwasser-Funktion verhindert. Es kann zwischen maximaler Sicherheit und maximalem Komfort gewählt werden.

Das System ist sehr engergieeffizent und praktisch Wartungsfrei. Im Bereitschaftsbetrieb ist der Energieverbrauch sehr klein. Im aktiven Betrieb ist der der HotSpot, verglichen mit anderen Möglichkeiten Wasser zu kochen, sehr effizient. Je nachdem, wie der HotSpot eingesetzt wird, können damit sogar Energie und Wasser gespart werden.

Die Soligna GmbH bietet Konzepte und Lösungen für den Neu- oder Umbau von Küchen sowie auch zum Nachrüsten in bestehenden Küchen. Somit passt der HotSpot für die meisten Einbausituationen.

Das System ist direkt bei der Soligna GmbH oder bei den Handelspartnern erhältlich. Interessierte Handelspartner können von einer attraktiven Zwei-für-Eins-Promotion für Ausstellungsgeräte profitieren.

Mehr Informationen unter: www.soligna.ch/hotspot

### Zeit sparen mit dem HotSpot

Kein Warten mehr auf kochendes Wasser für die Pasta. Den Tee sofort und direkt aufgiessen und dabei nur soviel kochendes Wasser verwenden, wie benötigt wird. Einen Schoppen zubereiten oder kurz mal den Nuggi mit kochend heissem Wasser desinfizieren. Das alles geht mit dem HotSpot garantiert am schnellsten.

Der HotSpot stellt auf Knopfdruck sofort kochend heisses Wasser in der richtigen Menge zur Verfügung.

### Sicher und nachhaltig

Der HotSpot ist mit dem Intelliprotect® Sicherheitssystem ausgestattet, das die unabsichtliche Betätigung der Kochendwasser-Funktion verhindert. Es kann dabei in mehreren Stufen zwischen maximaler Sicherheit und maximalem Komfort gewählt werden.

Der HotSpot ist sehr engergieeffizent und praktisch Wartungsfrei. Im Bereitschaftsbetrieb ist der Energieverbrauch sehr klein. Im aktiven Betrieb ist der der HotSpot, verglichen mit anderen Möglichkeiten Wasser zu kochen, sehr effizient. Je nachdem, wie der HotSpot eingesetzt wird, kann damit sogar Energie und Wasser gespart werden.

### Soligna als Lösungsanbieter

## Soligna sieht sich als Lösungsanbieter und hält die passenden Einbaukonzepte bereit, sei es für den Neu- oder Umbau, aber auch zum Nachrüsten in bestehenden Küchen. Endkunden, Handels- und Installations-Partner können während dem ganzem Beratungs-, Verkaufs- und Installationsprozess auf die Unterstützung durch Soligna zählen.

### Zwei-für-Eins Promotion für Ausstellungen

## Interessierte Handelspartner werden mit der attraktiven Zwei-für-Eins-Ausstellungspromotion unterstützt. Bestellt ein Händler zwei HotSpot Systeme, erhält er eines davon geschenkt. Damit hat er die Investition in die Ausstellung bereits ab dem ersten verkauften System amortisiert.

## Soligna GmbH

Für was steht „Soligna“? Lösung (Englisch „Solution“) steht bei uns schon im Name. Die Firma bietet nicht einfach nur Produkte, sondern durchdachte Lösungen an. Zudem können Endkunden und Partnerfirmen auf die Unterstützung durch die Soligna GmbH während dem ganzen „Customer Journey“, von Evaluation/Beratung über den Verkauf/Installation bis hin zum After Sales, zählen.

Die Soligna GmbH wurde im Februar 2017 von Erich Buholzer mit dem Antrieb gegründet, clevere Komfort-Lösungen für Haushalte anzubieten. Der HotSpot ist das erste Angebot, das lanciert wurde.

Erich Buholzer hat einen technischen und kommerziellen Hintergrund und weist eine breite Erfahrung im Umfeld der Haus-, Küchen- und Sanitär-Technik auf. Mit der Gründung seiner eigenen Firma Soligna GmbH hat er sich einen langjährigen Traum verwirklicht.

### Kontakt und weitere Informationen

**Erich Buholzer**Geschäftsführer

T +41 (0)41 440 3613 | M +41 (0)79 723 4488  
erich.buholzer@soligna.ch

## Abbildungen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| IMG/01_HotSpotAmbient.jpg | IMG/02_HotSpotAmbient.jpg | IMG/02_HotSpotProduktOverview.jpg |
| [01] | [02] | [03] |

[01] Stimmungsbild mit der HotSpot Küchenarmatur

[02] HotSpot Küchenarmatur in einer Küche

[03] HotSpot Küchenarmatur und Einbaugerät

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| IMG/04_Pasta.jpg | IMG/05_Tee.jpg | IMG/06_Nuggi.png |
| [04] | [05] | [06] |

[04] Pasta kochen mit dem HotSpot

[05] Einen Tee zubereiten mit dem HotSpot

[06] Nuggi und Schoppenflasche desinfizieren mit dem HotSpot

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| IMG/03_FingerTip.jpg | IMG/07_ErichBuholzer-Portrait.jpg |  |
| [07] | [08] |  |

[07] Bedienungselement an der HotSpot Küchenarmatur

[08] Portraitbild Erich Buholzer