

K-POT — PROFESSIONAL
HARDWARE FOR CATERERS.

DIE FEUERSTELLE KEHRT ZURÜCK. THE FIREPLACE RETURNS.

Exzellentes Catering ist nicht mehr mit großem Aufwand verbunden. Jetzt demokratisiert der K-Pot den Luxus. Keine Kücheninfrastruktur vor Ort. Kein Umladen von Speisen. Keine verkochten Köstlichkeiten. Kein unnötiger Energieverbrauch. Kein übertriebener Personalaufwand. Wir fokussieren auf das Wesentliche — den Genuss.

Excellent catering no longer requires great expenses. K-Pot now democratizes luxury: no on-site kitchen infrastructure, no food reloading, no overcooked delicacies, no unnecessary energy consumption and no exaggerated personnel costs. We concentrate on what is essential — on pleasure.



K POT

P1	☐	P4	☐☐☐	W1	☐	4	120°C
P2	☐☐	P5	☐☐☐☐	W2	☐☐	5	180°C
P3	☐☐☐	P6	☐☐☐☐☐	W3	☐☐☐	6	220°C

REGENERIEREN UND KOCHEN. REGENERATING AND COOKING.

Er findet je nach Köstlichkeit den perfekten Temperaturpunkt — nach exakt vorprogrammierbaren Verläufen. Keine verblassten Farben. Kein Überhitzen. Kein Anbrennen. Kein Austrocknen. Nur ein K-Pot. K-Pot finds the perfect temperature according on the delicacy and exactly preprogrammed processes — no faded colours, no overheating, no scorching, no drying-out. Just a K-Pot.



K | POT

P1	☐	P4	☐	W1	☐	4	120°C
P2	☐	P5	☐	W2	☐	5	180°C
P3	☐	P6	☐	W3	☐	6	220°C

WARMHALTEN. KEEPING WARM.

Er bewahrt Appetitlichkeit und Genusspotenzial über einen langen Zeitraum, genau so, wie es die Speisen verlangen. Kein Wasserbad. Kein Verkochen. Kein laues Abkühlen. Nur ein K-Pot. K-Pot makes food look appetizing and preserves its pleasure potential for a long period of time — no bain-marie, no overcooking, no half-hearted cooling. Just a K-Pot.



K POT

P1	—	☐	P4	—	☐	W1	—	☐	4	—	120°C
P2	—	☐	P5	—	☐	W2	—	☐	5	—	180°C
P3	—	☐	P6	—	☐	W3	—	☐	6	—	220°C

DAMPFGAREN. STEAMING.

Er lässt fein justierbar dampfgaren, macht durch eine perfekte Abstimmung den Unterschied. Kein Überhitzen. Kein Verdampfen. Kein unnötiger Wasserverlust. Nur ein K-Pot.

K-Pot's precision controls allow high-precision steam cooking — no over-heating, no vaporization or unnecessary loss of water. Just a K-Pot.



K POT

P1	—	☐	P4	—	☐	W1	—	☐	4	—	120°C
P2	—	☐	P5	—	☐	W2	—	☐	5	—	180°C
P3	—	☐	P6	—	☐	W3	—	☐	6	—	220°C

GRILLEN. GRILLING.

Er grillt energieeffizient, ist individuell programmierbar — für jeden Koch, für jedes Gericht, für jeden Geschmack. Keine separate Technik. Kein übertriebener Stromverbrauch. Kein Zusatzaufwand. Nur ein K-Pot. K-Pot allows energy-efficient grilling that can be programmed individually for every cook, dish or taste — no separate technology, no exaggerated current consumption, no additional expenses. Just a K-Pot.



BUFFETMODUL. BUFFETMODULE.

Er wurde bereits mit dem red dot design award ausgezeichnet. Und das ist seine Küche. Sie passt auf eine einzige Europalette. Sie verwöhnt alleine bis zu 60 Personen. Sie lässt sich je nach Eventgröße und Raumgestaltung endlos aneinanderreihen. Sie kann an die Wand oder mitten in den Raum gestellt werden — Live-Cooking inklusive. K-Pot has already been awarded the Red Dot Design prize — and this is its kitchen. It fits on a single europalett and can entertain up to 60 people. Depending on the size of the event and the interior decoration an endless number of units can be aligned side-by-side. It can be set up next to a wall or in the middle of a room — live cooking included.

KPOT UND KPOT BUFFETMODUL IM EINSATZ.



LIVE VOR ORT. ON LOCATION.

Er revolutioniert den Genuss — im Kleinen und im Großen.
Vom Business-Catering im Unternehmen über Airport-Lounges und
Conference-Center bis hin zu weltweiter Sports-Hospitality und
Event-Catering: Der K-Pot wünscht guten Appetit!
K-Pot revolutionizes pleasure — both on a small and grand scale —
in business catering for companies, airport lounges and conference
centers as well as in world-wide sports hospitality and event catering.
K-Pot hopes you enjoy your meal!



FACTS

Raum, Energie- und Umwelt-Effizienz 2/3 GN,
230 V (Schukostecker), 1,6 kW, Umweltschonend durch
Mehrweg mit Thermoplates. Maße: L120,0 x B80,0 x H106,5 cm
(abgestimmt auf Europalette). Ausgezeichnet mit dem
red dot award.

K-POT AG

Engineered by Rieber

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstr. 44
72770 Reutlingen

T: +49 (0) 7121 - 518-0
E: info@rieber.de
I: www.rieber.de

