



“Ik heb heel wat
prototypes voorbij
zien komen”

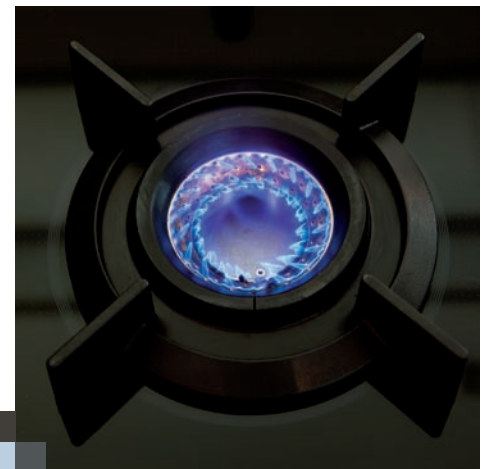


Dé wokbrander *en zijn maker*

Revolutionair van vorm, fraai in design en vooral geschikt voor het échte wokken: de Fusion Volcano wokbrander. Het nieuwste product van ATAG heeft een 'wauw-effect'. Of om met Vincent Hofstee te spreken: "Het is een staaltje techniek om de vingers bij af te likken. Bovendien zaten we nooit eerder zó dicht op de wensen van de hobbykok."

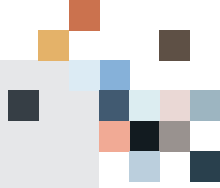
Tekst: Margriet van Aalten Foto's: Rob Kerkuliet

Zo'n introductie blijft spannend, bekent Vincent Hofstee - productmanager bij ATAG - halverwege het interview. Hij heeft best wel eens wakker gelegen van de vraag of anderen de wokbrander net zo vernieuwend vinden als hij als 'vakidoot'. Maar op het moment dat de wokbrander werd gedemonstreerd, gebeurde er volgens Vincent wat. Eind 2012 presenteerde ATAG de Fusion Volcano wokbrander. Het product waar drie jaar met hart en ziel aan is gewerkt 'vlamde' op de huishow en liet met overtuiging zien dat 'ie doet waarvoor hij gemaakt is: heel centraal en gericht hitte leveren. Precies wat je nodig hebt als je écht goed wilt wokken.



Hoe werkt zoiets, je wordt op een dag wakker met het idee voor een nieuwe wokbrander?

"Nee (lacht), dat verloopt echt wel wat 'gestructureerder'. Als nummer één op het gebied van gaskookplaten proberen we elk jaar met iets nieuws te komen. Dat hebben we nu eens een keer heel anders aangepakt, door helemaal bij het begin te beginnen, bij de gebruiker. In plaats van consumenten via een enquête naar hun wensen en behoeften te vragen, nodigden we ze uit groepsdiscussies bij te wonen. Ook hebben we ze de opdracht gegeven een soort dagboek van hun kookplaat bij te houden. Het mooie is: de consumenten reageerden vanuit hun eigen omgeving. Daardoor zaten wij als ATAG veel dicht op de realiteit. Deze frisse aanpak leverde ontzettend veel inzichten op. Bijvoorbeeld dat het onderhoud van kookplaten vaak een doorn in het oog is, of dat mensen het vervelend vinden met pannen te 'schuiven' op hun fornuis omdat een grote pit nu eenmaal iets anders doet dan een sudderpitje. Maar we ontdekten ook dat mensen ontzettend graag wokken."



HG3171MBA:
Puzzelo gas-
kookplaat met
Fusion Volcano
wokbrander
(33 cm) – €799

Maar dat wokken in is, dat wéét je toch al, als vooraanstaand merk?

“Natuurlijk, dat is ons vak, we zitten boven op de trends, weten wat er speelt. En toch is het een ander verhaal als je die behoefte ook echt ziet.”

En dan begint de grote puzzel: hoe ziet de perfecte wokbrander er uit?

“We wilden bewust niet onze bestaande wokbranders aanpassen, maar er helemaal *from scratch* mee aan de slag gaan. Dus hebben we er een heuse ontdekkingsstocht van gemaakt. We zijn in gesprek gegaan met professionele koks en hebben diverse wokrestaurants bezocht. Daar zie je dus van die enorme branders waar ze met hun voet op het pedaal extra zuurstof bij het vuur pompen. Niet echt iets voor thuis. Maar we zagen wél dat er flink veel hitte nodig is om ingrediënten in korte tijd dicht te schroeien. Alleen dan blijven de voedingsstoffen bewaard.”

Dus het geheim zit 'm in een goede vlam?

“Exact, die moet niet alleen sterk en heet, maar vooral ook kernachtig zijn en ónder de pan blijven, dat is het meest efficiënt. Het probleem bij de oudere generatie meerkrings-wokbranders is dat de buitenring eigenlijk warmer wordt dan de

kern. Het vuur lékt als het ware naar buiten. Die branders zijn in feite meer geschikt voor grote, platte pannen en niet voor wokpannen met bolle bodems.”

Nogal een uitdaging om het vuur op de juiste plek te krijgen en te houden...

“Een ontwerpbureau heeft ons geholpen het concept te ontwikkelen. Ik weet nog goed dat ze ons in een illustratie doorsnedes van verschillende pannen lieten zien en hoe het vuur om de bodem heen krult. Zó verhelderend. Binnen een half jaar na het consumentenonderzoek hadden we in beeld hoe het wél moest en lag er een concept. Laat me je verzekeren: dat is héél snel in deze branche. Daarna hebben we in ons eigen gecertificeerde lab het idee voor de wokbrander nieuwe stijl vertaald naar gastechniek. Ik heb heel wat prototypes voorbij zien komen. Het moeilijkste was om de vlammenpoortjes op de juiste plek te krijgen.”

Uhm, vlammenpoortjes? Leg uit...

“Zonder al te veel in detail te treden: die vlammenpoortjes zijn de gaten waaruit het gas komt. Met oog op de kracht en kern van de vlam wilden we zo veel mogelijk van die poortjes in de kegelvormige binnenring krijgen. We lieten





ze netjes verspringen ten opzichte van elkaar. Dat leverde echter een vlammenkolk op die veel te hoog boven het fornuis uit kwam. Beetje gevaarlijk. Uiteindelijk zijn ze onder een hoek in de kegel geboord. Nu is de vlam krachtig, heet, kernachtig én mooi laag.”

Klaar, niets meer aan doen?

“Nou, omdat we het belangrijk vinden dat de wokbrander multifunctioneel is, hebben we er ook een sudderring én buitenring aan toegevoegd. Het mooie is: de wokvlam zelf komt met 3 kW toe, zo slim zit ie in elkaar, maar voor de grote vlam in de buitenring is 6 kW nodig. Dat betekent dat je in de gastoevoer moet kunnen schakelen tussen een beetje gas voor de sudderstand, iets meer voor de wokvlam en heel veel voor de buitenste vlammen. Daar heeft onze ingenieur aardig op zitten sleutelen. Sowieso zijn we met dit ontwerp tot aan de grens gegaan van wat mogelijk is.”

En laat me raden: het geheel is uitgevoerd volgens de hoogste kwaliteitsstandaarden?

“Ha, uiteraard! We hebben met gas te maken, dus het moet allemaal heel solide zijn. De kegel - de volcano, zeg maar - is uitgevoerd in messing, een traditioneel metaal. Messing is uitstekend bestand tegen hitte, bovendien geeft het de brander die onderscheidende, professionele *look*.”

En waar je ben nu het meest trots op?

“Dat het geen blabla is, maar dat het wérkt. De reacties op de Fusion Volcano wokbrander zijn positief. Hij wordt bijzonder gevonden en vooral ‘anders’. Waar dat ‘m in zit? Ik denk in die kernachtige, krachtige vlam. Een goed vuur blijft toch appelleren aan een soort oergevoel.”



“De vlam is krachtig, heet, kernachtig én mooi laag”

WOKRING

Om goed en veilig te kunnen wokken, wordt de Fusion Volcano wokbrander geleverd met een wokring. Daarmee is een wokpan met bolle bodem steviger te plaatsen. Zo kun je de wok vrij ronddraaien en koken als een professional. Verder is de wokbrander uitgerust met drie uitneembare onderdelen die eenvoudig te reinigen zijn.