



## SOTO Pressemitteilung

# SOTO - Die Highlight-Produkte auf einen Blick

## Spitzen-Kocher und Geschirr aus japanischer Manufaktur

Außerordentlich gut verarbeitet ist, gefertigt mit höchster Präzision in der japanischen Manufaktur und mit größter Sorgfalt von Hand zusammengesetzt: Das zeichnet die Produkte der japanischen Edelschmiede für Outdoor-Kochgeräte aus.

Hier sechs Highlight-Produkte im Überblick.

## Muka und Stormbreaker: Die Benzinkocher

Kochen mit Benzin? Lieber nicht. Viele Outdoor-Fans und Campingfreunde sind bei Benzinkochern vorsichtig. Wer einfachste Bedien- und Sauberbarkeit sowie Wartung wollte, griff lange zum Gaskocher.

Mittlerweile sind die Ressentiments nicht mehr gerechtfertigt. Denn mit dem Muka Stove und dem Stormbreaker hat die japanische Kocher-„Edelschmiede“ Produkte im Programm, die in Puncto Handling und Sauberkeit den Vergleich mit Gaskochern nicht mehr scheuen brauchen. Dafür aber wesentlich mehr „Power“ unter die Töpfe bringen.

Der **Muka** Stove war SOTO's erster Benzinkocher, der durch den Einsatz der SOTO SmartPump das Kochen mit einem Benzinkocher revolutionierte.



<https://sotooutdoors.de/produkt/muka/>



Und er war der erste Benzinkocher, der ohne Vorheizen sofort brannte. Seine „Schnellstarteigenschaften“ kombiniert er mit sehr hoher Leistung und geringem Gewicht.



Vor zwei Jahren hat SOTO dann noch einen drauf gesetzt. Der Multifuel-Kocher **Stormbreaker** brennt mit Gas oder Benzin und ist so für jede Outdooraktivität und jede Region der Erde bestens gerüstet. Für den Hochleistungskocher haben die japanischen Ingenieure das konkave und windabweisende Design des mehrfach ausgezeichneten SOTO **Windmaster** Gaskochers übernommen. Dabei befindet sich das Kochgeschirr sehr niedrig über dem Hauptbrenner, der über 300 Mikroflammen verfügt. Das macht den **Stormbreaker** extrem windstabil, leistungsfähig und sparsam.

<https://sotooutdoors.de/produkt/stormbreaker/>

Die beiden Kocher haben vieles gemeinsam.

Einige wenige Pump-Hübe reichen und schon sind sie einsatzbereit. Beide brennen sauber. Rußige Rückstände am Topfboden kommen so gut wie nicht vor. Beim Abschalten wird die Benzinzuleitung und Düsen freigeblasen und verhindert so Verschmutzungen und



stinkende Benzinreste. Da es so gut wie keine Phasen unvollständiger Verbrennung gibt, verrußen **Muka** und **Stormbreaker** weder innen noch außen und müssen nicht so häufig gewartet werden.

Nur „Vollgas“ oder „Aus“? Viele Benzinkocher arbeiten sozusagen fast im „Binär-Modus“. Nicht so der **Muka** und der **Stormbreaker**. Sowohl im Gas als auch im Benzinmodus lässt sich der Brenner äußerst sensibel regulieren.

Beide Kocher können daher bedenkenlos ins Gepäck gesteckt werden, ohne dass man Gefahr läuft, dass die Ausrüstung nach Benzin riecht.

Das ganze System ist leicht und das Packmaß gering. Beide Kocher sind perfekt für anspruchsvolle Touren und Unternehmungen bis hin zu Expeditionen. Aber auch beispielsweise bei längeren Radtouren, bei denen man sich Abends über ein kräftiges Mahl freut, sind sie beliebte Bestandteile der Ausrüstung, die man bald nicht mehr missen möchte.

Hier ein schönes Video vom Muka in Betrieb:

<https://www.youtube.com/watch?v=Ned8DANzIFM&t=1931s>

**Muka UVP: 149,95€**

**Stormbreaker UVP: 229,90 Euro**



## Amicus und Windmaster: Die Gaskocher

### Amicus: Einsteiger-Modell mit hoher Leistung

Der **Amicus** ist das Einsteiger-Modell der Marke. Der sehr sparsame und leistungsstarke Gaskocher ist aus hochwertigen Materialien in höchster Qualität gefertigt und somit sehr langlebig. Er ist sehr klein verpackbar (passt fast in die hohle Hand) und eignet sich für alle, die spontan unterwegs mal etwas warm machen oder kleine Gerichte kochen wollen. Der Brennerkopf ist tiefer gelegt und hat einen erhöhten Rand, so dass er auch ohne zusätzlichen Windschutz wenig windanfällig ist. Der **Amicus** lässt sich überdies sehr fein regeln. Das Ventil ist mit einem 3-fachen O-Ring abgedichtet.

Der Kocher lässt sich mit dem Regler aus äußerst feinfühlig dosieren. Zum Transport wird dieser Drahtbügel einfach an den Kocher geklappt. Die vier Topfstützen werden beim Ausklappen eingerastet. Sie sind für größere Töpfe und Pfannen groß und stabil genug.

**UVP: 39,95 Euro**

### Windmaster: Dem Wind keine Chance

Dieser Kocher macht alles mit. Aber nicht nur: Unterwegs mal schnell einen Kaffee kochen, am Gipfel eine heiße Suppe oder am Strand ein kleines Outdoormenü zubereiten - das ist seine Welt.

Der Windmaster ist nicht nur extrem leicht (67 Gramm) und kleinst verpackbar (47 x 77 x 44 mm).

Seine Konstruktion ist auf zuverlässigen Betrieb bei allen Bedingungen ausgelegt. So ist der Abstand der Flammen - also des



<https://sotooutdoors.de/produkt/amicus-mit-stealth-igniter/>



<https://sotooutdoors.de/produkt/windmaster/>



Brenners - zum Topf minimal. Außerdem ist der Ring, der denn Brenner umgibt, hochgezogen und stellt so eine schützende Mulde her. So kann auch starker und seitlicher Wind der Flamme kaum etwas anhaben.

Das innovative Micro Regulator System sorgt dafür, dass die Flamme auch bei abnehmenden Druck in der Gaskartusche immer gleich brennt.

Der Gasverbrauch ist vergleichsweise gering: So benötigt der Windmaster bei windigen Bedingungen und niedrigen Plusgraden ca. 3 Minuten für 1 Liter kochendes Wasser. Mit einer 250-Gramm-Kartusche liefert er 90 Minuten volle Leistung. Da man den Kocher für viele Gerichte nicht im Vollgas-Modus betreiben muss, kommt man zu Zweit durchaus sieben bis zehn Tage mit einer Kartusche aus (Frühstück, warmes Outdoorgericht). Bei Instantgerichten reicht die Kartusche sogar länger.

Der Kocher lässt sich äußerst feinfühlig dosieren. Die vierarmige 4Flex-Auflage ist auch für größere Töpfe und Pfannen groß und stabil genug. Sehr angenehm ist auch der geräuscharme Betrieb: Da wird beim frühmorgentlichen Kaffeekochen nicht gleich das ganze Lager wach.

Und ganz wichtig: er brennt sofort, zuverlässig und das auch bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt.

**UVP: 74,90 Euro**



## Thermostack und Navigator: Das Kochgeschirr

### Thermostack: Für die schnelle Küche unterwegs

Auf Tour schnell mal einen heißen Tee, Kaffee oder eine Suppe kochen: Mit dem multifunktionalen Thermostack-Kochgeschirr von Soto hat man gleich mehrere Möglichkeiten. Es besteht aus zwei Bechern aus hochfestem Material. Entweder man hat zwei Becher und kann zu Zweit entspannt die Pause genießen.

Oder man stellt den kleineren Stainless-Steel-Becher in den genau passenden größeren Becher aus Titan und bekommt so einen sehr leichten doppelwandigen Isolierbecher. Darin bleibt die Suppe warm oder das kühlende Getränk kalt. Vor allem bei gefriergetrockneten Mahlzeiten ist das eine ideale Geschirrlösung.

Der kleine und sehr stabile flexible Griff, der im Lieferumfang enthalten ist, sorgt für einfaches Handling. Ein Silicon-Deckel und ein Gummiring als Steckverbindung komplettieren das durchdachte Set.

**UVP: 59,90€**

### Thermostack Combo

Zusätzlich zu den zwei Bechern des Thermostack ist beim Thermostack Combo ein Topf mit 750 ml Inhalt dabei. Der Topf ist nicht beschichtet, sondern anodisiert. Dadurch wird die Oberfläche des Topfs extrem unempfindlich, haltbar und verhindert das Anhaften von Speisen beim Kochen. Damit lassen sich größere Mengen und aufwändigere Mahlzeiten zubereiten. Die zusätzliche isolierende Hülle hilft, Mahlzeiten länger warm zu halten.

**UVP: 84,90€**

OUTDOOR SPORTS PR  
Johannes Wessel  
Steigenbergerstr. 19 82377 Penzberg T 08856 86 85 318  
E info@ outdoorsports-pr.de



<https://sotooutdoors.de/produkt/thermostack/>



<https://sotooutdoors.de/produkt/thermostack-combo/>



## Navigator Koch Set - Durchdacht Kochen

### Sehr reichhaltiges, trotzdem sehr leichtes, Topfset

Das achteilige Set deckt die meisten Outdoor-Kochsituationen ab. Es ist ideal für zwei Personen und lange Trekking-Touren, bei denen mehr als nur Wasser für Tütenspeisen heiß gemacht wird. Alle Kochutensilien lassen sich ineinander stapeln und können je nach Bedarf individuell für bestimmte Touren kombiniert werden. Die breite Topf-Basis nützt die Flammen optimal aus und minimiert seitlich verpuffende Hitze und schont so die Gasvorräte.

Die Töpfe bestehen innen wie außen aus hochwertigem anodisiertem Aluminium, was die Oberfläche des Topfs extrem unempfindlich und haltbar macht. Diese ungewöhnlich dick ausgeführte kratzfeste Barriere zwischen dem Kochgut und dem Alu der Töpfe sorgt für optimale Wärmeverteilung und verhindert außerdem zuverlässig das Anhaften von Speisen beim Kochen.

Die Deckel sind aus bruch- und schnittfestem Kunststoff. Sie können - vor allem bei weichem Boden hilfreich - als Schneidbrett oder Topfunterlage verwendet werden und haben eine Ausgußöffnung.

**UVP: 79,95€**



<https://sotooutdoors.de/produkt/navigator-koch-set/>



## **Über SOTO**

Das japanische Wort SOTO bedeutet übersetzt „Outdoor“. CEO ist Hajime Yamamoto, der zunächst die Firma Shinfuji Burner gründete, aus der dann SOTO 2010 hervorging. SOTO ist Pionier bei der Entwicklung innovativer Gas- und Benzinkocher, die auch unter extremsten Bedingungen funktionieren. Die Marke produziert im eigenen Werk in Japan und liefert in die ganze Welt. Mit ihren Produkten haben sie schon mehrere Awards gewonnen.

[www.sotooutdoors.de](http://www.sotooutdoors.de)

## **Vertrieb**

brand outdoor GmbH - Christoph Michel  
Gollierstr. 70  
80339 München  
[cm@brandoutdoor.de](mailto:cm@brandoutdoor.de)

OUTDOOR SPORTS PR  
Johannes Wessel  
Steigenbergerstr. 19 82377 Penzberg T 08856 86 85 318  
E [info@outdoorsports-pr.de](mailto:info@outdoorsports-pr.de)