



Zoek de kookplaat...



Dé revolutie in keukenland:

INVISACOOK, DE ONZICHTBARE KOOKPLAAT

Een werkblad waar je rechtstreeks op kunt koken. Het lijkt een gadget uit de keuken van James Bond, maar het is pure realiteit. Invisacook ontwikkelde namelijk een inductieplaat die net onder het werkblad wordt aangebracht, en door dat blad heen pannen opwarmt. De innoverende techniek levert een functioneel 'kookblad' op met luxueuze designlook.



○ KANT EN KLAAR

Omdat de kookplaat niet ín, maar net onder het werkblad zit, hoef je niet in de steen te snijden. Geen gedoe meer met freeswerk dat tot op de millimeter nauwkeurig moet zijn. CDC kan trouwens een volledig op maat gemaakt blad van keramiek aanleveren, waar de kookplaat al aan vasthangt. Handig, toch?

○ STEVIGER

Geen uitsnijding in de plaat, dat betekent meteen ook dat het blad één solide geheel blijft. De kans op breuk tijdens het transport is met andere woorden een pak kleiner. Ook over schade aan de glaskeramische plaat hoef je je geen zorgen te maken, want die komt er niet meer aan te pas.

○ GESTROOMLIJND DESIGN

Dat de kookplaat zich onder het werkblad bevindt, levert niet alleen voordelen op voor jou, maar ook voor de klant. Een naadloos blad garandeert nog meer hygiëne en een nog strakkere look die perfect aansluit bij elke keuken, ook de meest uitgepuurde designontwerpen.

FUTURISTISCHE EYECATCHER

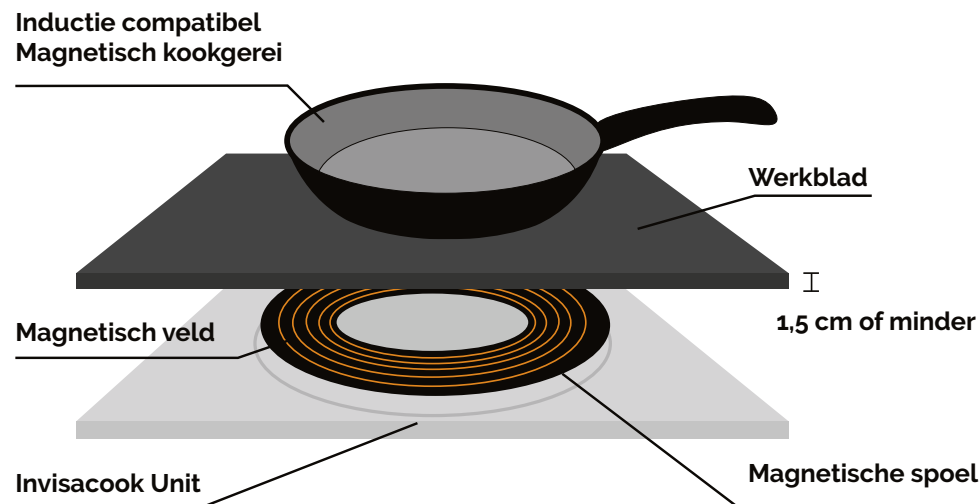
Met zijn nieuwe kookplaat ontketent Invisacook een ware revolutie in wereld van de keukens. De futuristische techniek laat toe om pannen rechtstreeks op het werkblad op te warmen. Een innovatie die gegarandeerd de aandacht zal trekken van je klanten en dus absoluut niet mag ontbreken in je toonzaal!

2 x SNELLER

Maar Invisacook heeft meer te bieden voor je klanten dan looks alleen. De kookplaat werkt met inductie, een techniek die gerechten dubbel zo snel opwarmt als de traditionele kookplaten. Tegelijk ligt het energieverbruik een pak lager. Twee keer winst!

VEILIG VOOR KLEINE VINGERTJES

Minder tijdverlies, en ook minder stress in de keuken. Met Invisacook hoeven de thuischefs niet bang te zijn om de kookplaat aan te laten staan of hun vingers te verbranden.



Het werkblad wordt niet heet tijdens het koken. Neem je de pan weg, dan voelt het werkblad lauw aan. Ook kindervingertjes zijn met Invisacook dus 100% veilig.

GROTE KEUZE

Bij de plaat kun je opteren voor twee of vier branders.

De vier branders zijn op aanvraag ook beschikbaar op één rij.

Zo vinden je klanten altijd precies die kookplaat die ze zoeken.







EXTRA WERKRUIMTE

Staat de kookplaat af, dan kan het werkblad gebruikt worden om groenten te snijden, een smoothie te maken of zelfs de krant te lezen. Dat maakt Invisacook ook ideaal voor kleine ruimtes als een tiny vakantiehuis in de natuur, een boot of een studio in de stad. Plekken waar elke centimeter telt.

KOKEN VANUIT JE BAD

Het bedieningspaneel van de kookplaat wordt ingewerkt in een lade die na het koken discreet wegschuift, zodat niets nog de aanwezigheid van een kookplaat verradt. Bovendien laat Invisacook zich bedienen via een app. In het bad, in de hangmat of op de zitbank ... van overal kun je de temperatuur en timer instellen met een smartphone.



NIEUWSGIERIG NAAR MEER?

Surf naar

www.assist2enjoy.be



assist2enjoy

Hogestraat 53

8830 Hooglede

051/660.380

info@assist2enjoy.be

