



Cherchez la table de cuisson ...



La révolution en cuisine :

INVISACOOK, LA TABLE DE CUISSON INVISIBLE

Un plan de travail sur lequel vous pouvez cuisiner directement. Vous n'êtes pas dans la cuisine de James Bond, mais dans une pièce bien réelle. Invisacook a mis au point une plaque à induction placée sous le plan de travail et chauffant les casseroles à travers celui-ci. Cette technologie innovante crée une « surface de cuisson » fonctionnelle au design luxueux.

○ PRÊT À L'EMPLOI

Avec Invisacook, inutile de couper dans la pierre de votre plan de travail, car la table de cuisson ne se trouve pas à l'intérieur, mais sous celui-ci. Oubliez les travaux de fraisage précis au millimètre près. CDC peut également fournir un plan de travail en céramique totalement sur mesure, sous lequel la table de cuisson est déjà fixée. Pratique, n'est-ce pas ?

○ ROBUSTESSE

En évitant les découpes, le plan de travail reste un ensemble solide. En d'autres termes, le risque de casse lors du transport est beaucoup plus faible. Et en l'absence de plaque vitrocéramique, vous ne devrez plus vous inquiéter de la garder en bon état.

○ DESIGN RAFFINÉ

Le fait que la table de cuisson soit située sous le plan de travail constitue un avantage non seulement pour vous, mais aussi pour vos clients. Un plan de travail homogène garantit une meilleure hygiène et un aspect encore plus élégant, qui convient parfaitement à toutes les cuisines, même les plus sophistiquées.



UN APPAREIL FUTURISTE QUI NE PASSE PAS INAPERÇU

Avec sa nouvelle table de cuisson, Invisacook lance une véritable révolution dans le monde des cuisines. Sa technologie futuriste permet de chauffer des casseroles directement sur le plan de travail. Une innovation qui ne manquera pas d'attirer l'attention de vos clients et deviendra un incontournable absolu dans votre show-room !

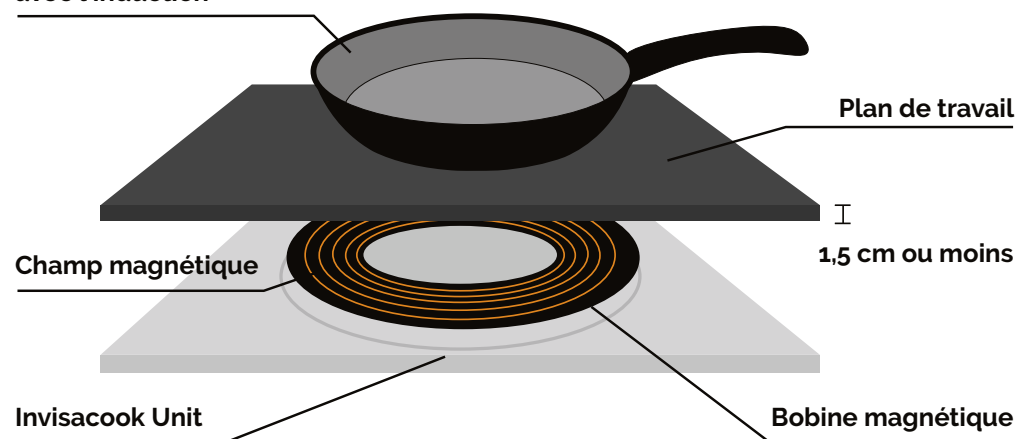
2 FOIS PLUS RAPIDE

Mais Invisacook a bien plus à offrir à vos clients qu'un simple look élégant. La table de cuisson fonctionne à l'induction : une technique qui chauffe les plats deux fois plus vite que les tables de cuisson traditionnelles. Elle permet ainsi de largement réduire la consommation d'énergie. Un double atout !

SÛR POUR LES PLUS PETITS

Gain de temps et réduction du stress : avec Invisacook, les chefs du quotidien n'auront plus à se soucier de laisser une plaque allumée ou de se brûler les doigts.

Les ustensiles
de cuisson compatibles
avec l'induction



Le plan de travail ne chauffe pas pendant la cuisson. Et il reste à peine tiède une fois la casserole retirée. Les petits doigts des enfants sont donc parfaitement en sécurité avec Invisacook.

VASTE CHOIX

La table de cuisson peut comprendre deux ou quatre brûleurs au choix. Sur demande, les quatre brûleurs peuvent également être disposés sur une seule ligne. De cette façon, vos clients trouveront toujours exactement la table de cuisson qu'ils recherchent.







ESPACE DE TRAVAIL SUPPLÉMENTAIRE

Si la table de cuisson est éteinte, le plan de travail peut être utilisé pour couper des légumes, préparer un smoothie ou même lire le journal. Cela fait d'Invisacook une solution idéale pour les petits espaces comme les mini-maisons de vacances dans la nature, les bateaux ou les studios en ville – des endroits où chaque centimètre compte.

CUISINER DEPUIS VOTRE BAIGNOIRE

Le panneau de commande de la table de cuisson est intégré dans un tiroir qui se referme discrètement après la cuisson, de sorte que plus rien ne révèle la présence de plaques de cuisson. De plus, Invisacook peut être utilisé via une application. Vous pouvez régler la température et la minuterie à l'aide de votre smartphone, bien confortablement depuis votre baignoire, votre hamac ou votre divan.



VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Surfez sur

www.assist2enjoy.be



assist2enjoy

Hogestraat 53

8830 Hooglede

051/660.380

info@assist2enjoy.be

