

# Kombi-Angebot

## 1 + 1 = 20 %

Made in Switzerland

### Unsere Tabletop-Zwillinge

*Hiermit möchten wir Ihnen gern den Zwilling des bereits erfolgreichen InductCook® 330 Tabletop vorstellen: das InductWarm® 130 Tabletop Modell. Bis auf die Steuerung sind sie von aussen gleich, im Charakter unterscheiden sie sich allerdings. Das InductWarm® 130 wurde für das flexible Warmhalten von Speisen bis 95°C entwickelt und das InductCook® 330 für den Front-Cooking Bereich.*

*Interessiert? Schreiben Sie uns »*

### **Kombi-Angebot: 20% Rabatt auf InductWarm® 130 & Inductcook® 330\***

*Um voll von Ihrem Buffet zu profitieren und um während des Warmhaltebetriebs auch eine Front-Cooking Station anbieten zu können, empfehlen wir Ihnen das Gastros Kombi-Angebot, gültig vom 06. Oktober bis 06. November 2016. Sie erhalten 20% beim Kauf von InductWarm® 130 Tabletop Geräten kombiniert mit InductCook® 330 Tabletop Geräten.*

*Ob am Buffet oder in der Küche: Sie können die Geräte über den gesamten Koch- und Buffetbereich platzieren. Falls sich Ihre Anforderungen kurzfristig ändern, kommt Ihnen die unmittelbare flexible Einsatzbereitschaft der System besonders zugute, da die Auftischmodelle schnellstens aufgebaut sind und Ihnen sofort zum Gebrauch zur Verfügung stehen.*



### InductCook® 330 Tabletop

- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Maximum an Komfort und Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Klein, kompakt und leistungsstark (36 x 39 cm, 3,5 kW)
- Stufenlose Temperaturregulierung über einen Drehknopf mit integriertem Netzschalter
- SLC-Modus für intuitives Kochen: Steuerung der Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld
- Kurze Ankochzeiten
- Automatische Pfannentyperkennung
- Integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
- Extrastarkes Schott-Ceranglas, Chromnickelstahl-Gehäuse
- Informations-LED-Display



### InductWarm® 130 Tabletop

- Einfach Bedienung durch Plug & Play
- Vierstufige Temperaturregulierung (40° C bis 95° C)
- Intelligentes Temperaturkontrollsystem
- Steuerbar über integrierte Bedieneinheit oder externe Infrarot-Fernbedienung
- Klein, kompakt und energiesparend (36 x 39 cm, 0,75 kW)
- Automatische Pfannentyperkennung
- Extrastarkes Schott-Ceranglas, Chromnickelstahl-Gehäuse
- Frontale LED-Bedieneinheit



**+41 44 545 32 40**



**www.gastros.swiss**

Gastros Switzerland AG, Buckhuserstrasse 1, CH-8048 Zürich

\* Die Aktion ist auf den 06.10.2016 beschränkt (Bestelleingang). Der Sonderrabatt gilt nur in Kombination von mind. einem InductWarm 130 Tabletop und mind. einem InductCook 330 Gerät, und ist nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

Abmelden