

kitchen

Тепловая линейка Thermaline — любой самый современный функционал на ваш выбор. Швейцарское качество на вашей кухне

Текст: Андрей Шмаков

Моя новая кухня

СТРОИТЕЛЬСТВО КУХНИ — ВСЕГДА ТЯЖЕЛЫЙ И ТРУДНЫЙ МОМЕНТ В ЖИЗНИ ШЕФ-ПОВАРА. МОЕ ПОМЕЩЕНИЕ ПОД КУХНЮ В SAVVA — ПОЛУПОДВАЛ, БЕЗ ОКОН, С НИЗКИМИ ПОТОЛКАМИ. НЕПРОСТОЕ МЕСТО, ПОЭТОМУ ВАЖНО БЫЛО ПРИГЛАСИТЬ ПРОФЕССИОНАЛОВ И РАССКАЗАТЬ ИМ О СВОИХ ИДЕЯХ И ПЛАНАХ. Я ВЫБРАЛ КОМПАНИЮ ELECTROLUX PROFESSIONAL, КОТОРАЯ БЛЕСТЯЩЕ СПРАВИЛАСЬ С МОИМИ ЗАДУМКАМИ. ЕСЛИ КУХНЯ MOLteni — ЭТО ДОРОГОЙ, КРАСИВЫЙ И БЛЕСТЯЩИЙ FERRARI, ТО ELECTROLUX PROFESSIONAL ДЛЯ МЕНЯ — БРУТАЛЬНЫЙ И СКОРОСТНОЙ PORSCHE!

Пароконвектомат SkyLine — современный, эргономичный, компактный и надежный — способен решить множество задач

Стильные тепловые лампы Electrolux Professional

Пароконвектомат работает в режиме 24/7. В нем есть встроенный парогенератор, можно играть низкими температурами, он знает 30 языков и сам себя чистит! Повару остается лишь не хлопнуть сильно дверцей и следить за таймером

Эти лампы не часть интерьера, хотя и невероятно красивы. Они горят во время всего сервиса и не дают остыть блюду, которое должно уйти в зал и порадовать гостя



Холодильные столы Ecostore с классом энергоэффективности А и климатическим классом 5 — это дополнительный полезный объем и идеальная сохранность продуктов

Уверен, эти холодильники узнают, что такое заготовки, а полки и микроволновая печь будут знать все секреты моих девочек-поваров



Даже в ограниченном пространстве организована удобная дополнительная посудомоечная зона для кухонного инвентаря

Наш котломойщик Азиз скоро будет королем пара и хромированной посудомойки, и ему это чертовски пойдет!



Использование шкафа скоростного охлаждения и заморозки SkyLine Chill[®] позволяет продлить срок хранения блюд и свести к минимуму потери сырья. Кроме того, шкаф обладает уникальными функциями: расстойка теста, быстрая разморозка, обработка шоколада, подготовка рыбы для суши-сашими и многое другое

Два аппарата, которые есть на любой хорошей кухне. Вакууматор и шокер — часть важнейшей технологии соок&chill. Любой горячий продукт охлаждается за полчаса, замораживается при -40 °С за 35 минут!