

## Inspirierend und Edel.

Der neue Induktionswok in der Serie Salvis Compactline.

*Oftringen, 10. August 2017:* Die neue Serie der Salvis Compactline Auf Tischgeräte ist nun komplett. Der Induktionswok überzeugt vor allen durch sein edles Design und seine Leistungsfähigkeit.

Die vielfachen Anwendungsmöglichkeiten des Woks sind im Frontcooking wohlbekannt. Zeitlos in der asiatischen Küche mit all seinen Facetten sowie in der allseits beliebten mediterranen Küche und nicht zu vergessen die regionalen Delikatessen.

Der Salvis Compactline Wok ist ein wahrer Blickfänger im Gastbereich. 3,5 oder 5 kW leistungsfähige Induktionstechnologie steckt unter dem edlen Flow-Glas für die schnelle und schonende Zubereitung. Die erklärungsfreie Drehschaltung ermöglicht eine einfache und energiesparende Bedienung der modernsten Induktionstechnologie. Die 6 mm starke Glaskeramik, für die Profianwendung ausgelegt, gewährleistet Stabilität und Langlebigkeit.

Die flächenbündige Verarbeitung und die glatten Flächen machen den Wok äusserst pflegeleicht. Einfachstes Handling, hohe Kochleistung und ein Maximum an Komfort und Betriebssicherheit.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Salvis AG  
Nordstrasse 15  
4665 Oftringen

Bilddateien von Küchen und Produkten auf Anfrage.

Salvis Logos: <http://www.salvis.ch/de/download/bilder?folder=logos>

### Ansprechpartner

Thomas Sandor  
Leiter Marketing & PM  
Telefon direkt: +41 62 788 18 04  
E-Mail: [thomas.sandor@salvis.ch](mailto:thomas.sandor@salvis.ch)

Lea Schwappacher  
Marketing Assistentin  
Telefon direkt: +41 62 788 18 01  
E-Mail: [lea.schwappacher@salvis.ch](mailto:lea.schwappacher@salvis.ch)