

Inspiration et noblesse.

Le nouveau wok à induction de la série Salvis Compactline.

Oftringen, le 10 août 2017: La nouvelle série d'appareils de table Salvis Compactline est désormais complète. Le wok à induction séduit avant tout par son design noble et sa performance.

Les nombreuses possibilités d'utilisation du wok sont bien connues en frontcooking. Intemporel dans la cuisine asiatique avec ses nombreuses facettes ainsi que dans la cuisine méditerranéenne très appréciée, il convient également pour cuisiner des spécialités régionales.

Le wok Salvis Compactline attirera tous les regards de vos clients. La technologie à induction de 3,5 ou 5 kW se branche sous la vitre pour une préparation rapide et respectueuse des ingrédients. Son simple bouton rotatif permet une utilisation facile et peu gourmande en énergie de la technologie à induction la plus moderne. La plaque vitrocéramique de 6 mm garantit stabilité et longévité, pour une utilisation professionnelle.

Les surfaces lisses et à fleur facilitent grandement l'entretien du wok.

Manipulation ultra-aisée, puissance de cuisson élevée, grand confort et sécurité d'exploitation maximale.

Pour plus d'informations :

Salvis AG
Nordstrasse 15
4665 Oftringen

Images de cuisines et produits disponibles sur demande.

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

Interlocuteur

Thomas Sandor
Directeur marketing et gestionnaire de projet
Ligne directe : +41 62 788 18 04
E-mail : thomas.sandor@salvis.ch

Lea Schwappacher
Assistante marketing
Ligne directe : +41 62 788 18 01
E-mail : lea.schwappacher@salvis.ch