

Philipiak
MILANO
1967

COOKOVER

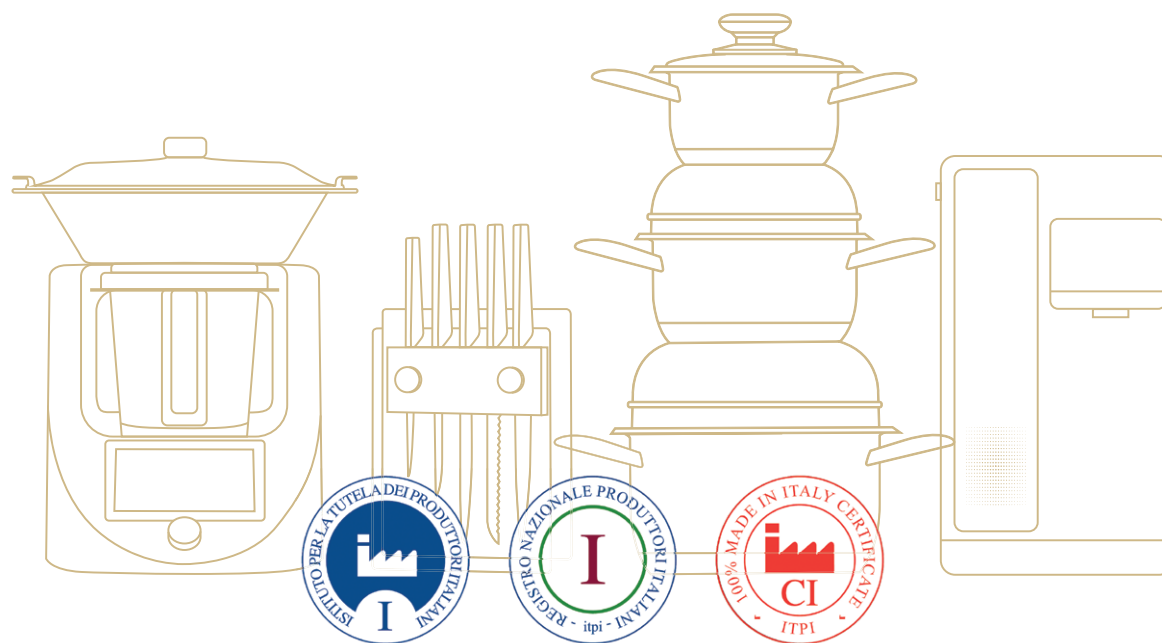


Milano - verdens hovedstad for design og sofistikert stil

Siden 1967, har Philipiak Milano-fabrikken i Milano, verdens motehovedstad og Italias finansielle og økonomiske sentrum, forsynt kunder over hele verden med kjøkkenutstyr av høyeste kvalitet.

En stadig voksende gruppe fornøyde kunder er den beste bekreftelsen på verdien som vårt varemerke bærer med seg.

Vi kombinerer innovativ teknologi med en tradisjon av mesterlig håndverk og eksepsjonell design. Prisbelønte Philipiak Milano-produkter er synonymt med høyeste kvalitet og forpliktelse til en tradisjon for sunn livsstil og ernæring.





Møt eliten av kjøkkenaristokratiet

Cookover Brun



Cookover Svart



Cookover Gull



Utallige nyttige funksjoner



Cookover

- En revolusjonerende matlagingsenhet som vil forandre måten du tilbereder måltider for alltid.

Det er et uunnværlig verktøy for kulinarisk mestring, tilbyr utallige funksjoner, erstatter mange verktøy og apparater, og åpner opp muligheter for kulinariske kreasjoner.

Du kan velge mellom tre fargevarianter, for å matche apparatet ditt perfekt ikke bare til omgivelsene, men også til interiøret, slik at du føler at du har noe helt spesielt, som ikke bare tilfredsstiller din kulinariske smak, men også din estetiske smak.

Dette er det sanne aristokratiet blant kjøkkenapparater.



Lokket til dampkokeren

Fester seg tett til brettet og dampgryten, og skaper et lukket rom for matlagning og damping.



Dampbrett

Et ekstra gulv i dampgryten. Ekstremt romslig, vil sikre komfortabel matlagning også for flere personer.



Dampbrett

Ekstremt romslig for praktisk tilberedning av retter for flere gjester.



7 l

Stopper / målebeger

Regulerer prosessen med tilberedning i bollen og kan også brukes som målebeger.



Cookover
inkludert

Lokk til koppen

Glass, gjennomsiktig, lufttett og ripebestandig. Bidrar til å kontrollere prosessen tilberedningen av maten inne i bollen.



Kurv

Gjør det lettere å tilberede delikate matvarer. Kan brukes som målebeger eller som sil til skylning eller siling av mat. Plassert på lokket forhindrer den at innholdet spruter ut fra bollen.



Beholder

Laget av rustfritt stål, hendig og samtidig ekstremt romslig.



3 l

Skjerm

Den 7" store berøringskjermen i farger gjør det enkelt å samhandle med apparatet. Lar deg starte en oppskrift fra posisjonen Philips Home-appen.



Dens allmakt Cookover Svart

Gir muligheten til å utføre flere aktiviteter i ett og samme apparat. Fra veiing og blanding av ingredienser, via, blanding og hakking, til matlaging på ulike nivåer av av kulinariske ferdigheter. Antallet og variasjonen av muligheter og mangfoldet av muligheter skiller dette unike apparatet i markedet fra multifunksjonelle kjøkkenapparater.





Den store unike Cookover Brun

Denne fargevarianten av apparatet, passer perfekt til ethvert interiør. Det kan for eksempel bli en unik gave til dine kjære. Sjarmen gjør at du vil bruke de nyttige funksjonene oftere enn vanlig. Når du tilbereder måltider hjemme, unngår du bearbeidet mat og skadelige tilsetningsstoffer. Du vet alltid hvilke ingredienser som havner i koppen, gryten, pannen stekeovnen og dermed på tallerkenen din.



Vår skjønnhet Cookover Gull

Dette er en ekte prydd på kjøkkenet. Den begrensede utgaven av apparatet i champagnegullversjon anbefales av Anna Lewandowska, som i tillegg garanterer at tilberedningen av mat blir ekstremt spennende og unik.

De fristende og tiltalende linjene i formen vil vekke beundring av mange skjønnhetsentusiaster. Kronen på verket, den to-trinns dampbrettet, med sin store kapasitet gir komforten ved sunn matlaging selv for flere mennesker.



ANNA LEWANDOWSKA
LIMITED LINE

Utformingen av det nye produktet har blitt det perfekte påskuddet for å kombinere Anna Lewandowskas lidenskaper og produktet Philippiak Milano-merket. Resultatet av samarbeidet er Cookover Philippiak Anna Lewandowska Limited Line, et multifunksjonelt kjøkkenapparat med en dedikert applikasjon og oppskrifter av Anna Lewandowska, blant andre.

Ved å koble enheten med Philippiak Home-appen kan du enkelt enkelt og bevisst velge og planlegge innkjøp og måltider for hele uken, samtidig som du analyserer kalori- og næringsinnholdet. næringsinnhold.



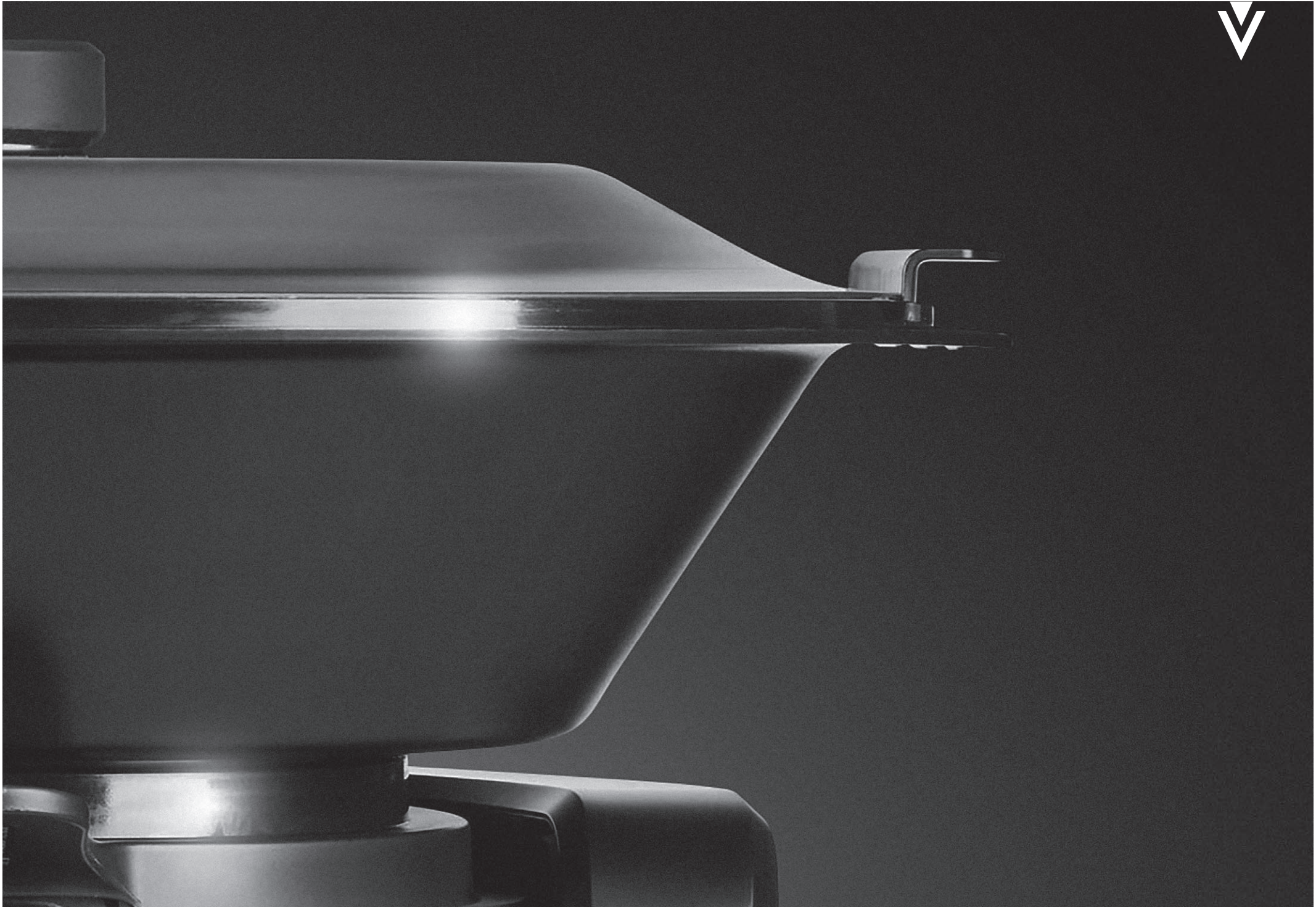
Løsninger som vekker beundring og takknemlighet

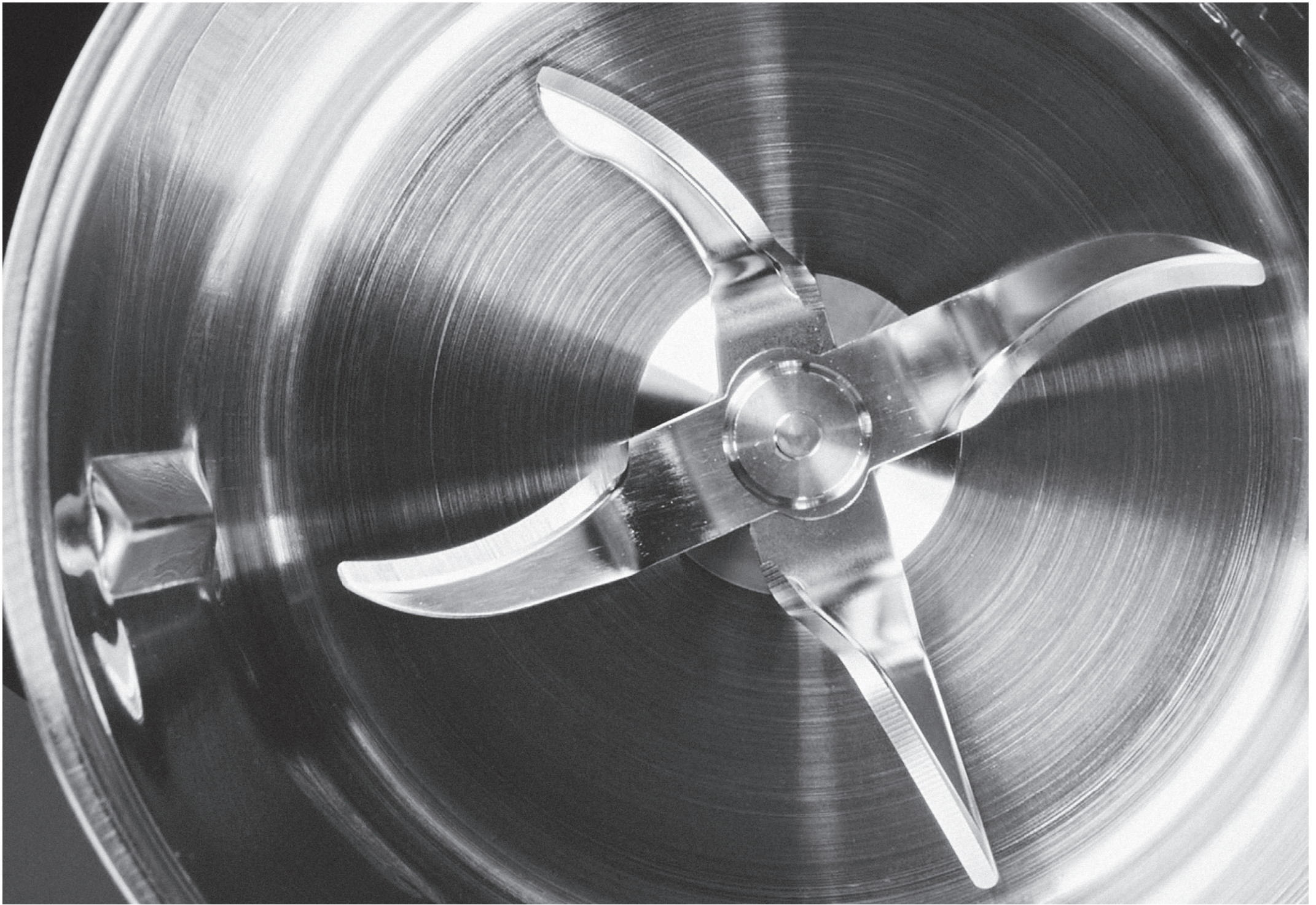
De forførende og tiltalende linjene i formen vekker beundring hos mange skjønnhetsentusiaster.

Det to-etasjes apparatet, takket være dampbrettet sin store kapasitet gir komforten av sunn matlaging, selv for større antall personer. Løsninger som vekker beundring og takknemlighet.

Praktisk og estetisk tiltalende betjeningsknapp gjør det enkelt for brukerne å presis justering av innstillingene samt slå enheten av og på.







Det supersterke bladet SUS420J2 stålblad garanterer optimal og jevn blanding eller hakking av produkter.

Komponenter av topp kvalitet: rustfritt stål, varmebestandig glass og moderne plast er grunnlaget for holdbarhet og pålitelighet.

Den 3 liter store bollen med sitt formede håndtak, gjør det enkelt og trygt å tilberedning av mat selv i svært store mengder.



Velkommen til en verden av av intelligent teknologi

Med Philipiak Home-appen kan du fritt søke etter passende oppskrifter eller dietter og enkelt og bevisst planlegge innkjøp og måltider for uken uten å kaste mat, ved å analysere kalori- og næringsanalyse.

Moderne teknologi hjelper deg med å tilberede hovedretter, supper kaker, brød, sauser, smoothies, juice og mye mer. I tillegg til automatiske programmer har du et helt spekter av kulinariske muligheter i form av en oppskriftsdatabase!

Last ned mobilappen
Philipiak Home
og få glede av de omfattende funksjonene til Cookover®.





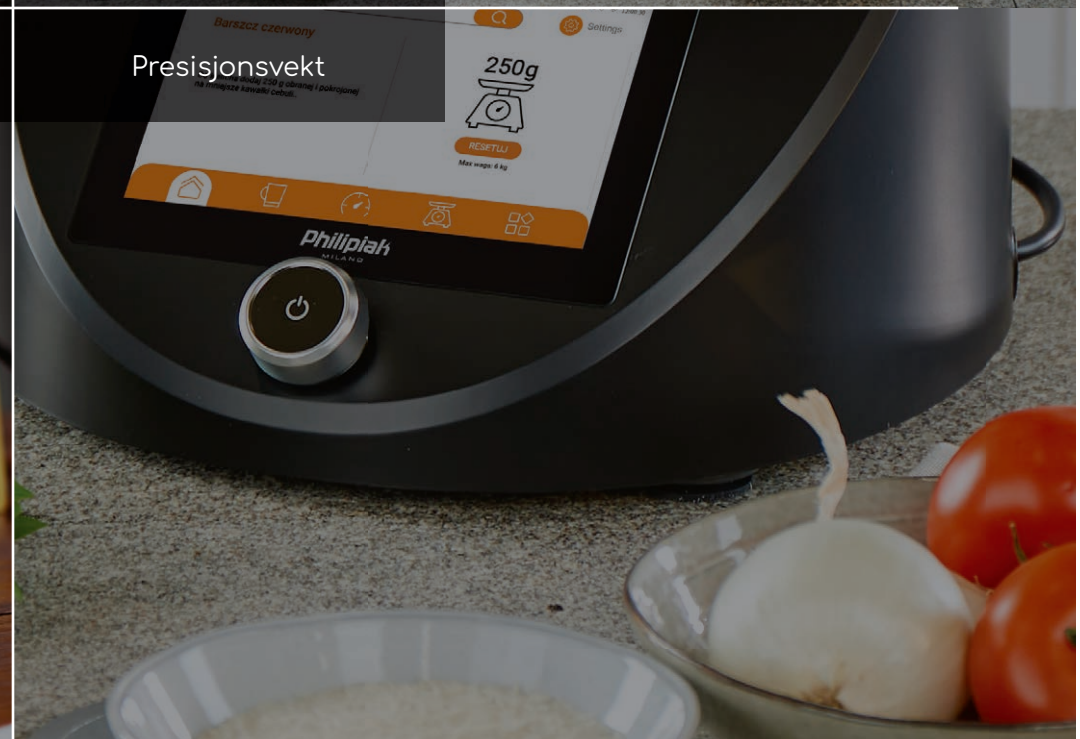
Intuitiv 7 tommeres berørings-skjerm



Database med tusenvis av oppskrifter



Tilgang til databasen on og off-line



Presisjonsvekt

Det som er vanskelig blir enkelt

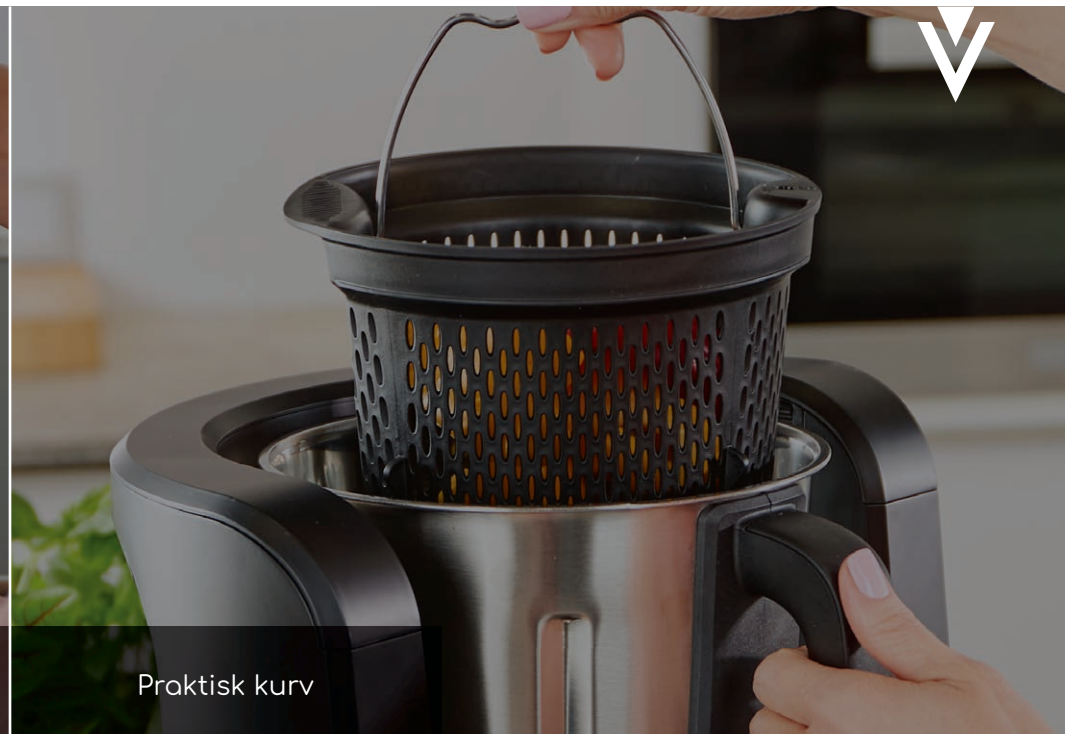
Cookover vil veilede deg nøyaktig trinn for trinn gjennom enkle så vel som mer kompliserte oppskrifter. Det er noe for alle mennesker nybegynnere - kunnskap avanserte - inspirasjon og støtte for profesjonelle. Nå kan du også tilberede måltider uten kunnskap om kulinarisk kunst. Alt som var vanskelig på kjøkkenet blir en barnelek.

Den elastiske enden, reduserer muligheten for at maten kleber seg og at maten fester seg til bunnen av bollen, noe som gir deg flere muligheter i samsvar med den kulinariske kunsten.





Romslig bolle
på 3 liter



Praktisk kurv



Gjennomsiktig
glass lokk



Dampbrett
i to etasjer

Kokken på kjøkkenet hjemme hos deg

Cookover erstatter mer enn et dusin tradisjonelle kjøkkenapparater.

Lær om apparatets utallige funksjoner og parametere, som sparer deg for tid når du tilbereder måltider selv, holder kjøkkenet ditt rent og gjør det lettere å jobbe med de vanskeligste kulinariske utfordringene.



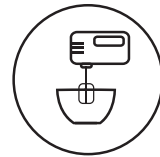
Veier

Nøyaktig veiing sikrer beherskelse av smaken, som ligger i de minste detaljer.



Blander

De magiske bevegelsene til kniven blander perfekt alle ingrediensene for å få frem det beste fra retten din.



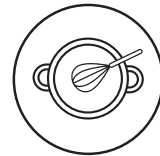
Mixer

Riktig hastighet garanterer en harmoni av smaker og dermed den ønskede opplevelsen.



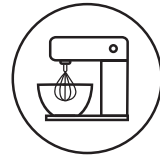
Strimler

selv de tøffeste produkter gjennomgår ultrahurtig kutting, slik at som oppnår de ønskede resultatene.



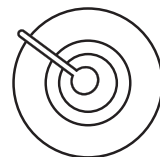
Beats

Når tryllestaven er festet til bladet, lar funksjonen deg piske kremer perfekt, majones, fløte, smør, eggehviter osv.



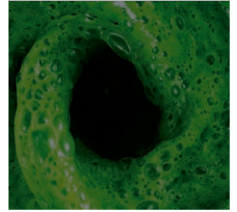
Spark deigen ut

Fantastisk, reproducerbar konsistens og struktur på deigen sikrer vellykkede bakerverer.



Emulgerer

Perfekte sauser er ofte avgjørende for hele rettens endelige smak. Når de er godt tilberedt, er det kronen på verket.





Dampkoking

Ved hjelp av dampbrettet, er sunn matlaging tilgjengelig til fingerspissene.



Koker

Nøyaktig justert temperatur, tid og rotasjonshastighet øker hastigheten og gjør det enklere å tilberede mange retter.



Hakker

Det avanserte bladet kutter ingrediensene i jevne biter, noe som sparer verdifull tid og bevarer den fulle smaken.



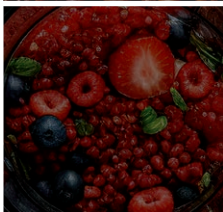
Kvern

Perfekt malt kaffe er en garanti for en vellykket morgen.



Blander

Ekstremt kraftig drivverk gir uovertruffen kraft og jevn blanding uten anstrengelse.



Steking

Tilbered maten ved å koke den sakte til den har ønsket konsistens og passende smak.



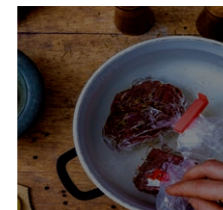
Varmer opp

Ved å opprettholde riktig temperatur gjør det enklere for deg å servere maten i det perfekte øyeblikket, uten å bekymre deg for overoppheting eller for lav temperatur.



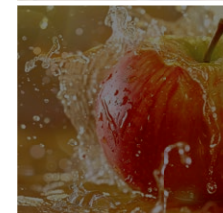
Sous-vide

Langsom tilberedning av mat i vann eller damp ved en nøyaktig kontrollert temperatur.



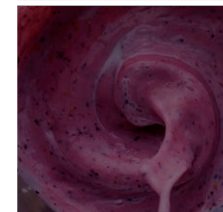
Vask

Grundig vask av grønnsaker og frukt eller andre ingredienser gjør at du kan servere retter som er fri for forurensning.



Fermentering

Lag sunn hjemmelaget yoghurt til hele familien uten å bekymre deg for kvaliteten på ingrediensene og redusere antallet kasserte engangsemballasje.



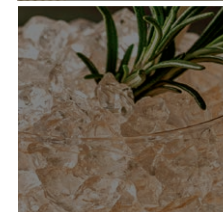
Lager plantebasert melk

Velg dine egne ingredienser og lag oppskrifter på plantemelk. Spar tid og penger.



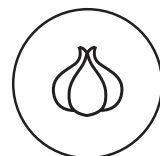
Knuser is

Knus is på en trygg og ren måte til cocktails og drinker.



Koker ris

Kok ris, perfekt akkurat slik du liker den til den retten du ønsker.

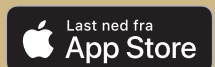
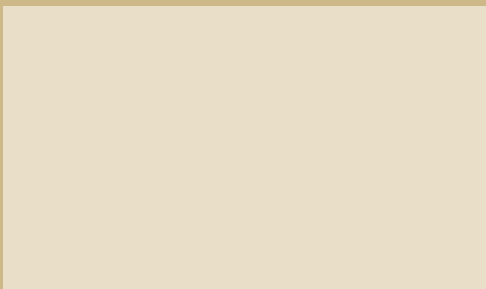


Skrell hvitløk

Kvitt deg raskt og grundig med skallet fra hvitløksfeddene.



Distributørinformasjon:



XL STORKJØKKEN

XL Storkjøkken AS
Rødmyrjordet 13, 3735 Skien, Norge
post@xl-storkjokken.no
+47 939 47 160

Hovedimportør Norge - Sverige - Danmark

www.xl-storkjokken.no