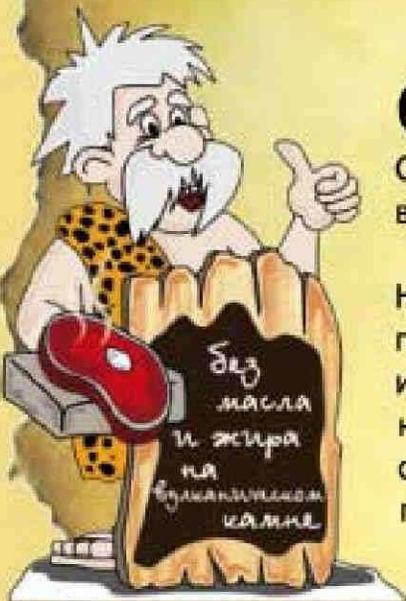


400° GRAD



СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ. 400°GRAD



Оставьте в прошлом обыденные и скучные обеды и ужины. С блюдами «400 °Grad» посещение ресторана превратится для ваших гостей в экзотическое приключение!

На специальных, разогретых до 400° С вулканических камнях посетители смогут сами приготовить себе оригинальные блюда из мяса, рыбы, овощей или фруктов. Вам не требуется ни жир, ни масло, а значит все блюда получаются низкокалорийными, оставаясь при этом невероятно сочными, вкусными и полезными! Это идеальный выбор для гурманов, которые следят за своим здоровьем! С блюдами «400° Grad» вы открываете новую эпоху высокой гастрономии.

Оборудование «400° Grad», изготовленное с немецкой педантичностью, красиво, функционально, удобно и надежно. Мясо, поданное на пиратском мече, или морепродукты на шпаге удивят любую избалованную публику, а пылающий десерт-фламбе в шикарной дизайнерской тарелке покорит сердце даже самого строгого критика. Приготовление блюд «400°Grad» настолько увлекательный процесс, что любой обед, изысканно сервированный эксклюзивной посудой и приборами «400° Grad», превратится в настоящее шоу.

Теперь вам не потребуется целый штат дорогих поваров. Забудьте о стрессе на кухне в час-пик, любое блюдо готово к подаче в течение нескольких минут. Нужно просто достать и положить на тарелку раскаленный камень, разложить и украсить сырые или предварительно замаринованные продукты. Вам удастся скорректировать и значительно снизить затраты на продукты и дорогое кухонное оборудование, предлагая тем не менее обширное и разнообразное меню. С новой технологией «400° Grad» вы совершите настоящий переворот в ресторанном бизнесе!

Удивите своих гостей оригинальной новинкой – и вам обеспечена слава самого первого ресторана, где можно вкусно, интересно, а главное оригинально поужинать. Блюда «400° Grad» обеспечат вам нескончаемый поток посетителей!

Кроме того, что оборудование «400° Grad» дополнит и разнообразит кухню любого заведения, это прекрасная идея для создания нового ресторана. Вместе с оборудованием мы с удовольствием предоставим вам концепцию нового ресторана и бизнес-план, разработаем для вас индивидуальный дизайн-проект.

Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

400° GRAD СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ.



«Меч пирата Люкс» служит для подачи и оформления настоящих кулинарных сокровищ. Никто не сможет устоять перед праздничным пиратским застольем. Блюда, сервированные на «Мече пирата Люкс», просто обречены на популярность! Используя различные подставки для меча, можно значительно разнообразить оформление блюд.

Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия



СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ. **400°GRAD**



«Шпага Лилня» обеспечит вам безоговорочную победу в нелегкой борьбе с конкурентами. Мясо или морепродукты, поданные на изящной шпаге, произведут фурор среди ваших гостей. «Не просто ужин, а экзотическое приключение!» - вот лозунг современной высокой кухни!



Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

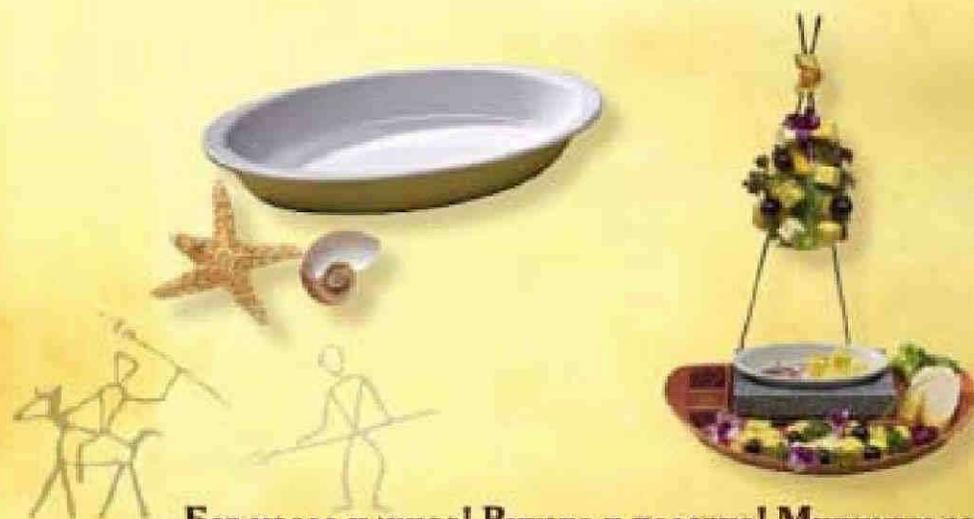
Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия



400° GRAD СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ!
ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ.



«Булава Кельты» - прекрасное дополнение к вашему основному оформлению. Подходит для эффектной подачи мясных, рыбных или овощных блюд. Удивительно красиво смотрятся сырные блюда, сервированные на «Булаве Кельты». Для плавления сыра и приготовления других самостоятельных блюд предназначена специальная чаша-гратен.



Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия

СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ. **400°GRAD**



«Копьё Свирель». С такой сервировкой вы покорите своих гостей не только эксклюзивным вкусом, но и соблазнительным видом. Устройте настоящий спектакль: подайте вашим гостям горячее блюдо на «Копьё Свирель», и это незабываемое фламбе-шоу станет настоящей сенсацией!!

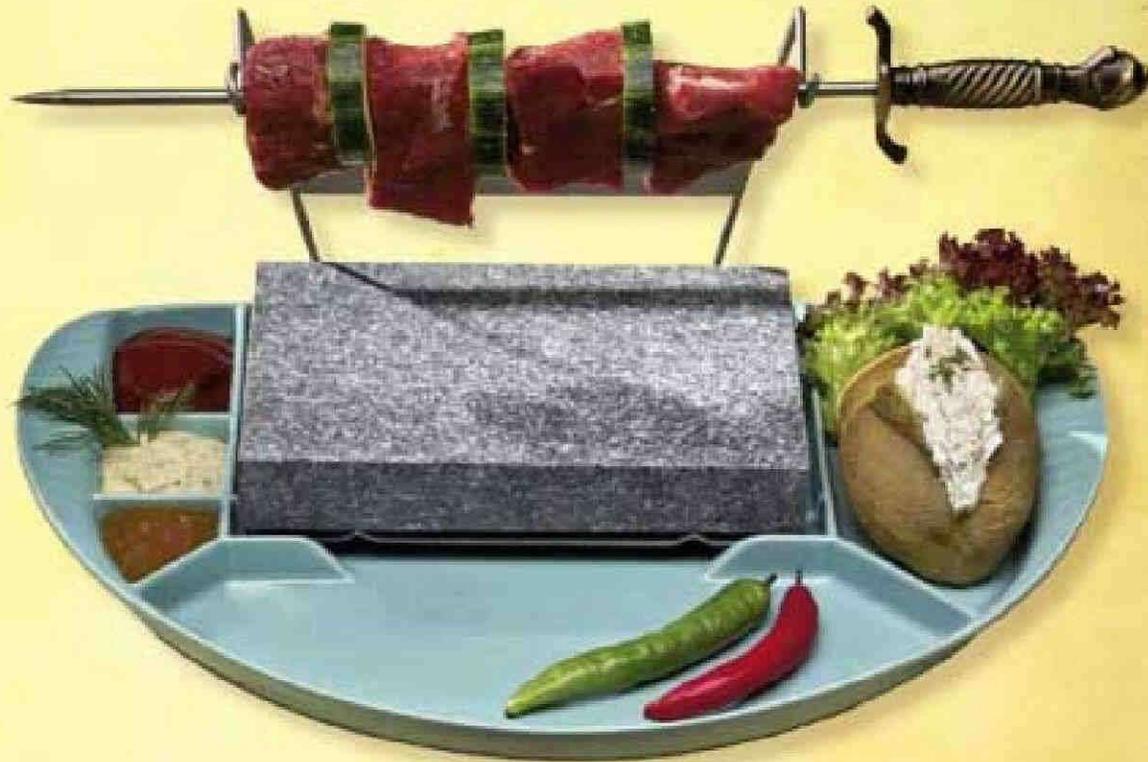


Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия



400° GRAD СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ!
ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ.



«Шпага Стандарт». При оформлении блюд со «Шпагой Стандарт» ваша фантазия не знает границ. Изысканно сервированные блюда на шпаге несомненно вызовут аппетит и удовлетворят самый требовательный и утонченный вкус.



Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия

СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ. 400°GRAD



Специальный «Камень Событие» с кратером посередине – оригинальное решение для необычной сервировки овощных или мясных рагу, а главное – для подачи восхитительных сладких блюд! Огромное разнообразие десертов – ваша козырная карта. Подайте одному гостю зрелищный десерт-фламбе и от «горящих заказов» уже не будет отбоя.



Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия



400° GRAD СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ.



Ваши гости устали от гламура, хотят вкусно, а главное интересно поужинать? Подайте им блюдо с вулканическим камнем на рустикальной деревянной подставке. Такая подставка идеально подойдет не только для ресторана, но и для уличного кафе с маленькой кухней или вообще без нее. Идеально для летних кафе и террас ресторанов!!



Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия



СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ. 400° GRAD



Стильное меню, оформленное в виде древних книг из натурального дерева, кожи и декоративных металлических шарниров, идеально подойдет для презентации ваших блюд. По желанию на меню можно изобразить ваш ресторан или сделать гравировку.

Во всем должен быть выдержан стиль! Поставьте на каждый столик маленький штендер на уникальной каменной подставке. Симпатичный человек из каменного века даст вашим гостям краткие рекомендации по приготовлению блюд.



Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия

400°GRAD СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ.



Дизайнерские тарелки выполнены из профессионального отельного фарфора любых модных расцветок. По желанию возможно изготовление тарелок, стилизованных и расписанных специально под ваш интерьер. Тарелки красивы и практичны, удобно складываются в стопку. Хорошо продуманный дизайн специально разработан и идеально подходит для данной технологии, обеспечивая отдельное место для раскаленного камня, соусов, гарнира и сырых продуктов.



Сервировочная тележка на маневренных колесиках с тормозами проста в управлении и используется для подготовки и подачи заказанных блюд или сбора использованных наборов, значительно экономя место.



Прочная сервировочная полка из нержавеющей стали легко монтируется в любом месте и используется для подготовки заказанных блюд.



Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ. 400° GRAD



Электрическая печь для камней изготовлена из нержавеющей стали со специально разработанной для нее стальной полкой. Печь предназначена для разогрева 60 камней до 400 °С. Внешние габариты: 550 x 590 x 720 мм. Вес 68 кг / 220 вольт / 50 герц / 16 ампер / 2,75 киловатт. Полка выполнена из нержавеющей стали, высота 860 мм.



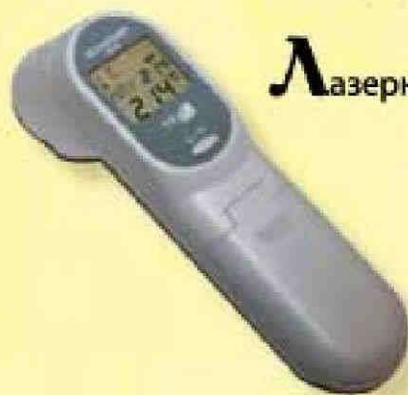
Электрическая мини-печь из нержавеющей стали для разогрева 12 камней до 400° С. Идеальна для домашнего использования. Удивите своих гостей на даче или дома! Внешние габариты: 555 x 460 x 290 мм. Вес 27 кг / 220 вольт / 2,5 киловатт.

Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия



400°GRAD СТАНЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАТОРОМ! ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИЗ ГЕРМАНИИ.



Лазерный прибор для измерения температуры камня



Лопатки для выемки камней из печи



Рекламный уличный штендер человек из каменного века непременно заинтересует прохожих и привлечет множество гостей в ваш ресторан. Никто не сможет пройти мимо этого милого неандертальца в натуральную величину со специальной доской-меню. Штендер может устанавливаться как внутри помещения так и на улице.

Без масла и жира! Вкусно и полезно! Минимум затрат!

Goss GmbH, Mailänder Passage 1, 50765 Köln, Германия

