

СКИДКА НА ВЫСТАВОЧНЫЙ ОБРАЗЕЦ

не упустите свой шанс
выгодно совершить покупку



Москва
Фрунзенская наб., 16, к.1.
+7 (495) 278-18-54



rational®

Бренд Rational
Модель Cambia Cult

Базовая цена
15 157 400 руб.

Цена со скидкой
7 000 000 руб.

В цену входит:

Мойка Blanco Zerox 500U,
нержавеющая сталь
Смеситель Blanco Linee-S,
нержавеющая сталь
Набор для комплектации
клапаном-автоматом Blanco
517545 — 2 шт.
Комбинированный духовой шкаф
Grand Cuisine GCO SARR
Шкаф скоростного охлаждения
Grand Cuisine GBF SCRR
Вакуумный упаковщик Grand
Cuisine GVSSCR
Индукционный вок Grand Cuisine
GIWSCR
Поверхность контактной жарки
Grand Cuisine GFTSAR
Вытяжка островная Grand Cuisine
GSISCI
Посудомоечная машина AEG
F95533





Фронт выполнен из МДФ, покрытый матовым черным лаком в сочетании со шпоном ореха с подбором рисунка.

Открывание ящиков с помощью механического привода, открывание верхних шкафов с помощью профиля с подсветкой.

Корпус белый, выдвижные ящики LegraBox.

Столешница на основной линейке-гранит NeroAssoluto, на острове - керамика DuroMetallo.

Настенные панели-матовое стекло PadeloSatin.



GRAND CUISINE
BY ELECTROLUX PROFESSIONAL

Grand Cuisine это -

первая в мире система профессионального кулинарного оборудования, созданная специально для приготовления блюд ресторанного уровня в домашних условиях. Ранее доступная только ведущим шеф-поварам мира теперь и у Вас дома! Эта техника создает идеальные условия для приготовления пищи в лучших традициях высокой кухни.

Вся техника Grand Cuisine собирается вручную по индивидуальному заказу с использованием материалов наилучшего качества на заводе по производству профессионального оборудования Electrolux Professional.



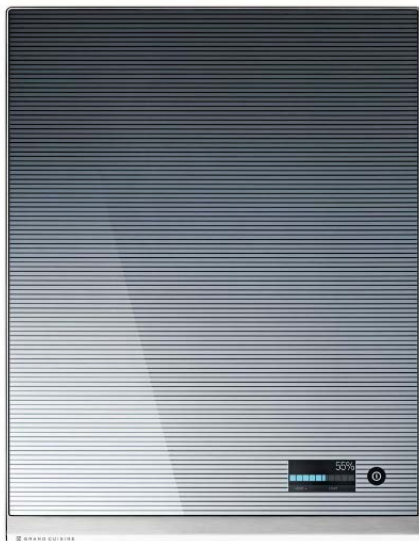
Комбинированный духовой шкаф Grand Cuisine GCO SARR

Духовой шкаф увеличенного объема позволяет готовить в режиме конвекции и на пару, а также сочетать оба способа приготовления в нужных пропорциях. Блюда пропекаются равномерно и получаются сочными и вкусными.



Шкаф скоростного охлаждения Grand Cuisine GBF SCRR

Мощное скоростное замораживание и охлаждение продуктов прямо из духовки позволит блюдам оставаться свежими на протяжении долгого времени. Теперь вы можете заранее приготовить дома все блюда к праздничному столу, а затем просто разогреть их перед приходом гостей.



Вакуумный упаковщик Grand Cuisine GVSSCR

Незаменим для приготовления блюд на пару в вакуумной упаковке (sous-vide): этот способ идеально подходит для продуктов с нежной текстурой – например, рыбы.



Индукционный вок Grand Cuisine GIWSCR

Предназначен специально для посуды с полукруглым дном – вока. Устройство идеально подойдет для приготовления блюд в восточном стиле, а также для диетической кулинарии с минимальным количеством жиров.



Поверхность контактной жарки Grand Cuisine GFTSAR

Приготовить овощи или мясо без капли масла вы с легкостью сможете на этой поверхности для жарки. Антипригарная поверхность с хромированным покрытием позволяет жарить без использования кастрюли или сковороды, сохраняя полезные свойства продуктов. Идеальна для стейков, бургеров, гребешков, а также овощей.



Вытяжка островная Grand Cuisine GSISCI

Мощные и тихие моторы в сочетании с высокоэффективными фильтрами отлично справляются с жиром и неприятными запахами. Система может монтироваться в потолок, стену или столешницу, а также устанавливаться отдельно в островном виде.

