

SuperOven

UNOX
CASA



Inhoudsopgave

- 4 SuperOven
- 6 Gecreëerd voor de beste resultaten
- 8 Verbeelding wordt geserveerd
- 10 Cook Like a Chef
- 12 Superkrachten
- 14 Sterrengetuigenissen
- 16 De traditie van innovatie
- 18 SuperOven Experience
- 20 Design gallery

SuperOven

Unox Casa stelt SuperOven voor: een nieuwe oven die de manier waarop de keuken wordt ervaren radicaal verandert.

SuperOven is ontworpen om de meest verfijnde fijnproevers tevreden te stellen en integreert de hoogwaardige technologie van een professionele oven die door de grootste chefs wordt gebruikt, met een iconisch Italiaans design dat perfect past in de meest exclusieve woningen.

Er bestond niets vergelijkbaars, tot UNOX besloot de uitdaging aan te gaan: 30 jaar ervaring in de professionele keukens samenvatten in een intelligent en verfijnd product voor luxueus huishoudelijk gebruik.

SuperOven is uitgerust met een intuïtieve online interface die uw kookprogramma's voortdurend bijwerkt om de ultieme kookervaring te kunnen bieden. Al deze functies zijn volledig geautomatiseerd en kunnen geactiveerd worden door het scherm aan te raken.

Naast wetenschap en technologie is koken voornamelijk een kunst. Dankzij het digitale platform Cook Like a Chef stelt SuperOven u in staat om uw creativiteit te ontwikkelen dankzij de continue inspiratie en de 24/7-ondersteuning van onze professionele chef-koks.



**Gecreëerd
voor de beste
resultaten.
Elke dag.**

Voor zij die streven naar de hoogste uitdrukking van culinaire vaardigheid, zowel op restaurant als thuis.

Voor veeleisende fijnproevers, visionaire ondernemers, artiesten en atleten die voortdurend op zoek zijn naar topprestaties en houden van een leven waarin gezelligheid, zaken en vrije tijd samensmelten tot naadloos genot.

Voor gepassioneerde geesten die innovatie zien als een vorm van avontuur, design als een openbaring van schoonheid en koken als een vorm van zelfexpressie.



Verbeelding wordt geserveerd

Grillen, frituren, roken, drogen, stomen of vacuümkoken.

Met SuperOven kunt u ook gerechten bereiden die onmogelijk te bereiden zijn in gewone ovens. Uw verbeelding en creativiteit in de keuken kent geen grenzen meer.

SuperOven kookt altijd op het hoogste niveau en zonder enige moeite. In stilte en op het niveau van een sterrenrestaurant: perfectie is gegarandeerd.

Gesofisticeerd eenvoudig

SuperOven is niet alleen een meester in kooktechnologie die al meer dan 30 jaar samenwerkt met de beste chef-koks ter wereld, maar ook een meester in eenvoud.

Hij vervangt een groot aantal apparaten in de keuken en laat ruimte voor ongekende emoties.



Cook Like a Chef

Exclusief digitaal platform

Video On Demand

Bent u op zoek naar ideeën voor een etentje, wilt u uw kookkunsten testen of experimenteren met nieuwe kookmethodes? U krijgt exclusieve toegang tot het platform om onze videorecepten zo vaak te volgen als u maar wilt.

Live Masterclasses

Leer van de besten en beleef de sensatie van gastronomisch koken.

Onze chef-koks bieden elke week nieuwe recepten aan in een exclusieve en interactieve atmosfeer. Neem deel aan de live masterclasses vanuit uw eigen huis.

Personal Cooking Trainer

U kunt maar één keer een goede eerste indruk maken.

Verras uw gasten met culinaire meesterwerken met realtime ondersteuning van onze Personal Cooking Trainers.



Afzuigkap met actief koolstoffilter

SuperOven beschikt over een geïntegreerd ventilatiesysteem dat alle geuren en dampen elimineert zonder dat het gereinigd hoeft te worden. Professionele actieve koolfilters zorgen voor onberispelijke prestaties en houden de lucht in de keuken altijd fris en schoon.

Automatische reiniging

Met een simpele aanraking van het scherm reinigt SuperOven zichzelf met een oplossing van water en UNOX's gepatenteerde zachte, milieuvriendelijke reinigingsmiddel. De stalen kookkamer is altijd schoon en glanzend, klaar voor gebruik.



Intuïtieve digitale interface

Selecteer het soort voedsel en het gewenste kookresultaat. SuperOven kiest automatisch het ideale programma en past het aan aan de hoeveelheid voedsel dat in de oven is geplaatst. Laat kunstmatige intelligentie het zware werk doen en geniet van de magie.

Sterrenrestaurant-technologie

SuperOven is uitgerust met dezelfde technologie, kunstmatige intelligentie en kookkennis die momenteel worden gebruikt in de keukens van de beste restaurants ter wereld. Nu kunt ook u thuis culinaire meesterwerken bereiden dankzij de uitgebreide collectie automatische programma's.

Waarom is UNOX het bestverkochte merk ter wereld?

Wij geloven dat de kans om feedback te krijgen van klanten en door hen geïnspireerd te worden de grootste troef van een bedrijf is. Daarom laten we enkele bekende chef-koks van sterrenrestaurants en trotse eigenaars van UNOX-ovens over de hele wereld aan het woord. Alleen zij kunnen echt getuigen over hoe het voelt om elke dag te koken terwijl ze rekenen op absolute betrouwbaarheid en hoe gemakkelijk het is om creatieve grenzen te verleggen dankzij de technologie van UNOX.

Dag na dag. Jaar na jaar.

Getuigenissen van sterrenchefs

“De grootste chef-koks hebben, net als de grootste artiesten, hun succes te danken aan passie, nederigheid en hard werken. De meesten hadden een grotere droom: de allerbeste worden en hun stempel drukken op deze wereld.”

Massimo Bottura - Osteria Francescana (Modena, Italië)



“UNOX besteedt aandacht aan de details. En thuis breng je met aandacht warmte en liefde over.”

Iside De Cesare - La Parolina (Trevinano, Italië)



“UNOX-ovens zijn perfect voor creatieve keukens en bieden talloze mogelijkheden: precies wat we nodig hebben. Wij zijn helemaal weg van onze UNOX-oven.”

Daniel Gottschlich - Ox&Klee (Keulen, Duitsland)



“UNOX is voor mij altijd synoniem geweest met technologie en innovatie in de horeca. Dankzij deze waardevolle bondgenoot in de keuken kan ik me concentreren op het personaliseren van mijn gerechten en behaal ik optimale resultaten.”

Daniele Lippi - Acquolina (Roma, Italië)



“UNOX betekent voor ons gedegenheid en betrouwbaarheid, zowel wat betreft producten als op menselijk vlak.”

Maurizio en Sandro Serva - La Trota (Rivodutri, Italië)



“We hebben voor UNOX gekozen omdat we meteen overtuigd waren; het bleek de perfecte hulp te zijn voor het werk dat we elke dag in de keuken verrichten. We hebben gemerkt dat de kooktijden korter zijn en dat we minder grondstoffen gebruiken.”


Stefano Di Gennaro - Quintessenza (Trani, Italië)



30 jaar. Zolang heeft het geduurd om onze expertise in de keuken naar het huidige niveau van perfectie te brengen.

Selecteer een gerecht, het gewenste kookresultaat en druk op START. SuperOven denkt aan de rest. Klinkt makkelijk, nietwaar? De waarheid is dat achter deze eenvoud jaren en jaren van hard werken schuilgaan. Onze software verzamelt gegevens van een netwerk van aangesloten professionele ovens die worden gebruikt door sterrenchefs over de hele wereld. En tot op de dag van vandaag wordt die voortdurend bijgewerkt. Op deze manier kunt u rekenen op de geleidelijke verbetering van een intelligent ecosysteem dat voortdurend bijleert om u thuis de beste recepten voor uw favoriete gerechten te bieden.



Iside De Cesare - La Parolina (Trevinano, Italië) 



UNOX is het bestverkochte merk voor professionele ovens ter wereld. Het bedrijf is aanwezig in meer dan **130 landen** en telt **42 filialen**.



We bieden **7 jaar garantie** op elk ovenonderdeel en 2 jaar op technische ondersteuning.



Wereldwijde telefonische ondersteuning met onmiddellijk antwoord van gekwalificeerde UNOX-medewerkers.



Een ervaring die uw verwachtingen verandert

Technologie kan worden beschreven, maar kwaliteit moet u ervaren. Ontdek alle mogelijkheden van SuperOven in een van onze showrooms of boek nu een gepersonaliseerde digitale ervaring met een van onze chef-koks.

Design gallery









Neem contact op

AANKOOPORGANISATIE



ELEKTRO GROOTHANDEL

A DIVISION OF ENGELS GROUP

T +32 3 202 88 11
orders@engels.be
engels-electro.be