



FOTO: KÜPPERSBUSCH

Fritteuse aus dem Programm Cook+Look von Kupperschbusch: Typ REF 222.

Nudelkocher (aus besonders salzresistentem Material) und Pastastationen gibt es auch als Drop-in-Geräte, die laut Firmenangaben optimal wärmeisoliert für den sparsamen Energieeinsatz gedacht sind.

Der Name ist Programm

Cook+Look – der Name ist Programm. Mit über 62 Ausführungen ist diese flexible und multifunktionale Produktlinie von Kupperschbusch besonders hochwertig, leistungsfähig und langlebig. Alle Tischgeräte lassen sich mit Einbaugeräten kombinieren und ermöglichen unterschiedliche Nutzungen in der gleichen Basisstation. Der Lieferumfang umfasst ebenso Drop-in-Geräte für Einbaumöbel ab 700 mm Bautiefe, die in jede Tisch- oder Thekenfläche aus Kunststoff, Stein, Edelstahl oder Holz eingefügt werden können.

Kupperschbusch bietet dazu ein breites Sortiment passender Untertische, Unterschränke, Kühlunterbauten und Wärmeschränke in Standardformaten und als Sonderanfertigungen an.

Die Kochgeräte können mit Gas oder elektrisch beheizt werden.