

Kitchen Equipment Professionals Prefer!



Cook!



UNIEK DESIGN

Het Qook! fornuis is geheel naadloos afgewerkt en heeft een uniek eigentijds design. Om uw keuken compleet te maken zijn ook de spoelafels, werkafels en de afzuigkap in het zelfde design verkrijgbaar.

KITCHEN EQUIPMENT PROFESSIONALS PREFER

Waar vroeger slechts degelijkheid en gebruiksvriendelijkheid een rol speelden, wordt dit nu gecombineerd met een prachtig design en het vervullen van wensen op maat. De trend van de open keukens blijft zich voortzetten in Horecaland.

Gezelligheid en beleving zijn de kernwoorden van de horecabezoeker. De chef is tegenwoordig niet meer alleen trots op zijn gerechten, maar ook op zijn keuken.

Qook! is het nieuw ontwikkelde fornuis dat vooruitloopt op de trends in de branche en dat volledig aansluit op de wensen van de chef.

Qook! is naadloos en dus erg hygiënisch en praktisch. Het fornuis is voorzien van de nieuwste snufjes, zoals de door moederbedrijf QBTEC ontwikkelde Diamond-bakplaat met negen afzonderlijk bedienbare bakzônes. Het Qook! fornuis is optioneel compleet te besturen vanaf één modern vormgegeven besturingspaneel. Qook! wordt volledig op maat gemaakt en sluit dus naadloos aan op de wensen van de chef en de mogelijkheden binnen de beschikbare werkruimte.

3 ONMISKENBARE ELEMENTEN

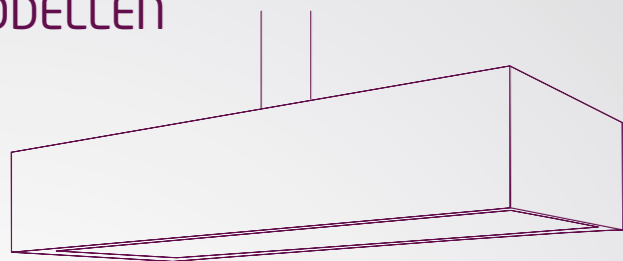
VOOR HOGE KWALITEIT:

EEN GEPASSIONEERDE KOK

DE HEERLIJKSTE INGREDIËNTEN

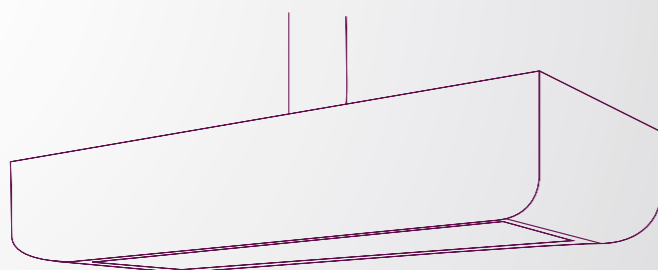
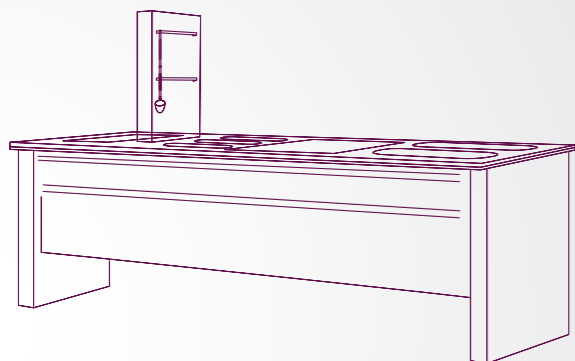
DE ALLERBESTE APPARATUUR

MODELLEN



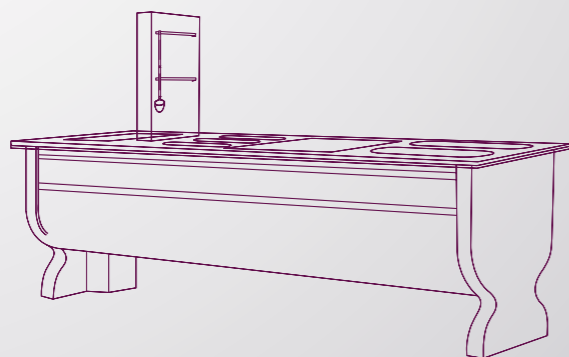
Vierkantmodel

- Eilandopstelling
- Wandopstelling



Afzuigkap

- In Qook! design



Rondmodel

- Eilandopstelling
- Wandopstelling

HET QOOK! CONCEPT

Bovenop de vele technologische aspecten is Qook! voorzien van een prachtig design. Qook! is verkrijgbaar in een rond of vierkant model en leverbaar met eenzelfde design werktafels, spoeltafels en afzuigkap. Compleet ingerichte keukens geheel in een unieke stijl. Het fornuis is leverbaar in wand- of eilandopstelling en in ronde of vierkante uitvoering.

Iedere horecagelegenheid of instelling is anders en daar sluit Qook! letterlijk naadloos op aan. Het Qook! fornuis wordt volledig op maat gemaakt. Zowel de afmeting als de inbouw van componenten worden specifiek afgestemd op uw wensen en mogelijkheden.

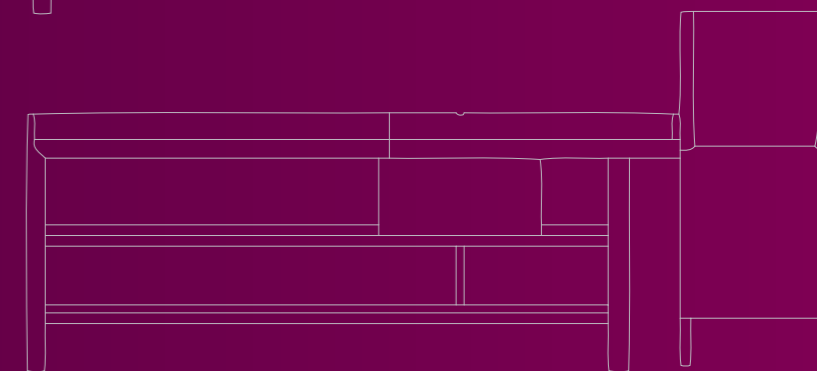
In het Qook! concept is een mooi design verenigd met gebruiksvriendelijkheid. Er wordt gebruik gemaakt van een hoge kwaliteit roestvrij staal en het apparaat wordt zeer nauwkeurig afgewerkt. Qook! is compleet naadloos daarom is het fornuis hygiënisch en wordt er bespaard op schoonmaakkosten.

Qook! is door het unieke design niet alleen de trots van de chef, maar ook een plaatje om te zien voor uw gast.



Werk- en/of spoeltafel

Aan- afvoertafel vaatwerk





GEBRUIKSVRIENDELIJK

Qook! wordt compleet op maat gemaakt. Er kan een combinatie worden gemaakt met de vele componenten. Niet alleen het blad is gebruiksvriendelijk afgewerkt door het ontbreken van naden, er is ook rekening gehouden met het gebruik. Optioneel zijn bakplaten leverbaar met opvangrand. Hierdoor wordt bakresten eenvoudig opgevangen.



DIAMOND BAKPLAAT OF "PLANCHA"

De zeer bijzondere Diamond bakplaat is ontwikkeld door moederbedrijf QBTEC. De bakplaat zelf is door middel van ingewikkelde processen zeer hard gebakken, hierdoor bakken producten minder snel aan en vindt er geen geuroverdracht plaats. De Diamond bakplaat is tevens met negen zônes afzonderlijk bedienbaar en zeer snel op temperatuur. Vanzelfsprekend ook met reguliere plancha leverbaar.



BESTURING

Qook! is optioneel compleet te besturen vanaf één modern vormgegeven besturingspaneel. Het is zelfs mogelijk om het apparaat de veel gebruikte instellingen zelf te laten onthouden. Het is ook mogelijk de verschillende componenten te bedienen met reguliere touchscreens of mooie roestvrij stalen draaiknoppen.





KWALITATIEF HOOGWAARDIG MAATWERK

Qook! keukens worden volledig op maat gemaakt. Hierbij wordt gekeken naar de werkruimte, mogelijkheden én uw wensen.



SPECIFICATIES

Eigentijds en tijdloos. Qook! sluit naadloos aan bij uw wensen en eisen van de moderne keuken.

Qook! is uitgevoerd op een volledig gelast roestvrij stalen maatwerkframe, voorzien van een naar 80mm opgedikt 2mm of 3mm dik roestvrij staal 304, geschuurde korrel 320 en naadloos bovenblad.

De zijwand/ poot van de Qook! is doorlopend vanaf het bovenblad rondom bekleed met roestvrij staal eveneens opgedikt naar 80mm. De zo ontstane "lijst" is uniek voor het Qook! design en een prachtig "hart" van uw keuken.

De voorzijde is voorzien van een roestvrij stalen bedieningspaneel waarin de Qook! roestvrij stalen bedieningsknoppen, eventuele contactdozen en/of het digitale bedieningsdisplay verdiept zijn verwerkt.

In de onderbouw is het afhankelijk van het model mogelijk om roestvrij stalen ronde laden, kasten of planken te genereren. Het fornuis in eilandmodel is mogelijk (deels) aan twee zijden bedienbaar.

Qook! is het merk dat zich in ontwerp en mogelijkheden onderscheidt in de markt en heeft een uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

Het Qook! ontwerp geeft inspiratie, plezier in het werk en de mooiste gerechten!



BEZOEK ONS

QBTEC is producent van Qook! en tevens de overkoepelende organisatie van de merken: Hifri, Smitto, Kiremko en Perfecta.

Al meer dan 70 jaar is QBTEC toonaangevend in professionele roestvrijstale keukenoplossingen.

QBTEC staat garant voor expertise, vakmanschap en uitstekende service. In Woerden is in der loop der jaren een indrukwekkend productieproces ontstaan met een enorm team van toegewijde medewerkers.

Het is zeker de moeite waard om QBTEC een bezoek te brengen. U bent altijd van harte welkom in onze 10.000m² grote fabriek in Woerden. Indien gewenst kunt u het productieproces van uw QOOK! fornuis live bijwonen.

Neem vrijblijvend contact met ons op en wij vertalen uw wensen in Qook! design.

De officiële website van Qook! keukeninrichtingen:

www.qook.nu

Middellandse Zee 9
3446 CG Woerden
T. 0348-475555
info@qook.nu



QBTEC