

**INNOVATIE**

Van gas naar inductie

Nieuwe kooktechnieken veranderen de professionele keuken. Herman Maes zag vroeg de mogelijkheden van inductie en open keukens.

Gas was jarenlang de vertrouwde keuze. Inductie wekt warmte rechtstreeks op in geschikt kookgerei. Daardoor komt minder warmte in de omgeving terecht en kan het werkcomfort toenemen.

Herman Maes behoorde tot de pioniers die inductie in de professionele keuken omarmden. Zijn visie op de open keuken verbindt techniek, functionaliteit en de beleving van de gast.

De overstap vraagt een technische analyse van elektrische capaciteit, kookgerei en werkprocessen. Waar de constructie en infrastructuur het toelaten, onderzoekt Maes Kitchens ook ombouw van gas naar inductie.



Detail van een professionele kookopstelling.

Innovatie begint met vooruitdenken.