

TECHNIQUES DE CUISSON

KOPA : la saveur authentique du feu

Le four à charbon et la parilla associent la force du feu aux exigences d'une cuisine professionnelle moderne.

Le charbon apporte aux préparations un arôme caractéristique et une chaleur intense. Le four fermé KOPA permet une cuisson contrôlée ; sur la parilla, le chef peut griller directement au-dessus du feu.

Le choix de ces appareils ne se résume pas au goût. L'extraction, la sécurité incendie, l'espace disponible et la position dans le flux de travail sont tout aussi importants.

Maes Kitchens envisage donc KOPA comme une composante du concept global de la cuisine. Les techniques traditionnelles de cuisson au feu trouvent ainsi une place fonctionnelle dans un aménagement moderne en inox sur mesure.



Four à charbon KOPA et parilla.

La saveur du feu, intégrée avec réflexion.