



Koken op houtvuur.
Bewust. Puur. Onmiskenbaar.

KOOKTECHNIEKEN

KOPA: de authentieke smaak van vuur

De houtskooloven en parilla brengen de kracht van vuur samen met de eisen van een moderne professionele keuken.

Houtskool geeft gerechten een herkenbaar aroma en intense hitte.
De gesloten KOPA-oven biedt een gecontroleerde bereiding; op de parilla kan de chef rechtstreeks boven het vuur grillen.

Bij de keuze voor deze toestellen gaat het niet alleen om smaak.
Afzuiging, brandveiligheid, beschikbare ruimte en de positie in de werkstroom zijn even belangrijk.

Maes Kitchens bekijkt KOPA daarom als onderdeel van het volledige keukenconcept. Zo krijgen traditionele vuurtechnieken een functionele plaats in modern inoxmaatwerk.



KOPA-oven en parilla volledig zichtbaar.

De smaak van vuur, doordacht
geïntegreerd.