



## Полноценный пароконвектомат для маленькой кухни

### Инжекторный пароконвектомат Hounö CombiSlim шириной 51,3 см.

Этой моделью пользуется Фабьен Сэм. Два его ресторана La Fabrique de Bouchons и Kalypso Comptoir Marin по площади чуть больше комнаты.

«Парижские кухни, как правило, маленькие, с небольшими площадями. Меня сразу поразил тот факт, что CombiSlim компактен и идеально подходит для меня», - говорит Фабьен Сэм.

В каждый из двух ресторанов установлен Hounö CombiSlim 23.06, который вмещает шесть противней 2/3 GN - 354 x 325 мм.

La Fabrique de Bouchons предлагает сезонное меню из местных продуктов Франции, а Kalypso Comptoir Marin - это фьюжн-кухня с блюдами из морепродуктов со всего мира. Оба ресторана обслуживают примерно 50 гостей в день.

«Я делаю все в CombiSlim: жарю рыбу и мясо, делаю основы для соуса, выпечку, бэзе, засахаренные фрукты, утиную фуа-гра, овощной мусс и моих маринованных кроликов. Мы также много готовим по технологии сю-вид: в вакууме при низкой температуре».

**На Hounö CombiSlim я даю 4 года гарантии. Надежность поставляемого мной оборудования не вызывает сомнений, но эта печь безотказная.**