

VIKING

UN STYLE DE VIE

Viking est un style de vie, qui séduit les gastronomes qui désirent reproduire chez eux des résultats dignes des plus grands restaurants.

L'histoire commence avec le fondateur de Viking: Fred Carl. En janvier 1987, les premiers fourneaux conçus de sa propre main sont fabriqués et commercialisés. Le succès est saisissant et très vite, la gamme Viking se développe: des hottes, des réfrigérateurs, des caves à vins, des lave-vaisselle et des ustensiles de cuisine ne tardent pas à apparaître.

Plus de 20 ans après, Viking est plus que jamais présent: Viking est un style de vie, une référence synonyme d'innovation et de performances professionnelles.

DEUX NOUVEAUX FOURS ELECTRIQUES ENCASTRABLES

Les benjamins de la famille Viking sont les nouveaux fours électriques encastrables EVESO130 et EVESO530 avec nettoyage à pyrolyse.

Fonctions & Performances

Avec leurs 116 litres, ils disposent de la plus grande capacité du marché. La largeur de 76 cm et les 6 positions de grilles offrent d'innombrables possibilités. La température peut être réglée de 40°C à 275°C et les 8 modes de cuisson vous garantiront des petits plats plus que réussis.



Innovation & Originalité

Un ventilateur avec un diamètre unique de 22 cm fonctionne de façon bidirectionnelle et de manière alternée.



Le Vari-Speed Dual Flow Convection System™ vous assure une circulation équilibrée de l'air pour une distribution homogène de la chaleur. Cela vous permet de cuisiner différents plats en même temps sans échange de saveur entre les différents mets.

Pour vous épargner du temps, Viking a développé le système Rapid Ready™: la température idéale est atteinte en un minimum de temps.

Economiser de l'énergie

Viking combine performances professionnelles et l'efficacité. Les fours, pourvus d'isolation haute densité, ont des éléments de chauffe placés dans un embossage de la sole qui assurent un meilleur rendement énergétique.

Du confort en plus

Avec le modèle EVESO530, Viking vous offre des possibilités supplémentaires: une sonde thermométrique qui vous indique la température à l'intérieur des ingrédients, un gril céramique, une grille montée sur roulements et trois lampes halogènes.

Cuisiner comme un grand chef devient possible avec Viking.

**ETS
ETN ABEL FALISSE SA
NV**

IMPORTATEUR EXCLUSIF • EXCLUSIEVE INVOERDER

T: +32 (0) 4 252 71 73

F: +32 (0) 4 252 12 79

www.vikingrange.be

info@abel-falisse.be