

CDS-Produkte

Klein, rund, eckig, Tisch, Platte - alles ist möglich

Den Heißen Tisch von CDS Creativ Design Schacht gibt es in vielen Ausführungen - gleich bleibt stets die hohe Qualität und Funktionalität

Egal, für welche Form der Tische und Platten man sich entscheidet oder welche man als Maßanfertigung bestellt, gleich ist immer die einzigartige Technik und Funktion wie auch die außerordentliche Qualität: Man kann die Tische auch das ganze Jahr über im Freien stehen lassen.

Das gilt sogar für einige Tische mit breiter Holzumrandung und der rechteckigen CDS-Platte im Mittenbereich, denn hier wird wetterfestes Holz höchster Güte zum Einsatz gebracht. Hinter dem Qualitäts- und Designanspruch steht die Philosophie von CDS-Chef Paul Schacht, der Produkte für den täglichen und jahrzehntelangen Gebrauch im Mittelpunkt sah.

So zeichnet sich jedes CDS-Produkt durch dauerhafte Qualität in technischer wie auch optischer Hinsicht aus (15 Jahre alte Tische sind von neuen kaum zu unterscheiden). Qualität, die im Wortsinne schwer wiegt: Ein Rundtisch mit 120 Zentimetern Durchmesser (mit seinem mittigen Hitzefeld von 40 Zentimetern Durchmesser) wiegt 56

Kilogramm, der große Rundtisch mit 150 Zentimetern 120 Kilogramm. Alle sind „steckdosenfreundlich“, das heißt, CDS-Produkte brauchen keinen Starkstromanschluss und haben dennoch mindestens die Effizienz stromschluckender klassischer Geräte. In alle CDS-Produkte ist die in Sekunden aufheizende, patentierte und schon legendäre Kombination aus spezieller Heiztechnik und der Kochtischplatte mit ihrer perfekten Muldenbildung integriert; alle bieten den massiven V2A-Stahl mit einer speziellen CDS-Legierung als perfekte, stabile und umweltfreundliche Oberfläche.

Was bei jedem CDS-Produkt jedoch unterschiedlich ist, ist das Design. Rund zwei Dutzend Standardmodelle bietet CDS inzwischen an, grundsätzlich immer mit derselben Technik, die sich prinzipiell nur in der Stromstärke der Heizelemente unterscheiden (Neu: Für den Gastronomie-Bereich gibt es Heizer bis zu 3500 Watt bei immer noch nur 16 Ampère - dieser Heizer bringt mehr Kochleistung als 5000 Watt in konventionellen Herden).

Die zwei CDS-Produktlinien sind:

- **CDS-Tische** (rund, eckig, verschiedene Größen, mit oder ohne Holzumrandung)
- **CDS-Platten** (rechteckig, quadratisch, rund, auf Wunsch - besonders auch für die Gastronomie - auch große Platten mit individuellen Maßen und mehreren untergebauten Heizern)

Für kleinere Wohnungen und als portables Gerät gibt es noch die Auf-Tisch-Platte mit 60 oder 70 Zentimetern Durchmesser und mit 35 respektive 40 Zentimetern Heizbereich. Die Mobilität der flachen Platte spielt ihre Stärken in kleinen Wohnungen, Urlaubssituationen, Ferien- und Wochenendhäusern aus. Auf Wunsch können auch bei den portablen heißen Auf-Tisch-Platten Sondergrößen gefertigt werden. Auch bei diesen Geräten entsteht bei m Aufheizen der mittigen Kochfläche die CDS-typische Muldenbildung.

Tische und Platten folgen zwei unterschiedlichen Philosophien:

- **Die Platten** in allen Größen sind meist für die Integration in Einbauküchen gedacht (fast alle individuellen Maße sind möglich), in große Küchenblöcke nach Art der amerikanischen Küchen, in Küchenzeilen oder als große, maßgefertigte Platten mit mehreren unterbauten Heizern für die Gastronomie – für ein effizientes, optimales und kochtopffreies Kochen. Die Platten eignen sich auch hervorragend für den Einbau in Yachten oder größere Wohnmobile.
- **Die Tische**, ob Esstisch oder hoher Bistrotisch, vermitteln - ganz besonders in der runden Form - das Gefühl der „Feuerstelle des dritten Jahrtausends“: Sie sorgen täglich für das emotionale Erlebnis, wie seit Urzeiten gemeinsam zusammensitzen, um gleichzeitig Essen zuzubereiten, miteinander zu reden und zu essen. Im angesagten Sprachgebrauch würde man die CDS-Tische wohl als genussvolles, permanentes Event-Cooking bezeichnen...

Die klassischen Rundtische mit durchgehender Stahlplatte sind geradezu unverwundlich und vor allem bei Puristen beliebt: Eine glatte, perfekt bearbeitete massive Edelstahlfläche als Tischplatte, am Rand weich abgerundet, das Tischbein aus demselben Material. Lieferbar in den Durchmessern 90 Zentimeter (hier auch als höherer Bistrotisch), 110, 120 und 150 Zentimeter. Im 150er ist der CDS-Heizer mit 50 Zentimeter Durchmesser und 3000 Watt Leistung unterbaut, die anderen Tische haben 40 Zentimeter-Heizer mit 1800 Watt, die bereits eine enorme Heizleistung bringen: Die High-Tech-Heizer können dank ihrer Effizienz bei wesentlich niedrigeren Energiekosten mit der Leistung jedes klassischen Herdes mithalten.

Rechteckige, manchmal quadratischen Einbauplatten werden für den Einbau in Küchensysteme, aber auch als Beistelltische und –

wagen und als repräsentative große Tische mit diversen ästhetischen Holzumrandungen, auch mit Glas- und Marmorumrandungen geliefert – sehen Sie sich dazu bitte unsere aktuellen Produktbilder im Internet an (www.derheissetisch.de)! Die kleinsten Standardplatten messen 51x38 und 61x45 Zentimeter, die größte 60x80 Zentimeter – diese hat einen mächtigen Heizer von 50 auf 70 Zentimeter (noch größere rechteckige Platten erhalten zwei unterbaute Heizer).

Tische und Platten sind so konstruiert, dass um die Heizfläche eine etwa zehn Zentimeter breite Warmhaltezone wirksam wird, neben der dann – wichtig bei den klassischen Vollstahl-Rundtischen, bei denen auch die Gedecke auf dem Metall stehen – der Stahl völlig kalt bleibt: Der Edelstahl hat die Besonderheit, dass er die Hitze nicht in den Randbereich leitet.

Auf Wunsch können Platten, etwa bei der Verwendung als Koch-Beistellwagen, mit größeren Heizflächen bestückt werden, um die ganze Platte als Kochfeld zu nutzen.