

Fact-Sheet

Kochsystem mit zahlreichen Vorteilen

Die Besonderheiten der
CDS-Produkte in Kürze

Der Heiße Tisch der Münchener Firma CDS, Creativ Design Schacht, wird in zwei Produktlinien angeboten:

- **Als Kochtisch** in diversen Ausführungen, um den man sitzen und gleichzeitig kochen und essen kann
- **Als Einbau-Kochplatte** für Küchenzeilen, Küchenblöcke oder etwa Beistell-Kochwagen

Eine dritte Linie sind alle nur denkbaren Sonderanfertigungen.

Die Vorteile der derzeit etwa zwei Dutzend unterschiedlichen Standard-Modelle von der CDS auf einen Blick:

Gesundheitliche Vorteile:

- Man kann fast alle Speisen zubereiten. Besonders gut aber eignen sich der Heiße Tisch und die Einbauplatten für schnelles Garen, das, wie man heute weiß, bei jeder Art von Kochgut Vitamine, Aromen und andere wertvolle Stoffe optimal erhält und zur besten Geschmacksentfaltung führt
- Es gibt keine krebserregenden Beschichtungen. Tische und Platten bestehen aus Edelstahl erster Güte
- Auch fettfreies Garen und Braten sowie das Arbeiten mit niedrigen Temperaturen ist möglich

- Der Tisch kann ohne Einsatz von Reinigungsmitteln perfekt gesäubert werden

Ökonomische und ökologische Vorteile:

- Töpfe und Pfannen sind obsolet
- Man spart Zeit: Das Hantieren beim Kochen ist einfach und die Reinigung des Tisches geht schnell
- Ein Starkstromanschluss ist überflüssig, Steckdose genügt: Die effiziente und robuste Heiztechnik heizt blitzschnell hoch und benötigt wesentlich weniger Strom als klassische Herde, ein Plus für den Geldbeutel und die Öko-Bilanz
- Praktisch alle Kochtätigkeiten sind möglich: Braten, Dünsten, Garen, Grillen, Warmhalten...
- In der Gastronomie wird im professionellen Einsatz wesentlich schnelleres, effizienteres Kochen bei optimal verkürzten Abläufen möglich, deutliche Kosten- und Personaleinsparungen sind möglich.

Emotionales Erlebnis:

- Bei den Tischen kommt das besondere Erlebnis der „Feuerstelle des dritten Jahrtausends“ zum Tragen: Gemeinsames Essen, Kochen und Kommunizieren um den Tisch, unter ästhetischen Bedingungen, ohne Rauchentwicklung und mit einer kinderleicht zu reinigenden Kochfläche
- Das besondere Kocherlebnis nicht nur beim Abendessen: Der Heiße Tisch ist ein standfestes, blitzschnell einzusetzendes Alltagsgerät! Das Spiegelei beim gemeinsamen Frühstück, die Bratwürstchen für die Kinder zu Mittag... alles ist blitzschnell und in gemeinsamer, kommunikativer Atmosphäre am Tisch zubereitet
- Bei den Platten ist schnelles Braten und Garen ähnlich wie beim Grillen oder Teppanyaki-Platten möglich. Aber mit den Vorteilen einer

ästhetischen Kochfläche, einer einzigartig effizienten, Heiztechnik unter den Platten

- Bei Tischen wie bei den Platten ist die Muldenbildung bei Erhitzung eine exklusive Besonderheit, die auch beim Kochen auf den Platten enorme Vorteile bringt: Es können auch problemlos Saucen zubereitet werden, keine Flüssigkeit läuft aus dem Mittenbereich heraus; es kann nach Wok-Art gekocht werden; um den in der Hitze-Phase vertieften Mittenbereich befindet sich die ideale Warmhaltezone – so wird eine Freude machende, dynamische Form des Kochens möglich

Qualitäts-Vorteile:

- Deutsches Qualitätsprodukt (Made in Germany)
- Entwickelt von dem deutschen Designer und Erfinder Paul Schacht, der für das über 120 Jahre alte deutsche Familienunternehmen Firma „Paul Schacht“ (heute: CDS – Creativ Design Schacht) in dritter Generation steht, nach dem Motto: „120 Jahre Qualität durch Erfahrung, Exklusivität durch Design“
- Eine spezielle, in Deutschland hergestellte Heiztechnik mit Heizelementen von 1800 Watt/8 Amp/50-60 Hz/Verbrauch 1,2 kw/h (Standard) bis zu 3500 Watt bei verschiedenen Heizer-Durchmessern (rund und auch rechteckig) mit hohem Wirkungsgrad: Bereits der Standard-Heizer erhitzt die Edelstahl-Kochfläche bis zu 230 Grad Celsius.
- Stabile Schaltbox mit mechanischem Knebel, mit Thermostat stufenlos von 1-10 schaltbar, zwei Kontrollleuchten
- V2A-Edelstahl, 4-5 Millimeter stark
- Fünf Jahre Garantie; auf alle elektrischen und elektronischen Komponenten zwei Jahre Garantie

Vorteile im gastronomischen Einsatz:

- Gastronomen haben mit der CDS-Technik viele Geräte-Optionen: Von den Heizelementen bis hin zu den Plattengrößen sind spezielle Anfertigungen möglich
- Im gastronomischen Einsatz bewiesen CDS-Tische und -platten stets ihre absolute Standfestigkeit und nachhaltige Robustheit
- Die Platten und Tische sind eine Attraktion (Front-Cooking oder fürs „Do-it-yourself-Cooking“ im Gästebereich bieten sich etwa an) und damit auch ein gastronomisches Marketing-Instrument.
- Kostenvorteile beim Einsatz in Restaurants: Siehe unter ökonomische Vorteile

Potentielle Einsatzbereiche:

- Vielfältig einsetzbar, als Tisch, als Einbauplatte, mit Kochplatten in Beistell- und Rollwagen
- Passt in Küchen und Wohnräume (siehe auch die diversen Tisch-Designs und – für kleine Wohnungen – die günstigen Auf-Tisch-Platten)
- Passt ideal für Gärten, Terrassen, große Balkone: CDS-Produkte sind absolut wetterfest!
- Ideal für Ferienwohnungen
- Ideal für Yachten - keine Töpfe fliegen herum
- Ideal für Catering, Party-Service, Event-Gastronomie
- Ideal für die Gastronomie

Kontakt:

CDS-Design GmbH

Bremer Str. 7

80807 München

Web:

www.derheissetisch.de

www.cookndine.de

www.cookndine.com

Paul Schacht pers.:

Tel.: 0049-89-355007

Fax. 0049-89-3594745

Mobil: 049-171-4898700

Mail: Paul.schacht@der-heissetisch.de