

Naboo®

Stressless
Kitchen



LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

Naboo® Mehr Zeit für d



as Leben

DIESER PARTNER ERLEICHTERT DIE ARBEIT IN DER MODERNEN GROSSKÜCHE



Naboo ist so ausgeklügelt, das es sich hierbei nicht mehr nur um einen einfachen Kombidämpfer handelt. Naboo ist aber nicht nur ein Gerät für die Zubereitung von Speisen. LAINOX brachte ein Team von IT-Fachleuten mit erfahrenen Köchen zusammen, um ein Gerät mit neuester Technik für die moderne Großküche zu entwickeln, was das alltägliche Geschäft erleichtert.

Somit wird nicht nur die Arbeit erleichtert, sondern auch die eigene Lebensqualität erhöht.

Ein Team von Küchenchefs hat alles so vorbereitet, um den Start mit Naboo zu erleichtern.

Das bedeutet, dass keine Kochkurse oder Schulungen notwendig sind. Auch muss keine langwierige Suche unternommen werden, um Menüs erweitern zu können, oder Zeit mit dem Ausprobieren verschwendet werden. Alle Rezepte stehen mit Angaben zu den Zutaten, der Zubereitung sowie dem Garmodus und sogar dem Anrichten auf dem Teller zur Verfügung.



Naboo von LAINOX ist ein Produkt der nächsten Generation, das nicht nur zahlreiche technische und funktionelle Vorteile bietet sondern darüber hinaus auch einen ganz persönlichen.

Dank **Naboo** steht mehr Zeit zur Verfügung, die profitableren Aktivitäten gewidmet werden kann die den persönlichen Erfolg vorantreiben. Gleichzeitig werden aber auch ständig Informationen zu den aktuellen Neuheiten im entsprechenden Arbeitsbereich geboten. Natürlich kann die gewonnene Zeit auch nach Belieben anders genutzt werden.

In jedem Fall bleibt mehr Zeit zum Leben, der Geschäftsaufwand wird rationalisiert und der Profit erhöht.

Naboo® Die neue Ära für

Die einzigartigen Eigenschaften, die **Naboo** von anderen professionellen Kombidämpfern unterscheidet, ist eine *Cloud*.

In der Cloud findet sich alles, was für die Zubereitung der Gerichte benötigt wird. In der Cloud steckt das notwendige Know-how: die Rezepte, die Arbeitsvorgänge, die Zubereitungsmöglichkeiten, Garprogramme bis hin zu Vorschlägen zum Anrichten jedes einzelnen Gerichts.

Naboo liefert alles und schlägt alles vor, was für ein hervorragendes und qualitativ hochwertiges Ergebnis notwendig ist, das seinen Standard immer konstant hoch hält.



Das Know-how

WIFI-VERBINDUNG ODER ÜBER
ETHERNET-KARTE

ZUGRIFF AUF DIE NABOO CLOUD
ÜBER REGISTRIERUNG

IMMER DER GESAMTE INHALT VERFÜGBAR

DATENSICHERUNG DES GESAMTEN
INHALTS, DER EINSTELLUNGEN UND DER
PERSONALISIERUNGEN

GEMEINSAME NUTZUNG DER INHALTE AN
MEHREREN GERÄTEN

STETS VERFÜGBARER TECHNISCHER
SERVICE DANK FERNSERVICE

den Zugriff in der Küche

In der **Naboo-Cloud** können immer neue Rezepte abgelegt werden, die jederzeit abgerufen und in der Bibliothek im Gerät integriert werden können. Hierzu kommen die bereits in der *Cloud* und im Lieferumfang des **Naboo** enthaltenen Rezepte. Darüberhinaus werden Vorschläge gemacht, welches Gericht oder Rezept situationsbezogen bearbeitet werden könnte, um Zeiten zu optimieren.

Bücher sind hier nicht mehr notwendig. Rezepte, Videos und Anleitungen sowie vollständige Menüs stehen von der Auswahl der geeigneten Zutaten bis hin zum Anrichten auf dem Teller in der *Cloud* zur Verfügung. Diese Art von ständiger Schulung und Information ermöglicht es, immer neue Dinge zu lernen, sich auf dem Laufenden zu halten und das Angebot an die eigene Kundschaft zu ändern und ins Menü aufzunehmen.

Mit anderen Worten, die eigene Professionalität kann ständig gesteigert werden.

Das System sieht eine ständige Internetverbindung vor, wodurch auf eine unerschöpfliche Quelle an Informationen, Ideen und Anregungen zugegriffen werden kann. Der Vorteil ist, dass alles sofort und ohne Zeitverlust zur Verfügung steht. Soll ein saisonbedingtes Menü zusammengestellt werden? Soll ein persönlich abgestimmtes Angebot erstellt werden? Sind Anregungen aus der fernöstlichen, regionalen oder auch internationalen Küche gewünscht?

Naboo bietet all diese Möglichkeiten und ist dabei flexibel, entwickelt sich ständig weiter und ist immer auf dem neusten Stand.



liegt in der Cloud

Naboo® Zugriff auf eine

1. REZEPTE

Rezepte aus der ganzen Welt direkt im **Naboo** und in der *Cloud*.



REZEPTE



KONTEXT

2. KONTEXT

In der *Cloud* findet sich nicht nur das jeweilige Rezept, sondern auch seine Quelle und Weiterentwicklung.



ZUTATEN

3. ZUTATEN

In den Rezepten in der *Cloud* sind alle notwendigen Zutaten zusammen mit der benötigten Menge im Detail aufgelistet.



ZUBEREITUNG

4. ZUBEREITUNG

Die *Cloud* gibt Schritt für Schritt Hinweise, wie das jeweilige Rezept zubereitet werden kann.

Welt der Inhalte



8. PERSÖNLICHE REZEPTE

Naboo unterstützt Leidenschaft und kreatives Talent beim Kochen.



7. AKTUALISIERUNG

Die ständige Verbindung zur *Cloud* ermöglicht eine ständige Aktualisierung.



6. ANRICHTEN

Ein Gericht sollte ohne ein ansprechendes und originelles Anrichten auf dem Teller nicht serviert werden.



5. GAREN

Die *Cloud* ist so eingestellt, dass Zutaten, Zubereitung und Garung für jedes Rezept ideal aufeinander abgestimmt sind.

Alle Rezepte in einem Klick

Gemüse-Lasagne

Was wird benötigt

Naboo



Alle Rezepte wurden von wichtigen Küchenchefs erstellt und getestet, um einen breiten Bedarf in der Gastronomie abdecken zu können: Rezepte der italienischen, französischen sowie internationalen, fernöstlichen und orientalischen Küche, von der Zubereitung von Konditoreiwaren über das Vakuumgaren bis hin zu saisonbedingten Rezepten. Sogar Speisen und Menüs für wichtige Anlässe sind enthalten.

Jedes Gericht hat eine Geschichte

Die Geschichte eines Gerichts, seine Quelle und Weiterentwicklung sowie alle Informationen, die helfen diese Speise bestmöglich zuzubereiten und anzurichten. Der Kontext gibt auch Anregungen, wie und warum das jeweilige Gericht in das Menü eingefügt werden kann und für welche Art von Menü es geeignet ist, wie z. B. Festessen, Menü à la carte oder Selfservice.



open

Alles organisiert

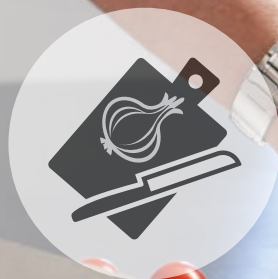


Es muss keine Zeit mehr für das Ausprobieren von Mengen oder für das Erstellen von „Einkaufslisten“ vergeudet werden. Die Details der Rezepte sind ein wirkliches Know-how, das für eine noch schnellere Zubereitung zur Verfügung steht. Ein bereits getesteter Zubereitungsprozess garantiert, dass die Zutaten in Qualität und Menge richtig berechnet sind.



Immer an Ihrer Seite

Die jeweilige Anleitung begrenzt die eigene Kreativität keineswegs und das jeweilige Rezept kann, wie Art und Menge der Zutaten während und nach der Bearbeitung, personalisiert werden. Die Anleitungen dienen ausschließlich der Zeitersparnis.



One Touch

Naboo®

LAINOX®



Die *Cloud* ist so eingestellt, dass Zutaten, Zubereitung und Garung für jedes Rezept ideal aufeinander abgestimmt sind.

Dank Modus- und Zeiteinstellung sowie voreingestellter, exklusiver und ausreichend getesteter Systeme kann automatisch und mit nur einem einzigen Druck auf die ideale und effiziente Zubereitung der jeweiligen Speise zugegriffen werden.

Zur Verfügung steht ein reiches Angebot an unterschiedlichen Garvorgängen, die von Fachleuten bereits getestet wurden.

Sehen und in Erstaunen versetzen

Ein Gericht sollte ohne ein ansprechendes und originelles Anrichten auf dem Teller nicht serviert werden.

Die *Cloud* bietet über Fotos und Beschreibungen der entsprechenden Schritte auch Vorschläge für das geeignete Anrichten der jeweiligen Speise.

Das Anrichten ist ein wichtiger Aspekt, um den Wert der Produktionskette nicht zu mindern, die sich, um erfolgreich zu sein, immer sowohl an Qualität als auch an Kreativität orientieren muss.



Virtuelle Gemeinschaft

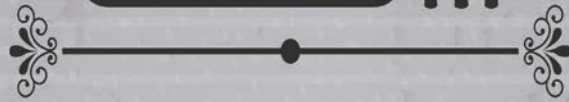


Die Verbindung mit der *Cloud* ermöglicht auch über den Austausch des Inhalts eine ständige Aktualisierung des eigenen Angebots. Dank des Kontakts mit Fachleuten aus der ganzen Welt, von denen immer neue Ideen in der *Cloud* abgelegt werden, kann jeder Nutzer von Naboo vom Wissen und Können partizipieren und als Vorteil für ihr eigenes Geschäft nutzen.

Eine kreative Schatzkiste

MENU

FOOD AND DRINKS



Naboo unterstützt Leidenschaft und kreatives Talent beim Kochen. Die *Cloud* kann als ein Archiv der Kreativität genutzt und an jedem anderen **Naboo** auf der Welt abgerufen und auch abgelegt werden.



Loading...



Naboo® Alles in Fingerr

Naboo wurde mit einer Technik entwickelt, die es ermöglicht, jede Art von Gericht zuzubereiten und gleichzeitig einen einfachen Gebrauch des Geräts zu gewährleisten. Es genügt, ein Bildsymbol mit dem Finger zu berühren und schon werden beste Speisen auf den Tisch gezaubert.

Ab dem ersten Tag sind Einsparungen möglich, die den Profit an jedem Gericht erhöhen.

SOFORTIGER START

Bei traditionellen Kombidämpfern müssen verschiedene Schritte durchlaufen und Auswahlmöglichkeiten getroffen werden, bevor das eigentliche Garen gestartet werden kann. Die Philosophie des „**one touch**“ von **Naboo** vereinfacht die Funktionsweise erheblich.

Vorteil ist hierbei der extrem leichte und intuitive Gebrauch, für den kein Kurs und keine Schulung notwendig ist. **Naboo** wurde so entwickelt, dass dieser auch von Personal bedient werden kann, das im Umgang mit digitalen Geräten und deren hoher Leistungsfähigkeit weniger erfahren ist. Alles in **Naboo** ist im wahrsten Sinne fingerleicht, selbst mit Hygienehandschuh bedienbar! Es genügt, das jeweilige Bildsymbol des Gerichts zu berühren, das zubereitet werden soll, und schon wird der Garvorgang gestartet.

PERSÖNLICHE GESTALTUNG DES DISPLAYS

In der Hauptanzeige können die jeweiligen Rezepte eingefügt werden, die benötigt und die normalerweise zubereitet werden. Diese persönliche Gestaltung des Displays mit den gewünschten Inhalten, bietet die Möglichkeit, die bevorzugten Programme hervorzuheben, um die Zubereitung mit „**one touch**“ starten zu können.

Das Bildsymbol mit Foto und Bezeichnung der Zubereitung bietet eine intuitive Programmierung.

Und sollte doch mal etwas nicht verstanden werden, kein Problem, das Handbuch ist online abrufbar!

eichweite



Naboo® Nutzerfreundli

Die Bedienfläche von **Naboo** ist wie ein großes Smartphone oder Tablet mit identischer Funktionsweise: die Menübedienung, das Drag & Drop mit Bildsymbolen, das Öffnen von Dateien, das Zusammenstellen neuer Seiten sowie das Erstellen von Ordnern mit Informationen und Daten aus der Cloud oder aus dem Speicher des Naboo. Einfaches Bedienen mit maximaler Freiheit, Kreativität und Funktionalität.

EINRICHTEN DER ORDNER

Um weiter ins Detail zu gehen, **Naboo** ermöglicht das personalisierte Anlegen von Ordnern.

Das bedeutet, dass der Anwender die Rezepte nach Belieben anordnen kann. Zum Beispiel kann ein Ordner mit dem Frühjahrsmenü erstellt oder alle vegetarischen Gerichte in einem anderen zusammengefasst werden.

Naboo kann je nach Bedarf persönlich eingerichtet werden.

INTELLIGENTES WIEDERERKENNEN

Eine weitere besondere Eigenschaft von **Naboo** ist das intelligente Wiedererkennen des mehrstufigen Garens.

Was bedeutet das genau?

Naboo prüft die Kompatibilität des Garvorgangs der unterschiedlichen Gerichte mit dem mehrstufigen Garmodus, d. h. es werden Angaben darüber gemacht, welche Garvorgänge gleichzeitig ausgeführt werden können und welche nicht.

che Technik

LAINOX

23/09/2013 18:32 LAINOX

A LA CARTE

ROAST LAMB
SALMON STEAK
GRILLED VEGETABLES
ADD

SAUTE' PRAWNS
ROAST DUCK BREAST
CHICKEN CUTLET
ROAST POTATOES
FRENCH FRIES
GRILL BEEF FILET
SEABASS STEAK SAUTE'
COLD FISH GRATIN

JIT

?

Naboo® Technik in ihre

Der **Naboo** ist ein professioneller Kombidämpfer in modernem, ergonomischen Design, der mit einer Reihe von Funktionen und Innovationen die Arbeitsqualität in der Küche erhöht.

Dank der automatischen Türöffnung kann die Tür durch ein einfaches Betätigen des Tastenfelds geöffnet und geschlossen werden, wenn keine Hand frei ist.

Neu sind auch die platzsparenden, verdeckten Bereiche zum Unterbringen des Zubehörs, wie Handbrause, Kernfühler oder USB-Stick sowie des Reinigungsmittels.

SUPER FLACH

Eine moderne quadratische Form. Qualitativ hochwertiges hygienisches Material.

Design mit patentierter, anwenderorientierter Form®. Doppelglastür mit Spiegeleffekt und niedriger Wärmeemission, einfach und praktisch zu reinigen.

in der schönsten Form

TOUCHSCREEN

KAPAZITIVER 10" LCD-TFT FARBBILDSCHIRM MIT HOHER AUFLÖSUNG UND TOUCHSCREEN-FUNKTION

JE NACH BEDARF KONFIGURIERBARES DISPLAY, DAS DIE AM HÄUFIGSTEN VERWENDETEN PROGRAMME IN DEN VORDERGRUND BRINGEN KANN

AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG PAT. PEND.

ERGONOMISCH AUCH, WENN KEINE HAND FREI IST

SCHUBFACH PAT. PEND.

SCHUBFACH FÜR REINIGUNGSMITTEL FÜR DAS NEUE AUTOMATISCHE REINIGUNGSSYSTEM

PLATZSPARENDE ERGONOMISCHE UNTERBRINGUNG

UNIVERSALANSCHLUSS FÜR: MULTIPUNKT-NADELSONDE, MULTISONDE ODER NADELSONDE FÜR DAS VAKUUMGAREN, HANDBRAUSE MIT AUTOMATISCHEM AUFROLLMECHANISMUS, USB-ANSCHLUSS. ALLES PRAKTISCH UND PLATZSPAREND AN EINEM ORT ZUSAMMENGEFASST



Naboo® Wählen Sie das am besten für

LCS - Liquid Clean System



NEUE FLÜSSIGREINIGERKAPSELN, 100% RECYCLEBAR

Das Reinigungsmittel COMBICLEAN mit neu ausgearbeiteter Formel und maximaler Hygienekraft kommt in einer praktischen Kapsel, die zu 100% recyclebar ist und dank derer es nicht mehr zu gefährlichen Vermischungen und Verschüttungen des Produktes kommt.

Als Alternative zur Kapsel gibt es das innovative Reinigungsmittel SOLID CLEAN in fester Konsistenz (optional).

SCS - Solid Clean System



CALFREE ist das neue LAINOX-Produkt, das in einer zu 100% recyclebaren Kapsel kommt, die den Dampferzeuger kalkfrei hält, indem Kalkansammlungen vermieden werden.

Die Vorteile, die CALFREE bietet, sind zahlreich:

- Behebung von Defekten aufgrund von Kalkansammlungen
- Immer reichlicher und reiner Dampf
- Maximale Energieeffizienz und somit weniger Verbrauch
- Erhöhte Leistung im Laufe der Zeit
- Längere Lebensdauer des Dampferzeugers
- Geringere Wartungskosten

Als Alternative zur Kapsel gibt es den Entkalker SOLID CAL in fester Konsistenz (optional).



HALBIERUNG DER WASCHZEIT

Zu den Vorteilen zählen auch die Einsparungen: Drastische Reduzierung der Waschzeiten im Vergleich zu herkömmlichen Systemen.

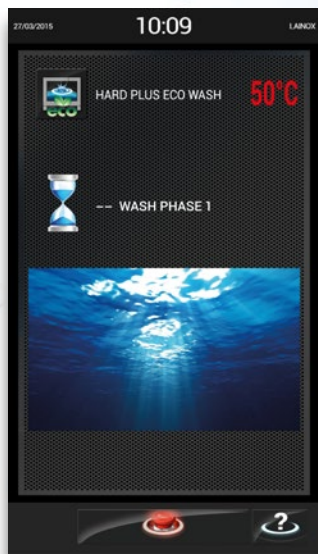
Es genügt, die geeignetste Waschstufe auszuwählen und Naboo kümmert sich um alles Weitere.



SPARWASCHGANG

Der neue Sparwaschgang zusätzlich zu den bereits vorhandenen Waschgängen trägt dazu bei, die Betriebszeit sowie den Spülmittelverbrauch noch weiter zu verringern und somit die Kosten zu reduzieren.

Waschsystem, das sich Ihre Bedürfnisse eignet



Naboo ermöglicht die Auswahl des für Ihre Ansprüche geeignetsten Waschsystems. Das Gerät kann mit dem neuen automatischen Reinigungssystem **LCS** mit Reinigungsflüssigkeit in einer zu 100% recyclebaren Kapsel, die in ein speziell vorgesehenes Schubfach eingeführt werden, oder mit dem System **SCS** mit festem Reinigungsmittel in praktischen Dosen ausgestattet werden. Das Reinigungsmittel wird im Inneren der Kochkammer automatisch versprüht.

Die Wirkung des Produktes zusammen mit dem Dampf und dem Spülwasser verfügen über eine maximale Wirksamkeit bei Fetten und Rückständen, die sich beim Kochen ablagern.





ECOSPEED DYNAMIC

Dank der Funktion ECOSPEED® kann **Naboo** die Menge und Art des Produkts erkennen und so den Energieverbrauch kontrollieren und optimieren, wobei immer die ideale Temperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden. Das Ergebnis ist der minimal notwendige Energieverbrauch bei maximaler Energieeffizienz.

-10% Energie / -30% Wasser / - 5% Gewichtsverlust *



GREEN FINE TUNING

Dank dem neuen System GFT® (Green Fine Tuning) werden Brenner und patentierter Hochleistungs-Wärmetauscher bei Gas-Kombidämpfer ständig reguliert und somit Energie eingespart und die Schadstoffemission gesenkt.

- 10% Energie / - 10% CO² *

** Im Vergleich zum vorherigen Modell*

Automatisches Garen



ICS AUTOMATIC COOKING SYSTEM

Einfacher Gebrauch und persönliche Programmierbarkeit sind die Schlagwörter von **Naboo**.

Die Abfolge von Phasen innerhalb des automatischen Garprozesses ist sehr schnell. Das Rezept auswählen, wenn gewünscht am vorgegebenen Rezept persönliche Einstellungen vornehmen und den idealen Garvorgang mit „**one touch**“ starten.

Naboo kümmert sich automatisch um den Rest:

- Auswahl des Garmodus (beispielsweise Umluft - und Dampfgaren oder Kombination aus Dampf + Heißluft);
- Konstante Regulierung und Kontrolle der Gartemperatur;
- Dank Autoclima® wird der Prozentsatz der gewünschten Feuchtigkeit immer erfasst und konstant gehalten.

Egal, was gerade im Kombidämpfer produziert wird, es werden ständig alle Funktionen kontrolliert. Hierdurch wird der Garvorgang kontinuierlich und automatisch von **Naboo** reguliert, mit dem Ergebnis einer perfekten Zubereitung:

saftiges Fleisch, gleichmäßige Bräunung, Speisen perfekt gegart, duftender Kuchen und Brot, knusprige und trockene frittierte Speisen und perfekte Gratins.

Naboo wurde entwickelt, um den Kochvorgang zu vereinfachen und so jedem Anwender zu ermöglichen, qualitativ hochwertige Speisen zu produzieren.

Außerdem achtet LAINOX auf die Nachhaltigkeit seiner Geräte, um Verbrauch und Belastung in jeder Hinsicht zu senken.



MULTILEVEL

Vorteile sind:

- Optimierter Verbrauch dank nur einer Beschickung
- Automatisch gesteuerte Qualität mit konstant guten und wiederholbaren Ergebnissen und keinerlei Fehlern
- Optimierung von Platzbedarf, Logistik und Organisation.
- Weniger Zeitaufwand und geringere Kosten (siehe Reinigungsvorgang)
- Reduktion von Arbeitstools, die nur einzelne, spezifische Funktionen (Grill, Fritteuse, Pfanne) erledigen



JUST IN TIME

Dank dieses mehrstufigen Garvorgangs wird angezeigt, wann die jeweiligen Produkte auf den verschiedenen Einschüben fertig sind. Zudem ermöglicht JIT, dass alle Speisen zeitgleich fertig gegart sind.

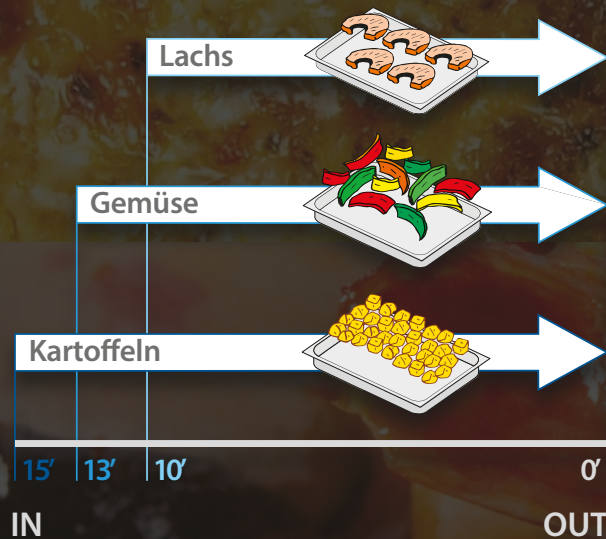
Dies Alles immer gut organisiert und mit besten Ergebnissen.

Mit JIT kann die Zeit in der Küche optimal genutzt werden.

Es können Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Größen gleichzeitig zubereitet werden. **Naboo** zeigt an, wann die einzelnen Bleche zu welchem Zeitpunkt in den Kombidämpfer geschoben werden müssen, damit sie zeitgleich mit den anderen heraus genommen werden können.

In Ruhe und Gelassenheit kann eine höhere Vielfalt an qualitativ hochwertigen Speisen zubereitet werden.

Naboo hat alles im Griff.



Mehrstufiges Garen



Mit **Naboo** besteht die Möglichkeit alle Gegebenheiten des mehrstufigen Garens ferngesteuert zu nutzen.

In der *Cloud* von **Naboo** sind bereits Ordner mit Makrogruppen für das Multilevel-Garen vorhanden, daher ist der Zugriff auf diese Funktion sehr einfach.

Darüber hinaus können entsprechende Ordner neu erstellt werden. Das System führt den Anwender und unterstützt ihn mit Korrekturen, so dass nur Rezepte oder Gerichte, die mit einander kompatibel sind geladen werden.

Darüber hinaus ist der Multilevelmodus extrem hilfreich und erträglich.

Mit dem System des mehrstufigen Kochens können mit **Naboo** gleichzeitig unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zubereitet werden. Ein akustisches Signal und visuelle Anzeigen geben an, wann welche Speise fertig ist.

Somit können ungenutzte Zeiten, halbe Ofenladung und unnötiger Verbrauch verhindert werden.

Alles mit einer 30% kürzeren Produktionszeit im Vergleich zur den traditionellen Systemen mit Grill und Fritiergerät.



VAKUUMGAREN

Diese Gartechnik erfordert eine äußerst genaue Temperatureinstellung des Ofens sowie im Inneren des Produkts. Dank der Nadelsonde mit 1 mm Stärke (speziell für diesen Garmodus oder kleinere Stücken) kann hier Präzision sowie Erhalt des Nährwerts bei minimalem Gewichtsverlust gewährleistet werden.

GAREN IN GEFÄSSEN / EINKOCHEN

Die innovative Technik des Dampfens bei niedriger Temperatur kann für unterschiedlichste Produkte verwendet werden. Zahlreiche qualitative Vorteile auch bei mittlerer Konservierungsdauer.

Außerdem ist dies eine innovative Art Speisen anzurichten.



ECOVAPOR

Naboo erkennt die Art und Menge der in den Kombidämpfer geschobenen Speisen und erzeugt nur den hierfür benötigten Dampf.

Mit ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch mithilfe der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.

- 10% Energie / - 30% Wasser / - 10% Dampf *

** Im Vergleich zum vorherigen Modell*



TURBOVAPOR

Naboo bringt die Dampferzeugung auf ein Maximum und erhält beste Ergebnisse bei geringen Kosten.

Mit TURBOVAPOR wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von „schwierigen“ Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse.

Dampfgaren



Mit Hilfe des Dampfgarens kann der gesamte Nährwert der Nahrungsmittel erhalten werden. Außerdem bleiben Farben strahlender und es werden weniger Würzmittel, weniger Wasser und weniger Salz benötigt.

Naboo ermöglicht das Dampfgaren mit absoluter Präzision bei niedrigen Temperaturen von 30 °C bis 99 °C und minimalem Wasser- und Energieverbrauch.

Der Dampf mit einer niedrigen Temperatur von 50-85 °C ist ideal für das Zubereiten von halb gegarten Speisen, wie Crème Caramel und Crema Catalana sowie Speisen in Terrinen oder Pasteten, die mit traditionellen Systemen, wie dem Wasserbad, schwierig zuzubereiten sind.

Das Dampfgaren bei 100 °C ermöglicht die Zubereitung von Lebensmitteln, die anderenfalls in kochendem Wasser gegart werden müssten. Außerdem wird gleichzeitig eine höhere Qualität erzielt. Hierdurch kann enorm gespart werden: keine Pfannen, geringerer Platzbedarf, keine Wartezeit bis das Wasser kocht, weniger Energieverbrauch und kürzere Garzeiten sowie mehr als 20 % Einsparung im Vergleich zu traditionellen Systemen.

Und schließlich noch das forcierte Dampfgaren bei bis zu 130 °C, ideal geeignet für gefrorene Produkte (wie Gemüse), besonders in großen Mengen.

Bei dieser Temperatur wird mehr Wärme übertragen und somit sind Garzeit sowie Kosten der Bearbeitung auch geringer.



KNUSPRIGE UND TROCKENE GARUNG

Dank des patentierten Systems Fast Dry® (System der aktiven Entfeuchtung der Garkammer) sind Frittiertes, Gebrilltes, Kuchen und Brot immer knusprig und auf den Punkt genau zubereitet, auch bei voller Bestückung. Fassungsvermögen wird zu 100 % genutzt.



SAFTIGES UND ZARTES GAREN

Das System Autoclimate® von LAINOX reguliert automatisch das perfekte Klima in der Garkammer. Entsprechend der Speise in der Zubereitung wird die Temperatur ideal angepasst und die Feuchtigkeit automatisch reguliert. Saftig zarte Produkte auch beim Regenerieren von bereits gekochter Speisen.

Gleichmäßiges Garen



Naboo arbeitet kräftig oder schonend, genau wie es benötigt wird. Das gleichmäßige Garen ist für LAINOX schon immer ein unverzichtbares Kriterium gewesen. Dank der exklusiven Systeme Fast Dry® und Autoclima®, zusammen mit der Möglichkeit die Belüftung auf 6 verschiedene Geschwindigkeiten zu regulieren, werden beste Ergebnisse erzielt auch bei voller Bestückung des Kombidämpfers, ohne Verschwendung und ohne Speisen, die nach dem Garprozess nicht mehr präsentiert werden können.



SMOKEGRILL

Naboo ermöglicht mit SmokeGrill als erster professioneller Kombidämpfer die Zubereitung von Speisen wie auf dem Holzgrill (Geschmack und Geruch), ohne die Nachteile von Holz, Rauch und Schmutz. Die Gerichte erhalten genau das gleiche Aussehen, wie Produkte vom Rost oder Grill.

RÄUCHERN

Dank **Naboo** ist auch das Räuchern kein Hindernis. Ohne jede Art von Verbrennung können über SmokeEssence, eine spezielle Art der Aromatisierung, so Speisen zubereitet werden.

Der Vorgang ist vollständig automatisiert (Menge des flüssigen Rauches) und es entstehen keine Rückstände. Somit kann der Kombidämpfer sofort für andere Garvorgänge weiter genutzt werden.

AROMATISIERUNG

Naboo stellt die neue Anwendung des Aroma-Dispensers zur Verfügung, damit verschiedene Arten von Speisen mit den unterschiedlichsten Aromen zubereitet werden können.

SmokeGrill



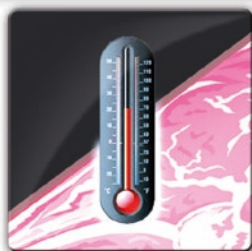
Auch bei besonderen Gartechniken und Zubereitungsmöglichkeiten, für die normalerweise spezielle Geräte genutzt werden, sind **Naboo** und somit dem kreativen Kochen keine Grenzen gesetzt. Ausgezeichnete Ergebnisse bei geringen Kosten und hoher Wertschöpfung.

Auf den Pu



SONDEN FÜR JEDE FUNKTION

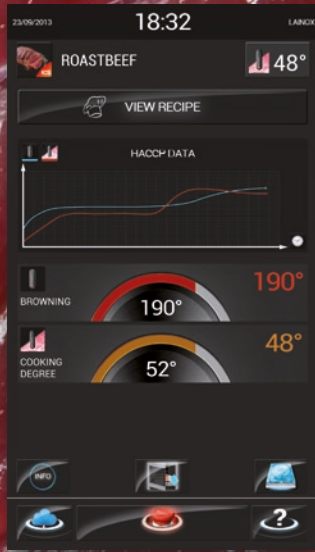
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler serienmäßig gewährleistet ein perfektes Garen auch im Inneren des Produkts.



Kerntemperaturfühler für 2 Kerne exklusiv von LAINOX: mit der Doppelsonde mit Einzelanschluss können unterschiedliche Produkte und Größen gleichzeitig zubereitet werden.



nkt gebrachtes Garen



HACCP-PARAMETER DIREKT AUF DEM DISPLAY

NUTZUNG

Über das Display werden die HACCP-Garparameter kontinuierlich angezeigt, die durch die Überwachung der Temperatur in der Garkammer und im Produkt selbst sowie der Garzeit ermittelt werden.

VORTEILE

Die ständige Überwachung des Garvorgangs, angezeigt über ein Diagramm auf dem Bildschirm, bietet die Möglichkeit einzugreifen, um Änderungen vorzunehmen.

Des weiteren können Daten des Garvorgangs, wenn notwendig, heruntergeladen und gespeichert werden.

Beratungsunternehmen und Lebensmittelproduzenten fordern diese Funktion an solchen Geräten.



24 Stunden Einsatz

Naboo arbeiten zu lassen während die Küche geschlossen ist, bringt nur Vorteile:

- Optimierter Gebrauch des Gerätes 24 Stunden lang
- Die Art des Garens, die den Gewichtsverlust senkt und ein qualitativ hochwertiges Produkt zubereitet
- Die Senkung des Energieverbrauchs.



SCHMOREN UND KOCHEN

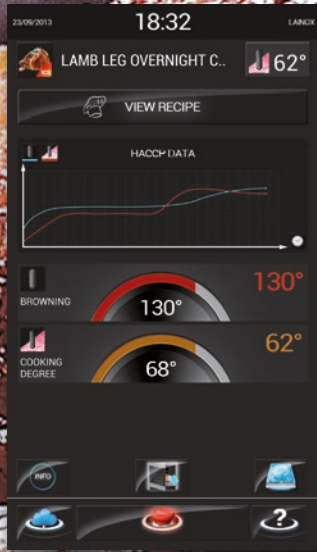
Die Art der Zubereitung kann dank **Naboo** für Braten, Geschmortes und Gekochtes angewandt werden.



DELTA T SYSTEM

Dank dem niedrigen, in der Zeit konstanten, Unterschied zwischen Garraum- und Kerntemperatur, können besonders große Stücke, wie z.B. Kochschinken, problemlos gegart werden.

Garen bei Nacht



Naboo ist ein Gerät, das vor Überstunden nicht zurückschreckt. Das nächtliche Garen bei niedriger Temperatur und nachfolgendem Warmhalten garantiert ein perfektes Durchziehen von Fleisch bei minimalem Gewichtsverlust und geringem Energieverbrauch. Alles ohne Überwachung, da die Daten des Garvorgangs entsprechend den HACCP-Vorgaben dokumentiert und über den USB-Anschluss heruntergeladen werden können.

Lainox Just Duet

KEINE
VERSCHWENDUNG VON LEBENSMITTELN

HÖHERE
QUALITÄT DER SPEISEN

MAXIMALE
LEBENSMITTELSICHERHEIT

BESSERE
VERWALTUNG DES EINKAUFES

SENKUNG
DES ENERGIEVERBRAUCHS

SCHNELLERER
SERVICE





HÖHERE GEWINNE

Sie sind nicht nur ein Koch, der seiner Kreativität in die Küche und im Restaurant freien Lauf lässt. Sie sind ebenso ein aufmerksamer Geschäftsmann, der Kundenzufriedenheit und Optimierung des Betriebs zu seinen Stärken macht. Genau Ihnen bietet LAINOX Werkzeuge von 360 °.

Neo ist die perfekte Vollendung. Aufgrund seiner Multifunktionalität ist er in der Lage, aufzuschlagen, einzufrieren, aufzutauen, bei niedriger Temperatur zu kochen und warm zu halten.

Zusammen mit Naboo ermöglicht er es Ihnen, die Küche mit nur zwei Geräten besser zu organisieren. All das ist Lainox Just Duet.

Lainox Just Duet

LAINOX DECKT JEDEN BEDARF DER GASTRONOMIE



WARMEHALTEGERÄTE ZUM EINBAU ODER ALLEINSTEHEND

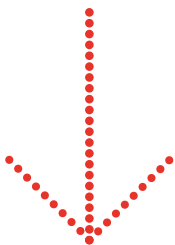
Für beste Ergebnisse in der Küche bietet LAINOX die Möglichkeit, die Serie **Naboo** auf Untergestellen mit einem innovativen Gerät mit Doppelfunktion zu kombinieren:

- Warmhalten
- Langzeitgaren bei niedriger Temperatur 30 - 120°C

Die digitale Steuerung ermöglicht das Einstellen der richtigen Temperatur der Garkammer und mit Hilfe der serienmäßigen Nadelsonde den korrekten Warmhaltegrad oder das ideale Garen.

Hierdurch entsteht ein Produkt, das immer hervorragend ist und gleichzeitig wird eine Vielzahl von Vorteilen für die Arbeitsorganisation geboten.

- Sehr geringer Energieverbrauch (von 0,7 bis 1 kW/h)
- Kein Gewichtsverlust beim Warmhalten sowie weniger als 20% beim Langzeitgaren bei niedriger Temperatur
- Vielfalt beim Garen
- Minimale Abmessungen
- Schneller Service (Speisenausgabe)



COOK AND SERVE



COOK AND HOLD



NEO

Neo ist die Neuentwicklung im Hause LAINOX.

Mit einem einzigen Gerät ist es möglich, bei niedriger Temperatur aufzuschlagen, einzufrieren, aufzutauen, aufgehen zu lassen und zu kochen, um anschließend die Temperatur zu halten.

Neo ist der Grundstein des neuen Systems der Küchenorganisation, das es ermöglicht, die Zubereitungszeiten von den Betriebszeiten zu unterscheiden.



↓
COOK AND CHILL



Naboo® Spitzenleistungen

071



101



072



GARMODUS

- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen, französischen, spanischen, russischen, deutschen sowie asiatischen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, Vorgang, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller berücksichtigt.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi: Heißluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C, Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Programmierbare Betriebsmodus - Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden.
- Autoclimate® automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer
- Fast-Dry® System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer

FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wofür die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Die Cloud von LAINOX mit Wi-Fi/Ethernet zum Speichern von persönlichen Einstellungen, zur Aktualisierung der Software, zur Archivierung von HACCP-Daten und zum Herunterladen neuer Rezepte.
- Automatischer Start des Garvorgangs (ICS) mit „one touch“.
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte für mehrstufiges Garen in Ordnern.
- Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion.
- SCROLL-RAD PLUS mit der Funktion des Scrollens und Drücken zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- Automatisches Öffnen der Tür durch Drücken des Tastenfelds „Open“ (Option).

- Bei ICS sofortige Anzeige der graphischen Darstellung von HACCP.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Eigendiagnose des Gerätes vor und während des Gebrauchs mit Anzeige eventueller Störungen sowie dazu verwendeter Warnsignale.
- Automatisches Waschsystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung des Reinigungsmittels.
- Antikalk-System CALOUT serienmäßig mit integriertem Tank und automatischer Dosierung beugt die Bildung und Ablagerung von Kalk im Boiler vor.
- Flüssigwaschmittel COMBICLEAN und Entkalker CALFREE in einer zu 100% recycelbaren Kapsel. Alternativ dazu das Reinigungsmittel SOLID CLEAN und der Entkalker SOLID CAL mit fester Konsistenz.
- Modelle 201 / 202 mit automatischer Reinigung (LM) und Antikalk-System CALOUT verwenden Flüssigreiniger COMBICLEAN und Antikalkmittel CALFREE
- Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause.

Modelle mit Dampfgenerator	Garraumkapazität 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Gesamtleistung (kW)	Gasleistung Nennwärmeleistung (kW/kcal)	Außenabmessungen (mm)	Versorgungsspannung (Sonderspannungen und -Frequenzen auf Anfrage)
NAEB071	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071	7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB101	10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101	10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB201	20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201	20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

auch in der Produktpalette



AUSSTATTUNG DER KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine perfekte Gleichmässigkeit
- DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren
- Automatische Regulierung der Dampf-Kondensierung
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen
- Verzögerter Start des Garvorganges
- Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird
- Bei besonderen Garvorgängen kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden
- Über Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert
- Kerntemperaturfühler für 2 Kerne exklusiv von LAINOX

- Externe Schnittstelle für den schnellen und einfachen Kerntemperaturfühler-Anschluss; Nadelsonde für das Vakuumgaren und für kleinere Stücke
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur SN Energieoptimierung (Option)
- Serviceprogramm für: Funktionsprüfung der Steuerplatine und Anzeige des Kerntemperaturfühlers
- Betriebsstundenzähler aller wichtigen Funktionen für die planmäßige Wartung
- ECOSPEED - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert Naboo den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- ECOVAPOR - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- GREEN FINE TUNING neues System zur Regulierung

des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU

- IPX5-Schutzgrad
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung
- Mit Anschlag rechts oder links lieferbar
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorraum geöffnet werden

Modelle mit Direkt Dampf	Garraumkapazität 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Einschubabstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Gesamtleistung (kW)	Gasleistung Nennwärmeleistung (kW/kcal)	Außenabmessungen (mm)	Versorgungsspannung (Sonderspannungen und -Frequenzen auf Anfrage)
NAEV071	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071	7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV101	10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101	10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV201	20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201	20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
NAEV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

Naboo® Für Alles die id



Lainox bietet für die verschiedenen Naboo-Modelle praktische und funktionelle Konfigurationen, die auf den jeweiligen Bedarf abgestimmt sind.

Das Untergestell aus rostfreiem Edelstahl kann mit verschiedenen Einschüben oder Einbauten, wie einem praktischen Allzweckschrank mit Türen kombiniert werden.

"Wird Naboo in Kombination mit einem Schnellkühl-/Gefriergerät benötigt und ist für dieses Gerät kein Platz in der Küche, kann das Schnellkühlgerät unter dem Kombidämpfer in ein spezielles Untergestell eingebaut werden.

Diese praktische Ausführung ist für folgende Kombidämpfer möglich:

- 071 Gas / elektrisch
- 101 Gas / elektrisch
- 072 Gas / elektrisch
- 102 Gas / elektrisch"

Für beste Ordnung und absolute Einhaltung der HACCP-Vorschriften kann das Gerät auch mit einem Untergestell aus rostfreiem Edelstahl und einem geschlossenen Allzweckschrank mit Einschüben kombiniert werden sowie daneben mit einem geschlossenen Allzweckschrank für Reinigungsmittel.

Bei fehlendem Deckenabzug, beispielsweise in Supermärkten oder kleinen Bistros, kann **Naboo** mit einer praktischen, motorbetriebenen Abzugshaube aus rostfreiem Edelstahl sowie einer motorbetriebenen Kondenswasser-Abbauvorrichtung ausgestattet werden.

eale Lösung



Wenig Platz in der Küche und gleichzeitig Bedarf an einer Vielfalt an unterschiedlichen Produkten in größeren Mengen? Kein Problem! Die Lösung ist das Übereinandersetzen der benötigten Geräte.

Folgende Kombinationen sind möglich:
Naboo gas-/ elektrisch- betrieben, mit Boiler oder Direktdampf

- **Naboo 071+071**
Fassungsvermögen 7+7 Einschub 1/1 GN

- **Naboo 071+101**
Fassungsvermögen 7+10 Einschub 1/1 GN

- **Naboo 072+072**
Fassungsvermögen 7+7 Einschub 2/1 GN
oder 14+14 Einschub 1/1 GN

Naboo® Die Auswahl de



TEMPERATUREINSTELLUNG UND EIN PERFEKTES FINISH MIT DEM SYSTEM LAINOX JUST DUET BANQUETING

Dank der Vielzahl an Zubehör, das in den Naboo integriert werden kann, lassen sich problemlos 10 bis 100 oder mehr Gerichte auf gleiche Weise, zu einem bestimmten Zeitpunkt und mit höchster Qualität servieren.

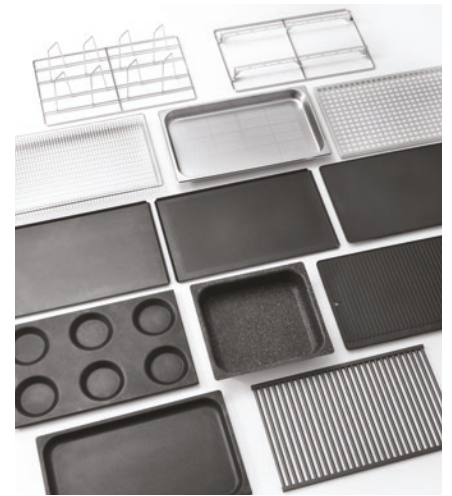
Mit dem System LAINOX JUST DUET unter Anwendung der Technik "Cook & Chill" lassen sich Speisen im Voraus - auch am Vortag - zubereiten.

In kurzer Zeit können die Gerichte am Tag des Servierens zubereitet werden und dabei wird dennoch eines gewährleistet:

- tadellose Qualität auch bei hoher Stückzahl
- bessere Organisation der Arbeit
- mehr Zeit für eine perfekte Garnierung
- Schnelligkeit im Service und zufriedene Kundschaft

Modell	Tellermenge 310 mm
Naboo 071	16
Naboo 101	24
Naboo 072	32
Naboo 102	49
Naboo 201	60
Naboo 202	100

r idealen Konfiguration



BEREICH ZUM WARMHALTEN UND LANGSAMEN GAREN

Damit das zubereitete Produkt nicht schon eine Stunde vorher seinen Geschmack und Duft verliert, bietet Lainox die Möglichkeit, Naboo mit dieser Vorrichtung mit Doppelfunktion zu kombinieren.

- Warmhalten bei 65 °C
- Niedertemperaturgaren 30 - 120 °C
- exklusive Vorteile bei dieser Kombination
- maximale Genauigkeit dank der Temperaturkontrolle mit serienmäßigem Kerntemperaturfühler
- minimaler Energieverbrauch von 0,7 bis 1 kW
- Minimale Abmessungen
- Sofortiger Express-Service
- Möglichkeit Garvorgänge zu variieren

Modell	Fassungsvermögen Gn
KMC031E	3 x 1/1
KMC051E	5 x 1/1
KMC052E	5 x 2/1 - 10 x 1/1

HÄHNCHENGRILL

Perfekte Zubereitung und Knusprigkeit des Grillguts in Rostbratereien.

Mit der Ausstattung Hähnchengrill wird das Herstellen von qualitativ hochwertigen Grillhähnchen einfach und kostengünstig. Vorteile gibt es viele:

- 50% weniger Gewichtsverlust im Vergleich zum Drehspieß
- 50% weniger Energieverbrauch
- 60% weniger Garzeit im Vergleich zum Drehspieß (nur 35/40 Minuten)
- keinen Zeitaufwand für Reinigung (reingt sich von selbst)
- minimaler Verbrauch von Wasser, Reinigungsmittel und Energie (je nach gewähltem Reinigungsgrad optimiert)

Modell	Hähnchenanzahl	Fassungsvermögen
Naboo 071	16	2 x 1/1
Naboo 101	24	3 x 1/1
Naboo 072	32	4 x 1/1
Naboo 102	48	6 x 1/1

MULTIGRILL

Perfekte Zubereitung mit exklusivem Zubehör speziell für jede Garart.

Naboo kennt keine Grenzen für Garmöglichkeiten. Dank seines Zubehörs ist alles möglich: Grillfleisch, Gemüse und Fisch werden ebenso perfekt zubereitet wie knusprig frittierte Speisen, köstliche Spieße, Quiches in unterschiedlicher Größe (Ø 120 - 200 mm) sowie Brot und Konditorwaren, Steinofenpizza und perfekte saftige schön gebräunte Braten.

KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE KOSTENLOSE
VORFÜHRUNG PROBE DIREKT IN IHRER KÜCHE

tel +39.0438.9110 **lainox@lainox.it**



LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.A.

www.lainox.it

Via Schiaparelli, 15
Z.I. S.Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto TV Italy

tel +39.0438.9110
fax +39.0438912300
lainox@lainox.it

