

Stella Nova

kela⁺

Spürbar anders!

OIL CONTROL SYSTEM



Serie Stella Nova

Kross & soft braten ist ganz einfach

Die Serie Stella Nova ist spürbar anders und überzeugt durch das einzigartige **OIL CONTROL SYSTEM**. Die durch ein spezielles Produktionsverfahren hergestellte Brat-Topografie mit Hügeln und Tälern macht die Serie zu etwas Aussergewöhnlichem. Stella Nova hat ein einzigartiges Öl- bzw. Fett-Kanalsystem. Mit dem **OIL CONTROL SYSTEM** gelingt es, dass das Öl bzw. Fett sich gleichmäßig über den Boden verteilt und nicht zum Rand hin abläuft. Das Bratgut „schwebt“ praktisch, fast kontaktlos, über dem Öl. Die Nutzung von Ölen und Fetten kann dadurch deutlich reduziert werden, ohne ein Anhaften oder Anbrennen zu riskieren.

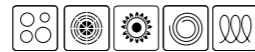
OIL CONTROL SYSTEM



– Robuste Antihafbeschichtung

– Dickwandiges Aluminium

– Allherd- und Energiesparboden



Stella Nova wurde nach höchsten Qualitätsstandards gefertigt. Die Töpfe und Pfannen sind aus **dickwandigem Aluminium** und garantieren beste Wärmeleitfähigkeit. Die besondere, extrem kratzfeste und widerstandsfähige **Antihafbeschichtung** bietet einen besonders hohen Komfort, sowohl beim Kochen und Braten, wie auch bei der Reinigung. Der geschlossene **Energiesparboden** aus Edelstahl sorgt für eine kurze Aufheizdauer und für eine optimale Wärmeverteilung. Stella Nova ist auf allen Herdarten einsetzbar, auch auf Induktionsherden.

Das Auge isst mit

Stella Nova zeichnet sich durch ein **formschönes Design** aus und ist vielseitig einsetzbar. Neben dem Kochen ist die Serie auch bestens zum Servieren am Tisch geeignet.

Alles bestens im Griff

Alle Pfannen, Töpfe und Glasdeckel sind mit formschlüssigen und stabilen **Softtouch-Griffen** aus Bakelit in bester Verarbeitung ausgestattet. Der Glasdeckel mit Silikonrand schließt perfekt und sorgt für den notwendigen Einblick. Zwei Auslassventile im Deckelrand lassen den überschüssigen Dampf beim Kochen entweichen.

Stille Verkäufer

Die aufmerksamkeitsstarke Verpackung von Stella Nova macht Appetit und wird zum attraktiven Blickfang am PoS. Alle Produkte der Serie werden im informativen Geschenkkarton geliefert.



kela⁺



KROSS & SOFT

Leckere Gerichte gelingen mit Stella Nova schnell und zuverlässig. Die innovative Aluguss-Kochtopfserie überzeugt in Form, Qualität und Funktion.

Die hervorragenden Eigenschaften von Stella Nova ermöglichen krosses oder softes Anbraten.

Kela gewährt auf die Serie Stella Nova

5 Jahre Garantie.



Bratpfanne 24 cm Ø
12071



Bratpfanne 20 cm Ø
12070



Bratpfanne 28 cm Ø
12072



Fleischtopf 24 cm Ø, 3,5 L
12074

Fleischtopf 20 cm Ø, 2,2 L
12073



Grill-Platte 29 x 23 cm
12075



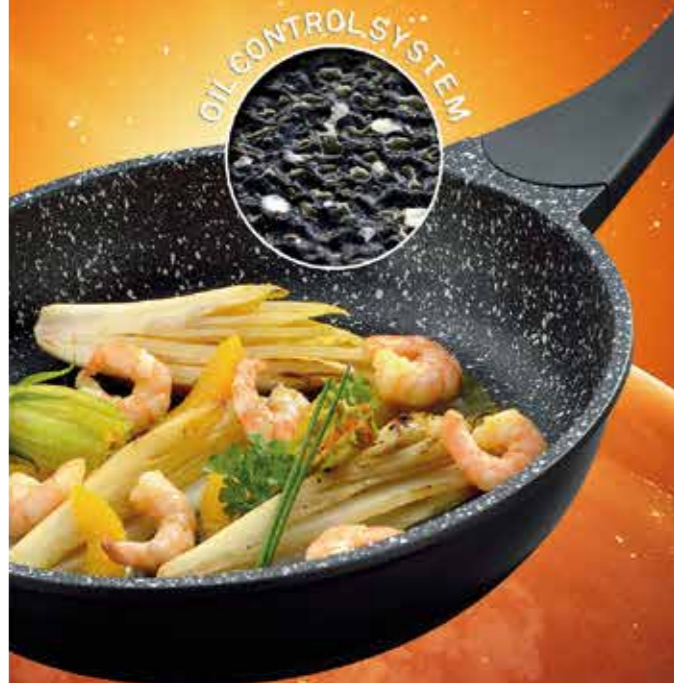
Stella Nova

kela+

Spürbar anders!

- + Kross & soft braten
- + Gleichmäßige Ölverteilung durch OIL CONTROL SYSTEM
- + Robuste Antihaftbeschichtung
- + Energiesparboden
- + Ergonomisches Design

OIL CONTROL SYSTEM



01

02



03

04



kela+

Perfekt in Szene gesetzt: Stella Nova

Unter dem Motto „Spürbar anders!“ bietet Kela dem Fachhandel zur Einführung und zum Verkaufstart aufmerksamkeitsstarke Werbemittel für den PoS.

Eine doppelseitige, 1,90 m hohe Standellipse wird zum Blickfang in jedem Verkaufsraum. Eine kleinere Ellipse eignet sich hervorragend für einen Aufbau auf einem Verkaufstisch. In Verbindung mit dem 3-teiligen Satz Dekowürfel lenkt das Dekopakett im Schaufenster die Aufmerksamkeit auf sich.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre Anfragen.

Musteraufbau Dekopakett Stella Nova

- 01 Bodenellipse 650 x 1900 mm
- 02 Tischellipse 297 x 420 mm
- 03 3-teiliges Würfelset mit Ummantelung
Höhe 205mm, 302 mm, 405 mm
- 04 Set Preisschilder



kela

Bewährtes Programm

Die Wahl des richtigen Topfes oder der richtigen Pfanne hat eine erhebliche Auswirkung auf das Ergebnis bei der Zubereitung der Speisen. Soll ein einfaches, schnelles Gericht gekocht werden oder steht der Sonntagsbraten auf dem Speiseplan? Perfektes Braten eines Steaks oder schonendes Zubereiten von Gemüse? Reinigung, Gewicht, Langlebigkeit - alle diese Kriterien können die Auswahl der Töpfe und Pfannen beeinflussen.

Das umfangreiche Topf- und Pfannensortiment von Kela hat für alle Anforderungen die geeigneten Töpfe und Pfannen.

Mit unseren Produkten und der entsprechenden Beratung wird das Lieblingsgericht noch köstlicher und geschmackvoller, ohne dabei die Zweckmäßigkeit, Pflegeleichtigkeit und das Preis-/ Leistungsverhältnis außer Acht zu lassen.

Weitere Erfolgsserien im Kela-Sortiment:

Calido - Kochgeschirr aus Gusseisen, außen Rot, innen glatt und hell.

Neu: Minero - Kochgeschirr aus Gusseisen, schwarz.

Ferrum - Pfannen aus Eisen, stahlgrau.

Fergus - Pfannen aus Eisen, schwarz.

Kerros - Kochgeschirr aus Aluminium mit Greblon-Antihaftbeschichtung.

Stratum - Kochgeschirr aus 3-Schichtmaterial Kupfer, Aluminium, Edelstahl 18/10.

Cailin - Kochgeschirr aus Edelstahl 18/10.

Neu: Niklas - Kochgeschirr aus Edelstahl 18/10.

Kela bietet außerdem: praktische und nützliche Küchenhelfer, attraktive Küchentextilien und die passenden Produkte zum Servieren der Gerichte.

Die moderne Lagerlogistik am Standort Böhmenkirch garantiert hohe Warenverfügbarkeit und kurze Lieferzeiten.

Neueinführung

Die Serie Stella Nova wird dem Fachpublikum im Januar 2019 auf der EK Live in Bielefeld und im Februar auf der Ambiente in Frankfurt vorgestellt. Im März wird die Serie im hauseigenen Showroom im Rahmen der Showroomtage präsentiert.

Wenn wir Sie neugierig gemacht haben, freuen wir uns auf Ihre Anfrage.

EK Live Bielefeld 16.-18. Januar 2019

Halle 3.A. Obergeschoss 352/359

Ambiente 09.-12. Februar 2019

Halle 1.2 E 30/E 70

Showroomtage Böhmenkirch

11.-29. März 2019



500056-2019

Ihr Kontakt:

Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
GERMANY

Tel +49 7332 82-0
Fax +49 7332 82-81
E-Mail: info@kela.de
www.kela.de

Ihr Kontakt:
Frankreich / Belgien / Luxemburg

Kela France SARL
258, Avenue de Strasbourg
Bâtiment D - 5400 Nancy
FRANKREICH

Tel +33 3 83 39 27 22
Fax +33 3 83 39 27 24
E-Mail: kela@kela-france.fr
www.kela.de