

kela<sup>+</sup>

Stella Nova

Touchez et découvrez notre dernière technologie!

OIL CONTROL SYSTEM



Collection Stella Nova

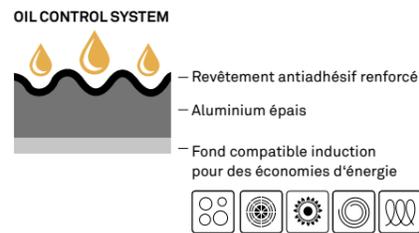
## Une cuisson saine et croustillante

La collection Stella Nova présente une différence importante et séduit par le **OIL CONTROL SYSTEM**. Un processus de production unique, la topographie du revêtement fait de sillons rend la collection exceptionnelle. Stella Nova a un système de répartition des graisses unique. Le **OIL CONTROL SYSTEM** permet de répartir l'huile ou la graisse sur le revêtement de manière homogène sans déborder. L'aliment cuit, presque sans contact, au-dessus des graisses. L'utilisation de matières grasses peut ainsi, être considérablement réduite sans risque que l'aliment ne colle ou, ne brûle.

La collection Stella Nova a été fabriquée selon les normes de qualité les plus élevées. Les poêles et faitouts sont en **aluminium épais** et garantissent une meilleure conductivité thermique.

Le **revêtement antiadhésif** de dernière technologie, extrêmement résistant aux rayures et à l'usure offre un grand confort aussi bien pendant la cuisson que lors du nettoyage.

Le **fond économique** en acier inoxydable assure un temps de chauffe court et une répartition optimale de la chaleur. Stella Nova est utilisable sur tous types de feux, y compris induction.



OIL CONTROL SYSTEM

## On mange aussi avec les yeux

Stella Nova se distingue par un **design harmonieux** et offre une utilisation polyvalente. En plus de la cuisine, la collection convient aussi parfaitement pour un service à table.

## Bonne prise en main

Tous les articles de la collection et tous les couvercles en verre sont équipés de **poignées soft-touch** en bakélite très solides, qui sont adaptés à leur forme avec une finition haut de gamme. Le couvercle en verre avec un bord en silicone adhère parfaitement et permet de suivre la cuisson. Deux soupapes d'échappement dans le bord du couvercle laisse l'excédent de vapeur s'évacuer pendant la cuisson.

## Packaging vendeur

L'emballage visuellement appétissant de Stella Nova attise la curiosité dans le point de vente. Tous les produits de la collection sont livrés dans un emballage cadeau avec notice explicative.



kela<sup>+</sup>



# CUISSON SAINNE & CROUSTILLANTE

Pour une cuisson rapide et sans problème Stella Nova: une collection innovante de faitouts en fonte d'aluminium qui séduit par sa forme, sa qualité et sa fonctionnalité. Les excellentes propriétés de Stella Nova permettent une cuisson saine et croustillante.

Sur la collection Stella Nova, Kela accorde une

**garantie de 5 ans.**



Faitout 20 cm Ø, 2,2 L  
12073



Faitout 24 cm Ø, 3,5 L  
12074



Poêle 20 cm Ø  
12070



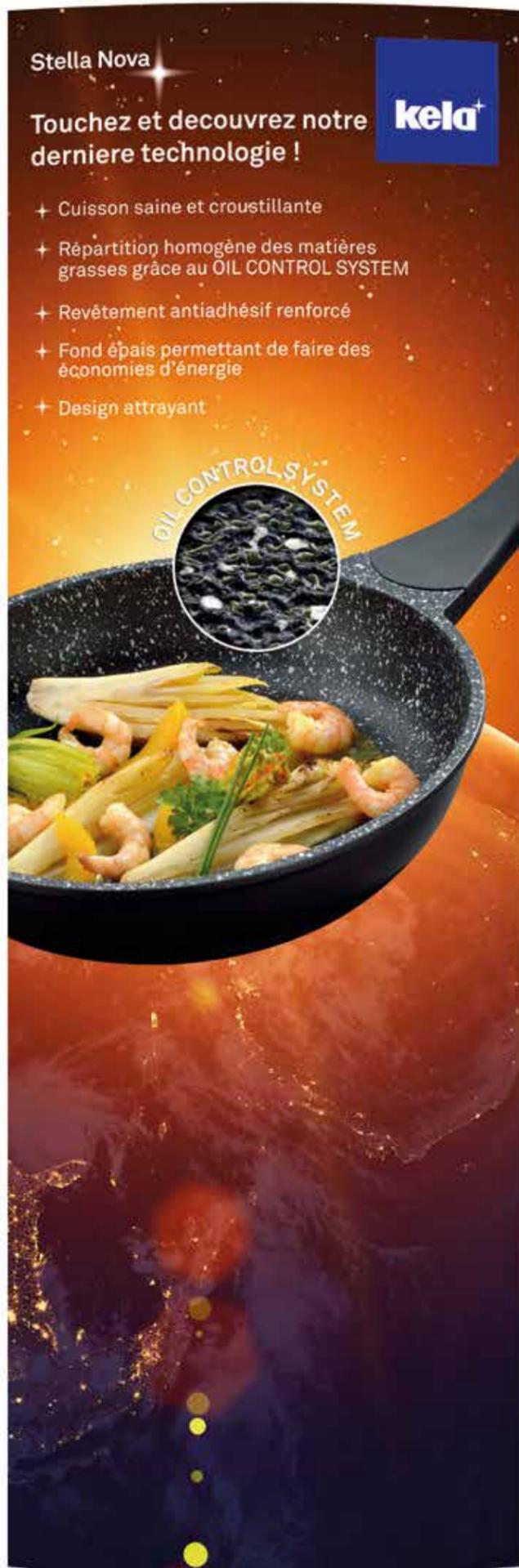
Poêle 24 cm Ø  
12071



Plancha grill 29 x 23 cm  
12075

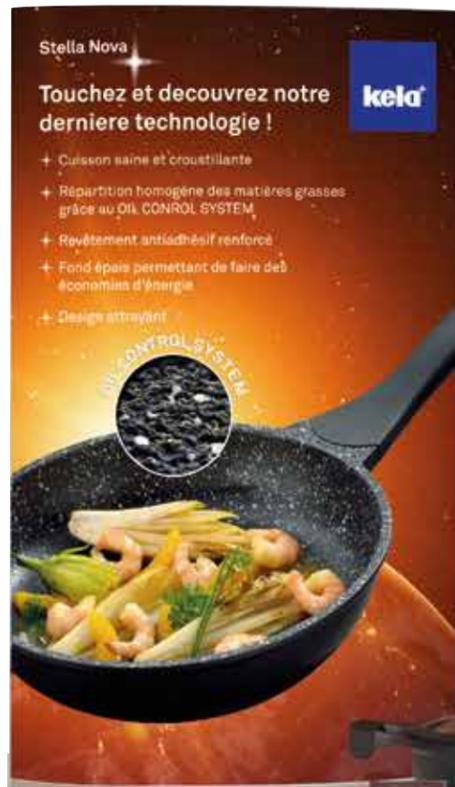


Poêle 28 cm Ø  
12072



01

02



03

04



## Présentation de la collection Stella Nova

Pour votre présentation Kela vous offre des supports publicitaires pour votre point de vente à l'occasion du lancement de la gamme Stella Nova.

Un présentoir double face d'une hauteur de 1,90 m attirera les regards dans chaque espace de vente. Un présentoir plus petit peut être parfaitement installé sur un comptoir. Avec le lot de 3 cubes photos, l'ensemble de décoration attise l'oeil dans la vitrine.

Nous serions ravis de vous conseiller et de répondre à vos demandes.

### Présentation type supports publicitaires Stella Nova

- 01 Présentoir de sol 650 x 1900 mm
- 02 Présentoir de table 297 x 420 mm
- 03 Lot de 3 cubes photos 350 x 350 mm, Hauteur 205 mm, 302 mm, 405 mm
- 04 Lot d'étiquettes de prix



kela<sup>+</sup>

## Notre expérience

Le bon choix d'un faitout où d'une poêle adapté, a un impact important sur la cuisson finale lors de la préparation des plats. Faut-il faire cuire un plat simple et rapidement ou avez-vous prévu le rôti du dimanche au menu? La cuisson parfaite d'un steak ou une préparation de légumes? Nettoyage, poids, longue durée de vie: tous ces critères peuvent influencer le choix des articles à sélectionner.

L'assortissement de Kela propose les accessoires de cuisine adaptés à toutes vos exigences.

Avec nos produits et les conseils correspondants, votre plat préféré sera encore plus délicieux et aura davantage de goût sans négliger la fonctionnalité, la facilité d'entretien et le rapport qualité-prix.

### Autres collections à succès dans la gamme Kela :

**Calido** - Matériel de cuisine en fonte,

Extérieur rouge, intérieur lisse et de couleur claire.

**Nouveau: Minero** - Matériel de cuisine en fonte, noir.

**Ferrum** - Poêles en fer, gris acier.

**Fergus** - Poêles en fer, noir.

**Kerros** - Matériel de cuisine en aluminium avec revêtement antiadhésif Greblon.

**Stratum** - Matériel de cuisine en matériau 3 couches : cuivre, aluminium, acier inoxydable 18/10.

**Cailin** - Matériel de cuisine en acier inoxydable 18/10.

**Nouveau: Niklas** - Matériel de cuisine en acier inoxydable 18/10.

Kela propose également des ustensiles de cuisine pratiques et utiles, du textile de cuisine et de produits assortis pour servir à table.

La logistique moderne sur le site de Böhmenkirch garantit une grande disponibilité des marchandises et des délais de livraison courts.

Votre contact:

Keck & Lang GmbH  
Nordring 1  
89558 Böhmenkirch  
ALLEMAGNE

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

Votre contact:  
France / Belgique / Luxembourg

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

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

## Nouveau lancement

La collection Stella Nova sera présentée aux professionnels en janvier 2019 lors du salon EK Live à Bielefeld et en février pendant le salon Ambiente à Francfort.

En mars, la collection sera présentée dans notre propre showroom pendant les Journées Showroom.

Si nous avons éveillé votre curiosité, nous nous réjouissons de recevoir votre demande.

EK Live Bielefeld 16-18 janvier 2019

Hall 3.A. Étage 352/359

Ambiente 9-12 février 2019

Hall 1.2 E 30/E 70

Journées Showroom Böhmenkirch

11-29 mars 2019



500057-2019