



Genusskochen am Tisch

Trendshow 2021

Die Lust am gemeinsamen Genusskochen am Tisch ist groß. Und das nicht nur zur Weihnachtszeit, wenn der Kamin knistert und die Familie viel Zeit füreinander hat. Auch an warmen Sommertagen wird dieses Geselligkeits-Erlebnis gerne auf dem Balkon oder der Terrasse praktiziert.

Für jede Geschmacksrichtung ist etwas dabei

Ob Käsefondue, Fleisch- oder Fischfondue mit Fett oder Brühe, Raclette, Heißer Stein oder Schokofondue, das Genusskochen am Tisch ist phantasie reich und wird in allen Variationen zu einem Schlemmerfest. Das kela-Sortiment bietet für alle Geschmacksrichtungen den passenden Topf.

**Der Vorverkauf startet jetzt.
Planen Sie schon heute!**

Neuheit 2021: Käsefondue-Set Roman

Kommt schon Freude auf und können Sie den Geruch von Käse mit einem Hauch Knoblauch und etwas Kirschwasser bereits riechen?

Mit diesem optisch ansprechenden Set Roman sind Sie für den Start bestens ausgerüstet. Der schlichte und geradlinige Keramiktopf, das so genannte Caquelon, das Rechaud mit Sicherheitspastenbrenner und 6 Fonduegabeln aus Edelstahl sind Bestandteile dieses Sets.





Neuheit 2021: Raclette mit Grill-Platte

Das Raclette Geneva bietet eine großzügige Grillfläche von 40 x 24 cm und ist mit einer antihaftbeschichteten Wende-Grillplatte ausgestattet. Eine Seite ist glatt, die andere Seite ist mit Grillstreifen ausgestattet. Der erhöhte Rand der Grillplatte verhindert das Heruntertropfen des Fetts. Der stufenlose Thermostat sorgt für schnelles Aufheizen und für eine optimale Temperatur. Das Heizgerät leistet 1200 W. Die acht Pfännchen sind antihaftbeschichtet. Die acht Raclettespateln aus Holz liegen dem Set bei.

Neuheit 2021: Komfortabel und unkompliziert

Das Simplon Elektrofondue-Set macht auf jedem Tisch eine gute Figur. Die unkomplizierte Hitzeregulierung bietet einen optimalen Komfort bei der Bedienung.

Der Topf aus Stahl ist antihaftbeschichtet und fasst bis zu 1,7 Liter heiße Brühe oder Fett und kann nach dem Gebrauch problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

Sechs farbig markierte Fondue-Gabeln stehen sicher in der vorgesehenen Halterung im Spritzschutz. Das Heizgerät leistet 800 W.



Der Dauerbrenner: Einfacher Genuss mit dem Mini-Raclette Cheese o'Clette.

Absoluter Genuss, unkompliziert im Gebrauch, leichte Reinigung. Diese Punkte sprechen für das Mini-Raclette Cheese o'Clette. Das Pfännchen wird ganz unkompliziert mit 2 Teelichtern erhitzt. Ein Muss für jeden Raclette-Liebhaber.

Nicht zu vergessen: Schokofondue

Süße Naschkatzen und Schokoladenliebhaber haben ihre Freude mit dem Schokofondue-Set Alicia.

Passende Zutaten

Wer Spaß und Freude an der Tischdeko hat, der findet bei kela noch weitere Zutaten. Ob Fondueteller, Tisch-Sets, Salz- und Pfeffermühlen, Dippschälchen, Servierschalen usw. Wir informieren Sie gerne ausführlich.





Der Vorverkauf startet jetzt

Profitieren Sie von den Sonderkonditionen, die nur für einen begrenzten Zeitraum gültig sind. Ordern Sie schon heute für die Herbst-Saison 2021.

Das passende Dekopaket für den PoS

Mit dem Dekopaket, das ganz im Zeichen von Kochgenuss am Tisch steht, schaffen Sie Aufmerksamkeit am PoS.

Es besteht aus einem Plakat, welches das Thema in Szene setzt und einer Deko-Kiste.

Sprechen Sie mit uns

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Planung und Durchführung verkaufsfördernder Konzepte. Besuchen Sie uns in unserem Showroom in Böhmenkirch. Auf fast 500 qm Ausstellungsfläche präsentieren wir Ihnen das komplette Sortiment für Küche und Bad, mit allen aktuellen Neuheiten, in ansprechender Inszenierung.

Keck & Lang GmbH | Nordring 1 | 89558 Böhmenkirch | Germany
Telefon +49 7332 82-0 | Fax +49 7332 82-81 | info@kela.de | www.b2b.kela.de

