



présente

son atelier culinaire

le
Live Cooking Show
by Pierrade®





Des clients satisfaits et épatés



- > Ce produit “Spécial Indoor“, issu de la restauration, permet une **cuisson saine et naturelle** conformément aux valeurs de la marque Pierrade® et de son concept.





Le retour au goût originel



- > Un **grand choix de produits** viandes & volailles, poissons & crustacés, fruits & légumes, dans une large gamme de prix.





La valorisation de votre savoir-faire



- > Un mode de cuisson qui **met en valeur votre cuisine** :
présentation, sauces,
accompagnements, mise en scène ...





Aucune limite dans le choix
d'un lieu d'événement



- > **Un avantage complémentaire**
pour la sélection des emplacements
de réceptions Indoor.





Une opportunité marketing



- > Une véritable opportunité de **créer la différence** face à la concurrence.

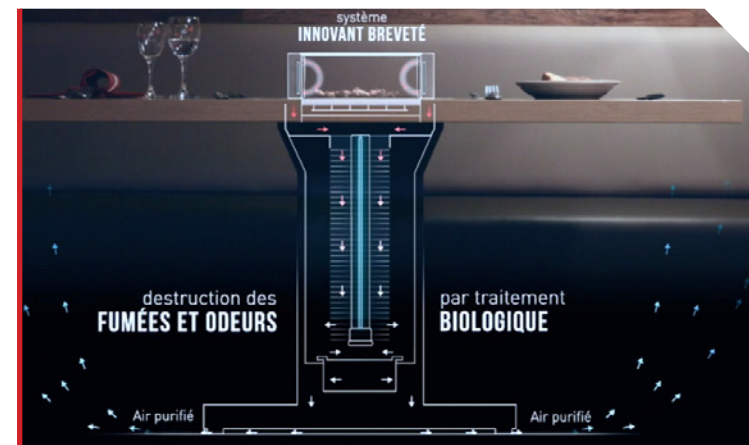




Une technologie de pointe



- Dispositif de filtration et de transformation des fumées et odeurs en **air purifié**.

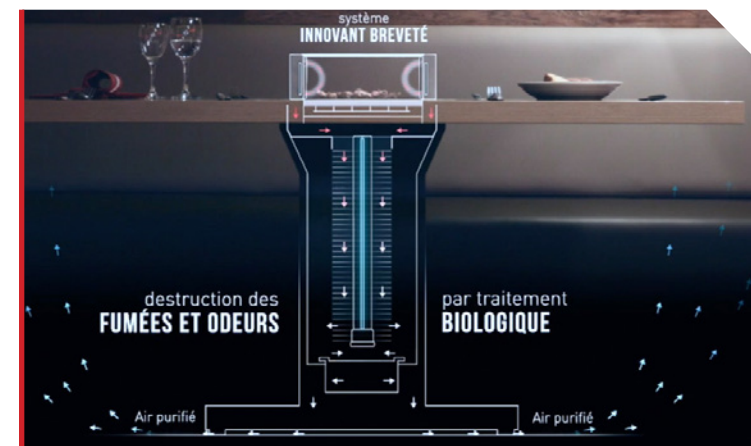




Sans odeur de cuisson



- > Système de ventilation de **traitement des fumées intégré & autonome.**

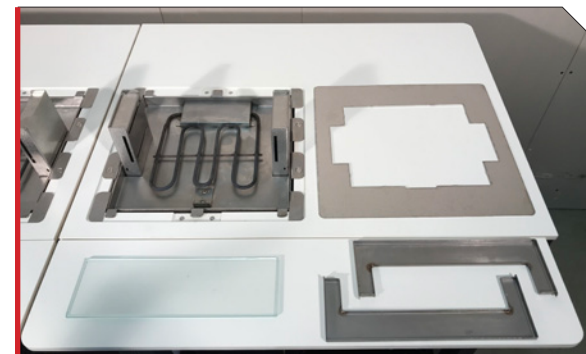




Simple d'utilisation et d'entretien



- > Filtre auto-régénérant, **sans entretien**, module de cuisson démontable par simple manipulation, pour **faciliter le nettoyage**.





Le Live Cooking Show by Pierrade®



- > **Des clients satisfaits et épatés**
- > **Le retour au goût originel**
- > **La valorisation de votre savoir-faire**
- > **Aucune limite dans le choix d'un lieu d'événement**
- > **Une opportunité marketing**
- > **Une technologie de pointe**
- > **Sans odeur de cuisson**
- > **Simple d'utilisation et d'entretien**



Informations et renseignements :

E-mail : infos@pierrade.com

Phone : **07 74 71 16 40**

Web : www.pierrade.com