

LA TECHNOLOGIE DE CUISSON PAR INDUCTION DANS SA PLUS BELLE FORME



SiNA

Standalone Induction Appliance



ERGONOMIE



PUISSANCE



DESIGN

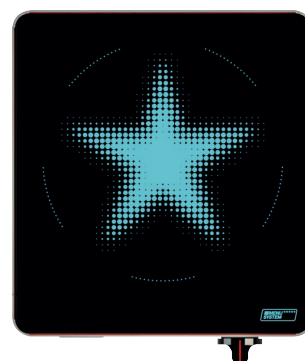
Jamais les avantages convaincants de la technologie de cuisson par induction de MENU SYSTEM n'ont eu meilleure allure. SiNA allie fonctionnalité, qualité, performance énergétique et compacité à un design unique.

MENU SYSTEM ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING

QUAND LA FORME RENCONTRE LA FONCTION : UNE PRÉSENTATION FANTASTIQUE

Faites de l'art de cuisiner une fête qui interpelle tous les sens. **SINA** en est la base parfaite.



Répartition optimale de la puissance pour cuisiner avec une seule poêle.



SINA one

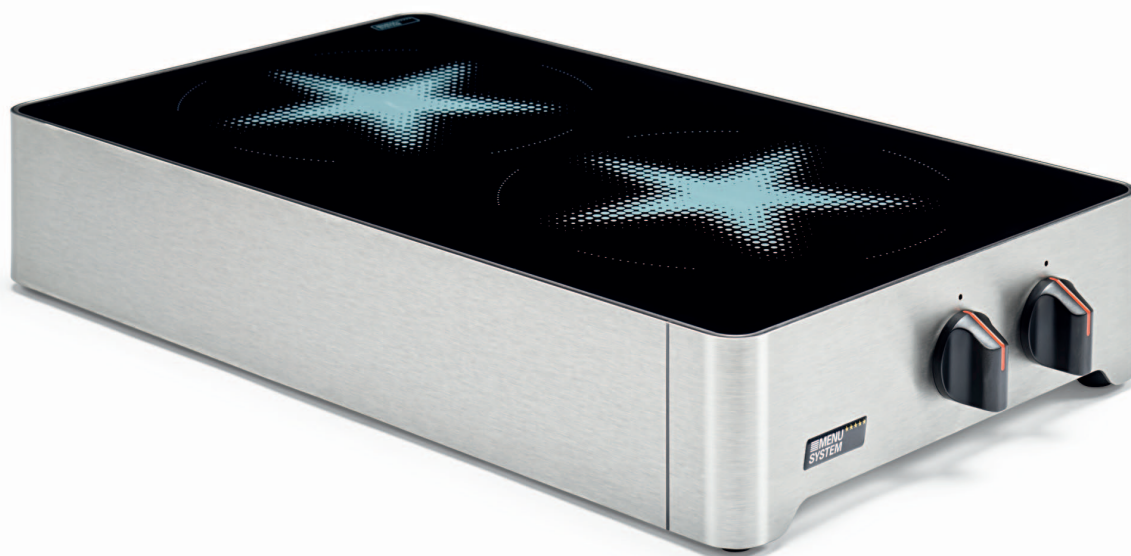
Table de cuisson compacte – petite taille, mais grand effet. Pour une présentation grandiose.

Destinée à la cuisine avec une seule poêle, cette table de cuisson à induction de petit format est un véritable plaisir pour les yeux. Toute la puissance est disponible en l'espace de quelques secondes et la montée en température permet même de faire sauter une grande quantité d'aliments, de manière optimale comme toujours.



SINA ONE – TABLE À INDUCTION À 1 PLAQUE DE CUSSION

- Technique de commande brevetée **SLIDECONTROL**
- Détection automatique du type de poêle
- Système intégral de protection des récipients de cuisson
- Afficheur d'informations
- Indicateur d'état par LED
- Vitrocéramique Ceran de grande épaisseur (6 mm)
- Pieds réglables en hauteur

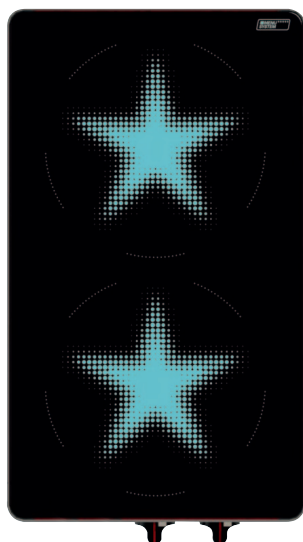


Double concentré de force. Cette table de cuisson compacte offre deux plaques qui se commandent séparément.

SINA TWIN

Double puissance avec deux plaques de cuisson – l'élégance, l'efficacité énergétique et la fonctionnalité en harmonie.

Efficace, réglage progressif, hygiène, ergonomie, grande qualité de finition, fiabilité : la technologie de cuisson de MENU SYSTEM offre de nombreux avantages. Avec **SINA Twin**, tous ces avantages sont réunis dans un magnifique design.



SINA TRIN – TABLE À INDUCTION AVEC 2 PLAQUES DE CUISSON

- Technique de commande brevetée **SLIDECONTROL**
- Détection automatique du type de poêle
- Système intégral de protection des récipients de cuisson
- Afficheur d'informations
- Indicateur d'état par LED
- Vitrocéramique Ceran de grande épaisseur (6 mm)
- Pieds réglables en hauteur



SINA

WOK

Le beau wok de cuisson à induction – pour une mise en scène aussi séduisante qu’efficace de l’art culinaire asiatique.

Puissant et polyvalent, ce wok garantit une cuisson extrêmement rapide, avec une productivité ultime. Il convient de manière idéale pour la cuisine asiatique comme pour la cuisine moderne. Grâce à sa commande précise et réactive, votre créativité culinaire s’exprimera directement dans la poêle.



SINA WOK – WOK À INDUCTION

- Wok léger et puissant
- Protection optimale du système grâce à l’anneau du wok
- Afficheur d’informations
- Indicateur d’état par LED
- Wok en vitrocéramique Ceran de grande épaisseur (6 mm)
- Pieds réglables en hauteur

POÊLE WOK SINA

- avec manche
- Réf. 200587
- Dimension ø 360 mm
- Contenance 6 litres
- Poids 1.2 kg

L’anneau du wok et la poêle wok légère en acier spécial inoxydable garantissent une puissance absorbée optimale.

EFFET MAXIMUM; DIMENSIONS COMPACTES

SiNA one

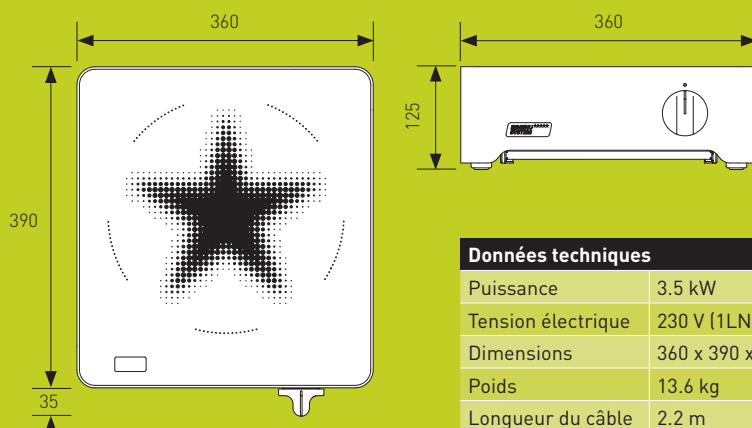
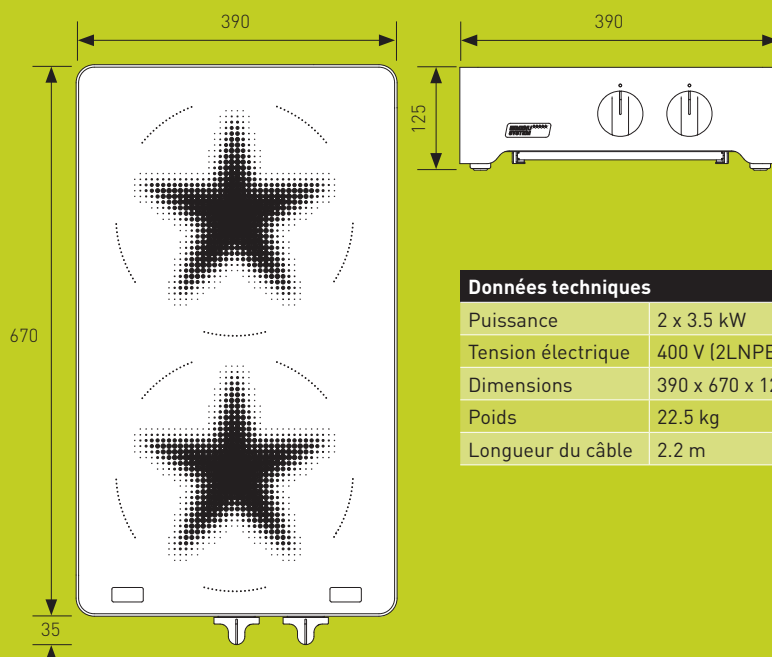


Table de cuisson compacte – petite taille, mais grand effet. Pour une présentation grandiose.

Données techniques	
Puissance	3.5 kW
Tension électrique	230 V (1LNPE)
Dimensions	360 x 390 x 125 mm
Poids	13.6 kg
Longueur du câble	2.2 m

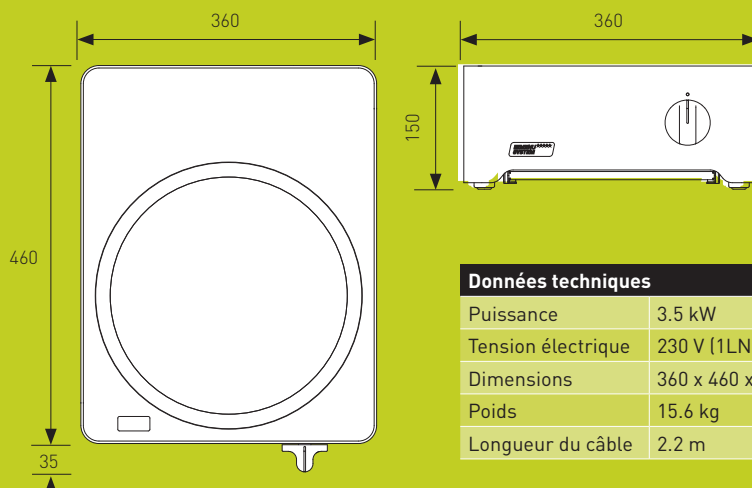
SiNA TWIN



Double puissance avec deux plaques de cuisson – l'élégance, l'efficacité énergétique et la fonctionnalité en harmonie.

Données techniques	
Puissance	2 x 3.5 kW
Tension électrique	400 V (2LNPE)
Dimensions	390 x 670 x 125 mm
Poids	22.5 kg
Longueur du câble	2.2 m

SiNA WOK



Le beau wok de cuisson à induction – pour une mise en scène aussi séduisante qu'efficace de l'art culinaire asiatique.

Données techniques	
Puissance	3.5 kW
Tension électrique	230 V (1LNPE)
Dimensions	360 x 460 x 150 mm
Poids	15.6 kg
Longueur du câble	2.2 m

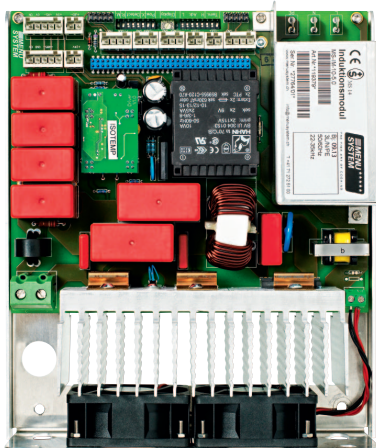
RÉSOLUMENT CONVAINCANT

Tout à la fois leader du marché et pionnier de la technologie de cuisson par induction, MENU SYSTEM apporte l'expérience de nombreuses années, une qualité garantie, une grande force d'innovation et une fiabilité à toute épreuve « Made in Switzerland ». SINA est résolument convaincante :

Dans la technologie

La technologie de cuisson par induction développée et brevetée par MENU SYSTEM est unique en son genre dans le monde :

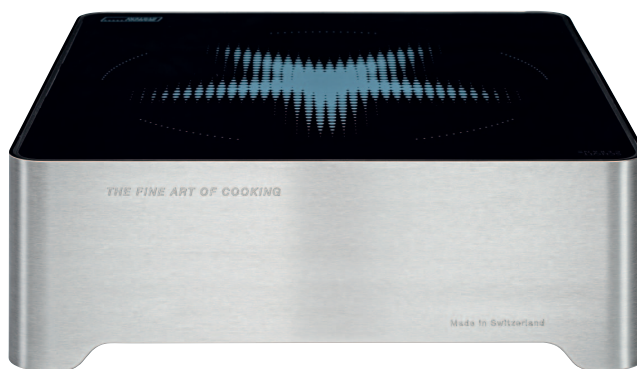
- Puissance maximale
- **SLIDECONTROL** – Faites glisser au lieu de régler
- Technique de réglage récompensée par de nombreux prix
- La puissance de cuisson se commande par les mouvements de la poêle
- Détection automatique du type de poêle
- Système intégral de protection des récipients de cuisson



Efficacité et design

La popularité et la réussite du frontcooking va bien au-delà des compétences culinaires. Il s'agit de la passion de la cuisine, de la communication interactive, de la crédibilité et des émotions créées.

SINA contribue de manière optimale au frontcooking. Les tables **SINA One**, **SINA Twin** et **SINA Wok** sont les seules dans leur catégorie à disposer d'une face arrière design. Élégantes de tous côtés, vues de la perspective des hôtes également, elles se prêtent de manière idéale à la réussite du frontcooking.



SINA – la qualité sous sa plus belle forme.

www.menusystem.ch/sina

