



ZAPROSZENIE

na otwarcie Salonu Partnerskiego Stalghost

SAS serdecznie zaprasza **21 marca 2019 roku** do swojej siedziby **w Zielonej Górze przy ulicy Chmielnej 15** w godzinach **10.00-16.00** na inaugurację działalności salonu handlowego z profesjonalnym wyposażeniem dla gastronomii firmy Stalghost.

Na przybyłych, którzy zechcą tego dnia zapoznać się z bogatą ofertą wyposażenia i akcesoriów gastronomicznych będą czekać liczne atrakcje, między innymi:

- kupony rabatowe do -30%!
- konkursy z nagrodami!
- prezentacje Doradców Kulinarnych połączone z degustacjami!

Szczegółowe informacje znajdą Państwo w załączonej ulotce.

DO ZOBACZENIA!

Sławomir Strzempek
Prezes

OTWARCIE SALONU PARTNERSKIEGO STALGAST SAS

21 marca 2019



• SUPER OFERTA • SUPER OFERTA • SUPER OFERTA •

-42% ~~291⁰⁰~~
170⁰⁰



Warnik*

- Nr katalogowy Stalgast: 751102
- Materiał wykonania: stal nierdzewna
- Średnica: 225 mm
- Napięcie - U: 230 V
- Wysokość - H: 460 mm
- Moc elektryczna: 2.4 kW
- Pojemność - V: 10 l

* liczba produktów ograniczona

Prezentacje Kulinarne z degustacją i nagrodami

10:00 System a'la carte, sprawne i efektywne przygotowywanie potraw z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

- Korzyści wynikające z użytkowania pieca konwekcyjno-parowego
 - » Mniej ubytków wagi produktów poddanych obróbce
 - » Oszczędność energii
 - » Oszczędność czasu
- Organizacja przygotowania potraw w różnych temperaturach oraz w różnym czasie na żywo (live cooking)
- Prezentacja z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego Unox

Nagroda do wygrania w czasie prezentacji



Zestaw garnków
wartość 386,22 zł brutto

11:00 Technologia sous vide w praktyce. Wyjątkowa jakość, korzyści, procesy, techniki kulinarne i niezbędne wyposażenie

- Co to jest sous vide? Dlaczego warto korzystać z technologii sous vide?
- Prezentacja kulinarna przygotowania potraw w niskich temperaturach
- Niezbędne wyposażenia dla technologii sous vide
- Prezentacja z wykorzystaniem cyrkulatora, pakowarki próżniowej, kuchenki indukcyjnej

Nagroda do wygrania w czasie prezentacji



Patelnia aluminiowa
z powłoką nieprzywierającą
wartość 185,73 zł brutto

12:00 Nowe trendy w dynamicznej obróbce żywności.

- Czy na sokach można zarobić?
- Jak szybko i efektywnie przygotować soki warzywne oraz owocowe?
- Efektowne przekąski tanio i szybko.
- Prezentacja z wykorzystaniem Robot Cook, CL50 Gourmet, J100U.

Nagroda do wygrania w czasie prezentacji



Mikser MicroMix
wartość 1193,10 zł brutto

13:00 Oszczędnie i zdrowo. Dynamiczna obróbka żywności w kuchniach szkolnych i gastronomii.

- Jak szybko przygotować tanie i zdrowe soki oraz przeciery?
- Czy miękkie warzywa mogą być krojone mechanicznie?
- Czy warto inwestować w profesjonalną sokowirówkę i szatkownicę?

Nagroda do wygrania w czasie prezentacji



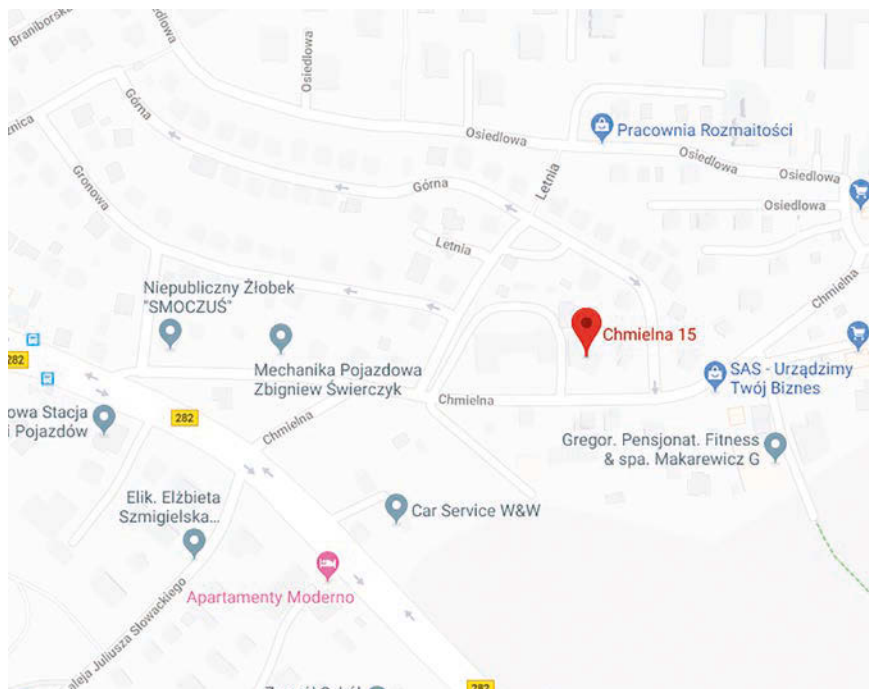
Syfon iSi Twist'n Sparkle
wartość 145,14 zł brutto

KUPON RABATOWY – WSZYSTKO* DO - **30%**

do osobistej realizacji tylko
w **SAS- Salonie Partnerskim Stalgast**

w dniu 21 marca 2019 roku

* dotyczy produktów znajdujących się na ekspozycji



SALON PARTNERSKI



SAS
ul. Chmielna 15,
65-001 Zielona Góra

sas@sas24.pl
68 320 80 70 | 68 325 03 25