

Das *Kochen*erlebnis



unter freiem *Himmel*



NEU

tasting

Entwickelt für
den perfekten *Kochgenuss*

GRILLEN. BRATEN. KOCHEN. BACKEN.

aus
Edelstahl





Perfekte Steaks bei bis zu 800 °C



Vier Millimeter Edelstahl-Arbeitsfläche mit integriertem Wok



Sämtliche Utensilien inklusive



Wetterfestes Hackbrett, frei positionierbar



Vakuum-Garen bis 99 °C



Green-Egg: Grillen, Braten, Kochen, Backen bis 400 °C



Integrierter Auffangbehälter für Wasser und Fett



Ausstattung nach Wunsch, z. B. mit Rädern oder seewasserfest

taste|ing – Die Outdoor-Küche

Grillen, Braten, Garen, Backen – *taste_ing* erfüllt Kochträume. Die Outdoor-Küche hat alles, was Sie für unvergessliche Kocherlebnisse unter freiem Himmel brauchen. Die ein Meter breiten Module können Sie nach Ihren Wünschen individuell zusammenstellen. *taste_ing* verbindet die Leidenschaft fürs Kochen und unsere langjährige Ingenieurskompetenz in der Bearbeitung von Edelstahl. Alle Elemente bestehen aus wetterfesten

Materialien. Aus diesem Grund fühlt sich *taste_ing* in jedem Klima zu Hause, auch bei Minustemperaturen oder auf hoher See. Die Freiluftküche für Kochprofis benötigt kaum Pflege und ist im Handumdrehen einsatzbereit. *taste_ing* ist eine kulinarische Investition in die Zukunft, denn sie begleitet Sie ein Kochleben lang. Freuen Sie sich darauf!

MODULAR. VIELSEITIG. LANGLEBIG. FORMSCHÖN.

Gerne beraten wir Sie persönlich:



Ralf Gossens
Telefon: +49 5241 40339-0
E-Mail: gossens@vasolutions.de

va solutions gmbh & co. kg
Adam-Opel-Straße 4 • 33334 Gütersloh
www.vasolutions.de