

Philippiak
MILANO
1967

COOKOVER

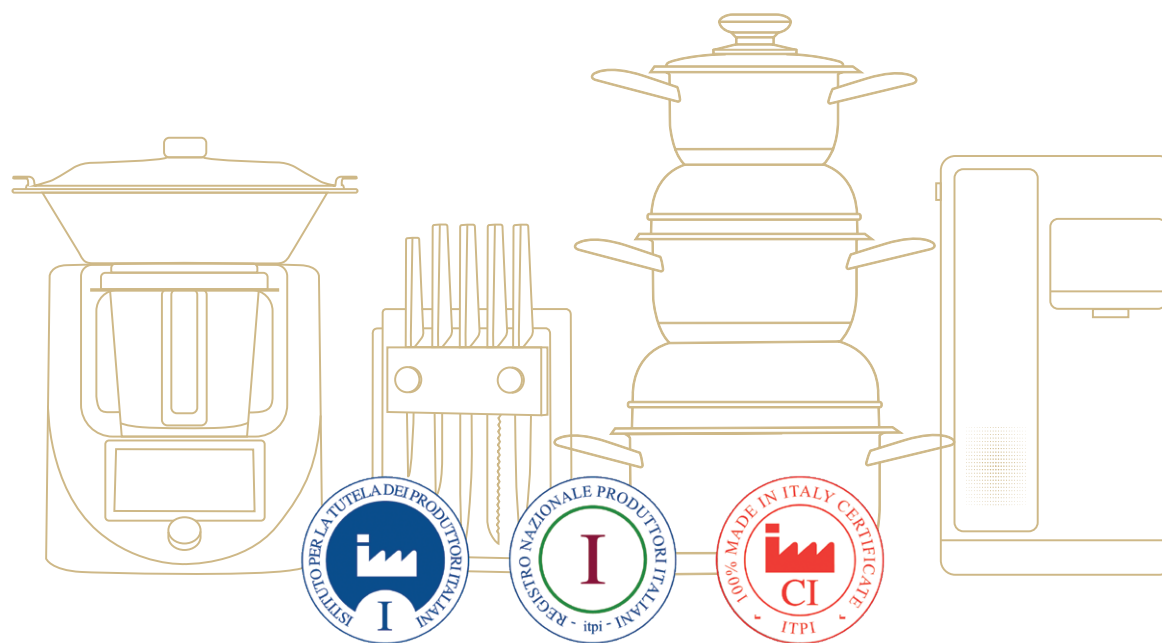


Mediolan - światowa stolica designu i wyrafinowanego stylu

Od 1967 z fabryki Philipiak Milano mieszczącej się w Mediolanie, światowej stolicy mody oraz finansowego i gospodarczego centrum Włoch, dostarczamy klientom na całym świecie **najwyższej jakości sprzęt kuchenny.**

Stale rosnąca grupa zadowolonych klientów jest najlepszym potwierdzeniem wartości, jaką niesie ze sobą nasza marka.

Łączymy innowacyjne technologie z tradycją mistrzowskiego rzemiosła i wyjątkowego designu. Wielokrotnie nagradzane produkty Philipiak Milano są synonimem najwyższej jakości i przywiązania do tradycji zdrowego stylu życia i żywienia.





Poznaj elitę kuchennej arystokracji

Cookover Brown



Cookover Black



Cookover Gold



Niezliczona ilość przydatnych funkcji



Cookover

- rewolucyjne urządzenie gotujące, które zmieni Twój sposób przygotowywania posiłków na zawsze.

To niezastąpione narzędzie kulinarnego mistrzostwa, oferuje niezliczoną ilość funkcji, zastępując wiele narzędzi i urządzeń, otwierających możliwości kulinarnych kreacji.

Masz do wyboru **trzy warianty kolorystyczne**, by móc idealnie dopasować urządzenie nie tylko do swojego otoczenia ale także do swojego wnętrza, aby poczuć, że posiadasz coś wyjątkowego, zaspokajającego nie tylko Twój gust kulinarny, ale i estetyczny.

Oto prawdziwa arystokracja wśród urządzeń kuchennych.



Pokrywa parownika

Przylega szczelnie do tacy i naczynia parowego tworząc zamkniętą przestrzeń do gotowania na parze.



Taca parowa

Dodatkowe piętro naczynia parowego. Nadzwyczaj pojemne, zapewni wygodne gotowanie także dla większej liczby osób.



Naczynie parowe

Nadzwyczaj pojemna zapewnia wygodne gotowanie dań dla większej liczby gości.



7 l

Korek / Miarka

Reguluje przebieg procesów przyrządzania dań w kielichu oraz może służyć jako miarka.



Cookover
w zestawie

Pokrywa kielicha

Szklana, przezroczysta, szczelna i odporna na zarysowania. Pomaga kontrolować proces przygotowywania potrawy wewnątrz kielicha.



Koszyk

Ułatwia gotowanie delikatnych potraw. Może służyć jako miarka lub jako sitko do płukania lub odcędzania potraw. Umieszczony na pokrywie zabezpiecza przed wychłapywaniem zawartości z kielicha.



Kielich

Wykonany ze stali nierdzewnej, poręczny, a jednocześnie wyjątkowo pojemny.



3 l

Ekran

Kolorowy, 7 calowy ekran dotykowy, umożliwia łatwą interakcję z urządzeniem. Pozwala uruchomić przepis z pozycji aplikacji Philippiak Home.



Jego wszechmocność Cookover Black

Daje możliwość wykonywania wielu czynności w jednym urządzeniu. Od ważenia i mieszania składników, przez siekanie, blendowanie i mielenie, aż po gotowanie na różnych poziomach zaawansowania sztuki kulinarnej. Ilość i różnorodność możliwości wyróżnia to wyjątkowe urządzenie na rynku wielofunkcyjnych urządzeń kuchennych.





Wielka wyjątkowość Cookover Brown

Ten wariant kolorystyczny urządzenia, doskonale nadaje się do każdego wnętrza. Może stać się np. **wyjątkowym prezentem** dla najbliższych. Jego urok sprawia, że częściej niż zwykle korzystasz z jego przydatnych funkcji. Przygotowując posiłki w domu, unikasz przetworzonej żywności i szkodliwych dodatków. Zawsze wiesz jakie składniki trafiają do kielicha, garnka, patelni, piekarnika i w rezultacie - na talerz.



Nasza przepiękność Cookover Gold

To prawdziwa ozdoba kuchni. Limitowana wersja urządzenia w kolorze szampańskiego złota jest rekomendowana przez Annę Lewandowską, co dodatkowo daje gwarancję, że przygotowywanie potraw staje się niezwykle pasjonujące i wyjątkowe.

Kusząca i przyciągająca linia kształtu budzi podziw u niejednego entuzjasty piękna. Wieńczące urządzenie, dwupoziomowe naczynie parowe, dzięki dużej pojemności daje komfort zdrowego gotowania nawet dla większej ilości osób.



ANNA LEWANDOWSKA LIMITED LINE

Projekt nowego produktu stał się doskonałym pretekstem, aby połączyć pasje Anny Lewandowskiej i produktu marki Philippiak Milano. Wynikiem współpracy jest Cookover Philippiak Anna Lewandowska Limited Line, czyli wielofunkcyjne urządzenie kuchenne z dedykowaną aplikacją oraz przepisami autorstwa m.in. Anny Lewandowskiej.

Dzięki powiązaniu urządzenia z aplikacją Philippiak Home możesz wygodnie i świadomie wybrać i zaplanować zakupy oraz posiłki na cały tydzień, analizując przy tym ich kaloryczność oraz zawartość składników odżywczych.



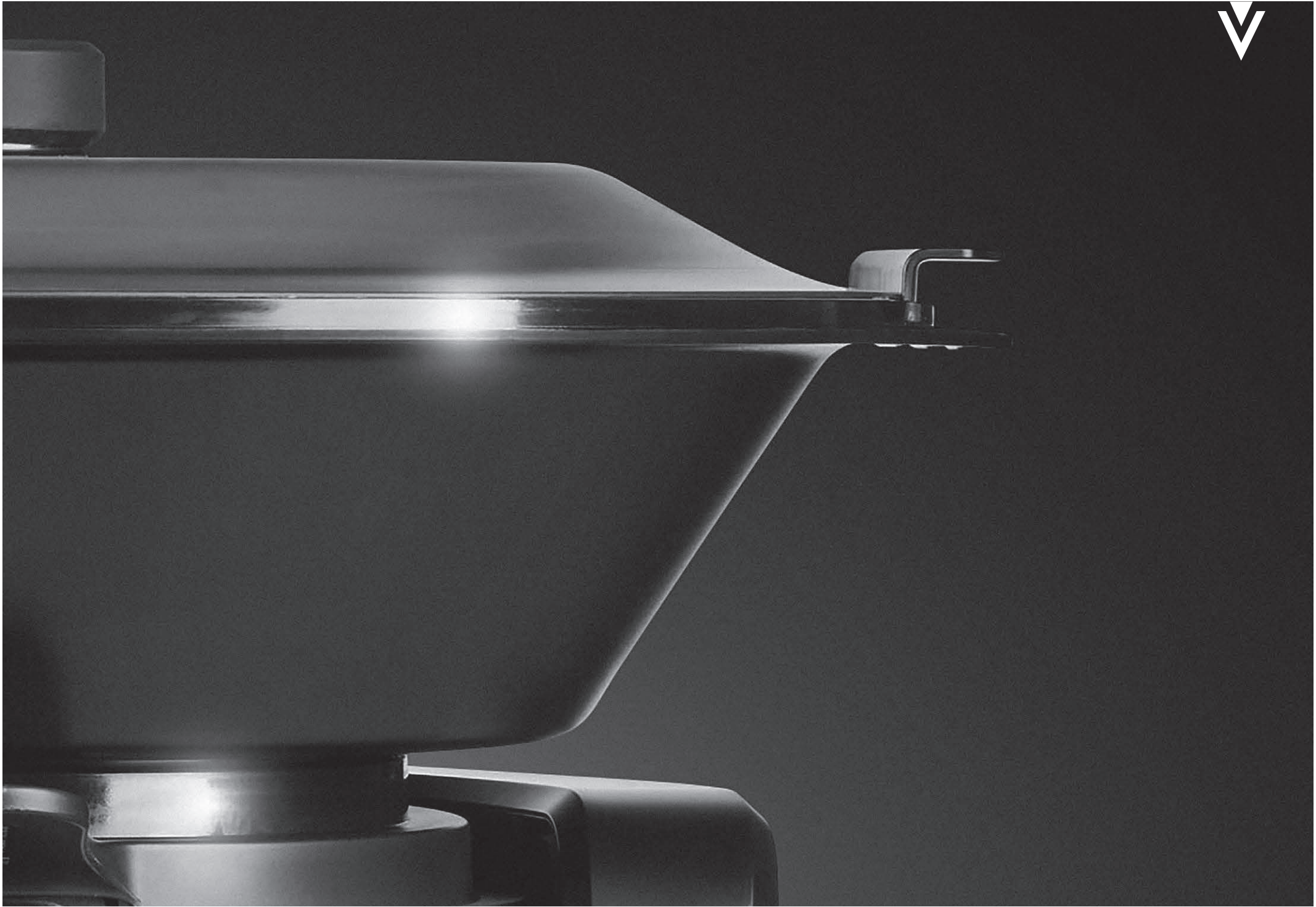
Rozwiązania budzące podziw i uznanie

Kusząca i przyciągająca linia kształtu budzi podziw u niejednego entuzjasty piękna.

Wieńczące urządzenie dwupoziomowe naczynie parowe dzięki dużej pojemności daje komfort zdrowego gotowania nawet dla większej ilości osób.

Wygodne i estetyczne **pokrętło** umożliwia użytkownikom łatwą i precyzyjną regulację ustawień oraz włączanie i wyłączanie urządzenia.







Super wytrzymałe ostrze ze stali SUS420J2 gwarantuje optymalne i równomierne mieszanie czy rozdrabnianie produktów.

Najwyższej jakości komponenty: stal nierdzewna, odporne na wysokie temperatury szkło oraz nowoczesne tworzywa to podstawa trwałości i niezawodności.

Kielich o pojemności 3 l i wyprofilowanym uchwycie, ułatwia proste i bezpieczne przyrządzanie potraw nawet w bardzo dużych ilościach.



Witamy w świecie inteligentnej technologii

Dzięki aplikacji Philipiak Home możesz swobodnie wyszukiwać odpowiednie przepisy czy diety oraz wygodnie i świadomie zaplanować zakupy i posiłki na cały tydzień nie marnując przy tym żywności, analizując kaloryczność i zawartość składników odżywczych.

Nowoczesna technologia pomoże Ci w przygotowaniu dań głównych, zup, ciast, pieczywa, sosów, koktajli, soków i wielu innych. Oprócz automatycznych programów, stoi przed Tobą całe spektrum kulinarnych możliwości w postaci bazy przepisów!

Pobierz aplikację mobilną
Philipiak Home
i korzystaj z rozbudowanych funkcji
Cookovera®.

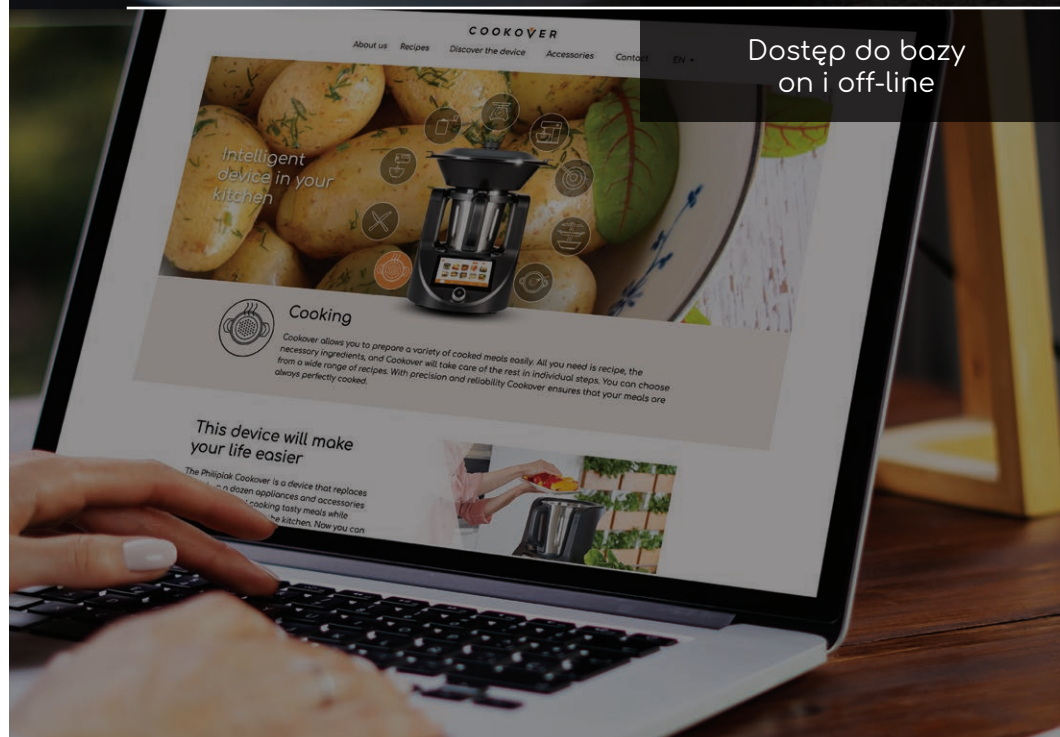




Intuicyjny 7 calowy
ekran dotykowy



Baza tysięcy przepisów



Dostęp do bazy
on i off-line



Precyzyjna waga

To co trudne staje się proste

Cookover przeprowadzi Cię dokładnie krok po kroku przez proste jak również bardziej skomplikowane receptury. Każdy znajdzie coś dla siebie: osoby początkujące - wiedzę, zaawansowane - inspiracje a profesjonaliści - wsparcie. Teraz przygotujesz posiłki także bez znajomości sztuki kulinarnej. Wszystko co w kuchni było trudne staje się dziecinnie proste.

Zakończona elastycznymi gumkami różga, ogranicza możliwość przywierania potraw do dna kielicha, co daje większe możliwości zgodnie ze sztuką kulinarną.





Pojemny kielich
o poj. 3 l



Praktyczny koszyk



Transparentna szklana
pokrywa



Dwupiętrowe
naczynie parowe

Szef Twojej domowej kuchni

Cookover zastępuje kilkanaście tradycyjnych urządzeń kuchennych.

Poznaj niezliczoną liczbę funkcji i parametrów urządzenia, które oszczędzają Twój czas podczas samodzielnego przyrządzania posiłków, pozwalają na zachowanie czystej kuchni i ułatwiają pracę nad najtrudniejszymi wyzwaniami kulinarnymi.



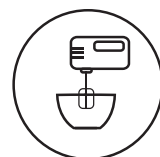
Waży

Precyzyjne ważenie zapewnia mistrzostwo smaku, które tkwi w najdrobniejszych szczegółach.



Miesza

Magiczne ruchy ostrza idealnie łączą wszystkie składniki aby wydobyć z potrawy wszystko co najlepsze.



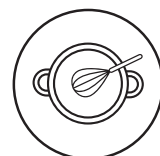
Miksuje

Właściwie dobrana prędkość gwarantuje harmonię smaków a tym samym pożądane doznania.



Rozdrabnia

Nawet najtwardsze produkty ulegają ultraszybkim cięciom, przez które uzyskujemy pożądane efekty.



Ubija

Po założeniu różgi na ostrze, funkcja pozwoli na perfekcyjne ubijanie kremów, majonezu, śmietany, masła, piany z białek itp.



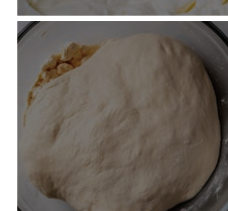
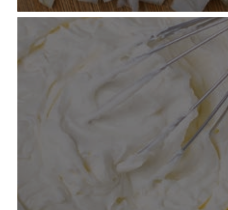
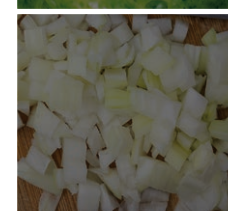
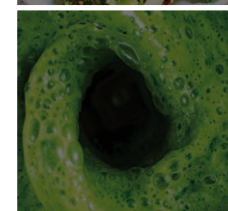
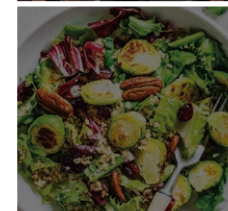
Wyrabia ciasto

Fantastyczna, powtarzalna konsystencja i struktura ciasta zapewnia udane wypieki.



Emulguje

Perfekcyjne sosy często decydują o ostatecznym smaku całej potrawy. Dobrze przygotowane są wisienką na torcie, która koronuje danie.





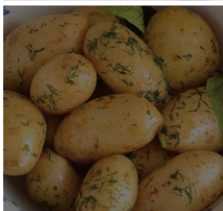
Gotuje na parze

Z pomocą parownika, zdrowe gotowanie jest dostępne na wyciągnięcie ręki.



Gotuje

Precyzyjnie dobrana temperatura, czas i prędkość obrotów przyspiesza i ułatwia gotowanie wielu dań.



Sieka

Zaawansowane ostrze precyzyjnie tnie składniki na równe kawałki, co pozwala zaoszczędzić cenny czas i zachować pełnię aromatu.



Mieli

Doskonale zmielona kawa to gwarancja udanego poranka.



Blenduje

Wyjątkowo wydajny napęd zapewnia niezrównaną siłę i równomierne blendowanie bez wysiłku.



Dusi

Przyrządzaj potrawy gotując je wolno do uzyskania pożądanej konsystencji i odpowiedniego smaku.



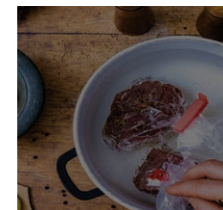
Podgrzewa

Utrzymanie odpowiedniej temperatury ułatwi Ci podawanie dań w idealnym momencie, bez obaw o przegrzanie czy zbyt niską temperaturę.



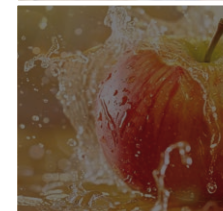
Sous-vide

Wolne gotowanie potraw w kąpeli wodnej lub parowej w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze.



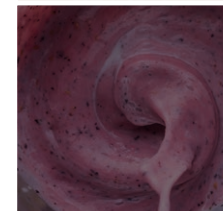
Myje

Dokładne mycie warzyw i owoców czy innych składników pozwala Ci serwować dania wolne od zanieczyszczeń.



Fermentuje

Twórz zdrowe domowe jogurty dla całej rodziny bez obaw o jakość składników i redukuj liczbę wyrzucanych jednorazowych opakowań.



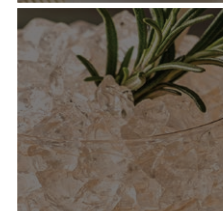
Tworzy mleko roślinne

Dobieraj własne składniki i kreuj receptury na mleka roślinne. Oszczędzaj czas i pieniądze.



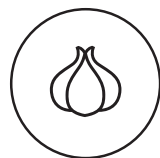
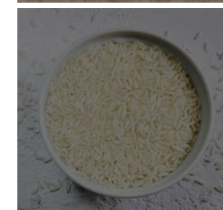
Kruszy lód

Bezpiecznie i czysto skruszysz lód do koktajli i napojów.



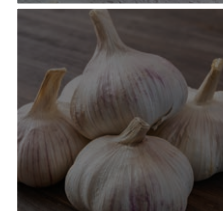
Gotuje ryż

Ugotuj ryż, perfekcyjnie tak jak lubisz do wybranego dania.

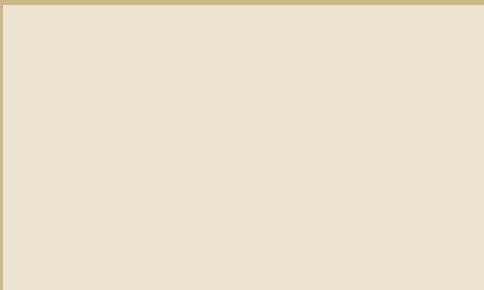


Obiera czosnek

Szybko i dokładnie pozbędź się łupinek z ząbków czosnku.



Dane dystrybutora:



ICSD Philipiak Sp. z o.o.
Strażacka 63/65, 04-462 Warszawa
Polska

www.cookover.pl