
Ligne Open'Cook: quand la cuisine prend ses quartiers d'été.
Westahl
Les Pianos Gourmands





La cuisine s'installe là où vous voulez, comme vous voulez. Désormais la cuisine d'été passe de la maison au jardin avec une élégance et une convivialité nouvelles.
Les modules Open'Cook sortent aux premiers rayons de soleil, tout comme les chaises longues et les parasols.
Ils s'installent comme une cuisine sur mesure en combinant les différents éléments de cuisson: foyers gaz, planchas, grils, four de cuisson. Tout s'assemble aisément, les tablettes intermédiaires deviennent des espaces de travail et de dépose sur lesquels ustensiles et accessoires (planche à découper, bacs inox) trouvent naturellement leur place.



Tout s'installe facilement: chaque élément de cuisson est autonome et alimenté individuellement (gaz bouteille ou électrique en 230 V monophasé).
Tout est esthétique, ergonomique, fonctionnel.
Le jardin reste zen et vous aussi.

Westahl

Open'Cook: modularité sur toute la ligne. Avec Open'Cook, la cuisine d'été s'organise en souplesse selon vos besoins et l'espace dont vous disposez. Planchas, foyers gaz, modules de différentes largeurs (400 mm, 700 mm, 1000 mm...) et four de cuisson peuvent être combinés en utilisant les tablettes intermédiaires et éventuellement complétés par des tablettes latérales pour former des ensembles fonctionnels et homogènes.



WTG 720 PL - Plancha gaz 6 kW.



WTG 1040 PL - C
Plancha gaz 6 kW et deux feux vifs gaz 3 kW.





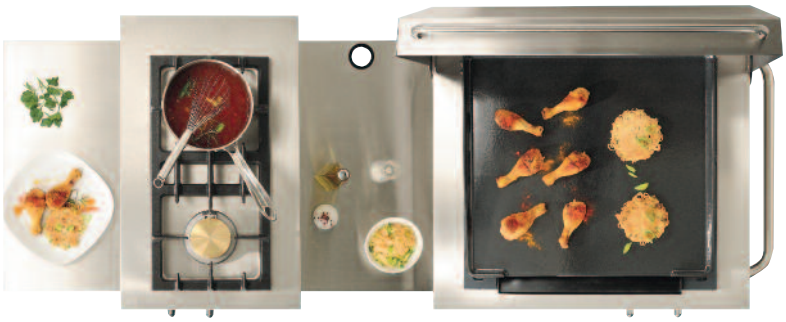




WTG 420 R + WTG 720 PL - C + WTDI 350
Table de cuisson gaz deux feux vifs 3 kW,
plancha gaz 6 kW, une tablette latérale
et une tablette de dépose intermédiaire.



WTA 701 CT + 2 x WTDL 325
Four de cuisson et tablettes latérales
de dépose.





westahl

Open'Cook: le plan idéal pour un été gourmand.

Plancha en fonte émaillée de grande dimension (500 x 400 mm) avec deux zones de chauffe dissociées.
Ses caractéristiques permettent de loger un bac inox Gastronorme 1/1 (profondeur: 45 mm) au - dessus de la surface chaude, pour réserver après cuisson.

Bac de récupération des jus de cuisson amovible en acier inoxydable. Capacité: 1,2 litres.

Poignées latérales en acier inoxydable, soudées sur châssis permettant le déplacement et le transport aisé des éléments. Elles servent de support aux tablettes latérales.

Manettes de commandes en fonte d'aluminium chromée.

Cache-bouteille inox avec parois ajourées.

Roulettes de diamètre 125 mm bande de roulement, chape inox et frein de blocage.

Structure et châssis en acier inoxydable.



L'échelle suspendue, proposée en option, permet le rangement des tablettes ou de plateries et accessoires aux dimensions Gastronorme 1/1 (bacs, planche à découper, etc.)

Les tablettes intermédiaires permettent de solidariser les éléments. La surface disponible sert de plan de travail et de dépose (accessoire).



Couvercle relevable
en acier inoxydable avec
sécurité anti-basculement.

Brûleurs haute performance
(de 3 à 5 kW) avec
sécurité par thermocouple.
Allumage électrique des
brûleurs avec batterie
autonome.

Plan de travail inox.



Tablette latérale avec 3 bacs
inox Gastronorme 1/6
et couvercles pour les sauces,
le rangement des épices
ou des couverts de table.
Les tablettes latérales peuvent
être rangées sur les parois
du cache bouteille ou sur
l'échelle suspendue (option).

Four électrique à convection
forcée de grande capacité
(5 niveaux Gastronorme 1/1)
pour la cuisson et le maintien
en température.
Puissance: 3500 W.
Alimentation: 230 V mono+N+T

Housse d'hivernage.



Westahl





WTG 420 R + WGS + WTG 410 CKG
+ 2 x WTDL 325 + WTDI 350
Deux feux vifs gaz 3 kW, plaque grillade
lisse amovible, gril à pierres de lave 4 kW,
deux tablettes latérales et une tablette
de dépose intermédiaire.



WTG 720 CGK
Gril à pierres de lave 4 kW.





Open'Cook: des grillades 3 étoiles! Pour sublimer la cuisson des produits frais d'été, succès assuré avec le gril à pierres de lave ou les plaques grillades lisses ou nervurées à poser sur 2 feux vifs.
En famille ou entre amis, vive les grands poissons en écailles, les belles pièces de viandes, les brochettes et les légumes parfumés!



WTG 410 UR + WTG 720 CKG - C + WTDI 350
Un feu vif gaz 5 kW, gril à pierres de lave 4 kW, une tablette latérale et une tablette de dépose intermédiaire.

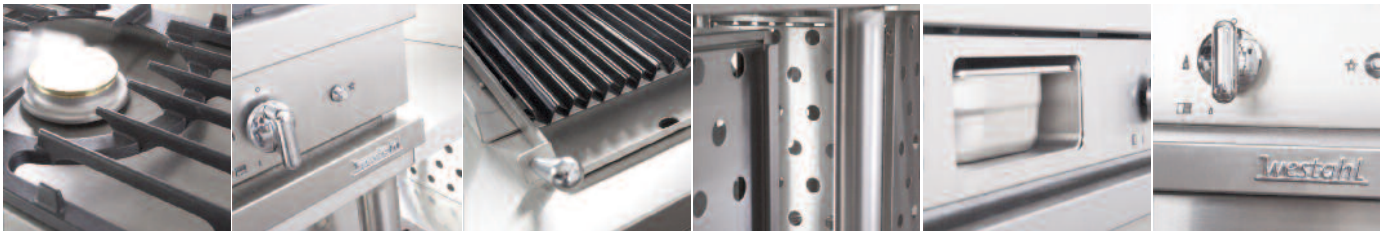


WTG 720 CKG - C
Gril à pierres de lave et tablettes latérales de dépose.





westahl



Gril à pierres de lave.
Surface de cuison:
520 x 470 mm,
puissance: 6,5 kW.
La grille en acier émaillée
est ajustable sur 3 hauteurs
de cuisson.

Bac de récupération des jus
de cuisson amovible en acier
inoxydable. Capacité: 0,5 litre.

Plaque grillade lisse,
elle fait office de plancha
et se place sur 2 feux vifs.

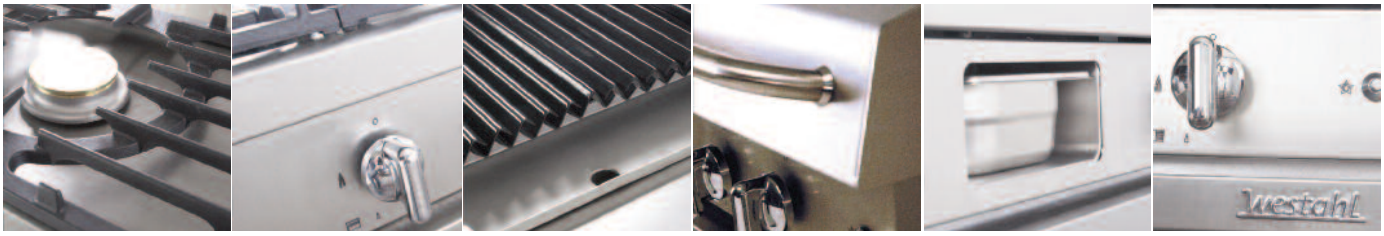
Feu vif: brûleur de 5 kW.
Sécurité par thermocouple.
Allumage électrique par
batterie.



Westahl


© studio Erick Saillet

© studio Erick Saillet



Open'Cook: des modules à poser, pour créer la table de cuisson d'extérieur dont vous rêvez: feux vifs, plancha ou gril à pierres de lave, couvercle... de quoi libérer votre imagination et révéler vos talents culinaires...



WSG 720 PL - C
Plancha gaz 6 kW.



WSG 410 CKG - C
Gril à pierres de lave gaz 4 kW.





westahl





WSG 720 PL - C + WSG 410 CKG - C
Plancha gaz 6 kW, gril à pierres de lave 4 kW.

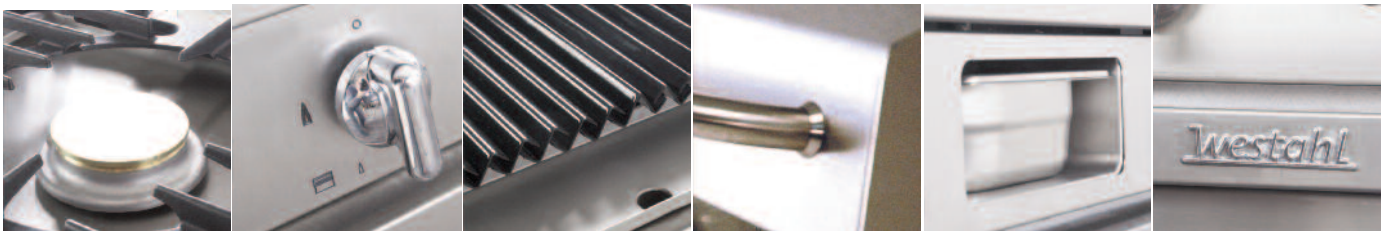


WSG 420 R - C + WSG 720 CKG - C
2 feux vifs gaz 3 kW, plancha gaz 6 kW.

.









WSG 410 R - C + WSG 720 PL - C
1 feu vif gaz 5 kW, plancha gaz 6 kW.



WSG 1520 PL - C + WAG 010 CKG - C + WAG 020 R - C
Ensemble monobloc plancha gaz 6 kW,
gril à pierres de lave 4 kW et 2 feux vifs gaz 3 kW.





westahl











Westahl

Les Pianos Gourmands

ASC Westahl - Rue Hubert Coste - 21230 Lacanche - France.
Tél.: 33 (0) 380 903 500 - Fax: 33 (0) 380 842 492
www.westahl.com



WARMRED