

Der erste Tisch der kochen kann



CDS

by Paul Schacht



Die „Feuerstelle des Kochen und braten auf

Geniale Produkte mit ästhetischem wie auch qualitativem Langzeitwert beruhen auf einer bahnbrechenden Grundidee, umgesetzt mit großem technischen Know-how und modernstem Design. Dann verbindet sich bei uns die Ratio mit purer Lebensfreude auch bei Produkten, die eigentlich alltäglichen Vorgängen, wie etwa dem Autofahren oder dem Kochen dienen.

Optische und technische Top-Qualität lohnt sich aus rationalen wie auch aus emotionalen Gründen. Wem im Bereich des Kochens – Gesundheit, Spaß, Lebensfreude, Effektivität, Stringenz und optimale Ergebnisse am Herzen liegen, sollte sich die Philosophie und die Produkte von CDS „Der heiße Tisch“ ansehen.

Eine Pfanne, ein Topf und Hitze von unten reichen zum Kochen. Das wissen wir schon aus Urzeiten des Campings im Zwei-Mann-Zelt. Da sind wir auch noch mit dem Fiat 500 mit 15 PS

unter dem Motorhäubchen mit dem Partner in den Urlaub geknattert. Auch das hat Spaß gemacht! Wenn wir es heute beim Autofahren oder bei der Koch- und Esskultur „anders haben wollen“, hat das mit Verfeinerung der Sinne und Wertschätzung für Genuss zu tun, was sich nicht über das Herzeigen nach Außen, sondern über das innere, freudvolle Erleben und das legendäre „Searching for excellence“ definiert.

Bei den weltweit einmaligen Produkten von CDS „Der heiße Tisch“ finden Sie das Besondere. Vergessen Sie alle Töpfe und Schüsseln! Vergessen Sie das nervige Gewurstel und Geklapper mit Pfannen und Töpfen! Erleben Sie ein völlig neues Kochvergnügen mit den CDS Produkten!

Lassen wir Fakten sprechen: CDS produziert – weltweit exklusiv – seit zwei Jahrzehnten (stets ohne Reklamationen) Edelstahlplatten als Kochplatten mit einer geheimnisvollen Speziallegierung, durch die sich die Kochfläche über ein spe-

ziell entwickeltes, unterbautes Brennersystem bei Erhitzung muldenförmig sanft und sehr ästhetisch etwas absenkt. Auf diesen besonderen Kochplatten kann man nicht nur braten und grillen, sondern auch mit Saucen kochen. Egal, ob ein Thai-Curry, ein Boeuf Stroganoff oder ein Geschnetzeltes.... Nach dem Kochvorgang ist die Platte schnell wieder geputzt. Zu haben ist diese faszinierende Koch-/Brattechnik in vielen Ausführungen, die sich aufgrund unterschiedlicher Philosophien in zwei Produktlinien aufteilt.

- Einmal in die Linie der CDS-Teppanplatten. Wie alle üblichen Teppanyakiplatten passen sie als Einbauelemente in alle supermodernen Küchenzeilen aber eben in superstandfester Technik und hoher Ästhetik. Die geniale Muldenbildung (es wird keine umlaufende Safrinne mehr benötigt) sowie auch der unterbaute, hocheffektive CDS Spezialheizer ermöglichen Kochen auf höchstem Niveau.

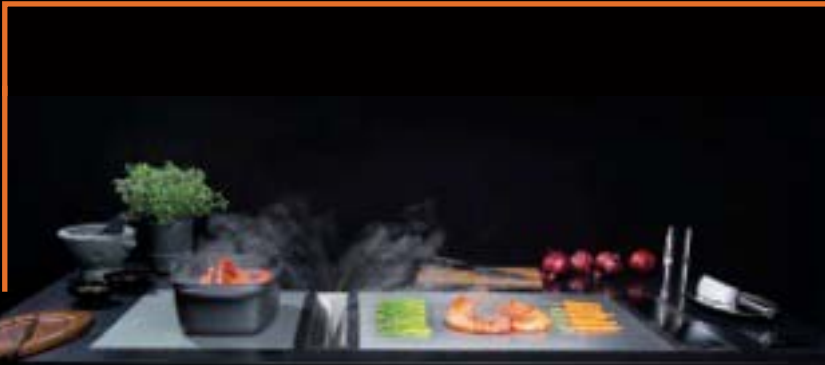


CDS-Portables und CDS-Teppanyaki

Portables sind problemlos transportable CDS Kochplatten für Wochenendhäuser und Ferienwohnungen oder einfach für den Garten zuhause. Die leicht verstaubare, flache Platte (in zwei Größen) mit original CDS PowerTechnik und der exklusiven Muldenbildung bei Erhitzung eignet sich perfekt für alle mobilen Einsätze. Auch als Auftischgerät für den heimischen Esstisch. Super als tolles Geschenk für alle, die gerne Partys feiern...

Für den festen Einbau in edle Küchenzeilen und –blöcke bietet CDS seine ästhetisch perfekten Teppan-Einbauplatten in vielen Größen und auch als Sonderanfertigungen an. Der Vorteil gegenüber der üblichen Teppanyakiplatten Technik ist, dass sich bei Erhitzung der CDS Edelstahlplatte eine sanfte Mulde bildet und man mit leckeren Saucen kochen/braten kann.

„dritten Jahrtausends“: CDS-High-Tech-Level



Silver Edition: CDS Teppan-Induktions-Kombi mit seitlicher High-Tech-Dampf- absaugung

CDS kombiniert seine Techniken auch mit anderen. Für Küchen-Perfektionisten ist die Linie „Silver Edition“ für fast alle Küchenzeilen kompatibel. Die High-Tech-Einbauplatte mit der einmaligen Kombination aus CDS Technik mit Muldenbildung bei Erhitzung bietet eine integrierte Induktions-Kochfläche und eine speziell von CDS entwickelte, ultramoderne, hoch effiziente seitliche Dampfabsaugung.

• Zum anderen gibt es die CDS Kochtechnik als „Heißen Tisch“ in verschiedenen Durchmessern. Auf der heißen Tischmitte wird gemeinsam gebrutzelt und sich dabei angeregt unterhalten. Das ist Kochen mit höchstem Kommunikationsfaktor! Wie die Urahnen ums Feuer sitzt man hier um die topmoderne Feuerstelle des dritten Jahrtausends.

Paul Schacht, der Erfinder aller CDS Produkte entstammt der über hundert Jahre alten, deutschen Metallverarbeitungs-Dynastie Schacht. Er selbst ist sehr autoaffin und hat schon vor vielen Jahren aus Frust über das Design-Einerlei deutsche Top-Autos motorenmäßig und im Karosserie-Styling erfolgreich optimiert. Die CDS Technologie samt Top-Design entwickelte er bereits vor vielen Jahren.

Optimieren Sie, wie beim Autofahren auch beim Kochen Ihre pure Lebensfreude. Mit Tischen und Teppanplatten sowie weiteren Spezialprodukten von CDS, die auch in den USA schon längst ein Renner sind.

Genießen... gemeinsam am „Heißen Tisch“

Lebensfreude pur und Gemeinschaft erleben Menschen, wenn sie gemeinsam essen, reden, trinken... Diese Lebensqualität können Sie am „HeißenTisch“ von CDS - ob im Wohnzimmer, auf der Terrasse oder im Garten - auf exklusive Weise erleben.

Der „Heiße Tisch“ als Urprodukt von CDS ist ein Sozialisator par excellence. Perfekt für ziemlich beste Freunde!

Es gibt ihn in diversen Größen bis zu 1,5 Meter Durchmesser, auch als verstellbarer Bistrotisch.

Der „Heiße Tisch“ von CDS ist absolut winterfest.



CDS-Design GmbH

Bremer Str. 7
80807 München
Tel: 089-35 50 07
www.der-heisse-tisch.de
office@der-heisse-tisch.de