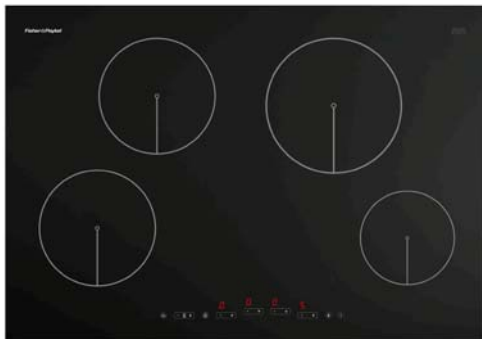


Fisher & Paykel
innovative living

exklusiv by coolGiants® AG

Alles easy – mit Induktion und Rangecooker stylish und leistungsstark kochen

Kochen mit Induktion - leistungsstark wie preisgünstig präsentiert die coolGiants®) AG die Induktionsfelder von Fisher & Paykel. In den Größen 600 mm bzw. 750 mm mit vier Kochzonen sowie das 900 mm Kochfeld mit fünf Kochzonen erhältlich, überzeugen sie zudem mit bis zu je 3.700 Watt Power-Boost, gleichzeitig anwendbar auf bis zu drei Kochstellen!



*Induktionskochfeld 700 mm mit
Minutentimer, Power-Boost und
Touchbedienfeld*

Induktion ist eine schnelle, wirtschaftlich günstige und sichere Art und Weise der Speisenzubereitung. Die Glasfläche bleibt kühl und ist

coolGiants®) AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants®) AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants®) AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de

leichter zu reinigen, schnelle und direkte Reaktionszeiten gewährleisten beste Zeit- und Energienutzung. Die Ganzglas-Kochfelder von Fisher & Paykel sind rahmenlos, modern im Design und passen somit zu jeder Küchenausstattung. Mit Minutentimer ausgestattet und einer effektiven Touchbedienung ausgestattet sind sie im Fachhandel bereits ab günstigen 1.485,- €VK erhältlich.

Rangecooker

Das moderne Edelstahl-Design des freistehend einplanbaren Fisher & Paykel Rangecookers 90 cm und 120 cm überrascht und begeistert zugleich. Alles easy beim Kochen mit Gas und Backen mit Elektro. Interessante wie sinnvolle Details: die eingebaute Wärmeschublade im 120er Rangecooker sowie die Lagerschublade für Zubehör in beiden Größen.

Die Kochmodi sind Beleuchtung, Auftauen, Umluft, Backen Erwärmen, Zwangsumlauf, Grill und Grill mit Umlauf – beim 120er in beiden Backöfen, beim 90er Gerät verfügbar im Hauptbackofen. Leicht zu reinigen, mit Timer und verschiedenen Zubehörteilen versehen. Das Kochfeld überzeugt u.a. durch einen 3,5 kW Brenner für WOK-Pfannen, fünf bzw. sechs Gasbrennern sowie Spritzschutz, Flammenausfallsicherung, und Flüssiggas- bzw. Erdgas-Anschluss.

coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)® AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)® AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de



Modernes Design mit leistungsstarker Funktionalität zum ungewöhnlichen Preis: Oben Gasrange unten Elektrobackofen: Der Rangecooker 90 cm, hier mit geöffneter Lagerschublade, ist bereits zum Preis von 2.400,- EUR VK inkl. MwSt. erhältlich, für den Rangecooker 120 cm müssen Hobbyköche nur 4.200,- EUR VK inkl. MwSt. zahlen.

coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)® AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)® AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de



Und noch ein Tipp: Für den Ersatzbedarf:

Montagefreundlich und damit perfekt für den Kochfeldaustausch vorbereitet ist das Designerkochfeld 700 mm, passend für den Einbau in einen konventionellen 60er Kochfeldausschnitt.

Exklusiver Alleinvertrieb und Kundendienst

Induktion-, Gas- und Designkochfelder sowie Rangecooker von Fisher & Paykel gibt es exklusiv im Markenportfolio der coolGiants) AG. Alle in 2010 lieferbaren Produkte sind brandneu und somit Geräte der 6. Generation, einzigartig in Technik, Funktionalität, Leistungsfähigkeit und Energieeffizienz.

coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)® AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)® AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de

Die coolgiants)® AG garantiert zudem die perfekte After-Sales-Abwicklung durch eine erprobte Infrastruktur bei der Auslieferung sowie den schnellen, reibungslosen und flächendeckenden Kundendienst durch die seit 2000 eingeführte coolhouse AG. Dies gilt übrigens ebenso für alle Elektrogeräte der 3. Generation des Fisher & Paykel Sortiments, die vor Sommer 2009 ausgeliefert wurden!

Weitere Produktübersichten und -details gibt es ab sofort im deutschsprachigen Produktkatalog Fisher & Paykel, über den coolGiants-Außendienst oder unter www.coolgiants.de.

coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)® AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)® AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de