









# Vaření ve VarioCooking Center®

## rozmanitost - kreativita- jednoduchost

Chceme, abyste měli radost z vaření.

Nejkratší doba přehřátí, vaření i zchlazení, souběžný provoz, žádné připálení, bleskurychlé čištění a provozní pohotovost VarioCooking Center® Vás zbaví starostí a usnadní Vám Vaši každodenní práci.

Vaše schopnosti, Vaše zkušenosti a Vaše kreativita jsou denně žádány. VarioCooking Control®- zabudovaná varná inteligence - kontroluje celý proces plně automaticky a přivolává Vás pouze tehdy, když musíte sami zasáhnout. Rutinní práce, jako je plnění nebo vyprazdňování, jakož i dohled nad celým procesem vaření se stanou zbytečnými. Odpadá neustálá vazba na kuchyňské přístroje.

VarioCooking Center® Vám tím vrací svobodu, opět vařit s radostí.

**Ryzí vaření, proto se ze mě stal kuchař!**



# VarioBoost™ System – jednoduše rychlejší

## VarioBoost™ je jemně dávkovaná síla

VarioBoost™ přenáší tepelnou energii prostřednictvím zcela nové, vysoce zhuštěné, dynamické síťové struktury v dosud nepoznané síle, preciznosti a regulovatelnosti.

## VarioBoost™ šetří energii

V průběhu vaření Vám dává VarioBoost™ v každém libovolném okamžiku k dispozici jen přesně tolik energie, kolik je jí právě potřeba. Automaticky je brán přitom ohled na množství potravin. Vaše drahoce} ná energie je tak den po dni využívána nejlepším možným způsobem. To šetří Vaše peníze!

## VarioBoost™ vaří o 50% rychleji

Jednoduše zvolíte požadovanou teplotu a VarioCooking Center® je již během několika minut připraven k použití. Stejně tak rychle se v případě potřeby opětovně ochladí, přesně včas pro další použití. Odpadají dlouhé čekací doby.



# VarioBoost™ System – jednoduše lepší

## VarioBoost™ připravuje jídlo s novou dokonalostí

VarioBoost™ reguluje a optimalizuje 3600 krát za hodinu citlivě a na stupeň přesně požadovanou teplotu dna pánve, vody, základu oleje i jádra.

Vámi požadovaného výsledku vaření bude dosaženo s největší precizností, kdykoliv, den po dni.

## VarioBoost™ zachovává plnou sílu při maximálním plnění

VarioBoost™ disponuje variabilní rezervou výkonu, která i při maximálním plnění vždy zabezpečí, že se např. maso dokonale orestuje. Tím se zabrání dočasnému poklesu výkonnosti, jak je to u tradičních kuchyňských přístrojů běžné či obvyklé.



**Jednoduše  
okouzující**


# VarioCooking Center®


## Ryzí vaření

### Zvolit pokrm, hotovo!


Pouze jednoduše zvolíte pomocí obrázkového tlačítka příslušný pokrm.  
Dřívější zadávání hodnot, jako teplota nebo čas a neustálá kontrola zcela odpadají.

### Inteligentní, varné centrum, \_hřf`Vám pomáhá při vaření

VarioCooking Control®  sám rozpozná specifické požadavky potravin, velikost připravovaného zboží, jakož i vkládané množství. Doba vaření, jakož i okamžik nutného ručního zásahu jsou individuálně propočítávány a neustále přizpůsobovány vaření. Dokonce i typické kuchařské a stravovací zvyklosti té které země jsou zohledněny. Zabudovaná varná inteligence - VarioCooking Control®

 Vás přivolá zvukovým signálem přesně tehdy, když musíte sami zasáhnout (například obrátit plátek masa). Doba zbývající do konce přípravy je vždy signalizována.

### Každá vteřina je optimalizována


3.600 krát za hodinu VarioCooking Control®  citlivě kontroluje a optimalizuje průběh přípravy a zaručuje dokonalý výsledek – kdykoliv opakovatelně.



## Jednoduše bez hranic

Ať už v gastronomii nebo v provozech společného stravování, s Vaším VarioCooking Center® hledíte s klidem vstříc každodenním výzvam kuchyňského provozu: vaření, pečení, grilování, fritování nebo tlakové vaření nejrozličnějších pokrmů – jednotlivě nebo v souběžném provozu – vše je možné.

## Investice se „zárukou rentability“

VarioCooking Center® v profesionální kuchyni nahrazuje na nejmenší možné provozní ploše až 50% všech tradičních kuchyňských přístrojů. Sklopné pánve, kotle, fritézy a dokonce hrnce či pánve jsou od nyní prakticky přebytečné. VarioCooking Control®  při každém procesu vaření využívá plně automaticky všechny technické vymoženosti Vašeho VarioCooking Center®. Tak získáte z Vaší investice vždy maximální užitek.

## Inteligentní ovládání s řízením obsluhy

Nákladná školení uživatelů jsou jednoduše přebytečná. Od první minuty budete schopni obsluhovat Váš VarioCooking Center® bez problémů.

# Šťavnatá pečeně nebo jemná ryba až o 60% rychleji

## Všední den v kuchyni dnes

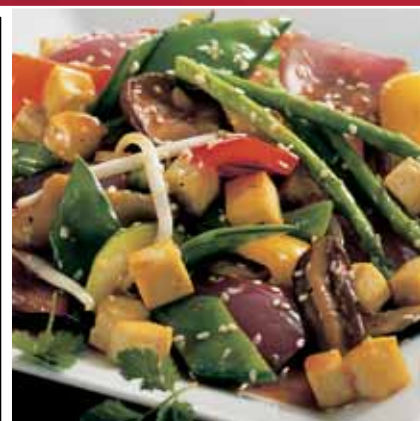
Restování ryb nebo masa na pánvi, nebo ve sklopné pánvi dosud vyžadovalo nejvyšší pozornost. Teplota musí přesně souhlasit, je nutno zamezit poklesům teploty, aby pokrm nezačal vařit, aby byl optimálně orestován. Pečené kousky je nutné ve správném okamžiku obrátit, většinou jimi ještě občas pohybujeme, aby se dosáhlo celkového a jednotného zbarvení. Stálá kontrola je nevyhnutelná.

## Najednou je vše mnohem jednodušší

Díky VarioBoost™ je dno pánve již po několika vteřinách plně rozpálené. Díky variabilní rezervě výkonu VarioCooking Center® se zvyšuje kapacita restování oproti běžné sklopné pánvi o více jak 40%. Póry upravované potraviny se při opečení ihned uzavřou, šťáva zůstane uvnitř. Toto pro Vás znamená až 20% navýšení množství masa a dodatečně ušetříte až 60% času. Také pro choulostivé pokrmy (jako např. u jemné ryby) zajistí citlivé řízení teploty a dokonalé rozložení tepla naprosto rovnoměrné zbarvení.

## VarioCooking Control®: Ryzí vaření

Ať už se jedná o hovězí, jehněčí, vepřové nebo telecí, minutky nebo velké kousky pečeně, jakož i jakýkoliv druh ryby, vše získá díky VarioCooking Center® lákavou barvu a ideální šťavnatost. Nic se již nepřipálí, neboť VarioCooking Control® Vás právě včas upozorní na to, kdy je nutné pokrm obrátit. Jednoduše si zmáčknutím tlačítka zvolte odpovídající ] [ \ / { , respektujte doporučující návrh od VarioCooking Control® a je to! Vždy si ale také můžete určit jiný výsledek úpravy.





# Vaječné pokrmy bez připálení

## Všední den v kuchyni dnes

Vaječné pokrmy jsou citlivé produkty, které se snadno připálí nebo vysuší. Rovnoměrného zlatavého zabarvení se docílí pouze stálým mícháním nebo přidáváním tuku. Šéfkuchař se musí sám starat o přesné dodržení teploty na dně pánve.

## Najednou je vše mnohem jednodušší

Dokonalý výsledek přípravy bez ulpění na dně dosáhnete ve VarioCooking Center® díky absolutně rovnoměrnému rozložení tepla. Během celého průběhu tepelné úpravy je teplota neustále automaticky udržována na stupeň přesně. Tím zůstanou i citlivé produkty uvnitř šťavnaté bez vysušení. Tento rozdíl činí z jednoduchých pokrmů, jako jsou vaječné omelety, úplnou delikatesu.

## VarioCooking Control®: Ryzí vaření

Zmáčknutím tlačítka můžete smažit sázená vejce, slané palačinky nebo trhance. Je jedno jaké množství, Vaše vaječné pokrmy budou dokonale zabarvené a neuvěřitelně šťavnaté. Jednoduše respektujte doporučující návrh úpravy od VarioCooking Control® nebo si zvolte jiný výsledek tepelné úpravy.





# Mléčné pokrmy bez překypění nebo připálení

## Všední den v kuchyni dnes

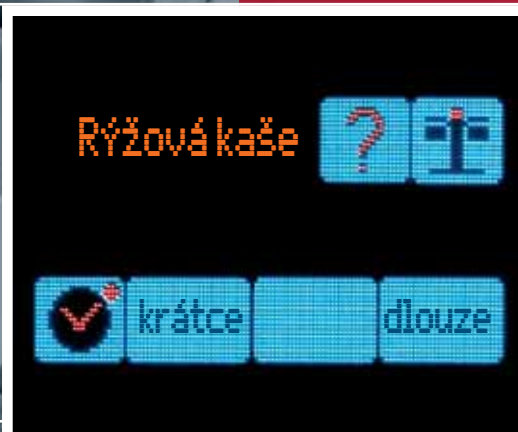
Příprava mléčných pokrmů se vyznačuje neustálou kontrolou a mícháním, aby se při vaření zabránilo překypění, přilnutí produktu na stěnách nádoby nebo připálení. Následující čištění je skutečným problémem pro každou kuchyňskou pracovní četu.

## Najednou je vše mnohem jednodušší

VarioBoost™, patentovaná technika ohřevu VarioCooking Center®, zajišťuje rovnoměrný přenos tepla na dno pánve, aniž by došlo k současnému ohřevu stěny pánve. Tepelná energie se jemně přenáší přes dno pánve na jídlo. K nevídanému překypění, přilnutí na horké stěně pánve nebo k připálení již nedochází. Proto se můžete zcela soustředit na kreativní stránku vaření. Získáte čas a klid na chuťové zdokonalení Vašich pokrmů.

## VarioCooking Control®: Ryzí vaření

Zmáčknutím příslušného tlačítka můžete vařit neuvěřitelné množství mléčných pokrmů. Ať už se jedná o bešamelovou omáčku, pudink, rýžovou nebo krupicovou kaši, to vše vaříte bez stresu a s nejlepšími výsledky, nezávisle na připravovaném množství. Jednoduše respektujte doporučující návrh od VarioCooking Control® a je to! Pokud si přejete jiný výsledek vaření, zvolte jej jednoduše zmáčknutím odpovídajícího tlačítka.





# Ideálně připravené přílohy bez dohledu, o 50% rychleji

## Všední den v kuchyni dnes

Vaření zeleniny nebo fritování příloh je zdlouhavé, nahřátí trvá delší dobu a je nutný stálý dohled. Ať už ve vodě nebo v oleji, požadovaná teplota kapaliny se většinou neudrží. Poklesne rychle při přidávání potravin a potom zase přesahuje. Během vaření musíte neustále míchat, následně potraviny zcedit a pak zase hrnec nebo kotel vyprázdnit. Toto vše způsobuje stres a často náročnou fyzickou práci.

## Najednou je vše mnohem jednodušší

VarioCooking Center® se zmáčknutím tlačítka naplní vodou nebo olejem z vozíku na olej. Díky soustředěnému topnému výkonu systému VarioBoost™ je tekutina přivedena do varu v rekordním čase. Nyní můžete začít. Automatické sklápění i zvedání košů je zárukou nejlepších výsledků bez Vaší kontroly a současně dochází k úspoře vody o více jak 70% oproti tradičním kotlům. Navíc je přeavaření automaticky vyloučeno. Tak dosáhnete maximální produktivity a nízké spotřeby vstupních surovin i při velkých objemech.

## VarioCooking Control®: Ryzí vaření

Optimálně připravené těstoviny, brambory, knedlíky nebo fritované potraviny se podaří vždy a bez kontroly jen zmáčknutím tlačítka. Jednoduše respektujte doporučující návrh od VarioCooking Control® a je to! VarioCooking Control® Vás včas upozorní, kdy jsou těstoviny hotové. Můžete také ale kdykoliv zvolit vlastní alternativní nastavení času či teploty.





# Tlakové vaření: Rozhodujícím způsobem rychlejší optimální vaření

## Všední den v kuchyni dnes

Tlakové vaření vyžaduje nejvyšší pozornost. Tlak  $p$  musí být udržován konstantní, jinak dojde k rozpadu kousků masa či zeleniny. Již lehké převaření může silně poškodit výsledek vaření.

## Najednou je vše mnohem jednodušší

Všechny pokrmy nyní připravíte v rekordním čase a bez dohledu. VarioBoost™ kontroluje samostatně teplotu produktu, jakož i tlak během celého průběhu vaření. Tlak ve varném prostoru zůstává stále neměnný. Doba vaření se zkrátí na polovinu oproti tradičním metodám vaření. Optimální výsledek vaření je kdykoliv zaručen!

## VarioCooking Control®: Ryzí vaření

Pro všechna ragú, ale také i pro tvrdou zeleninu, jako červená řepa, mrkev nebo cezené pokrmy jednoduše zvolte odpovídající obrázkové tlačítko a respektujte navržený postup od VarioCooking Control® a je to! Nebo sami zvolte jiný výsledek tepelné přípravy.



# Nejrychlejší čištění bez poškození životního prostředí

Ať už při samotném vaření nebo při čištění, VarioCooking Center® určuje nová měřítka v zacházení se zdroji.

## Dokonalé čištění díky aktivnímu omezení nečistot

Díky naprosto homogennímu rozložení tepla se potraviny ve VarioCooking Center® nepřipalí. Jedno důkladné čištění se snadno zvládne pouze se 2 litry vody\* a s minimálním použitím standardních čisticích prostředků. Toto šetří nejen Vaše ruce, ale i životní prostředí. Zcela odpadá nepříjemné mytí teď již nepotřebných hrnců a pánví.

## Šetření vodou při vaření

Spotřeba vody se při vaření ve VarioCooking Center® dramaticky snižuje. Použití košů s sebou přináší obrovský potenciál úspory: tak lze vařit např. 40 kg nudlí jen s 50 litry vody při té nejlepší kvalitě. To znamená úsporu vody více jak 70% oproti spotřebě v běžných varných kotlích.

\* na vanu u VarioCooking Center® 112



# VarioCooking Center<sup>®</sup>: Dokonalé pro gastronomii

Typická restaurace: Vše musí jít rychle. Kuchyně musí být flexibilní. Host požaduje nejlepší kvalitu, pokud se mu jí dostane, přijde znovu. Jen s tím správným technickým vybavením a s kuchyňskými přístroji, s Vaším uměním a správným týmovým duchem budete úspěšní. Vsaďte nyní na VarioCooking Center<sup>®</sup> a vytvořte si tak vysoce produktivní a flexibilní kuchyni. Uděláte rozhodující krok vpřed a již od prvního dne si zajistíte zřetelně větší výnos.

## Lepší kvalita, vyšší výnos, méně stresu

Vaření, pečení, grilování, fritování nebo tlakové vaření, to vše je možné v jednom jediném přístroji VarioCooking Center<sup>®</sup>. Například v jedné pánvi opékáte steaky a v další pánvi fritujete současně hranolky. Omáčku dohotovíte v hrnci na integrované vitroceranové plotýnce. Následně můžete bez přestávky např. v jedné pánvi smažit Crepé, v jiné pánvi můžete vařit pomerančový krém, zatímco na vitroceranové plotýnce rozpouštíte máslo.

**Vše pod kontrolou, vše jednoduché, vždy dokonalé  
... ryzí vaření!**



# Investice se zárukou rentability

Váš zisk roste s každou další porcí. Dokonce i při pouze 60ti porcích denně činí Váš roční přídatný zisk již € 26.004 a překračuje tím mnohonásobně pořizovací náklady Vašeho VarioCooking Center®.

## Příklad: Restaurace s 60 porcemi denně s jedním VarioCooking Center® 112

Váš zisk	Základ výpočtu	Váš přídatný zisk
<b>Maso</b> Větší výtěžnost, neboť se maso restuje a nedusí se; v Ø <b>20%*</b> méně nákupů surovin.	týdenní spotřeba cca 78 kg x 50 týdnů/rok = roční spotřeba 3.900 kg x cena 10 €/kg = € 39.000,--	= <b>€ 7.800,--/rok</b>
<b>Zelenina &amp; přílohy</b> Prudší opečení, žádné připálení a bez ztráty objemu; v Ø o <b>15%*</b>	týdenní spotřeba cca 115 kg x 50 týdnů/rok = roční spotřeba 5.750 kg x cena 1,5 €/kg = € 8.625,--	= <b>€ 1.294,--/rok</b>
<b>Tuk</b> Spotřeba tuku se prostřednictvím moderní regulační techniky dramaticky sníží; v Ø o <b>80%*</b>	týdenní spotřeba cca 6 litrů x 50 týdnů/rok = roční spotřeba 300 litrů x cena 5 €/l = € 1.500,--	= <b>€ 1.200,--/rok</b>
<b>Pracovní doba</b> Rychlejší vaření a ohřev, automatické vaření, méně čištění; v Ø <b>3h/den**</b>	úspora 3h/den= roční úspora 900h/300 dnů x hodinová sazba € 20,-- = € 18.000,--	= <b>€ 18.000,--/rok</b>
<b>Voda</b> Menší použití vody, přesné dávkování a automatické vaření; úspora v Ø o <b>500l*</b>	úspora množství vody 500l/den = roční úspora 150.000l x cena 2 €/m³ = € 300,--	= <b>€ 300,--/rok</b>

### Váš přídatný zisk po odečtení odpisů (5 let)

Za měsíc	=	<b>€ 2.167,--</b>
Za rok	=	<b>€ 26.004,--</b>
Za 5 let	=	<b>€ 130.019,--</b>

\* oproti běžným metodám vaření

\*\* k [ à [ ç ] kalkulace hodinové sazby kuchaře / pomocné síly

# VarioCooking Center®: Pro společné stravování jednoduše neporazitelný

Vaření, pečení, grilování, fritování a tlakové vaření - toto vše je možné v jediném VarioCooking Center®. Potřeba místa ve Vaší kuchyni se sníží o nejméně 50% a stres až o 100%.

Díky velkorysě rezervě výkonu VarioBoost™ můžete restovat minimálně o 50% větší dávky, než v běžných sklopných pánvích bez propadu výkonu.

Nadmíru snadná obsluha, stálá podpora ze strany VarioCooking Control® a rychlý přechod mezi různými náplněmi doplňují perfektně vyvážený celek. Tak šetříte nejen čas, ale i finanční prostředky.

## Kompletní hlavní jídlo za 29 minut pro 300 osob\*

- 40 kg masových nudliček: doba přípravy 34 minut, pracovní doba 21 minut



Ohřev, orestování 2 dávek telecího masa po 20 kg, zalití, dušení, vyjmutí

- pracovní doba kuchaře
- VarioCooking Center® pracuje sám

- 30 kg nudlí: doba přípravy 57 minut, pracovní doba 8 minut



Naplnění a ohřev 50 litrů studené vody, vaření 40 kg nudlí ve 3 dávkách

- pracovní doba kuchaře
- VarioCooking Center® pracuje sám

\* ve VarioCooking Center® 211



# Investice se zárukou rentability

Váš zisk roste s každou další porcí. Při 2.000ti porcích denně činí Váš roční přídatný zisk již € 122.070 a překračuje tím mnohonásobně pořizovací náklady Vašeho VarioCooking Center®.

## Příklad: Podniková jídelna s 2000 porcemi jídel denně s VarioCooking Center® 2 x 211 a 1 x 311+

Váš zisk	Základ výpočtu	Váš přídatný zisk
<b>Maso</b> Větší výcok, neboť se maso rychleji a rovnoměrněji vaří; v Ø o <b>20%*</b> méně nákupů surovin.	týdenní spotřeba cca 810 kg x 50 týdnů/rok = roční spotřeba 40.500 kg x cena 10 €/kg = € 405.000,--	<b>= € 81.000,--/rok</b>
<b>Zelenina &amp; přílohy</b> Prudší opečení, žádné připálení a bez ztráty objemu; v Ø o <b>15%*</b>	týdenní spotřeba cca 1.320 kg x 50 týdnů/rok = roční spotřeba 66.000 kg x cena 1,5 €/kg = € 99.000,--	<b>= € 14.850,--/rok</b>
<b>Tuk</b> Spotřeba tuku se prostřednictvím moderní regulační techniky dramaticky sníží; v Ø o <b>80%*</b>	týdenní spotřeba cca 60 litrů x 50 týdnů/rok = roční spotřeba 3000 litrů x cena 5 €/l = € 15.000,--	<b>= € 12.000,--/rok</b>
<b>Pracovní doba</b> Rychlejší vaření a ohřev, automatické vaření, méně čištění; v Ø o <b>2h/den**</b>	úspora 4h/den = roční úspora 1.200h/300 dnů x hodinová sazba € 20,-- = € 24.000,--	<b>= € 24.000,--/rok</b>
<b>Voda</b> Menší použití vody, přesné dávkování a automatické vaření v Ø o <b>500l*</b>	úspora množství vody 1.500l/den = roční úspora 450.000l x cena 2 €/m³ = € 900,--	<b>= € 900,--/rok</b>

### Váš přídatný zisk po odečtení odpisů (5 let)

za měsíc	=	<b>€ 10.173,--</b>
za rok	=	<b>€ 122.070,--</b>
za 5 let	=	<b>€ 610.350,--</b>

\* oproti běžným metodám vaření

\*\* kalkulace hodinové sazby kuchaře / pomocné síly

# FRIMA VarioCooking Center®



## Sonda teploty jádra

- 6ti bodové měření
- automatická oprava při chybném vpichu

## Ochrana proti popálení

- díky neohřívaným bočním stěnám se nebezpečí popálení na hraně pánve sníží na minimum
- prostřednictvím patentovaného rozpoznání potravin

PATENT



## VarioDose™ Integrovaný přívod vody

- na litr přesný přívod vody
- automatické plnění, které šetří čas

## Vitroceranová varná plotýnka (za příplatek)

- 2,1 kW varný příkon
- regulovatelná v 6 stupních
- k přípravě malých množství pokrmů
- udržování teploty v GN 1/2



## Integrovaný odtok vody

- umožňuje pevné napojení na odpad bez podlahové vpusti
- zvýšená bezpečnost a rychlost práce díky vypouštění bez sklápění pánve

## Integrovaná hadicová sprcha

- plynulé dávkování paprsku vody
- ergonomické uspořádání
- povolení SVGW
- integrovaná automatika navinutí
- integrovaná zásuvka



## Zvedací a spouštěcí automatika

- automatická a precizní příprava těstovin, fritovaných nebo poširovaných pokrmů

## Podstavec (za příplatek)

- výsuvné plato na GN nádoby pro jistější vyprázdnění pánví
- spodní skříň pro ukládání kuchyňského příslušenství

... důmyslně promyšlené detaily pro  
větší radost z vaření

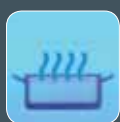






# Jedinečné přídavné funkce Tak snadné to ještě nikdy nebylo

Sami můžete zadat veškeré specifické hodnoty dle výrobku.



Úprava v lázni od 30° C až po 100° C pro pošírování, blanširování, vaření a přípravu jídel při nízké teplotě



Úprava kontaktním teplem od 30° C až po 250° C pro restování, pečení a grilování



+



Fritování v oleji při teplotách od 130° C do 180° C



Tlakové vaření pro rychlou přípravu: ragú, guláše, vydatné polévky



Prog

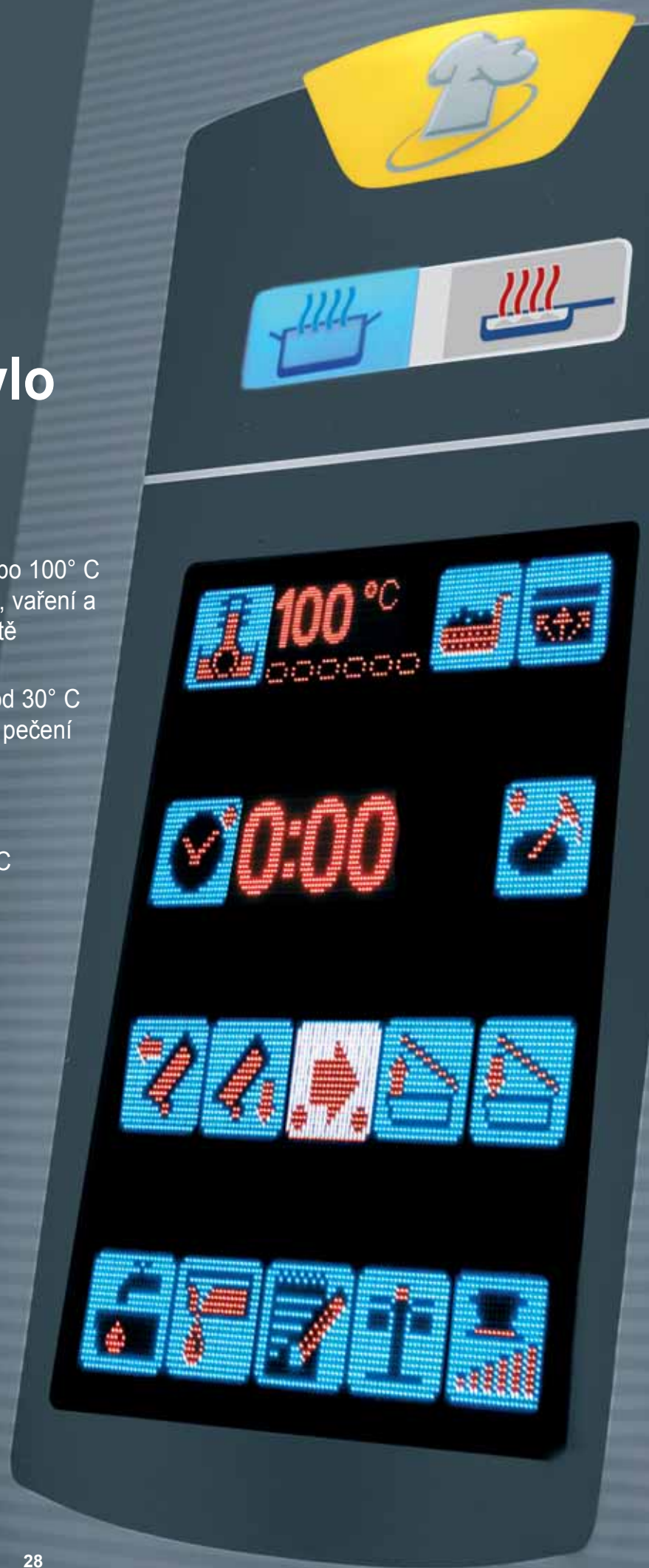
Naprogramujte si vlastní postupy tepelné úpravy. Vámi vytvořený, obzvláště dobře povedený postup vaření lze obratem ruky uložit a kdykoliv opět vyvolat.



Nastavení času



Nastavení teploty



# Příslušenství FRIMA – dokonalý doplněk

Až použití originálního příslušenství FRIMA Vám umožní neomezené využití VarioCooking Center®.

Originální příslušenství FRIMA je speciálně sladěno s VarioCooking Center®. Je velice robustní a tím se nejlépe hodí pro každodenní náročné nasazení v profesionální kuchyni.



**Tepelná skříň pro  
hygienické ukládání  
a přepravu teplých  
pokrmů v GN**



**Combi Service Vaše  
mobilní pracoviště:  
veškeré potřeby,  
pomůcky a přísady  
jsou stále na dosah  
ruky**



**Vozík na koše pro  
ukládání, přepravu  
a pro odkapávání  
varných košů**



**UltraVent®  
odslávací zákryt**



**VarioMobil™,  
pro snadné vyjímání  
a pohodlné porcování  
velkých množství  
pokrmů**



**Olejový vozík pro  
plnění/filtrování a  
hygienické  
uchovávání  
fritovacího oleje**



**Koš na těstoviny a  
fritovací koš**

# Služby FRIMA pro absolutní spokojenost zákazníka

## Služba FRIMA – je tu vždy pro Vás

Hustá síť kvalifikovaných FRIMA SERVICE-PARTNERŮ Vám zaručuje rychlou pomoc v případě problémů. Kromě toho nabízí FRIMA pro své zákazníky i technickou „Hotline“, zajištěné zásobování náhradními díly a víkendovou nouzovou službu po celé zemi.

## AlloChef® – kompetentní pomoc od kuchaře kuchaři

365 dnů v roce Vám jsou pomocí AlloChef® osobně k dispozici zkušení kuchaři FRIMA. Tak Vám zaručujeme absolutně rychlou a kompetentní pomoc – jednoduše po telefonu.



# Není nad vlastní zkušenost

## FRIMA TeamCooking Live

Navštivte jeden z našich bezplatných seminářů TeamCooking Live zcela ve Vaší blízkosti. Zde máte možnost vařit ve FRIMA VarioCooking Center® „ruku v ruce“ s dalšími kolegy pod vedením zkušeného FRIMA kuchařského mistra.

Jednoduše se přihlaste tím, že vyplníte přiložený odpovědní lístek, abyste se mohli zúčastnit „TeamCooking Live“.

## Bezplatné vyzkoušení

Vyzkoušejte FRIMA VarioCooking Center® ve Vaší kuchyni. Stačí zavolat!



Váš partner Intergast:

**[www.frima.fr](http://www.frima.fr)**

**Intergast Praha s.r.o.**

Libušská 27/210  
142 00 Praha 4 – Libuš  
Tel.: +420 241 471 034 – 6  
Fax.: +420 241 471 037  
E-mail: [intergast@intergast.cz](mailto:intergast@intergast.cz)  
[www.intergast.cz](http://www.intergast.cz)