



 e-COOKING®



e-COOKING®

**VERRAS UW KLANTEN
MET UW VAKMANSCHAP**





WAT IS DE e-COOKER®?

De e-Cooker® is een apparaat waarmee u vis of vlees binnen een paar minuten gaart tot producten met een 'sublieme smaak'. Zelf zouden we dat nauwelijks zo durven noemen, maar dat is wat uw collega's zeggen die de e-Cooker® al hebben getest. Met e-Cooking® blijven de natuurlijke smaak en structuur behouden. Zo komen uw kwaliteitsproducten beter tot hun recht. U en uw klanten kunnen deze smaaksensatie nu zelf ervaren.

WAT IS HET PRINCIPE VAN DE e-COOKER®?

De e-Cooker® gebruikt een hele nieuwe technologie om voedsel te bereiden. De producten worden gedurende korte tijd behandeld met elektrische pulsen. Dat zorgt voor een hele milde verhitting. Daarbij blijven de smaak en de voedingsstoffen beter behouden dan bij traditionele garingsmethoden. Met de e-Cooker® kunt u in enkele minuten heel gemakkelijk de heerlijkste hapjes bereiden.



Vis is in de e-Cooker® binnen enkele minuten te garen. De smaak is subliem en de structuur blijft optimaal behouden.



*‘Beleving zorgt voor emotie
en emotie doet kopen’*

Rapport Retail 2020

WAT KAN DE e-COOKER® VOOR UW SPECIAALZAAK BETEKENEN?

Smaak en beleving

Met de e-Cooker® kunt u in uw speciaalzaak snel en eenvoudig uw vlees- of visproducten van sublieme kwaliteit bereiden. Terwijl uw klanten uw assortiment bekijken, maakt u een paar hapjes klaar.

Dat heeft twee voordelen. Uw klanten kunnen de pure smaak van uw kwaliteitsproducten direct proeven, en er valt meer te beleven in uw winkel.

Innovatie

e-Cooking® biedt volop mogelijkheden voor nieuwe smaakcombinaties en nieuwe gerechten. In een handomdraai kunt u uw ideeën uitproberen en voorschotelen aan uw klanten. Met de e-Cooker® kunt u uw klanten ook minder bekende vlees- of vissoorten laten proeven. Uw brede assortiment en uw vakmanschap zal ze verrassen.

Met de e-Cooker® laat u ook zien dat u een voorloper bent, want deze technologie is nog niet voor iedereen beschikbaar. Met de e-Cooker® kunt u zich onderscheiden van uw vakgenoten.

Besparing

Vlees of vis bereiden in de e-Cooker® is een kwestie van minuten. Dat betekent dat u bij een proeverij gemakkelijk voor elke klant apart een portie kunt klaarmaken. U hoeft niet uren van te voren te beginnen en u verspilt geen waardevolle grondstoffen.

De e-Cooker® zelf gebruikt 25% energie t.o.v. huidige garingsmethoden voor het bereiden van voedsel. Dat scheelt twee keer in uw portemonnee.



HOE GEBRUIKT U DE e-COOKER®?

Gaat u de e-Cooker® gebruiken, dan krijgt u uiteraard een uitgebreide introductie en een duidelijke handleiding. Hierbij lichten we alvast een tipje van de sluier op:

Stap 1:

U doet een stukje vlees of vis met een beetje bouillon naar keuze in de e-Cooker®.

Stap 2:

U kiest het juiste programma voor dit product en start het programma met behulp van een tablet.

Stap 3:

Binnen korte tijd is het garen gereed en haalt u het bereide product uit de e-Cooker® en presenteert het op een smaakvolle manier.

*'e-Cooking®
– de nieuwe manier
van voedsel bereiden'*



IS DE e-COOKER® VEILIG?

e-Cooking® is een veilig proces voor levensmiddelen. Het voedsel wordt tijdens de garing homogeen verhit tot een temperatuur tussen 65°C en 100°C. Dat garandeert de microbiologische veiligheid. De pan van de e-Cooker® zelf wordt niet warm en daardoor is er geen kans op verbranding.

DE VOORDELEN VAN DE e-COOKER® OP EEN RIJTJE

Smaak en beleving

- Smaak, kleur en geur van uw kwaliteitsproducten komen beter tot hun recht
- U kunt snel en gemakkelijk een hapje klaarmaken voor uw klanten
- Er valt meer te beleven en te bepraten in uw winkel, dat zorgt voor klantenbinding

Innovatie

- U kunt minder bekende producten beter onder de aandacht brengen
- U kunt eenvoudig nieuwe combinaties ontwikkelen en laten proeven

Besparing

- Altijd de juiste hoeveelheid bij bereiding
- De e-Cooker® is energiezuinig





‘Met de e-Cooker® kan ik mijn vakmanschap en passie voor mijn producten beter overbrengen’

MET DE e-COOKER® OP WEG NAAR DE TOEKOMST

Professionals die de e-Cooker® hebben getest, zijn erg enthousiast. Nu willen we u en uw klanten laten kennismaken met e-Cooking®, de nieuwe manier van voedsel bereiden.

Wilt u op de hoogte blijven van de ontwikkelingen, dan kunt u uw gegevens invullen op onze website www.e-cooker.eu.

Wilt u meer weten over de werking, het gebruik en de prijs van de e-Cooker®, neem dan contact met ons op.



PRIJZEN e-COOKER®

De e-Cooker® heeft nationaal en internationaal een aantal toonaangevende prijzen gewonnen waaronder de *Koks Innovatietrofee* en de *Global Food Industry Award*.



IXL NETHERLANDS B.V. EN IXL e-COOKER B.V.

IXL Netherlands B.V. is een innovatief bedrijf dat verrassende technologische concepten ontwikkelt van idee tot markt. Het bedrijf heeft als leidraad People, Planet, Prosperity en kiest daarom voor technologieën die waarde toevoegen aan de maatschappij.

Een voorbeeld is de PEF (Pulsed Electric Fields) technologie die wordt gebruikt in de e-Cooker®. Samenwerking met bedrijven, universiteiten en instituten is essentieel voor het succes van IXL Netherlands B.V.

IXL e-Cooker B.V. zorgt voor de marketing en verkoop van de e-Cooker®.



IXL e-Cooker B.V.
Lekdijk 20
3998 NH Schalkwijk
The Netherlands
Tel: +31(0)30 210 8060

info@e-cooker.eu
www.e-cooker.eu

*e-Cooker® en e-Cooking® zijn geregistreerde merken van IXL Netherlands B.V.
© IXL Netherlands B.V.*

Aan de informatie in deze brochure kunnen geen rechten worden ontleend.