



Wilgenhaantje 35
1562LW Krommenie
Nederland

info@chefsstonegrillalliance.com
www.chefsstonegrillalliance.com

CHEFS CONCEPT

Producten met een unieke uitstraling

CONCEPT VOOR LEKKER & GEZOND ETEN

Een gezonde maaltijd zonder toegevoegde oliën of vetten!

Nederland kent vele restaurants. Moderne ondernemers gaan met hun tijd mee en willen zich graag onderscheiden van anderen. Chefs Stonegrill Alliance biedt in de Benelux een onderscheidend en concurrerend concept wat simpel is en zijn weerga niet kent. Hoog renderend en eenvoudig te integreren in het aanbod van bestaande restaurants. Ook een totaalconcept is mogelijk. Velen in de wereld gingen u hierin reeds voor.

Geen dure keukenuitbreiding nodig, slechts een eenvoudige oven om hoogwaardige lavastenen te verhitten en een aantal individuele plateaus. In ons leveringsprogramma hebben wij een snelle steenoven met twee kamers en fraaie plateaus van Europese fabrikanten in verschillende prijsklassen, welke door hun design deel uitmaken van een luxe tafelinrichting.



HOE WERKT HET?

Op het plateau ligt een verhitte natuursteen van ca 370°C. Hierop wordt een mooie biefstuk of zalmzijde door uw

gast zelf bereid door er op de steen plakken af te snijden en deze langzaam dicht te schroeien tot het aan diens smaak voldoet. Medium, rare, weldone, hij regelt het zelf. Niets terug naar de keuken omdat de gast het te rauw of te doorbakken vindt.



Rustig en gezellig eten, zonder dat het vlees kouder wordt. Een ware belevenis, ook voor de veeleisende klant. Ook ideaal voor het serveren van mooie vis of vleesproducten op het terras bij mooi weer. Bij de meeste restaurants zijn de keukenmenu's gelijk aan de Hot Stone menu's, evenals de bijlagen. Voor- en nagerechten ook. Het enige verschil is dat bij de keukenmenu's het vlees door een kok wordt gegrild of gebakken en bij de Hot Stone doet de klant het met veel plezier zelf. Het principe blijft dus gelijk, de gast eet alleen niet van een bord, maar van een hete steen. Langer genieten dus. Het meest ideale concept voor binnen en buiten.

Laat u verrassen door de sublieme en pure smaak, zonder toevoeging van oliën of vetten, puur natuur en dus ook nog eens gezond voor hart en bloedvaten, waardoor ook de low-fat gasten aan bod komen. Deze onvergetelijke beleving laat uw gasten uitkijken naar een volgend

Vraag online via onze website uw demo aan!

www.chefsstonegrillalliance.com



Wilgenhaantje 35
1562LW Krommenie
Nederland

info@chefsstonegrillalliance.com
www.chefsstonegrillalliance.com

bezoek. Late gasten kunnen zelfs dineren nadat de keuken is gesloten en de kok al naar huis is. Iedere assistent kan de gerechten binnen enkele minuten op tafel zetten.

Tip: u gebruikt dezelfde menukaarten en vermeldt bij de relevante gerechten: Ook op de Hot Stone. Een van onze restaurateurs biedt de Hot Stone menu's zelfs goedkoper aan, omdat de kok er geen werk aan heeft. De keuken sluit om 21.00 uur en worden er daarna buiten de keuken om voor late gasten tot 01.00 uur gewoon nog Hot Stone menu's geserveerd.

Voor culinaire tips bezoekt u onze website: www.chefsstonegrillalliance.com

KLANTENSERVICE:

Email: info@chefsstonegrillalliance.com



Vraag online via onze website uw demo aan!
www.chefsstonegrillalliance.com

Ontwerp uw product

Producten met een unieke uitstraling

Al onze Chefs Stonegrill Alliance producten kunnen worden voorzien van uw eigen logo van het restaurant of hotel. Maak uw product uniek met de juiste uitstraling.



Steak Rock – Model L



Steak rock - Model S



Steak rock – Steakbord Tomahawk



Vraag online via onze website uw demo aan!

www.chefsstonegrillalliance.com



Wilgenhaantje 35
1562LW Krommenie
Nederland

info@chefsstonegrillalliance.com
www.chefsstonegrillalliance.com

Veiligheid van ons hout

Producten met een unieke uitstraling

Al onze Chefs Stonegrill Alliance producten zijn veilig getest en ontwikkeld volgens ons eigen BPS (BURN PROTECT SYSTEM).

De speciaal ontworpen plateau en zorgvuldig gekozen van materialen voorkomen de volgende punten:

- Voorkomt dat de hitte verdwijnt uit de lava steen via het plateau.
- Voorkomt de lava steen het hout verbrandt door middel van een RVS plateau.
- Voorkomt dat de geur van grill in het hout wordt getrokken.
- Het makkelijk maken om de hete lavasteen te verwijderen van het plateau



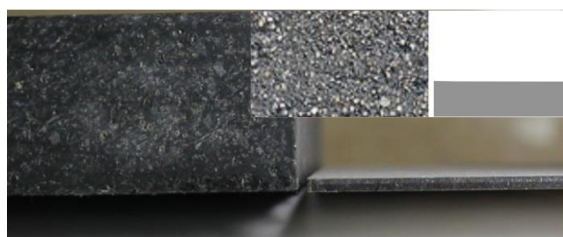
Met BPS (burn protect system)



Zonder BPS (burn protect system)



Chefs schep en steen



Standaard schep en steen

Schep en steen

Producten met een unieke uitstraling

Al onze Chefs Stonegrill Alliance stenen en scheppen zijn uniek getest en ontwikkeld om het wisselen van de stenen in het proces gemakkelijker te maken.

Vraag online via onze website uw demo aan!

www.chefsstonegrillalliance.com



Wilgenhaantje 35
1562LW Krommenie
Nederland

info@chefsstonegrillalliance.com
www.chefsstonegrillalliance.com

Ovens

Producten met een unieke uitstraling

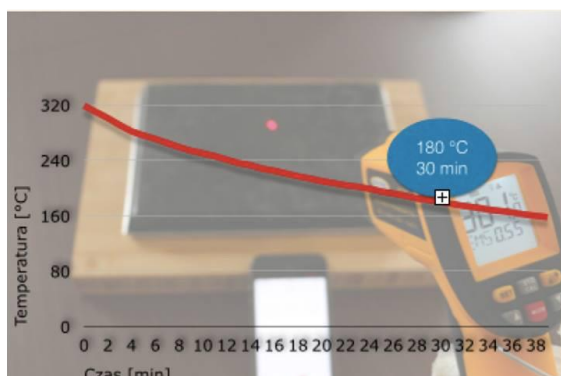
Chefs Stonegrill Alliance beschikt over twee verschillende hot stone ovens. Onze ovens zijn geen omgebouwde zware pizza ovens, maar worden speciaal ontworpen en geproduceerd in Europa voor het snel verhitten van onze lava grillstenen tot 450 graden.



Steak Rock – oven 36 stenen



Steak Rock – oven 20 stenen



Temperatuur

Producten met een uniek uitstraling

Hoe lang blijven onze lava stenen warm bij 320 graden test.

Vraag online via onze website uw demo aan!
www.chefsstonegrillalliance.com