

# CIERS COOKING.

professional cooking & frying equipment

**Een dynamisch bedrijf waar jarenlange ervaring en ambitie samenkomen.**

Ciers Cooking wordt geleid door Kenny Ciers, de 2<sup>de</sup> generatie met jaren ervaring in de verkoop en installatie van horecamateriaal. Hij begon zijn carrière in de frituurwereld en vulde die later aan met professionele keukeninstallaties. Ondertussen is Ciers Cooking uitgegroeid tot een sterke partner die haar klanten van A tot Z bijstaat bij keukenrenovaties, nieuwbouw én totaalprojecten.

"You dream it, we build it"



## Keukens op maat

Qook! is de professionele maatwerk keuken bij uitstek! Deze is verkrijgbaar in een rond of vierkant model en leverbaar met werktafels, spoeltafels en afzuigkap. Het is een compleet ingerichte keuken.

Het fornuis is leverbaar in wand- of eilandopstelling. Iedere horecagelegenheid of instelling is anders en daar houdt Qook! rekening mee.

## Qook! Een uniek keukendesign

In het Qook! concept is een mooi design verenigd met gebruiksvriendelijkheid. Er wordt gebruik gemaakt van een hoge kwaliteit roestvrij staal en het keukenmeubel wordt zeer nauwkeurig afgewerkt. Qook! is door zijn uniek design niet alleen de trots van de chef, maar ook iets om mee uit te pakken bij jouw gasten. Deze maatwerk keuken mag gezien worden.

### Naadloos

Een Qook! keuken is compleet naadloos en is daarom uiterst hygiënisch. Het ontbreken van naden verhoogt bovendien de gebruiksvriendelijkheid en schoonmaken wordt een koud kunstje.



Europalaan 66-68 – 9800 Deinze  
(Kantoren & magazijn)

Rijksweg 111A bus 4 – 9870 Zulte  
(Showroom)



+32 (0)9 355 04 33  
info@cierscooking.be  
www.cierscooking.be/qook