

*Chef In*<sup>®</sup>





*Chef In*<sup>®</sup>  
Profesyonellere yakışır  
yeni bir teknoloji.





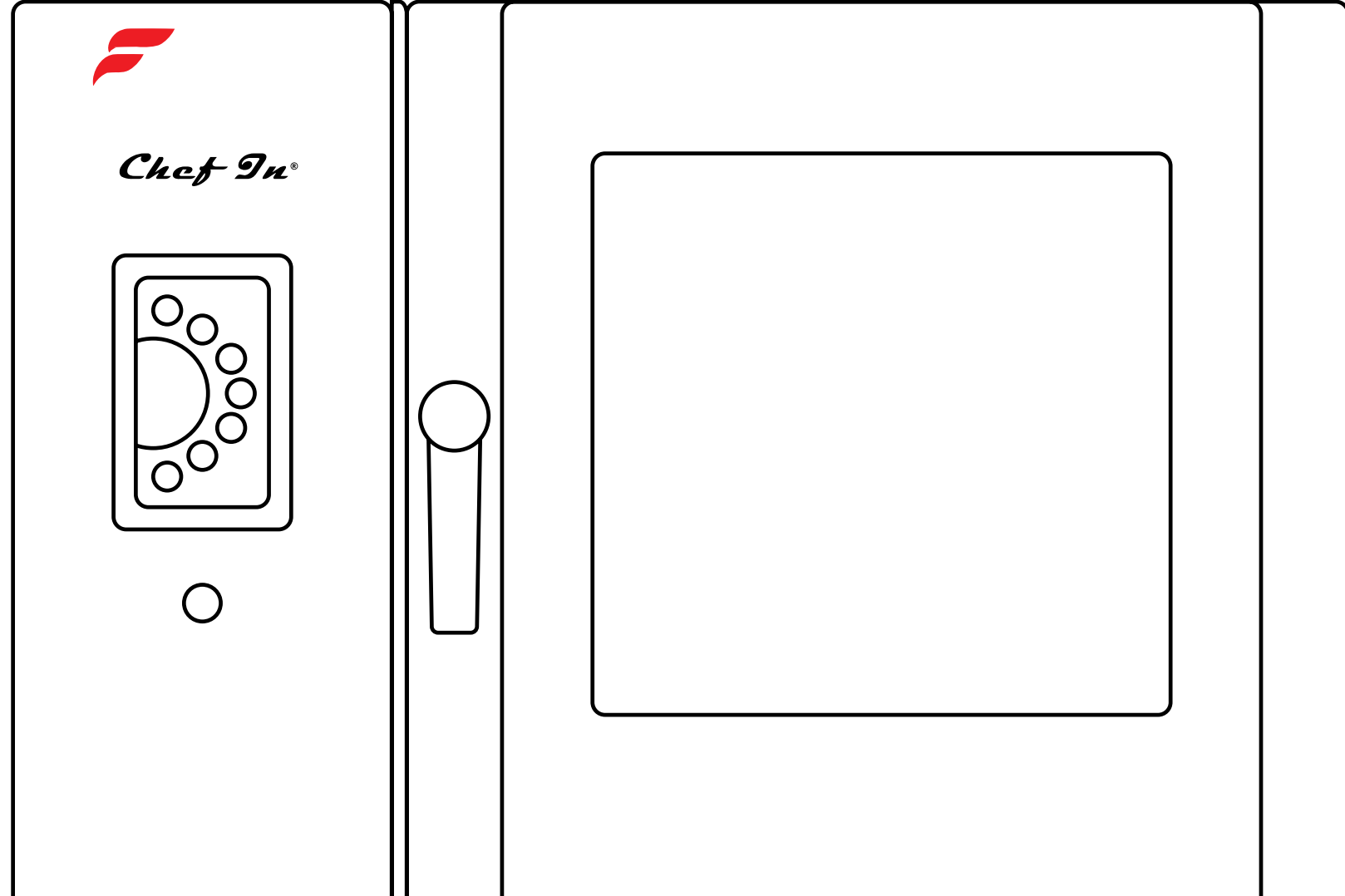
**Serüvene hazır olun!  
Bambaşka bir ürün sizleri bekliyor.**

***Chef In***<sup>®</sup>

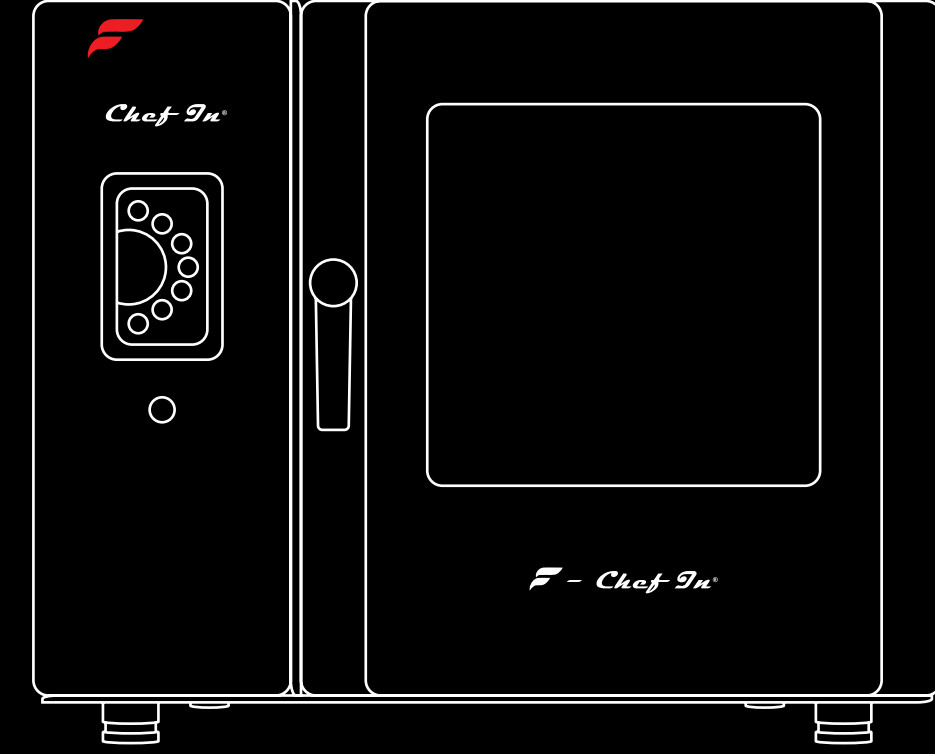
**inCook inClean inTouch inSmoker inMayfer**



**Yemek yapmanın en kolay yolu!**



**Chef In.**







## Fırın demek hafif kalır.



7" IPS Dokunmatik Ekran Teknolojisi

Tütsülemek için geliştirilen harika bir teknoloji

Geliştirilen pişirme teknolojisi ile yüksek sıcaklıklarda dahi hassas ısı ve nem kontrolü sağlar

Özel olarak formülize edilmiş deterjan ve bakım tabletleri ile daha hijyenik ve çevre dostu yıkama





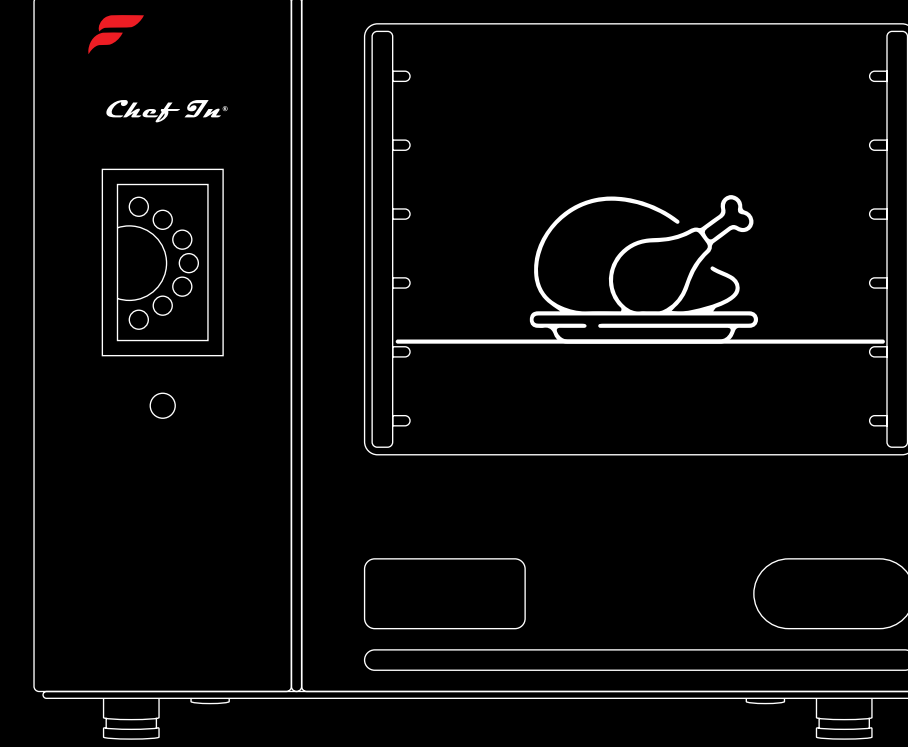
**in**Cook

Piřirmenin yeni adı "inCook"  
teknolojisi ile verimliliğinizi artırın!



*Chef In®*

**Her yeni,  
yeni bir başlangıç.**



## **Hassas ısı ve nem kontrolü.**

Geliştirilen pişirme teknolojisi ile yüksek sıcaklıklarda dahi hassas ısı ve nem kontrolü sağlar.





**in**Cook

## Hassas ısı ve nem kontrolü

Yüksek sıcaklıklarda dahi hassas ısı ve nem kontrolü ile mükemmel pişirme sonuçları sunar.





## Hassas ısı ve nem kontrolü

### Yüksek Sıcaklıklarda Hassas Kontrol

Chef In, yüksek sıcaklıklarda bile mükemmel kontrol sağlar. Özel tasarlanmış ısı kontrol sistemi, her aşamada istediğiniz sıcaklığı korur. Bu, özellikle fırın içindeki sıcaklığın dalgalanmasını önler ve her yemeği istediğiniz şekilde pişirmenizi sağlar.

### Nem Kontrolü ile Lezzet Maksimumda

Piştirme sırasında nemin kontrolü, yemeklerin lezzetini maksimumda tutar. Chef In, içerideki nem düzeyini hassas bir şekilde ayarlar. Bu, etlerin suyunu tutarken sebzelerin tazeliğini korur ve unlu mamulleri mükemmel şekilde pişirmenizi sağlar.

### Homojen Isı Dağılımı

Chef In kombi fırını, yemeklerin mükemmel pişirilmesini sağlayan homojen ısı dağılımına sahiptir. Bu özel teknoloji, her bir yemek porsiyonunun eşit derecede piştiği anlamına gelir. Sonuç olarak, yiyeceklerin her yanı aynı lezzette ve aynı dokuyla pişer, lezzetli sonuçlar elde edilir.

### Profesyonel Şefler İçin Tasarlandı

Chef In, profesyonel şeflerin en yüksek standartlarda yemekler hazırlamasını sağlar. Hassas ısı ve nem kontrolü, her yemeği bir şefin hassasiyetiyle pişirmenize yardımcı olur. Tüm sıcaklıklarda hassas ısı ve nem kontrolü ile mutfak deneyiminizi bir üst seviyeye taşır. Yemeklerinizi her zaman mükemmel şekilde pişirir ve lezzetlerini korur.

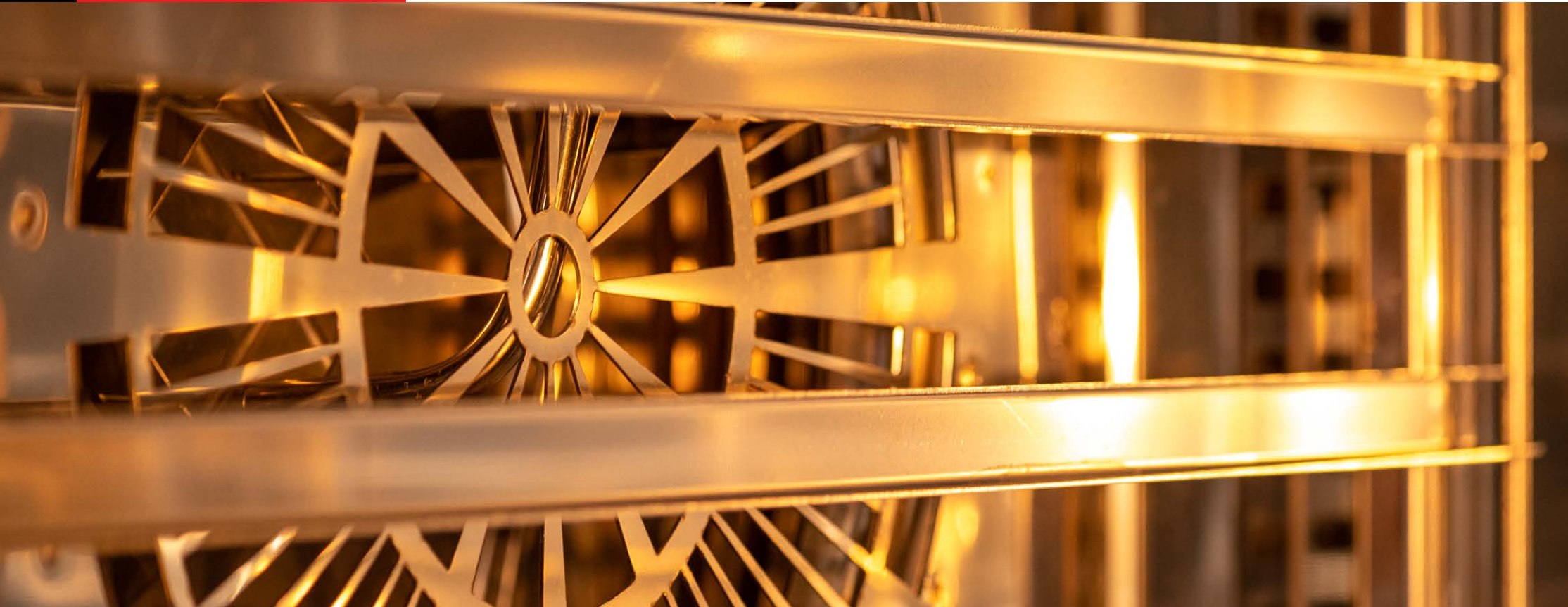




**in**Cook

## Gelişmiş fan kontrolü teknolojisi

Çift yönlü dönen ve ayarlanabilir fan hızı ile homojen ısı dağılımı yapar, eşit miktarda pişirme sağlar.





## Gelişmiş fan kontrolü teknolojisi

### Çift Yönlü Dönen Fan

Gelişmiş fan kontrolü teknolojisi, çift yönlü dönen ve hızı ayarlanabilir bir fan kullanır. Bu fan, içerdeki sıcak havanın homojen bir şekilde dolaşmasını sağlar. Hem alt hem de üst raflarda bulunan yemekler aynı derecede mükemmel şekilde pişer.

### Homojen Isı Dağılımı

Geleneksel fırınlarda sıcaklık farklılıkları ve ısı dağılımı sorunları sıkça karşılaşılan bir durumdur. Ancak Chef In gelişmiş fan kontrolü teknolojisi sayesinde bu sorunu ortadan kaldırır. Fan, fırın içindeki sıcaklığı eşit bir şekilde dağıtarak her yemeğin mükemmel şekilde pişmesini sağlar. Bu, yemeklerin homojen bir şekilde pişmesi anlamına gelir.

### Daha Hızlı ve Daha Verimli Pişirme

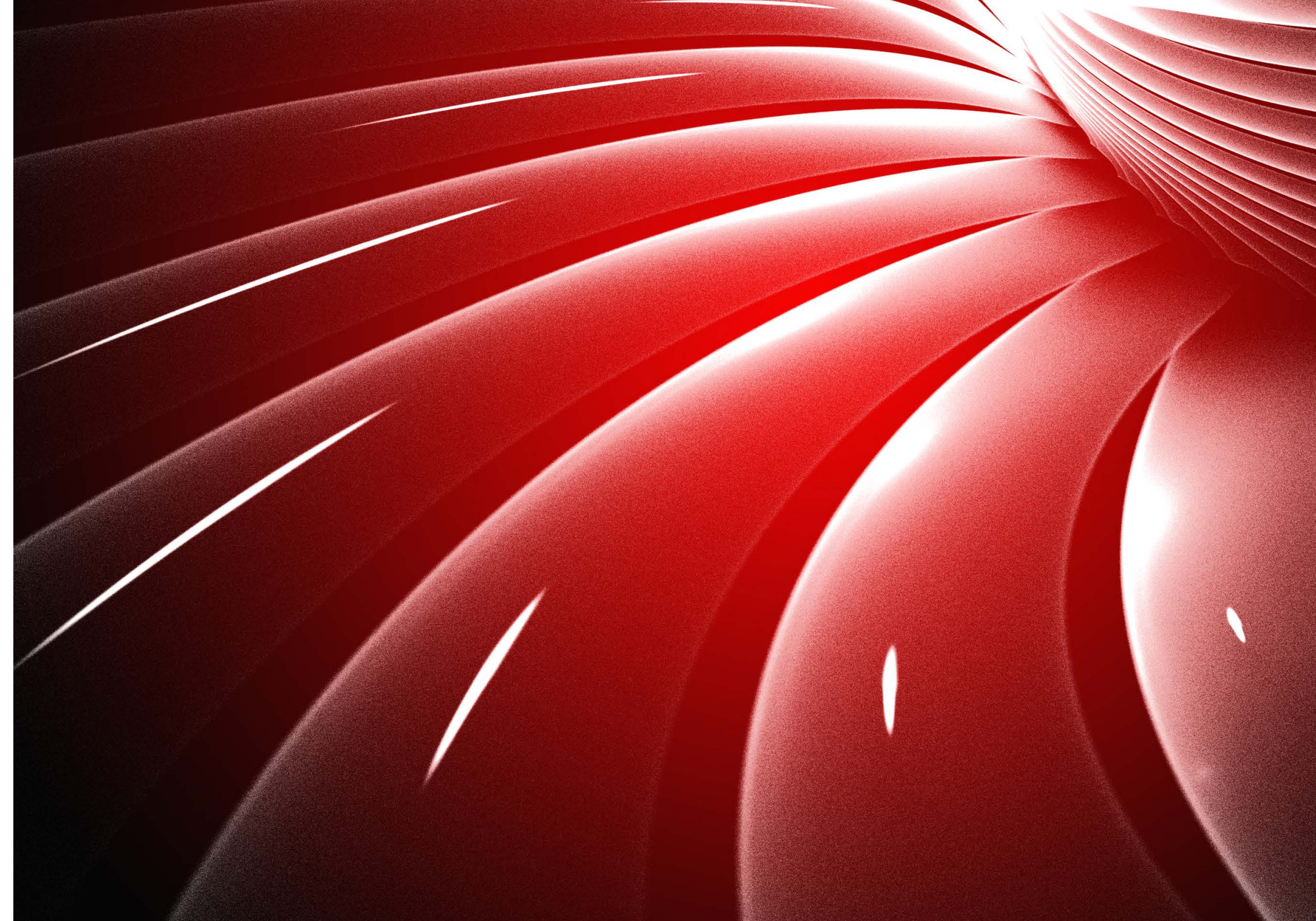
Gelişmiş fan kontrolü teknolojisi, sıcak havanın hızla yemeklerin yüzeyine ulaşmasını sağlar. Bu, yemeklerin daha hızlı pişmesi anlamına gelir, bu da enerji tasarrufu sağlar. Ayrıca, daha verimli pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.

### Daha Lezzetli Yemekler

Mükemmel ısı dağılımı, yemeklerin lezzetini en üst düzeye çıkarır. Etlerin suyu korunurken, sebzelerin tazeliği ve lezzeti muhafaza edilir. Bu her ürün için geçerlidir. Örneğin bir kek homojen pişirme sayesinde mükemmel kıvamda olur.

### Mükemmel Isı Dağılımı

Chef In, gelişmiş fan kontrolü teknolojisi ile her yemeği bir şefin hassasiyetiyle pişirmenizi sağlar. Sıcaklık dalgalanmaları ve ısı dağılımı sorunlarına son verir ve mutfakta mükemmel sonuçlar elde etmenize yardımcı olur.

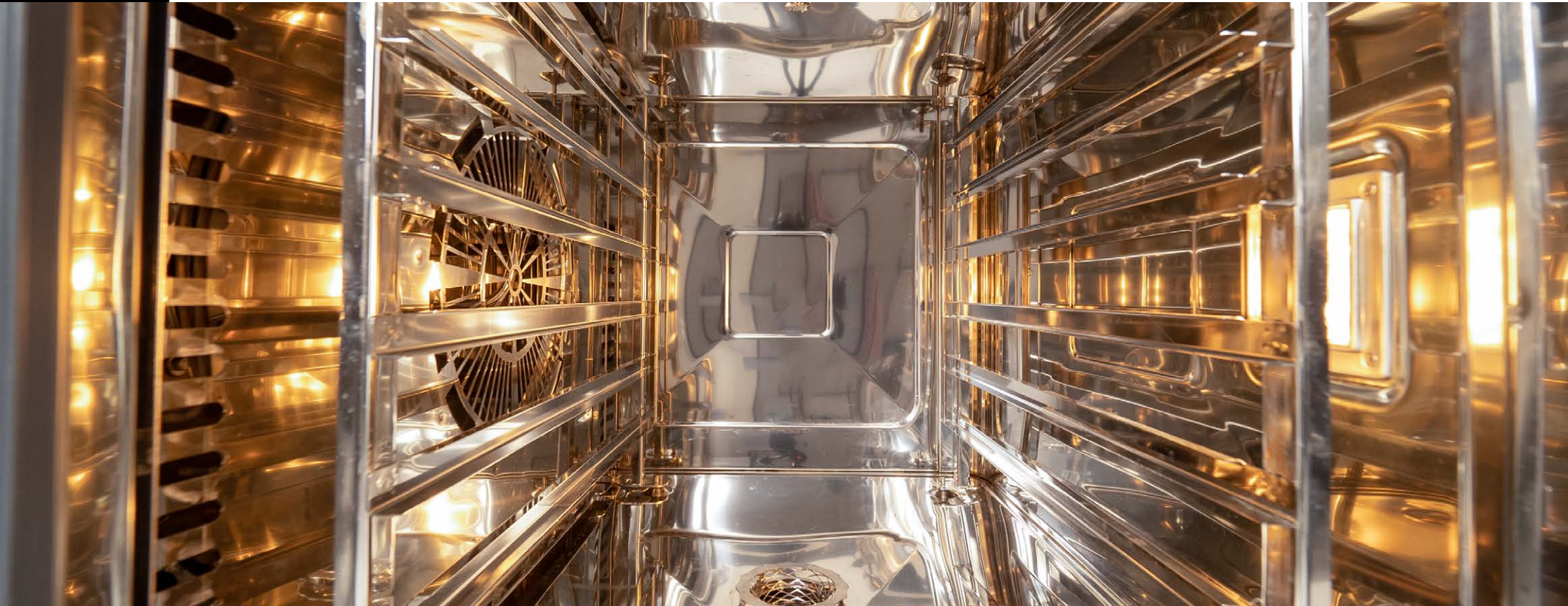




**in**Cook

## Daha fazla ürün pişirme kapasitesi

Patentli GN 1/1 - 40x60 ayarlanabilir raf özelliği ile %40 daha fazla ürün pişirebilmek artık mümkün.





**in**Cook

## Daha fazla ürün pişirme kapasitesi

### **Chef In ile Üretim Kapasitenizi Genişletin ve Performansınızı Artırın.**

Chef In, mutfak operasyonlarınızı daha verimli hale getirmeniz ve performansınızı sınırlamadan daha fazla ürün pişirmeniz için tasarlanmıştır. Özellikle patentli hareketli iç raf sistemi, bu deneyimi bir üst seviyeye taşır.

### **Daha Fazla Ürün Pişirme Kapasitesi**

Chef In'in patentli raf özelliği sayesinde GN 1/1 veya 40x60 arasında bir tercih yapabilir, aynı anda daha fazla yemek pişirebilirsiniz. Yoğun olduğunuz saatlerde daha hızlı hizmet sunmanızı sağlar.

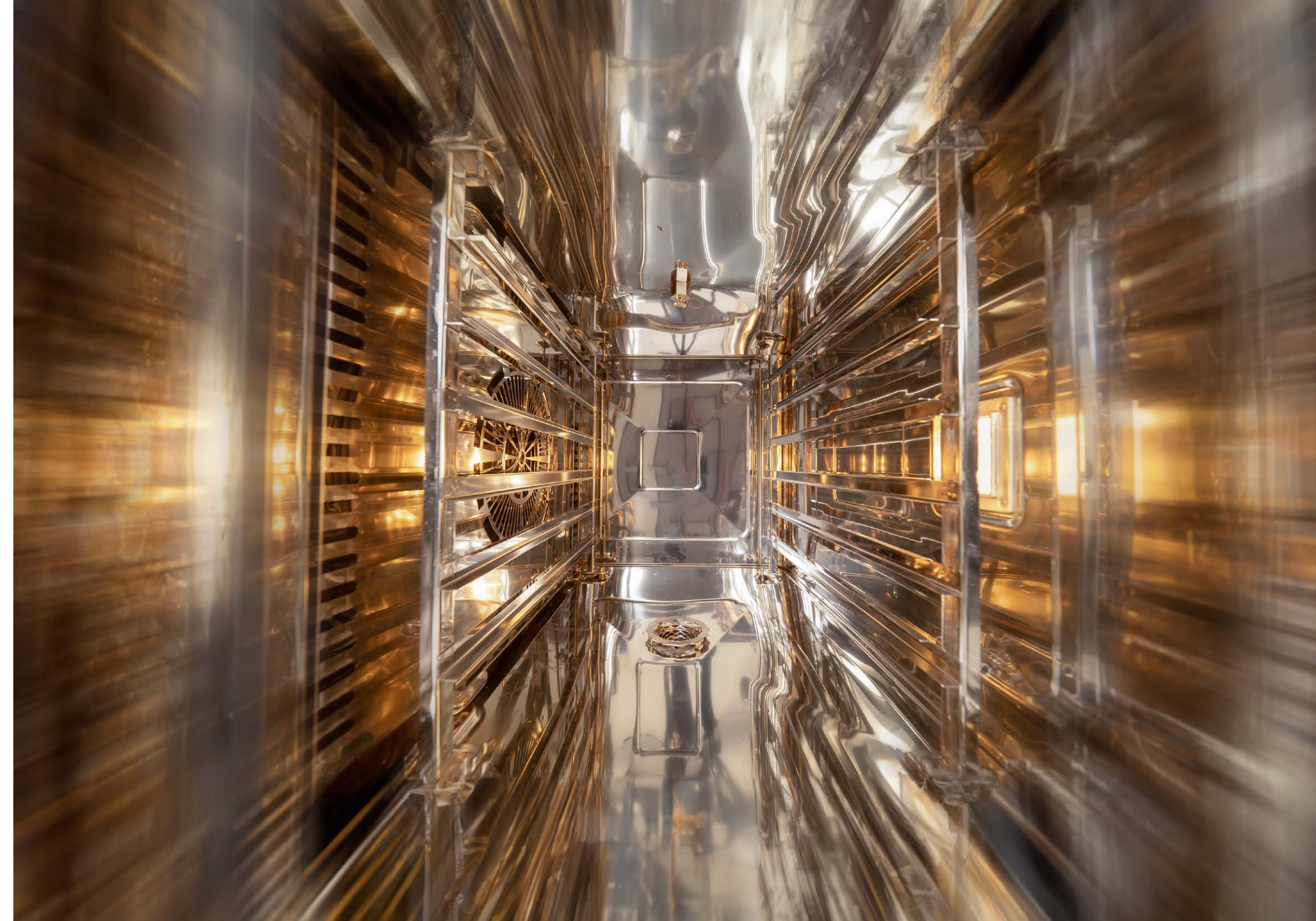
### **Unlu Mamuller İçin Genişleme**

Hareketli raf özelliği, yatayda genişleyerek 40x60 tava alabilme yeteneği sunar. Bu, özellikle unlu mamuller gibi büyük tepsi veya tavalarda kullanılan pişirme işlemlerinde büyük bir avantajdır. Artık daha fazla ürünü aynı anda pişirebilirsiniz.

### **%40 Daha Fazla Ürün Pişirme Kapasitesi**

Chef In ile unlu mamuller dahil her türlü yemeği pişirirken, yüksek kapasitesiyle %40 daha fazla ürün pişirebilirsiniz.

Bu, işletmenizin büyümesine ve müşterilerinize daha hızlı hizmet sunmanıza yardımcı olur. Güçlü raf sistemi ve genişletilebilir raf özellikleri ile mutfaklarınızı optimize eder. Daha fazla yemek pişirme kapasitesi ve esneklik, işletmenizin başarısını artırır ve performansınızı ön plana çıkarır.





**in**Cook

Manuel pişirmede bulunan 3 farklı mod

Haşlama Modu  
Kombi Modu  
Izgara Modu





## Manuel pişirmede bulunan 3 farklı mod

### Haşlama Modu

Hassas nem kontrolü sayesinde sebzelerin renklerini koruyarak pişirirken; bakliyatlar, makarnalar, et ürünleri, deniz mahsullerinin dokularını, lezzetlerini ve kıvamını kaybetmeden haşlamanızı sağlar

### Kombi Modu

Kombi modu, sıcak hava ve buharı bir araya getirerek yemekleri hızlıca ve homojen bir şekilde pişirir. Bu mod, etlerin suyunu tutmasını sağlar, böylece lezzetli ve sulu etler elde edebilirsiniz. Düşük sıcaklıkta sous-vide tarzı pişirme için idealdir. Etleri mükemmel sıcaklıkta pişirir ve lezzetlerini korumanıza yardımcı olur.

### Izgara Modu

Izgara modu, yemeklerin üst kısmını yoğun bir şekilde ısıtarak mükemmel kızartmalar ve ızgaralar elde etmenizi sağlar. Etlerin, tavukların veya sebzelerin üzerini hızlıca kızartabilirsiniz.

Izgara modu, yemeklerin üst kısmını çtır çtır kızartarak lezzetli kaplamalar oluşturmanıza yardımcı olur. Pizza, lasagna veya graten gibi yemekler için idealken bu modda mühürleme işlemlerini en iyi şekilde yapmanıza yardımcı olur.

Her bir pişirme modu, farklı pişirme gereksinimlerine ve lezzet tercihlerine cevap verir. Chef In kombi fırını, bu modlar aracılığıyla kullanıcılara yemeklerini mükemmel şekilde hazırlama esnekliği sunar. Bu modların kullanılması, aşçuların yaratıcılığını ve profesyonelliklerini mutfakta sergilemelerine yardımcı olur.

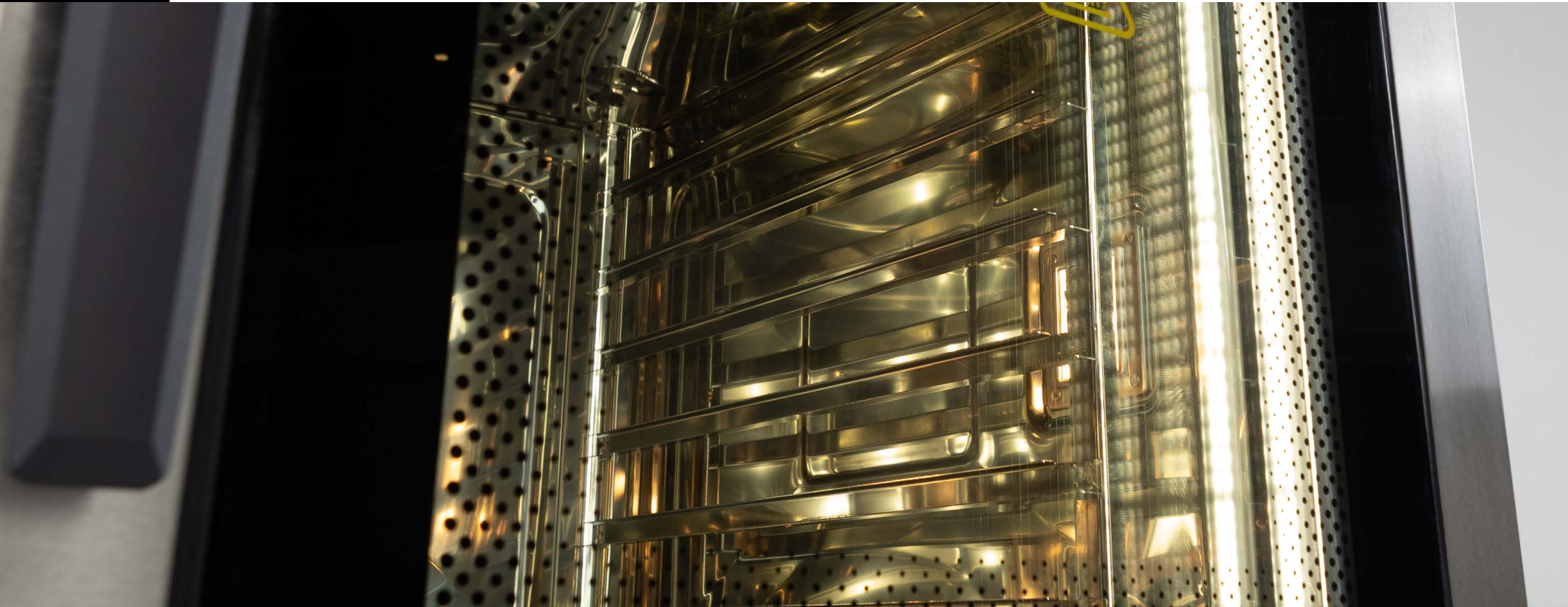




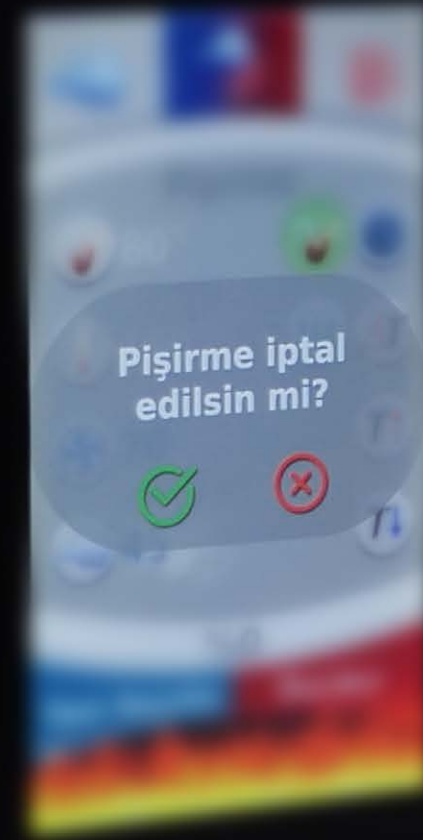
**in**Cook

## Sesli ve görsel uyarı

Pişirme sonu ve bir çok etkinliği hem sesli hem de görsel şekilde uyarır.



*Chef In*





### Chef In ile Mutfak Deneyiminizi Zenginleştirin

Chef In, mutfak deneyiminizi daha keyifli ve verimli hale getirmeniz için tasarlanmıştır. Benzersiz özellikleriyle, mutfakta size en iyi şekilde yardımcı olur ve en yoğun anlarınızda bile sizi uyararak yemeklerinizi en iyi haliyle sunmanıza yardımcı olur.

### Görsel Uyarı Sistemi

Chef In, müzik dinlerken bile size pişirme tamamlama uyarılarını görsel olarak sunar. Yemeklerinizin hazır olduğunu veya belirlediğiniz sürenin sona erdiğini bilmeniz için fırının ekranında size bilgi verir. Bu, mutfakta daha özgürce hareket etmenize olanak tanır.

### Sesli Uyarı Sistemi

Sesli uyarı sistemi, arkanız dönükken bile size pişirme uyarılarını sesli olarak iletebilir. Bu, ellerinizin meşgul olduğu anlarda bile kontrolü elinizde tutmanızı sağlar.

### Özel Tasarım

Chef In AR-GE uzmanlarımız tarafından özel olarak tasarlanmıştır. Sesli ve görsel uyarılarla donatılarak size en iyi şekilde yardımcı olması amaçlanmıştır. Bu, mutfak operasyonlarınızı daha kolay ve daha verimli hale getirir.





**in**Cook

**Birlikte başlat, birlikte bitir**

Chef In ile yaratıcı pişirme deneyimi.





## Birlikte başlat, birlikte bitir

### Birlikte Başlat, Birlikte Bitir Nedir?

Bu benzersiz özellik, farklı yemekleri aynı anda pişirmenizi sağlar. Her iki yemek de aynı hassasiyetle pişer ve mükemmel lezzete ulaşır.

### Neden "Birlikte Başlat, Birlikte Bitir" Tercih Edilmelidir?

Zaman ve Enerji Tasarrufu: Aynı anda birden fazla yemek pişirebilirsiniz, bu da size zaman ve enerji tasarrufu sağlarken daha fazla verimlilik anlamına gelir.

Lezzet Tutkusu: Her yemek, ayrı bir tat hikayesini temsil eder. Bu özellik, her yemeği ayrı ayrı özelleştirirken aynı anda pişirmenizi sağlar.

Pratiklik ve Kolaylık: İhtiyacınız olan tek şey, farklı yemeklerinizi fırına koymak ve istediğiniz pişirme modunu seçmektir. Chef In, gerisini sizin için halleder.

### Chef In ile Daha Fazla Yaratıcılık

"Birlikte Başlat, Birlikte Bitir" özelliği, mutfakta sınırları kaldırır. Yaratıcılığınızı ifade ederken zamandan ve enerjiden tasarruf edersiniz. Artık her yemeği aynı özenle hazırlayabilirsiniz, çünkü Chef In size her adımda eşlik eder. Şimdi, mutfakta sınırları aşın ve yemek pişirme deneyiminizi bir üst seviyeye taşıyın. Daha fazla yaratıcılık ve lezzetle dolu bir mutfak sizi bekliyor.







**in** Touch  
7" IPS Dokunmatik  
Ekran Teknolojisi



**in** Touch

## Gelişmiş ekran teknolojisi

7" IPS panel  
Dokunmatik ekran  
Kullanıcı dostu arayüz tasarımı





### Chef In Teknolojisiyle Mükemmel Mutfak Deneyimi

Chef In, geleceğin mutfak deneyimini bugünden yaşamanız için tasarlanmıştır. Özellikle 7" IPS dokunmatik kontrol paneli, bu deneyimi bir üst seviyeye taşımak için var.

### Uzaktan Erişim ve Reçete Kontrolü

Chef In uzaktan erişim özelliği sayesinde nerede olursanız olun reçetelerinizi kontrol edebilmenizi sağlar. Otelinizin veya restoranınızın yeni menülerini uzaktan aktarabilirsiniz. Bu, işletmenizin yeniliklere hızlı bir şekilde adapte olmasını sağlar.

### Personel Eğitimi ve Kolaylık

Mevcut reçetelerinizi panele eklediğinizde, personellerinize pişirme kolaylığı sağlamak için kontrol panelini kullanabilirsiniz. Her reçeteyi ve pişirme talimatını panelde saklayarak, personelinizin mükemmel sonuçlar elde etmesini kolaylaştırabilirsiniz. Bu, aynı kalitede yemekleri her zaman sunmanıza yardımcı olur.

### Dayanıklı ve Güçlü Tasarım

Kontrol paneli, mutfak şartlarına dayanacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır. Su sıçramalarına, sıcaklığa ve toza dayanıklı yapısı ile sağlamlığını kanıtlar. Zorlu mutfak koşullarında bile performansını korur.

Chef In, işletmenizin mutfak operasyonlarını optimize etmek için gelişmiş teknolojiyi kullanmanızı sağlar. Uzaktan erişim ve özel yazılım, işletmenizin daha rekabetçi olmasına ve mükemmel lezzetleri her zaman müşterilerinize sunmanıza yardımcı olur.





**in** Touch

## Arıza çözüm yönlendirme

Arıza çözüm yönlendirme özelliği ile Chef In kullanım sırasında oluşabilecek sorunları hızlı bir şekilde teşhis ederek arızayı sesli ve görsel olarak tarafınıza bildirir. Bu servis sürecinin en hızlı şekilde başlatılmasını sağlar.





## Arıza çözüm yönlendirme

### Chef In ile Sorunları Önceden Tespit Edin ve Hızlı Müdahale Edin

Chef In, mutfak operasyonlarınızın kesintisiz ve verimli bir şekilde devam etmesini sağlamak için tasarlanmıştır. Olası arızaları tespit edip ekran üzerinde bildirme özelliği, işletmelerinize hızlı müdahale ve sorunsuz bir deneyim sunar.

### Arızaları Ekran Üzerinden Bildirme

Chef In, olası basit arızaları tespit eder ve ekran üzerinde size bildirir. Örneğin, fırının suyu kesildiğinde, ekran size suyun kontrol edilmesi gerektiğini bildirir. Bu sayede olası sorunları hızla tespit edebilir ve gerekli önlemleri alabilirsiniz.

### Hızlı İletişim Kanalları

Chef In iletişim kanalları da size yardımcı olur.

**0332 239 00 81** telefon numarasından veya web sitemizde bulunan form üzerinden doğru arızayı bildirebilir ve hızlıca çözüm alabilirsiniz. Bu, servis birimimizle yapacağınız konuşmalarda size yardımcı olur ve arızanın hızlıca giderilmesini sağlar.

### Zaman Kazandırır

Basit arızaların hızlıca tespit edilip çözülmesi, işletmenizin verimliliğini artırır ve zaman kazandırır. Personelimiz ile iletişim kurmadan önce ekran üzerinden sorunun ne olduğunu anlayabilirsiniz. Bu, mutfak operasyonlarınızın kesintisiz devam etmesini sağlar.





**Dahası mı? Evet dahası var!**

## Kullanıcı dostu arayüz tasarımı

Kolay ulaşılabilir menüler.

**Akıllı reçete oluşturarak, kendinize özgü reçeteler hazırlayabilirsiniz. Reçetelerinizi hazırlarken anlık olarak müdahale edebilirsiniz.**

**Kablolu, kablosuz veya USB ile reçete, veritabanı ve yazılım güncellemelerini kolayca yapabilir ve her an güncel kalabilirsiniz.**

**Kişiselleştirilebilir özellikler; favori listesi oluşturabilir, değiştirilebilir ses ve ekran ayarlarını basitce yapabilirsiniz.**

**Akıllı bilgilendirme özelliği ile reçetenizde kullanılan ürünlerin detaylarını paylaşabilirsiniz.**

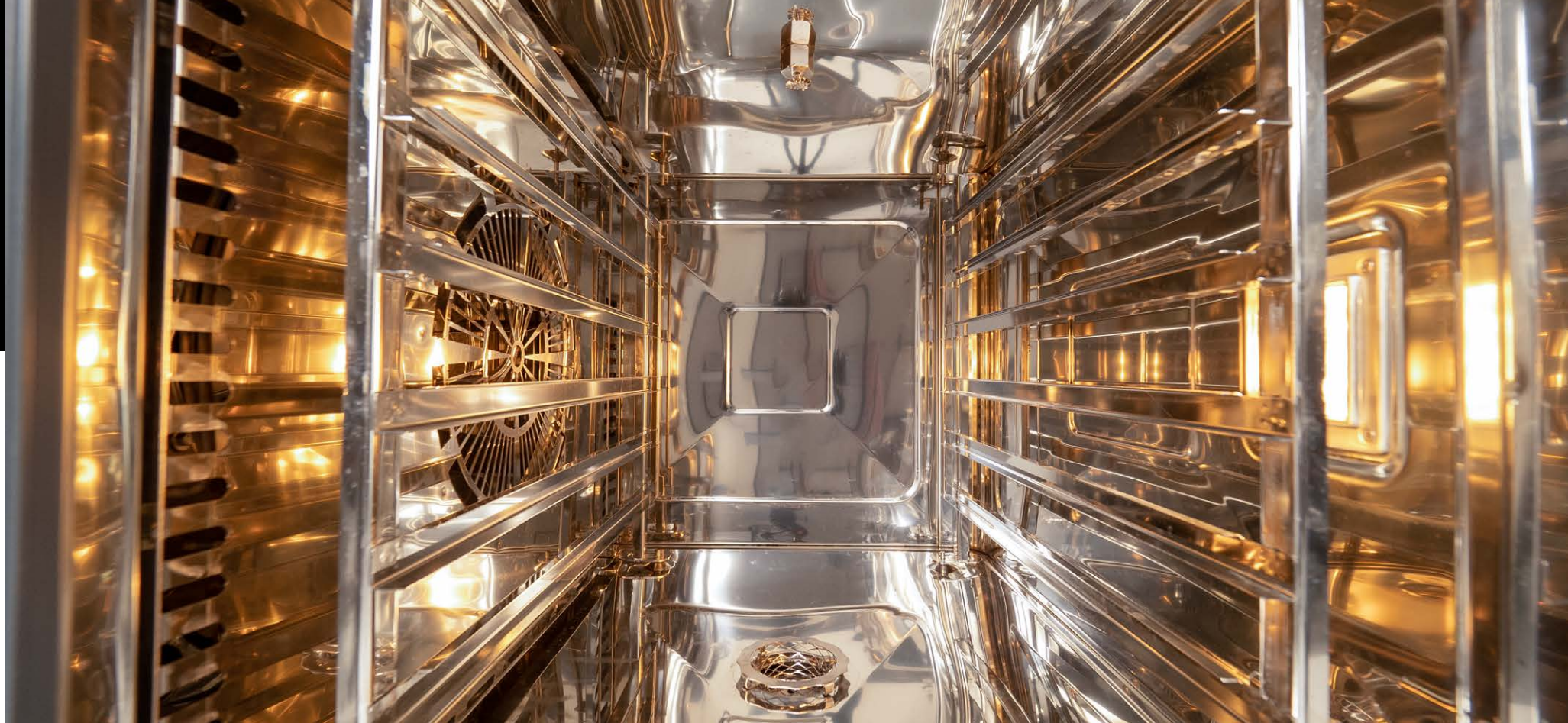




#daretobedifferent







**in** Clean

Daha hijyenik ve  
çevre dostu bir yıkama



**in**Clean

## 6 Farklı yıkama seçeneği

Hızlı Yıkama  
Hafif yıkama  
Normal yıkama  
Yoğun yıkama  
Deterjansız yıkama  
Durulama





**in**Clean

### **Pırıl pırıl bir makine**

Özel olarak formülüne edilmiş deterjan ve bakım tabletleri sayesinde daha hijyenik ve çevre dostu bir yıkama





## Pırıl pırıl bir makine

### Chef In ile Maksimum Hijyen ve Bakım

Chef In, mutfak hijyenini ve fırın bakımını maksimum düzeyde kolaylaştırmak için özel olarak tasarlanmıştır. CleanChef yıkama tabletleri ve CareChef bakım tabletleri, zor lekeleri dahi tek yıkamada temizlemenize yardımcı olur ve fırınınızı her zaman hijyenik ve temiz tutar.

### Maksimum Hijyen

CleanChef yıkama tableti, Chef In ile birleşerek zor lekeleri tek bir yıkamada çıkarır. Fırınınızı ilk günkü gibi hijyenik ve temiz tutar. Bu, müşterilere sunduğunuz yemeklerin kalitesini ve güvenliğini artırır.

### Maksimum Performans

CareChef bakım tableti ile fırınınızın bakımını düzenli gerçekleştirdiğiniz takdirde Chef In size yıllar sonra bile ilk günkü performansını sunar.

### Çeşitli Yıkama Modları

Chef In size 6 farklı yıkama modu seçeneği sunar: hızlı yıkama, hafif yıkama, normal yıkama, yoğun yıkama, deterjansız yıkama ve durulama. Bu yıkama işlemini ihtiyaçlarınıza göre özelleştirmenize olanak tanır.

### Çevre Dostu Tasarım

Chef In çevreye duyarlı bir şekilde tasarlanmıştır. Özel teknolojileri sayesinde daha az su ve enerji tüketimi sağlar, böylece çevresel etkinin azaltılmasına katkıda bulunur.



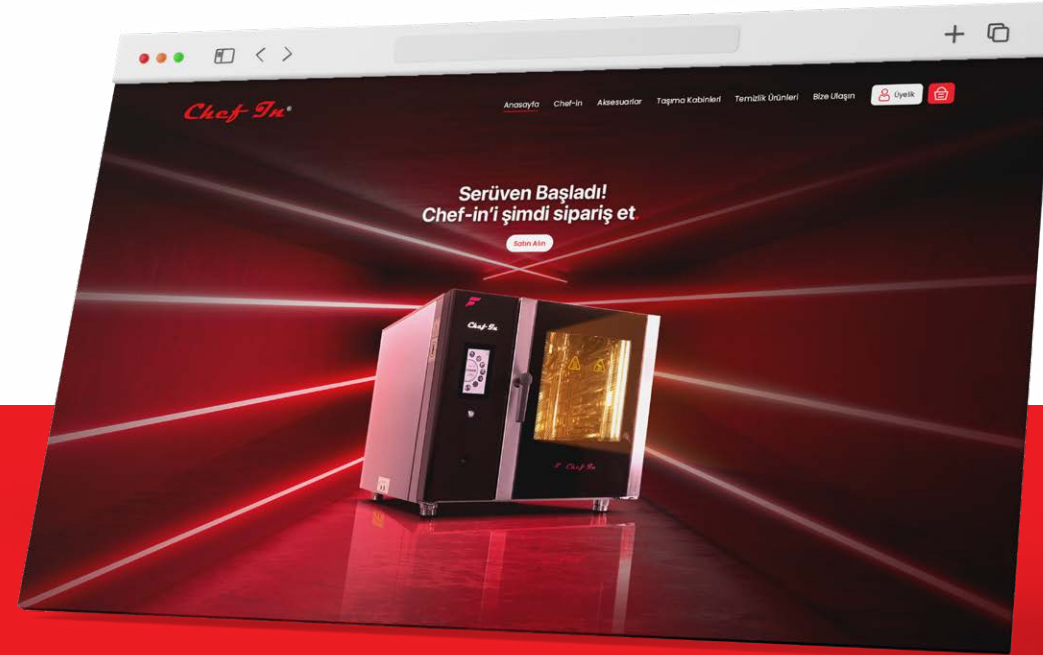


# inClean

## Pırıl pırıl bir makine

### Online Satın Alma İmkânı

CleanChef yıkama tabletleri ve CareChef bakım tabletlerini chefin.com.tr üzerinden online olarak satın alabilirsiniz. Tabletlere internet üzerinden erişim sağlamak; fırınınızın düzenli olarak hijyen standardını yüksek tutar ve bakımını kolayca yapmanızı sağlar. CleanChef yıkama ve CareChef bakım tabletleri, fırınınızın her zaman en iyi şekilde çalışmasını sağlarken, size mutfak operasyonlarınızda yardımcı olur.



Şimdi satın al.  
[www.chefin.com.tr](http://www.chefin.com.tr)







## in Smoker

Merak etmeyin! Tütsüleme onun için çocuk oyuncağı.



**in** Smoker

## Tütsüleme

Tütsülendirme cihazı ile lezzete lezzet katın!





## Tütsüleme

**Chef In ile Lezzete Yeni Bir Boyut Katın: In Smoker Tütsülendirme Özelliği**  
InSmoker tütsülendirme özelliği, lezzetin sınırlarını genişletmek için uzun AR-GE çalışmalarından sonra en mükemmel formuyla sizinle.

### Tütsüleme İşlemi

InSmoker özelliği, ürünlerinize benzersiz bir lezzet katmanı sağlar. Balıklarınızı, etlerinizi veya diğer istediğiniz ürünlerin üzerinde güvenle ve keyifle kullanabilirsiniz. Sonuç, damak zevkinizi tatmin edecek bir aromaya sahip yemekler olacaktır.

### Online Satın Alma İmkânı

InSmoker tütsülendirme aparatını [chefin.com.tr](http://chefin.com.tr) üzerinden online olarak satın alabilirsiniz. Bu, tütsülendirme deneyiminizi kişiselleştirmenizi ve mutfak operasyonlarınızı daha da çeşitlendirmenizi sağlar.

Chef In, lezzet ve yaratıcılık konularında size sınırsız olanaklar sunar. InSmoker özelliği, yemeklerinize benzersiz bir tat katmanız için tasarlanmıştır. Şimdi, mutfakta yeni lezzetler keşfetme vakti geldi!







**Şeflerin kırmızı çizgisi**



*Chef In*<sup>®</sup>



Accessory

Pişirme  
Aparatları



01

Piliç  
Aparatı

02

Hindi ve  
Ördek  
Aparatı

03

Nervürlü ve  
Düz Izgara

07

Bıldırcın  
ve Kaburga  
Aparatı

08

Tel Izgara  
Aparatı

09

inMayfer  
Sıcak  
Saklama  
Kabini

04

Kare  
Delikli  
Izgara

05

Yağ  
Toplama  
Tavası

06

Haşlama ve  
Kızartma  
Sepeti

10

Kapaklı  
Sehpa

11

inSmoker  
Tütsülendirme  
Aparatı

12

Yoğuşmalı  
Davlumbaz



## Mutfak Operasyonlarınıza Yardımcı 12 Farklı Aparat

Chef In aparatları, mutfakta daha iyi sonuçlar elde etmenize yardımcı olmak için tasarlanmıştır ve chefin.com.tr üzerinden bu farklı aparatları online olarak satın alabilirsiniz. İşte Chef In sunduğu başlıca aparatlardan bazıları.

01

**Piliç  
Aparatı**

Piliçlerinizi pişirirken mükemmel sonuçlar elde etmek için tasarlanmıştır.

02

**Hindi ve  
Ördek  
Aparatı**

Hindi ve ördek gibi daha büyük kanatlı ürünleri lezzetli bir şekilde pişirmenize yardımcı olur.

03

**Nervürlü ve  
Düz Izgara**

Nervürlü yüzeyinde ızgara yaparken düz yüzeyinde pizza yapmanıza olanak sağlayan çift yönlü bir buluş. Prob kontrol özelliği sayesinde de mükemmel pişirme imkanına sahipsiniz.

04

**Kare  
Delikli  
Izgara**

Izgara esnasında etlerinizin lezzetini korurken kare deseni sayesinde mühürlemenizin görsel zevkini yaşarsınız.

05

**Yağ  
Toplama  
Tavası**

Pişirme esnasında çıkan yağların toplanmasına yardımcı olarak daha sağlıklı yemekler hazırlamanıza olanak tanır. Düzenli kullanımda fırın kirliliğinizi azaltırken cihaz ömründe maksimum uzama sağlarsınız.

06

**Haşlama ve  
Kızartma  
Sepeti**

Sebze haşlama ve sebze kızartma işlerinizi tek aparatta yapmanızı sağlar.



07 **Bıldırcın  
ve Kaburga  
Aparatı**

Özel bükümlü yapısı sayesinde bıldırcın gibi küçük kanatlı ürünleri ve kaburga etlerinizi tek aparatta pişirebilirsiniz.

08 **Tel Izgara  
Aparatı**

Tütsüleme ve ızgara işlerinizi kolaylaştırarak maksimum verimde ürün çıkarmanıza olanak sağlar.

09 **inMayfer  
Sıcak  
Saklama  
Kabini**

Pişmiş ürünlerinizin tazeliğini ve sıcaklığını kaybetmeden gerekli nemli ortamı sağlayarak servis öncesi bekletmenize imkan sunan yepyeni bir sıcak saklama kabini.

10 **Kapaklı  
Sehpa**

Fırın aparatlarınızı ve deterjanlarınızı mutfağınızda kalabalık yapmadan saklayabileceğiniz bir fırın taşıma sehпасıdır. Rafli kısımda aparatlarınızı muhafaza ederken rafsız kısımda ise temizlik elemanlarınızı muhafaza edebilirsiniz.

11 **inSmoker  
Tütsülendirme  
Aparatı**

Tütsülendirmenin yepyeni bir boyutunu sunar. Özel tasarımı sayesinde tütsü dumanındaki zararlı partikülleri absorbe ederek daha sağlıklı tütsülendirme imkanı sunar.

12 **Yoğuşmalı  
Davlumbaz**

Pişirme esnasında fırın içerisindeki duman ve buharın mutfağınızdaki havayı etkilememesi için tasarlanmış bir aпарattır. Bu aparat sayesinde baca dumanı ve buharınızı su olarak tahliye edebilirsiniz.

Ve daha birçok aparatı Chef In fırını ile birlikte kullanabilirsiniz. Bu aparatlar, mutfak operasyonlarınızı daha verimli ve lezzetli hale getirir. Detaylı bilgi için [chefin.com.tr](http://chefin.com.tr) adresini ziyaret edebilirsiniz.

Chef In, her türlü mutfak ihtiyacınıza cevap vermek üzere tasarlanmıştır. Daha iyi sonuçlar için Chef In aparatlarını keşfedin!



## Mükemmel Taşıma Seçenekleri

Chef In, kullanıcılarına mükemmel taşıma seçenekleri sunar ve bu seçenekler chefin.com.tr adresinden kolayca satın alınabilir.

İşte karşınızda, harika 2 farklı taşıma opsiyonu

**in**Mayfer

## Sıcak Saklama Kabini

inMayfer, özel bir kabin tasarımına sahiptir. Bu tasarım sayesinde kabin içini sıcak saklama kabini olarak kullanırken üstünü Chef In fırınınız için taşıma tezgâhı olarak kullanabilirsiniz. Yemeklerinizi ısıtmak veya pişirme sonrası soğumadan sıcak tutmak için ideal bir seçenektir.

## Kapaklı ve Tekerlekli Sehpa

Özel tasarımı ile Chef In kombi fırının güçlü ve kaliteli 304 paslanmaz yapısını taşıyabilir ve bununla birlikte raflı ve rafsız bölmeleriyle de Chef In aparatlarını ve temizlik elemanlarınızı muhafaza edebilirsiniz. Bu sayede mutfak operasyonlarınızı daha verimli hale getirir. Bu sehpalar, mutfak ekipmanlarınızı düzenlemek ve taşımak için mükemmel bir çözümdür.



## YOĞUŞMALI DAVLUMBAZ

### Sorunsuz Kullanım için Özel Yoğuşmalı Davlumbaz

Chef In, özel yoğuşmalı davlumbaz aparatı ile mutfakta sorunsuz bir kullanım sunar. Bu yoğuşmalı davlumbaz, duman ve buharlaşma sonucu oluşabilecek sorunları ortadan kaldırır ve size kusursuz bir mutfak deneyimi sunar.

### Duman ve Buhar Sorunlarına Son

Mutfakta yemek yaparken oluşan duman ve buharlaşma, zaman zaman sıkıntılara yol açabilir. Ancak Chef In kombi fırının özel yoğuşmalı davlumbazı, bu sorunları ortadan kaldırır. Duman ve buhar yoğuşur mutfak havasını temiz tutar, böylece mutfak operasyonlarınızı daha rahat bir şekilde yürütebilirsiniz.

### Kusursuz Kullanım

Chef In, kullanıcılarına kusursuz bir kullanım deneyimi sunar. Yoğuşmalı davlumbaz aparatı, profesyonel mutfaklarda en iyi sonucu elde etmenize yardımcı olur. Chef In ile yemek pişirmek daha keyifli hale gelir.

Özel yoğuşmalı davlumbazı ile daha temiz ve ferah bir mutfakta yemeklerinizi hazırlayabilirsiniz. Chef In'in sağladığı kolaylık ve performansla mutfak operasyonlarınızı geliştirin.

## SERVİS BİRİMİ

### Chef In – FiMAK Ailesinin Uzun Yıllara Dayanan Deneyimiyle

Chef In, FiMAK ailesinin güçlü servis ağı ve müşteri odaklı hizmet anlayışının bir sonucudur. FiMAK, 1976 yılından bu yana sektördeki tecrübesini Chef In markasında kullanarak hem ürünlerini hem de hizmet kalitesini yeniden belirlemiştir.

### Tecrübenin Markası: Chef In

Chef In FiMAK markasının 1976 yılından gelen sektördeki deneyimini taşır. Bu deneyim, Chef In markasının mutfaklara getirdiği güvenilirlik ve kalitenin temelidir. Chef In, mutfak profesyonelleri için mükemmel bir işbirlikçi olarak tasarlandı.

### Güçlü Servis Ağı

FiMAK ailesinin güçlü servis ağı, Chef In müşterilerine her zaman destek olur. Chef In ile ilgili herhangi bir sorunuz veya ihtiyacınız olduğunda, FiMAK markasının geniş ve uzman servis ağı size yardımcı olacaktır.



*Chef In*®

Serüven [www.chefin.com.tr](http://www.chefin.com.tr) de başlıyor!



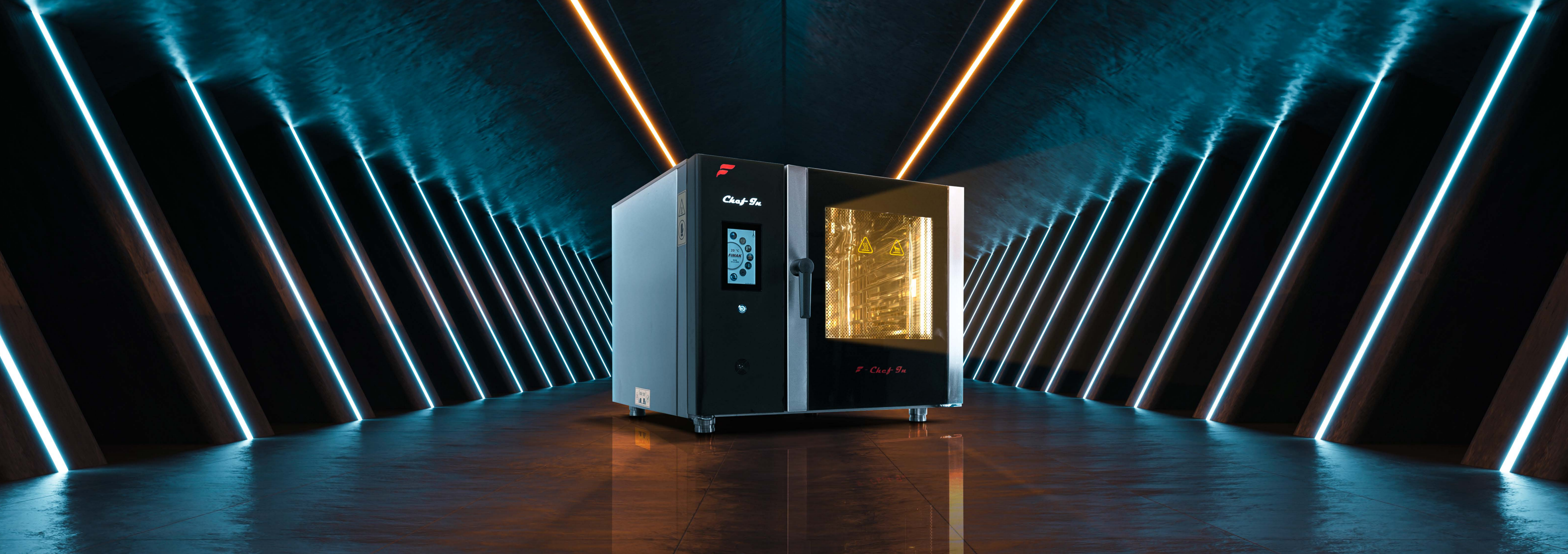


*Chef In*<sup>®</sup>

Ünlü şeflerimizin ve AR-GE ekibimizin gastronomi dünyasına armağanı.

**Mühendislik ve ustalığın  
harika uyumu!**







*Chef In*<sup>®</sup>



**Chef In kapında!**

Şimdi sipariş ver. | [www.chefin.com.tr](http://www.chefin.com.tr)

inCook inClean inTouch inSmoker inCook inClean inTouch inSmoker inCook inClean inTouch inSmoker inCook inClean inTouch inSmoker

*CHEFIN*



*Chef In*<sup>®</sup>

[www.chefin.com.tr](http://www.chefin.com.tr)