



Cookover – profesjonell termomikser med kraft, presisjon og induksjon

Cookover er en multifunksjonell kjøkkenmaskin utviklet for både profesjonelle kjøkken og matinteresserte som ønsker presis kontroll over varme, hastighet og konsistens.

Maskinen kombinerer miksing, kutting, pisking, røring og oppvarming. Den romslige mikseballen på 2,5 liter og den raske induksjonsoppvarmingen gjør Cookover særlig velegnet til supper, sauser, pureer, emulsjoner, kremer og andre oppgaver som gjentas gjennom en travel arbeidsdag.

Hva sier kokkene?

Cookover er tatt i bruk av norske restauranter, hoteller og profesjonelle kjøkken. Tilbakemeldingene viser særlig til maskinens kraft, raske oppvarming, lave støynivå og gode resultater ved emulsjonering.

«Cookover er et verktøy vi virkelig setter pris på i kjøkkenet. Vi bruker den til alt fra pureer og oljer til emulsjoner, både søte og salte, og opplever konsekvent høy presisjon og stabile resultater. Den er effektiv, pålitelig og gir oss full kontroll i prosessene – akkurat det vi trenger i en travel kjøkkenhverdag.»

Petter Rolund Antonsen, kjøkkensjef ved Restaurant Rodeo

«Cookover er kraftig, presis og svært stillegående – noe vi setter stor pris på i en hektisk kjøkkenhverdag. Den varmer raskt og jevnt, gir pålitelige resultater på alt fra supper og sauser til emulsjoner og kremer. Den er lett å arbeide med, enkel å rengjøre og står stabilt på benken.»

Ørjan Johannessen, Bekkjarvik Gjestgiveri

«Cookover har høy effekt og er svært god til emulsjoner. Den reagerer raskt på justeringer og varmer raskt og jevnt. Den fungerer godt til blant annet egg, konditorkremer, supper og sauser, er enkel å rengjøre og svært stillegående på høy hastighet.»

Skyler Milner, kjøkkensjef ved Mirabelle

Oversatt fra engelsk.

Milner påpeker samtidig at Cookover har en annen arbeidsmåte enn Thermomix, og at enkelte funksjoner krever litt tilvenning.

Cookover er ikke en kopi av Thermomix

For kokker som kjenner Thermomix, vil mye være kjent, men Cookover har sine egne særtrekk. Den større mikseballen gir mer plass rundt knivene og en annen dynamikk i råvarene. Dette kan være en fordel ved emulsjoner og oppskrifter hvor man ønsker å tilføre mer luft.

Induksjonsoppvarmingen gir rask og jevn temperaturstigning. Ved hakking, kverning og pulverisering kan det være nødvendig å bruke reversfunksjonen eller litt lengre bearbeidingstid enn man er vant til fra Thermomix.

Mixto tilbyr veiledning som gjør overgangen enklere og hjelper kjøkkenet med å finne de beste innstillingene for sine oppskrifter.

Utviklet for en enklere arbeidsflyt

Cookover har:

- 2,5 liters miksebolle
- induksjonsoppvarming med presis temperaturkontroll
- 20 hastighetsnivåer
- motor på 1 200 watt
- opptil 11 000 omdreininger per minutt
- programmerbare arbeidstrinn
- stillegående drift
- deler som er enkle å ta av og rengjøre

Vil du prøve Cookover?

Mixto tilbyr demonstrasjon, opplæring og veiledning til både profesjonelle og private kunder via sine forhandlere.

Les mer om Cookover og se pris her

<https://www.mixto.no/categories/termomikser-til-profesjonelle>

eller kontakt oss på kundeservice@mixto.no.