

APPROVED
Michelin starred
restaurants

THE
MICHELIN
GUIDE

BERTHA

THE CHARCOAL OVEN
ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ





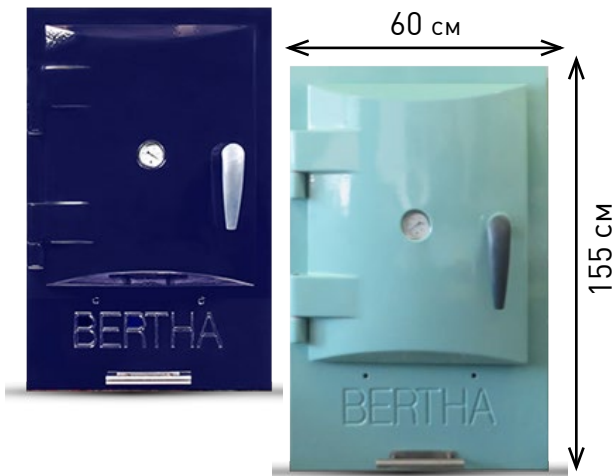
ШЕФ ПОВАР АНТОН КОВАЛЬКОВ

Представляет в России эксклюзивную деревянную печь от Британской компании **BERTHA**.

Антон Ковальков стажировался в лучших ресторанах на разных континентах: «Hibiscus» 2 *Мишлен в Лондоне, «Chez Dominique» в Финляндии, «Alinea» в Северной Америке, в легендарном Датском «Noma». Он известен своей изобретательностью и нестандартным подходом к русской кухне. Постоянное развитие и поиск новых идей привело его к сотрудничеству с революционной компанией **BERTHA**.



**«BERTHA это совершенно
новое качество вашего
меню...»**



BERTHA - профессиональная деревянная печь. Компактная, но мощная. Это «революционный способ приготовления пищи».



Уникальная «высокая» камера позволяет **BERTHA** занимать меньше места на кухне.

Универсальность: за счет высокой камеры температура распределяется равномерно снизу вверх.



Выбор топлива: можно обжигать древесным углем или деревом.

Дизайн: доступна в различных цветах, идеально подойдет для вашей кухни!**



***В черном цвете поставляется в стандарте. Другие цвета - за дополнительную плату*

BERTHA откроет новые идеи
для вашего меню



**Сертифицирована пожарными службами для использования на кухне ресторана*

УНИКАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ СВОЕГО ДЕЛА

БОЛЕЕ
563

ресторанов в мире используют
уникальную деревянную печь
BERTHA



«BERTHA творит настоящее искусство...»

**Justin Sharp,
Шеф-повар / Великобритания**



**«Я хочу, чтобы BERTHA
была на моей кухне...»**

**Mark Blatchford
Шеф-повар /
Великобритания**



BERTHA
THE CHARCOAL OVEN

