

PERFEKTION BEGINNT MIT DEM
PERFEKTEN INSTRUMENT.

MONODIAN

DIE HIGH-END COOKING STATION FÜR
PRIVATES KOCHEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU.



FRIEDMANN



EXKLUSIVES KNOW-HOW. MEISTERHAFTE VERARBEITUNG. PURISTISCHES DESIGN.

Mit dem FRIEDMANN MONODIAN profitiert der Nutzer von den hohen Ansprüchen führender Gastronomen an unsere professionellen Küchen-Ausstattungen – und den damit gemachten Erfahrungen.

Es ist an der Zeit, eine High-End Cooking Station zu schaffen, in die das gesammelte Know-how vieler Professionals und Ausnahme-Köche einfließt. Und die es ambitionierten Köchen im privaten Bereich erlaubt, höchste kulinarische Ansprüche bei der Inszenierung ihrer Menus zu erfüllen: FRIEDMANN MONODIAN.

Der FRIEDMANN MONODIAN verzichtet auf alles Überflüssige – ein Statement, reduziert auf die pure, perfekte Funktion, konsequent konzipiert bis ins kleinste, professionell bewährte Detail.

MONODIAN



KOCHEN MIT DEM BESTEN, DAS ES GIBT – DER ERFAHRUNG AUSGEZEICHNETER KÖCHE.

Seit über 35 Jahren konzipiert, plant und realisiert FRIEDMANN einzigartige Küchen für den anspruchsvollen, professionellen Einsatz in der ausgezeichneten Premium-Gastronomie.

Es ehrt uns, dass – neben vielen anderen ausgezeichneten Köchen in der deutschen und europäischen Spitzen-Gastronomie – folgende vom Guide Michelin ausgezeichnete Chefs de Cuisine in ihren Restaurants der Marke FRIEDMANN vertrauen:

KLAUS ERFORT, 3***
GästeHaus Klaus Erfort

KEVIN FEHLING, 3***
La Belle Epoque

MARC HAEBERLIN, 3***
L'Auberge de l'Ill

JEAN-GEORGES KLEIN, 3***
Le Arnsbourg – Hôtel K.

JOACHIM WISSLER, 3***
Gourmetrestaurant Le Vendôme

HARALD WOHLFAHRT, 3***
Schwarzwaldstube

NILS HENKEL, 2**
Gourmetrestaurant Lerbach

DIRK HOBERG, 2**
Gourmetrestaurant Ophelia

ERIC MENCHON, 2**
Restaurant le Moissonnier

CHRISTOPH RÜFFER, 2**
Restaurant Haerlin



MONODIAN

MONODIAN. DAS NON-PLUS-ULTRA IN FUNKTION UND AUSSTATTUNG.

In diesem High-End-Instrument verschmelzen State-of-the-Art Technologien, beste Materialien und exzellente Manufaktur-Kunst zu einer Solitär-Cooking-Station.

Die individuell konfigurierbare Herdanlage wird nach persönlichen Präferenzen komplettiert aus folgenden Modulen:

- Push-Induktionsfelder
- Super-Flächen-Induktion
- Grillplatte optional induktiv beheizt
- Backofen
- Wärmeschrank
- temperaturgenaue Niedertemperatur-Schubladen
- diverse Schubzüge

Als Insel-Solitär oder Wand-Installation, komplett gefertigt aus unlackiertem Edelstahl/CNS in extradicker Materialstärke und auf Wunsch mit colorierten Front-Elementen.

Maße (Breite x Höhe x Tiefe): 1750 mm x 900 mm x 750 mm



TERMINVEREINBARUNG FÜR EINE PERSÖNLICHE BERATUNG.

Für weitere Informationen oder einen individuellen
Besichtigungs-Termin hier in unserem Showroom
kontaktieren Sie bitte:

SEBASTIAN FRIEDMANN

Telefon +49 (0)78 35 / 63 86 – 0

Telefax +49 (0)78 35 / 63 86 – 63

E-Mail: info@monodian.de



Scannen Sie diesen
QR-Code ein und
besuchen Sie auch
www.monodian.de

FRIEDMANN

Großkücheneinrichtung GmbH

Schmelzhöfstraße 6

77781 Biberach / Bd.

E-Mail: info@friedmann-grosskuechen.de

www.friedmann-grosskuechen.de



FRIEDMANN