

HISTOIRE

STOVES a été fondée le 14 Février 1920.

Depuis le début son objectif a été de réaliser des produits d'avant-garde technologique et de grande qualité. Grâce à cette philosophie, la réputation de ses produits de cuisson s'est rapidement affirmée au plus haut niveau du marché.

STOVES est l'auteur de technologies innovantes, comme le Direct Email utilisé sur les plaques de cuisson, qui constitue des surfaces très résistantes aux chocs. Le Powercool est un système breveté pour le refroidissement complet des surfaces extérieures du four. Le gril céramique Maxigrill, un autre brevet STOVES, réalise des cuissons gril parfaitement uniformes.

Ou encore, l'étonnant brûleur rapide du four Roto-star - une première mondiale - mis au point récemment par STOVES.



QUALITE

Avec comme premier objectif de créer les meilleurs produits pour la cuisson, STOVES poursuit continuellement un vaste programme de recherche anticipant les exigences du consommateur.

Les standards qualitatifs des produits STOVES, leurs prestations dans la cuisson, l'ergonomie dans l'usage, le design, la facilité de nettoyage sont les fruits de ce programme.

Les sommes considérables investies dans la recherche et les avantages techniques d'un procédé de fabrication tout récent, procurent la meilleure qualité dans la réalisation des produits.

PROPRETE

Si les produits STOVES restent "comme neufs" à l'usage, c'est parce que leur nettoyage est très facile.

La porte des fours est entièrement construite en verre, leur cavité intérieure est dépourvue d'angles difficiles à nettoyer, et le revêtement autonettoyant à catalyse sur paroi plane produit ici un excellent résultat. Les supports à gradins protègent les parois, ils sont facilement

amovibles et lavables au lave vaisselle.

La vitre intérieure de la porte est facilement extractible pour un nettoyage complet.

Grâce à la particularité de l'émail, les plaques de cuisson sont aussi très commodes d'entretien. Les électrodes d'allumage sont incluses aux brûleurs, et ainsi à l'abri de chocs, projections ou saletés.

