

VU SUR

LE JOURNAL DU PATISSIER

Comatec

1 INOX



À l'approche de la saison des événements, Comatec® renouvelle son offre de matériel traiteurs avec 2 nouveaux concepts.

Côté « expérience dégustation », la **gamme Inox 1** propose des objets traditionnels mais en inox et format mini : le **Mini pot à lait 8 cl**, la **Mini casserole 5 cl** et le **mini bol Sferinox 4 cl**.

Une gamme néo, vintage ludique qui va briller sur toutes les tables et une alternative originale et réutilisable aux verrines classiques.

Côté « mise en scène », le set de présentoirs Kube propose un set de **4 cubes transparents sans fond 2** de tailles progressives (S, M, L, XL) en plexi, à aménager selon les envies. Une base simple et efficace qui stimule l'imagination des

pros pour renouveler la mise en scène de leurs événements.

Alignés, superposés, voire dispersés dans la salle..., des dizaines de configurations pour un buffet transparent et ouvert.

Côté pratique, le set est aussi conçu pour être transportable : les cubes s'emboîtent.

Néo-verrines Inox et cubes modulables plexi : une saison 2016 particulièrement « en forme ».

Tél. : 04 68 11 27 93
claire@comatec.fr



RETROUVEZ-NOUS SUR

WWW.COMATEC.FR

& SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@Comatec



@ComatecPackagin