



« Le CookCook nous invite jour après jour à vivre de bons moments, que ce soit en tête-à-tête ou entre amis. Nous ne pouvons plus nous en passer. »

Hans-Kaspar Weber
Cuisinier passionné



Griller un rôti de bœuf directement dans le salon ou la salle à manger – avec le CookCook, c'est possible.

CONTACTEZ-NOUS

rüegg[®]
SWITZERLAND
L'ORIGINAL

Rüegg Cheminée Schweiz AG
Studbachstrasse 7
8340 Hinwil

+41 44 938 58 58
info@ruegg-cheminee.com

www.ruegg-cheminee.com
www.ruegg-studio.com
www.cookcook.ch

RIEN QUE DE BONS ARGUMENTS

Huit bonnes raisons d'adopter le CookCook.
Laissez-vous convaincre !



Un combustible local et neutre en CO₂.
Le bois est une énergie renouvelable. Il pousse « devant notre porte ». Le bois est neutre en CO₂ et ne contribue pas au réchauffement climatique.



Propre et facile à nettoyer
Le CookCook est un foyer ouvert offrant un mode de combustion propre et un rendement énergétique élevé. Son entretien est par ailleurs très facile.



Made in Switzerland
Conçu à Zumikon, testé dans la vallée de Müstair, produit à Ennenda et distribué à Hinwil – le CookCook est « Made in Switzerland ».



Longue durée de vie
Outre la créativité, la passion et la considération, la marque Rüegg est réputée pour la longévité proverbiale de ses produits depuis 1955.



Indépendant
Quoi qu'il arrive, CookCook fonctionne sans apport d'énergie externe. Le plaisir des grillades, de la cuisine, de la chaleur et de la flambée est garanti même en cas de coupure d'électricité.



Emplacement libre
Que ce soit dans la cuisine, le jardin d'hiver, le salon ou sur la terrasse couverte – le CookCook peut être installé où bon vous semble : il suffit d'une cheminée et d'un apport d'air.



Gain de place
Préparer le repas, faire des grillades, chauffer et profiter d'un feu d'agrément, le tout sur 0,4 m². Le CookCook est un miracle d'encombrement minimum.



Économique
Le CookCook est proposé à partir de CHF 14 500.– seulement, installation non comprise. Contactez-nous !



**COOK
COOK**[®]
L'ORIGINAL

NOUS VOUS SOUHAITONS QUATRE FOIS PLUS DE PLAISIR



Le clapet déflecteur est intégré dans l'avaloir de fumée. Un seul geste suffit pour basculer en mode tirage direct. Ainsi, en position grillade, les fumées et les vapeurs de cuisson sont directement évacués.

LE PLAISIR DES GRILLADES

Au plus profond de l'hiver ou lors des soirs d'été pluvieux, le CookCook vous permet de faire des grillades à chaque fois que le cœur vous en dit. Grâce au gril universel utilisable toute l'année, plus besoin de remettre à plus tard votre soirée grillade. Régalez vos invités avec de la bonne viande, des légumes ou des pommes de terre cuites sous la braise, sans oublier l'arôme incomparable d'un vrai feu de bois.



La commande de l'air de combustion vous permet de régler l'intensité de la combustion lorsque la plaque de cuisson est en position fermée. Vous pouvez ainsi déterminer vous-même l'émission de chaleur par la plaque de cuisson en vitrocéramique.

LE PLAISIR DE CUISINER

La plaque en vitrocéramique vous permet de cuisiner rapidement et confortablement. Oubliez votre cuisinière électrique ou au gaz, enfournez quelques bûches et votre foyer de cuisine CookCook se transforme en fourneau en quelques instants seulement. Concoctez des menus à plusieurs plats ou préparez une poêlée de pâtes « sur le pouce ».



Grâce au tiroir à cendres, l'élimination des cendres, produites en petites quantités, est d'une grande simplicité : la combustion optimisée permet en effet une combustion quasi complète.

L'AGRÉMENT DE LA CHALEUR

Il vous arrive d'avoir froid à la maison ? Faites confiance au foyer de cuisine CookCook pour chauffer votre pièce. Allumez-le et il diffusera rapidement une chaleur douillette. Pendant les saisons de transition et les froides journées d'hiver, le CookCook est un chauffage d'appoint idéal, et peut même faire office de chauffage principal fiable en guise de dépannage. Son rendement de combustion est de 74 %.



Appuyez sur le bouton de déblocage et transformez en un tour de main la plaque de cuisson vitrocéramique en un gril à feu ouvert en soulevant les éléments latéraux.

Dans le logement de stockage du bois, vous pouvez déposer facilement la quantité de combustible pour une journée ou une soirée sans encombrer l'espace dans la maison.

L'AGRÉMENT DU FEU

Envie d'une ambiance romantique comme autour d'un « feu de camp » ? Transformez le CookCook en un foyer ouvert et accordez-vous un peu de bon temps « au coin du feu ». Laissez derrière vous le stress de votre journée de travail, asseyez-vous et savourez le crépitement des flammes – rien de tel qu'une soirée de détente avec un verre de vin et un bon livre pour se ressourcer.