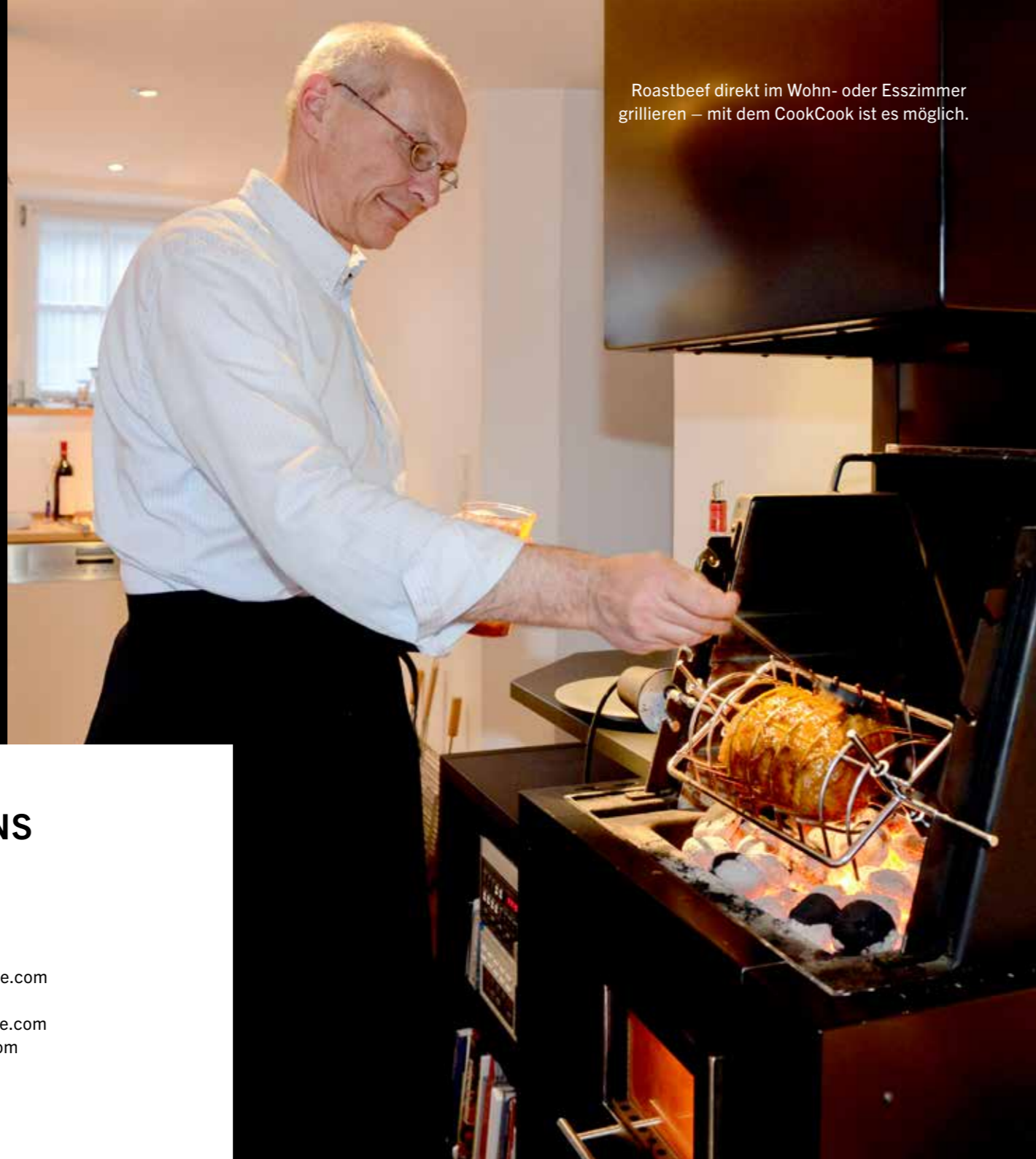




«Der CookCook beschert uns immer wieder schöne Stunden, sei es zu zweit oder mit Freunden. Inzwischen ist er für uns unverzichtbar geworden.»

Hans-Kaspar Weber
Leidenschaftlicher Koch



Roastbeef direkt im Wohn- oder Esszimmer grillieren – mit dem CookCook ist es möglich.

LAUTER GUTE GRÜNDE

Diese acht Gründe sprechen für den CookCook.
Überzeugen Sie sich selbst!



Heimisch & CO₂-neutral

Holz ist erneuerbar. Es wächst im Wald, buchstäblich vor unserer Haustür. Holz ist CO₂-neutral und trägt nicht zur Klimaerwärmung bei.



Sauber und pflegeleicht

Der CookCook ist energieeffizient und verbrennt als Herd entsprechend sauber. Ausserdem ist er sehr pflegeleicht.



Made in Switzerland

In Zumikon konzipiert, im Val Müstair getestet, in Ennenda produziert und in Hinwil vertrieben – CookCook ist «Made in Switzerland».



Langlebig

Neben Kreativität, Leidenschaft und Wertschätzung steht Rüegg für die sprichwörtliche Langlebigkeit seiner Produkte und dies seit 1955.



Unabhängig

Egal was passiert, CookCook funktioniert ohne Fremdenergie. Das Grill-, Heiz-, Koch- und Feuer- Vergnügen geht weiter, auch wenn sonst die Lichter ausgehen.



Freie Standortwahl

Ob in der Küche, im Wintergarten, dem Wohnzimmer oder auf der gedeckten Terrasse – der Standort des CookCooks ist frei wählbar, sofern Schornstein und Zuluft vorhanden sind.



Platzsparend

Kochen, grillieren, heizen und feuern auf gerade einmal 0.4m². Der CookCook ist ein kleines Platzwunder.



Preiswert

Der CookCook ist bereits ab CHF 14'500.– erhältlich, exklusive der Montage. Kontaktieren Sie uns!



KONTAKTIEREN SIE UNS

rüegg
SWITZERLAND
DAS 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

**COOK
COOK**
DAS ORIGINAL

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIER VERGNÜGEN



Im Rauchfang ist die **Umlenkklappe** integriert. Mit einem Handgriff können Sie auf Direktzug umstellen. Somit werden die Rauchgase und Kochdämpfe während des Grillbetriebs direkt abgeführt.

GRILLVERGNÜGEN

Ob tiefster Winter oder verregneter Sommerabend – mit dem CookCook grillieren Sie, wann immer Sie Lust haben. Dank dem universell einsetzbaren Ganzjahresgrill müssen Sie kein Grillfest mehr verschieben. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Fleisch, Gemüse oder Glutkartoffeln und originalem Holzfeueraroma.



Mit der **Verbrennungsluftbedienug** bestimmen Sie die Intensität des Abbrandes in geschlossenem Zustand. Somit können Sie die Wärmeabgabe über das Ceran-Kochfeld selber bestimmen.

KOCHVERGNÜGEN

Auf der Herdplatte aus Glaskeramik kochen Sie rasch und bequem. Lassen Sie Ihren Elektro- oder Gasherd links liegen, legen Sie ein paar Holzscheite in den Ofen und wenig später lädt der CookCook zum Kochen ein. Zaubern Sie mehrgängige Menüs auf den Tisch oder servieren Sie eine Pfanne Pasta, wenn es schnell gehen muss.



Über die **Aschenschublade** können Sie die in geringer Menge anfallende Asche bequem entsorgen, denn die optimierte Verbrennung führt zu einem fast vollständigen Abbrand.

HEIZVERGNÜGEN

Ist Ihnen hin und wieder kalt? Der CookCook ist Ihr verlässlicher Raumheizer. Feuern Sie ihn ein und in Kürze verströmt er eine wohlige Wärme. Gerade während den Übergangszeiten und an kalten Wintertagen ist der CookCook die ideale Zweit- und im Notfall auch zuverlässige Erstheizung. Sein feuertechnischer Wirkungsgrad beträgt 74 Prozent.



Drücken Sie den **Bedienungsknopf** und verwandeln Sie das Ceran-Kochfeld im Handumdrehen in eine Grillfeuerstelle, indem die Seitenelemente hochgefahren werden.

FEUERVERGNÜGEN

Haben Sie Lust auf Lagerfeuerromantik? Machen Sie den CookCook zur offenen Feuerstelle, die zum Verweilen lädt. Lassen Sie den hektischen Arbeitsalltag hinter sich und setzen Sie sich vor das knisternde Feuer – so ein entschleunigender Feierabend bei einem Glas Wein und mit einem guten Buch lädt Ihre Batterien wieder auf.

Im **Holzagerfach** können Sie den Brennstoff für einen Tag/Abend bequem lagern, ohne dass Sie im Haus mehr Platz beanspruchen.