



“Geen zorgen meer dankzij Adande...”



*CHEF TIM LIEP TIJDENS ZIJN KOKSOPLEIDING AAN DE HOTELSCHOOL "TER DUINEN" STAGE BIJ ENKELE GERENOMMEERDE ZAKEN WAARONDER HOSTELLERIE SAINT-NICOLAS\*\* IN ELVERDINGE EN COMME CHEZ SOI\*\* IN BRUSSEL.*

*PAS AFGESTUDEERD DEED HIJ GEDURENDE 2 JAAR EXTRA ERVARING OP IN DE COMME CHEZ SOI\*\* ALS CHEF DE PARTIE OM VERVOLGENS GEDURENDE VIER JAAR HET TEAM VAN SERGIO HERMAN TE VERVOEGEN ALS SOUS-CHEF VAN OUD SLUIS\*\*\*.*

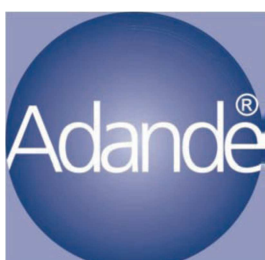
*HIERNA WAS TIM GEDURENDE TWEE JAAR CHEF DE CUISINE VAN DE BELGA QUEEN AAN DE GRASLEI TE GENT. HIJ WON IN 2009 DE TITEL VAN "VISKOK VAN HET JAAR". VERVOLGENS OPENDE HIJ IN 2010 ZIJN EIGEN RESTAURANT; "BOURY"*

\*Tim begint stilaan een groot succes te worden in onze streek, hij is een jonge chef die heel wat bagage meegekregen heeft van de "meesters" in het vak, hij streeft dan ook constant naar perfectie in de keuken.

*"In Boury werken we natuurlijk heel vaak met vis en het is niet altijd even makkelijk om deze goed te bewaren totdat ik Adande leerde kennen. Nu kan ik mijn vis op een constante temperatuur bewaren zonder ijs en zonder kwaliteitsverlies en uitdroging. Adande is heel efficiënt omdat je ook perfect kan wisselen tussen koelkast en diepvriezer. Het laat zich dan ook gemakkelijk inbouwen in je keuken. Ook heel belangrijk is de energie die het toestel verbruikt, we zitten met een heel lage energiekost doordat de koelte in de lade blijft en het verbruik minimaal is. Ik zou het zeker niet meer kunnen missen!"*

Tim Boury  
Chef Restaurant Boury

[www.restaurantboury.be](http://www.restaurantboury.be)



REFRIGERATION