

KAELO



LOVE EVERY SIP



✦
GLAS BIJVULLEN?

Kaelo zorgt voor gekoelde dranken zodat jij kan genieten van elke slok, op de perfecte temperatuur.

Open een koude fles, schenk een glas in en plaats de fles in de *Kaelo*.

Zo makkelijk is het!

Kaelo houdt zonder enige moeite de fles op temperatuur.

✦
2 MODELLEN
KAELO

Kaelo houdt je fles op de perfecte temperatuur.

Kaelo heeft een touch control, waarmee je de verlichting kan aanpassen naar de gewenste sfeer.



✦
2 MODELLEN
KAELO PLUS

Nieuw

Kaelo Plus wordt geleverd met twee extra temperatuur opties:

Rode wijn: Deze mode zorgt voor een perfecte rode wijn temperatuur: 12-18 °C.

Boost Mode: Deze mode koelt de fles ongeveer 3-4 graden, voor een extra verfrissend gevoel.



2 Modellen

| | KAELO | KAELO PLUS |
|---------------------|-------|------------|
| CROWNS: | | |
| CURVED | ● | ● |
| FLUSH | ● | ● |
| UNDERMOUNT | ● | ● |
| TEMP. MODE: | | |
| KAELO | ● | ● |
| RODE WIJN | | ● |
| BOOST | | ● |
| VERLICHTING: | | |
| SOLID | ● | ● |
| GRADIENT | | ● |
| DYNAMIC | | ● |

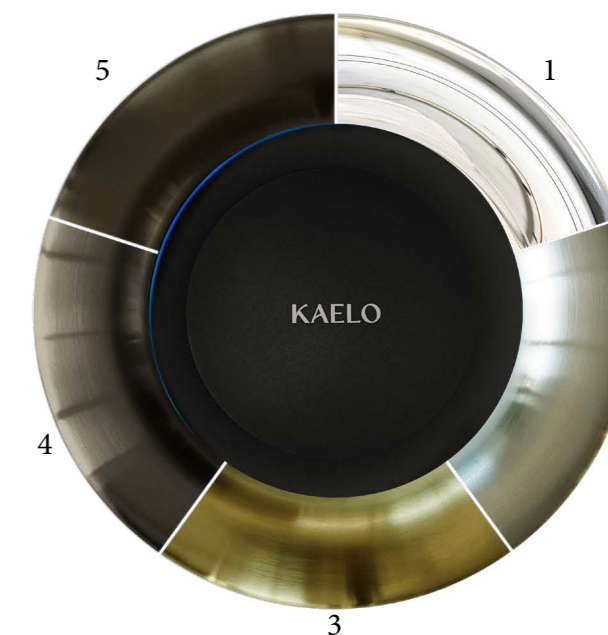


GEVOEL IS ALLES

De *Kaelo Crown* bedient alles. Eén tik om de *Kaelo* aan te zetten en ingedrukt houden om de modus te wijzigen.

Undermount komt alleen in Polished RVS. De Curved & Flush designs komen in de volgende 5 afwerkingen:

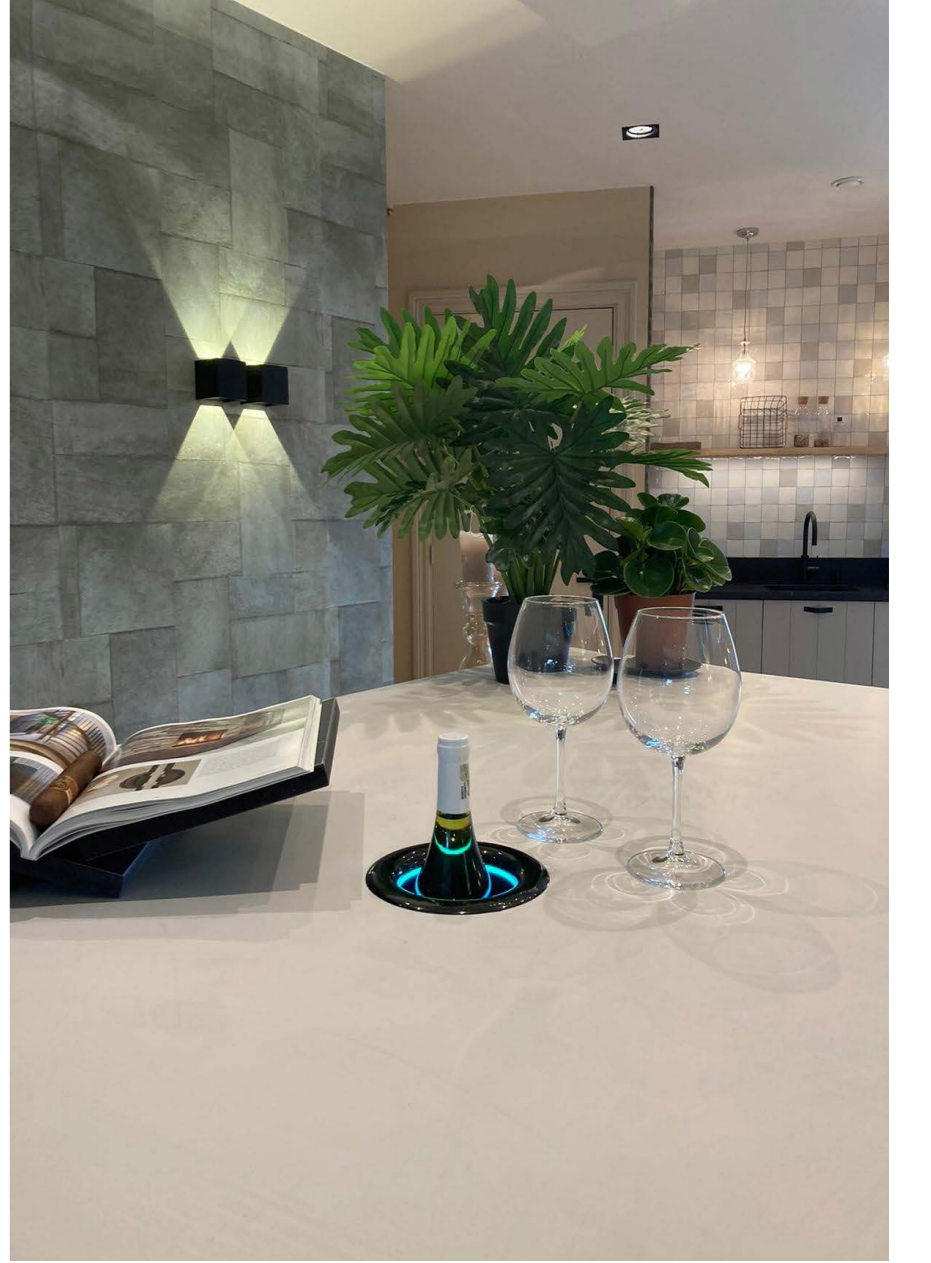
1. Polished RVS
2. Brushed RVS
3. Brushed Brass
4. Brushed Gun Metal
5. Brushed Matt Black



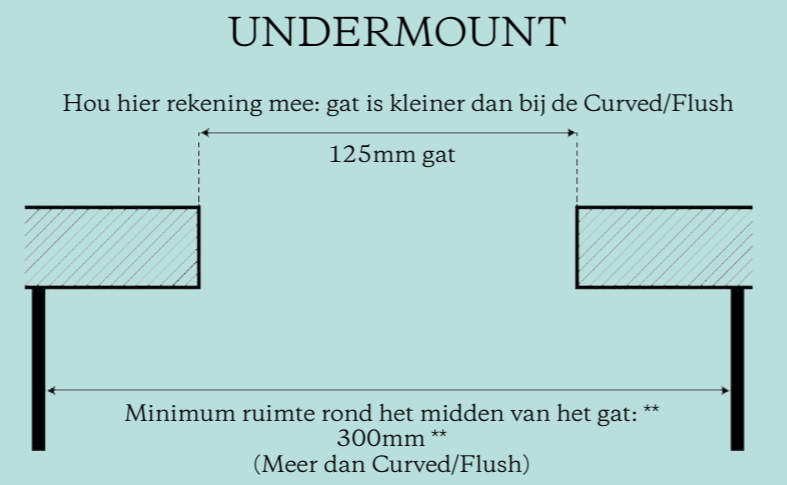
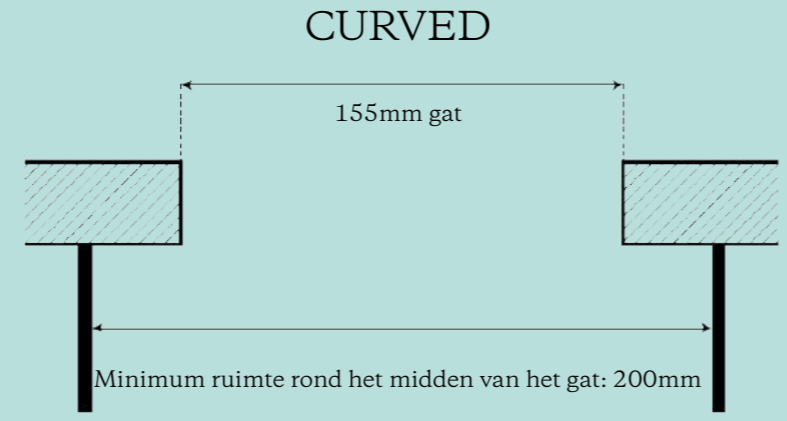
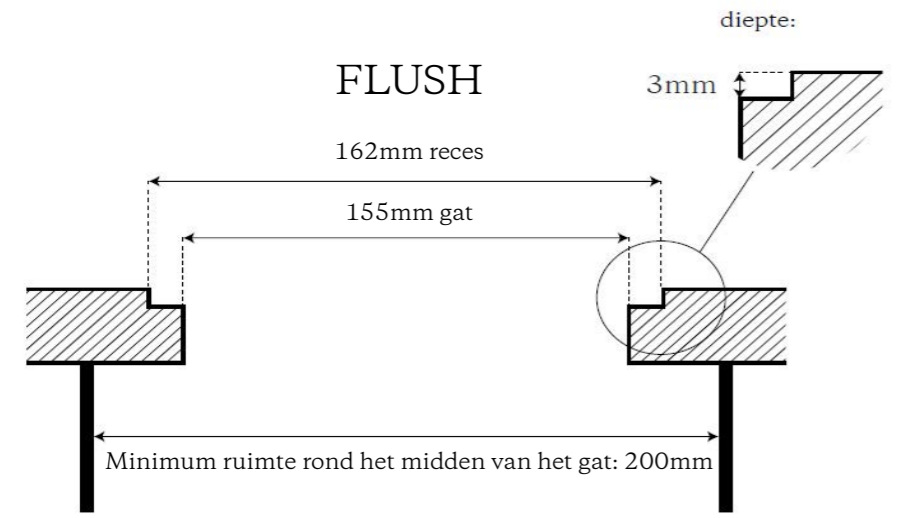
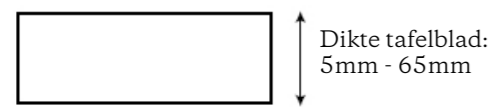
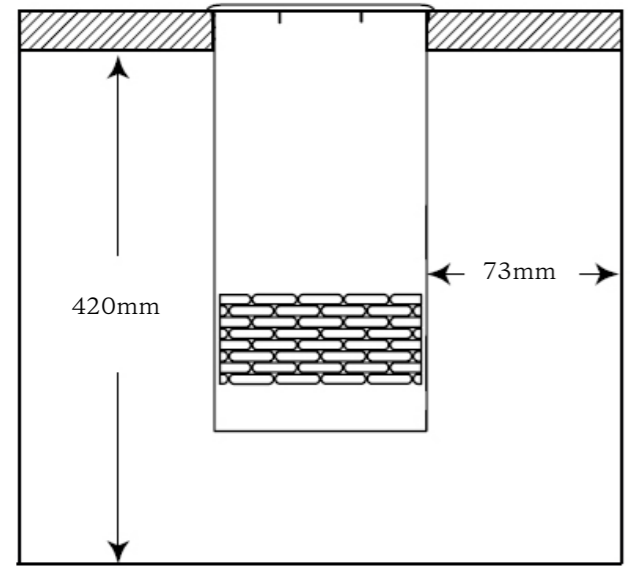












◆
WIST JE DAT...

De ideale champagne temperatuur zit tussen de 8°C - 10°C.
Een verkeerde temperatuur kan een negatieve uitwerking hebben op de champagne.

Niet alle manieren waarop je champagne kunt koelen bevorderen de smaak.

Ijsemers maken de champagnefles te koud en het etiket nat.



CONTACT

KAELO.NL
0180 647 000
INFO@DENARDI.NL

