



Cake Factory +

ВАШ ДОМАШНИЙ КОНДИТЕР

**ИННОВАЦИОННЫЙ ПРИБОР,
ДЛЯ ЛЕГКОГО И ПРОСТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ВЫПЕЧКИ**

Cake Factory +



ПОПУЛЯРНОСТЬ ВЫПЕЧКИ

- 🍰 каждый второй человек **СТАЛ ПЕЧЬ ДОМА ЧАЩЕ**
- 🍰 6 из 10 человек **СЧИТАЮТ ВЫПЕЧКУ РАЗВЛЕЧЕНИЕМ**, а не скучной обязанностью
- 🍰 7 из 10 человек считают, что **ГОТОВКА – ЭТО СПОСОБ ВЫРАЗИТЬ ЗАБОТУ** тем, кого ты любишь



Домашняя выпечка

+ Вкус, который любишь именно ты



+ Твои любимые ингредиенты



+ Натуральные продукты



Магазинная выпечка

— Вкус по стандарту



— Ограниченный выбор



— Консерванты, красители, усилители вкуса, стабилизаторы



Кому подходит?

✓ **Семьям с детьми, в которых мама:**

1. очень хотела бы печь, но у нее нет на это времени или навыков.



2. понимает, что выпечка – это не только обязанность, а прекрасный повод провести время с детьми.



3. умеет печь, но готова делегировать это машине для высвобождения свободного времени



Вдохновляйте и наслаждайтесь ароматной выпечкой вместе



Кому подходит?

- ✓ Тем, кто хочет радовать семью и друзей вкусной выпечкой и быть уверенным в идеальном результате



- ✓ Тем, кто любит экспериментировать с рецептами



- ✓ Тем, кто любит домашнюю выпечку



Cake Factory — лучшее решение для подарка!



Tefal

<https://www.youtube.com/watch?v=RsTB1H6-0OE>



Tefal®





Наслаждайтесь воздушной выпечкой ВНОВЬ И ВНОВЬ

- ✓ 5 автоматических программ + ручной режим
- ✓ Профессионально подобранные температура и время
- ✓ Отсутствие предварительного разогрева



В комплекте:

- ✓ 4 формы для выпекания
(+ формы ProFlex также подходят для использования в приборе)
- ✓ 1 решетка для силиконовых форм и равномерного выпекания

- ❖ Благодаря 5 интеллектуальным программам вся ваша выпечка будет идеальной
- ❖ А благодаря Ручному режиму и разнообразию форм вы сможете приготовить любую оригинальную выпечку из вашего воображения



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

✓ Удобные формы для выпечки

Материал: Платиновый силикон премиального качества

Уход: Можно мыть в посудомоечной машине

Максимально допустимая температура: от -40°C до +250 °C



Формы для выпечки Proflex идеально подходят тем, кто хочет печь легко и быстро:

- легко печь
- легко вынимать выпечку
- легко мыть
- удобно хранить



Proflex



**Другие силиконовые
формы**

Эксклюзивный патент Tefal



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

✓ Простое управление, с которым справится даже ребенок*



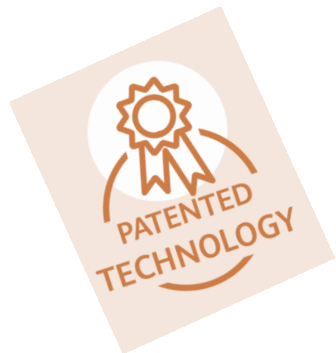
❖ *Готовить десерты и выпечку еще никогда не было так легко*

*Под присмотром родителей



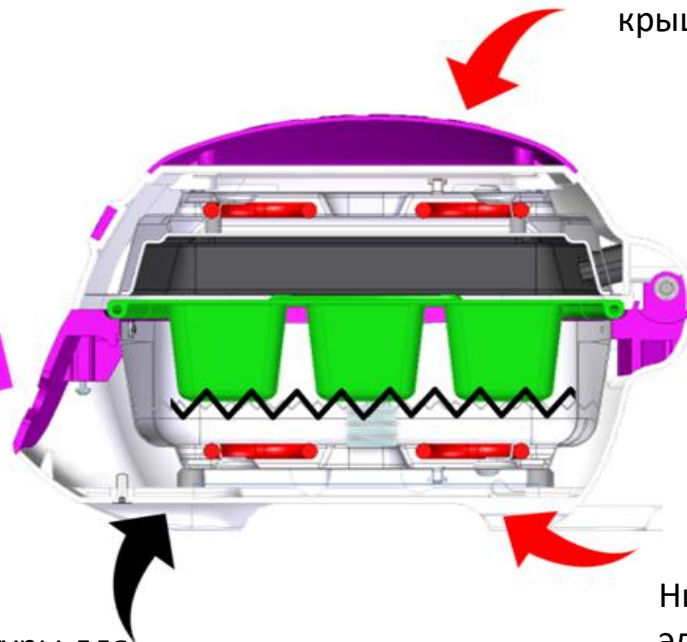
ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

✓ Всегда идеальный результат благодаря точной температуре и времени



Двойные стенки
для
поддержания
температуры

Регулятор температуры для
поддержания равномерного
нагрева



Верхний нагревательный
элемент интегрирован в
крышку прибора

Нижние нагревательные
элементы интегрированы в
основание прибора



❖ Только представьте, вам больше не нужно контролировать процесс приготовления и постоянно следить за температурой – вы нажимаете кнопку и наслаждаетесь воздушными кексами



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

А в чем разница с духовкой?

- ✓ **Равномерный нагрев!** Этого невозможно добиться в духовке.
- ✓ **в 6,5 раз энерго-эффективнее и экономичнее духовки!**
- ✓ Программы распределения температуры для каждого десерта!
- ✓ **Не нужно следить за процессом приготовления – при этом гарантированный результат!**
- ✓ **Не нужно длительно разогревать:** Cake Factory достигает температуры 200°C за 5 минут!
- ✓ **Безопасность:** минимальный риск возгорания



	Cake Factory	Духовка
Время разогрева	0 мин	16 мин
Время приготовления	17 мин	10 мин
Общее время	17 мин	26 мин
Количество шагов	2	5
Равномерный нагрев	+	-
Потребление электроэнергии	0,088 кВт/час	0,576 кВт/час



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

P1	Полноразмерный бисквит		Температурный цикл приготовления: 220° в начале и 180° в конце. Предустановленное время приготовления: 22 минуты <i>Для приготовления бисквитов, шоколадного пирога, йогуртового кекса, мраморного кекса и т.д.</i>
P2	Порционные десерты		Температурный цикл приготовления: 205° с быстрым набором температуры нижнего нагревателя. Предустановленное время приготовления: 25 минуты <i>Для приготовления капкейков, маффинов, кекс попсов и т.д.</i>
P3	Выпечка с жидким центром		Температурный цикл приготовления: 235° Предустановленное время приготовления : 16 минут <i>Для приготовления шоколадного фондана, фондана с лесными ягодами, кексов с растопленным белым шоколадом и т.д.</i>
P4	Меренги		Температурный цикл приготовления: 95° (плавный нагрев) Предустановленное время приготовления: 60 minutes <i>Для приготовления меренги, меренги «Микадо», безе и т.д.</i>
P5	Растапливание шоколада		Температурный цикл приготовления: 145° с быстрым повышением температура, а затем с поддержанием температуры для равномерного растапливания шоколада. Подходит для любых видов шоколада. Предустановленное время приготовления: 9 минут <i>Для приготовления шоколадного фондю, растапливания плитки шоколада, украшения бисквитов и кексов</i>
P6	Ручной режим		Температурный цикл приготовления: минимум 40° - максимум 240°C Таймер: минимум 2 минуты – максимум 2 часа (с шагом в 1 минуту)



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

✓ Удобно хранить



❖ Этот прибор настолько компактный,
что поместиться на любой кухне



Tefal

<https://www.youtube.com/watch?v=fHvk65a6dyl>





ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

✓ У вас никогда не закончатся идеи для выпечки, благодаря:

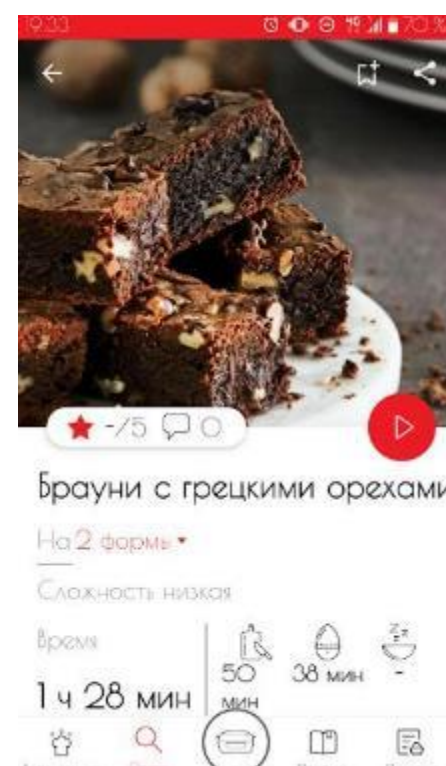
➤ Книги с рецептами



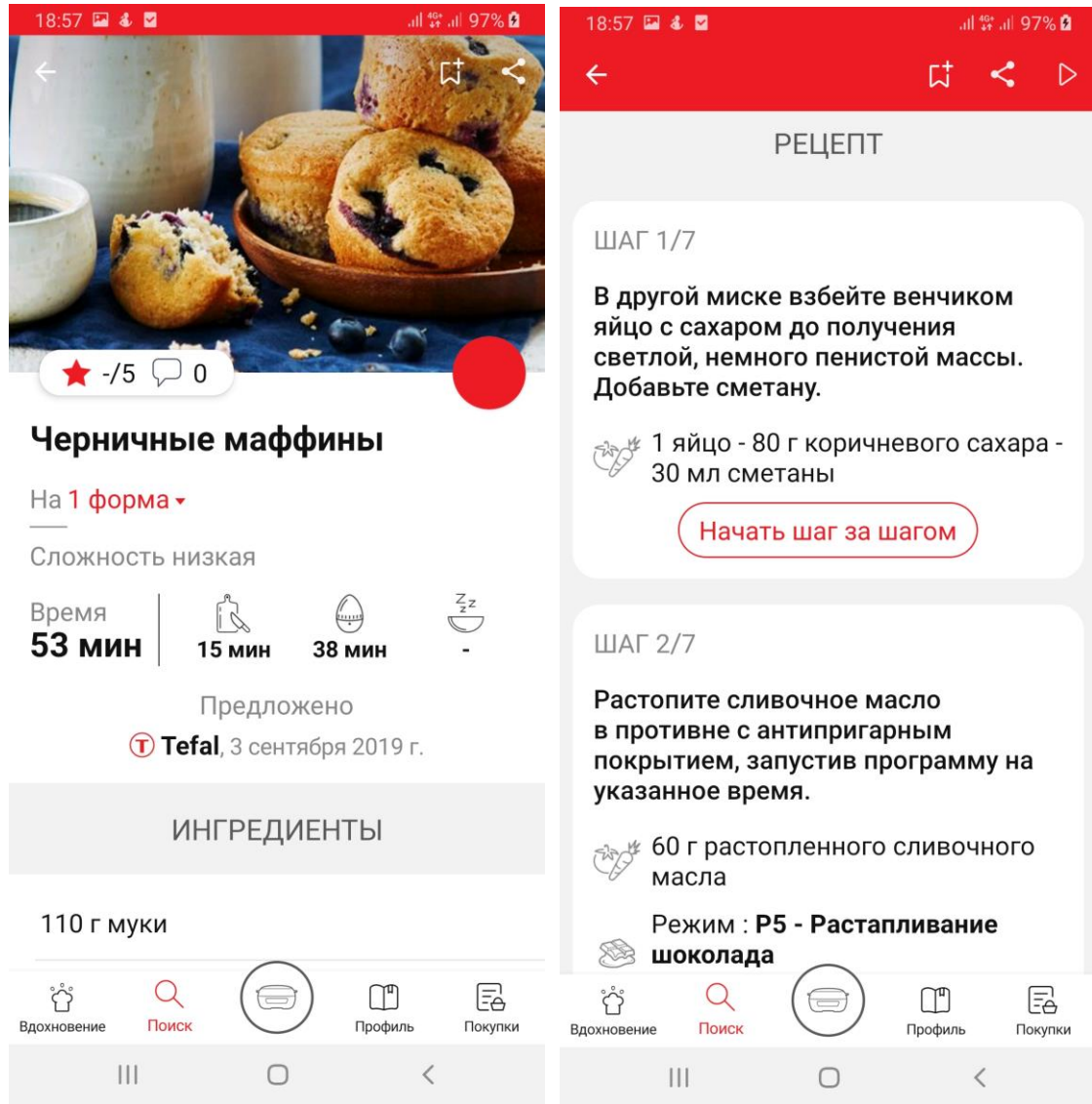
➤ Мобильному приложению: 100 рецептов



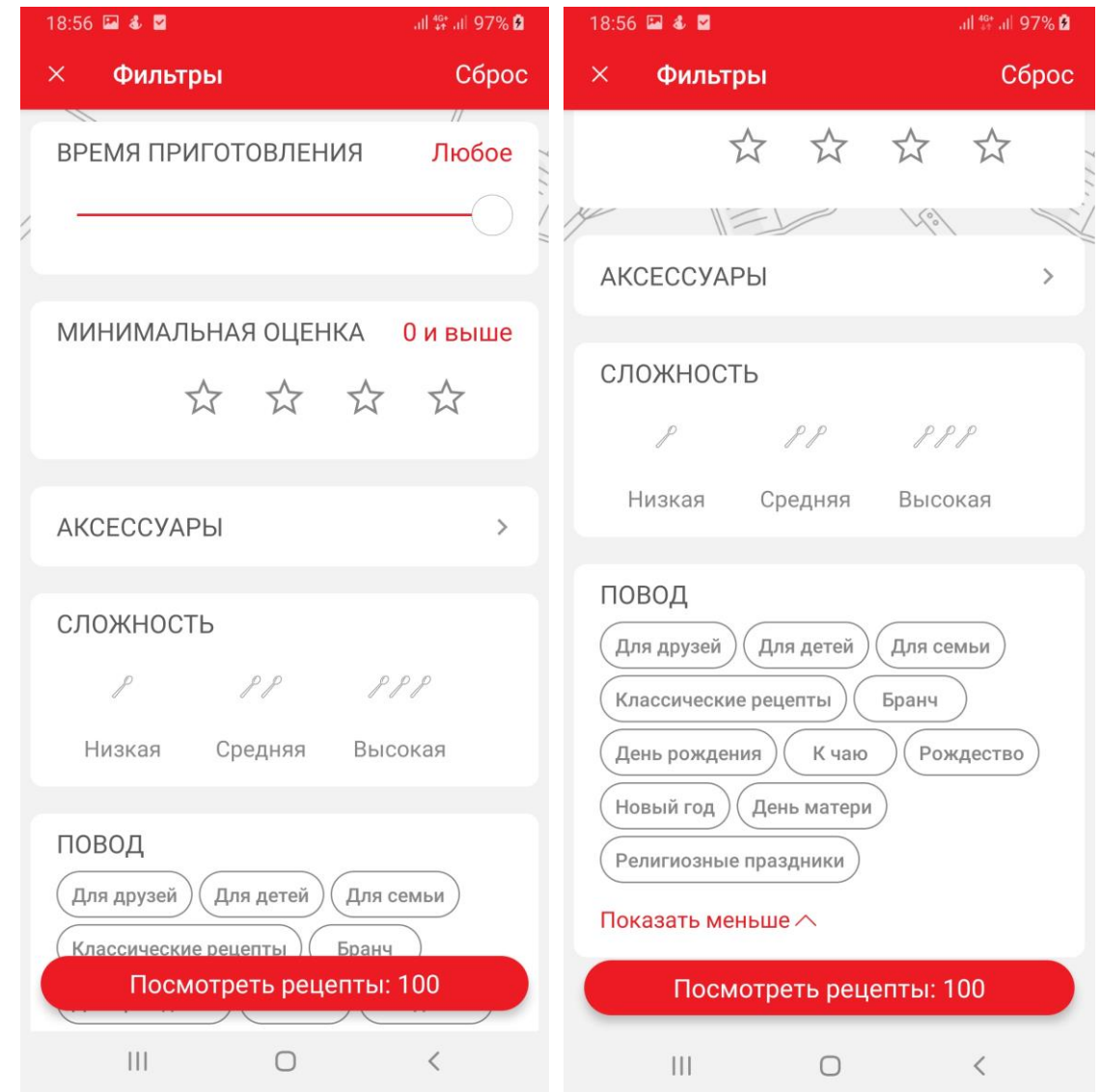
Cake Factory от Tefal
SEB
4.6 ★ Установлено



- ✓ Мобильное приложение с подсказками и подробной инструкцией



- ✓ Возможность использования фильтров в приложении



Установите себе приложение Cake Factory от Tefal

- Используйте приложение для повышения продаж
- Продемонстрируйте покупателям то разнообразие рецептов, которые они могут готовить у себя дома



**Теперь у вас есть все необходимое для
приготовления потрясающей выпечки**

**ГАРАНТИРОВАННЫЙ
РЕЗУЛЬТАТ**



**РАЗНООБРАЗИЕ ВЫПЕЧКИ:
КНИГА РЕЦЕПТОВ
+
ПРИЛОЖЕНИЕ НА 100 РЕЦЕПТОВ**

ВАШ ДОМАШНИЙ КОНДИТЕР





Технические характеристики:

- 5 автоматических программ: большой бисквит, порционные бисквиты, выпечка с жидким центром, меренги, растапливание шоколада
- Ручной режим с настройками температуры и времени
- В комплекте противень из алюминия, решетка и 3 формы Proflex:
 - на 6 маффинов
 - на 6 мини кейков
 - для растапливания шоколада
- Мощность 1200 Вт
- Книга рецептов в комплекте
- Адаптированное для России приложение на 100 рецептов



Реф	РРЦ
KD802112	19 999 р

Tefal



ПОДДЕРЖКА



«ДЕТИ ГОТОВЯТ»
BONAPPETIT



INSTAGRAMM
КАНАЛ
и ПОДДЕРЖКА В
СОЦСЕТЯХ



LANDING PAGE –
ВСЕ О ПРОДУКТЕ



ПРИЛОЖЕНИЕ НА
100 РЕЦЕПТОВ



СПЕЦИАЛЬНЫЕ
СТОЙКИ В
МАГАЗИНАХ

ПОДДЕРЖКА

СТОЙКА С ТОПЕРОМ



в1600 x г420 x ш520

ins!ght®
PROFESSIONAL

БАРКЕТА



Ш x Г x В
425 x 315 x 375

ins!ght®
PROFESSIONAL

Cake Factory

Основные выгоды

- Согласитесь, выпечка не всегда удастся? Наверняка вы бы хотели радовать себя и своих близких вкусными десертами, простыми и легкими в приготовлении
- С помощью этого инновационного прибора вы навсегда забудете о неудачах, ведь с ним справится даже ребенок*!
- Согласитесь, не очень удобно использовать традиционные книги рецептов, ведь они не всегда под рукой? Этот прибор имеет современное мобильное приложение со 100 рецептами

- Вы бы наверняка хотели попробовать что-то новое, и при этом такое же вкусное, как в кондитерских? С помощью этого прибора вы сможете наслаждаться вкусными шоколадными маффинами с жидким центром, капкейками, чудесными кексами; приготовить брауни или йогуртовый торт

- Приготовьте ваши любимые десерты за считанные минуты, ведь это оказывается так просто! И гораздо быстрее чем в духовке
- Этот прибор настолько компактный, что уместиться на любой кухне

Основные USP/достоинства

- **Гарантированный результат приготовления выпечки и десертов без специальных навыков**
- Автоматические программы приготовления, контроль температуры и звуковой сигнал готовности
- Книга на 100 рецептов прямо в вашем смартфоне

- **Ваш домашний кондитер**

- **Комфортное использование прибора**
- Быстрый нагрев прибора
- Простой уход
- Компактные размеры

Возражение – что это?



- Сомнения клиента
- Недостаток информации о продукте
- Недостаток информации о преимуществах продукта для самого покупателя





*Это слишком
дорого!*



*Мне это не
нужно!*



Что это?

- Идеальный результат любого десерта
- Простота использования
- Экономия времени и сил
- Экономия денег на покупку десертов
- Разнообразие десертов
- Компактность

Примеры для отработки возражений:

«Дорого»:

«Может показаться, что цена немаленькая, при этом вы получите широкий функционал и разнообразие десертов на каждый день, а за год сможете еще и сэкономить на покупке десертов к чаю.»

«На первый взгляд, может показаться, что цена немаленькая, при этом вы задумывались сколько мы в среднем тратим на покупку десертов к чаю? За год выходит существенная сумма, поэтому с помощью данного прибора вы сможете наоборот в перспективе сэкономить денежные средства.»

«Данный прибор стоит своих денег, ведь приобретая его вы получите широкий функционал, в нем можно готовить не только десерты, но и даже выпекать хлеб, готовить пиццу, лазанью, сырные булочки, и тд. Т.е не только сладкие, но и соленые рецепты.»

«Благодаря CF вы будете всегда уверены в качестве ваших десертов. Ведь никогда не знаешь, что именно кладут производители сладостей, какие ингредиенты они добавляют?! А тут вы сами полностью управляете процессом! Ни один покупной шоколадный фондан не сравнится с тем, что вы приготовите дома!»

«Может показаться, что цена немаленькая, при этом когда мы покупаем десерты в магазине/кулинарии/пекарне мы не можем быть уверенны, что они оправдают наши ожидания. А благодаря CF вы будете всегда уверены в идеальном результате, и это еще станет предметом вашей гордости, ведь вы сами смогли легко приготовить кулинарные шедевры!»

«Цена возможно чуть выше ваших ожиданий, при этом вы точно останетесь довольны широким функционалом прибора. Больше не нужно придумывать как организовать развлечения на семейном празднике. Кстати, вы можете использовать его для проведения мастер-классов среди друзей и даже детей. Прибор настолько просто, что даже дети могут в нем готовить самостоятельно.»

Примеры для отработки возражений:

«Не нужен данный прибор/есть духовка»

«Уверяю вас, что как только вы попробуете приготовить выпечку в CF вы больше не захотите пользоваться духовкой, давайте вспомним, что нам приходится делать, чтоб получить хороший результат в духовке, а с CF поставили форму и наслаждаетесь идеальным результатом»

«Прибор очень компактный и станет отличным дополнением к духовке, представьте, что в духовку вы поставили курочку с картошкой, а в это время можете включить CF и получить вкусные десерты, сэкономив время и силы.»

«Понимаю ваши сомнения, при этом ни одна духовка никогда не достигнет такого равномерного нагрева. Поверьте, вы еще не пробовали лучший в мире шоколадный фондан и брауни. И знаете почему? Потому что еще не готовили их в Cake Factory!»

«Не замешивает тесто»

«Вы правы, в хлебопечках есть функция перемешивания, при этом тесто на кексы и сладкую выпечку легко замешивается обычным венчиком и не занимает более 1 минуты, т.к. по структуре тесто легкое и воздушное.»

«Вы правы, в хлебопечках есть функция перемешивания, при этом у нее нет таких возможностей как у CF, и обратите внимание на компактность данного прибора, согласитесь все хлебопечи занимают гораздо больше места.»



*Выясняем причину: возможно человек редко готовит, потому что: долго, готовка отнимает много сил, хочет больше времени проводить с семьей, не устраивает результат, не умеет

Примеры для отработки возражений:

«Редко готовлю дома/редко пеку»:

"Понимаю вас, что хочется сохранить свои силы для более значимых вещей, а не тратить их на готовку, при этом с CF вам необходимо только поставить форму и наслаждаться результатом, а все остальное время вы можете посвятить общению с друзьями.»

«Только представьте как удивятся ваши друзья, если вы устроите им необычный совместный мини мастер-класс, и будете вместе дегустировать идеальные кексы.»

«Понимаю вас, когда мы готовим в духовке - это отнимает много сил и времени, может поэтому проще забежать в магазин и купить, однако с этим прибором на подготовку требуется 3-5 минут и никакого контроля, как в духовке. Согласитесь, это сэкономит время и силы?»

«Небольшое количество порций»:

«Вы можете замесить тесто сразу на несколько партий, ведь вспомните, даже когда мы готовим в духовке на 2-х уровнях - результат не получается одинаковым, 1 из уровней приходится оставлять дольше, вытаскивая другой, при этом мы еще и во время выпекания неотрывно следим за процессом во избежание подгорания.»

«2-3 раза приготовлю и уберу в дальний угол»:

«Понимаю ваши опасения, при этом как часто вы пьете чай со сладостями? Как раз благодаря CF вы сможете радовать себя вкусными десертами каждый день и главное, что благодаря большому количеству рецептов, десерты будут каждый день разными.»



- Возможность приготовления натуральных диетических десертов без использования консервантов/сахара/пальмового масла/красителей и т.д.
- Экономия денег на покупку фитнес-батончиков

Примеры для отработки возражений:

«Я веду ЗОЖ/на ПП»:

«Здорово, что вы на ПП! С данным прибором у вас будет возможность разнообразить диету, готовить десерты из сухофруктов, орехов и т.д. и даже без использования сахара либо заменяя его на мед.»

«Здорово, что вы ведете ЗОЖ, и как раз для вас в CF есть возможность готовить низкокалорийные десерты и полезные зерновые батончики. Вам больше не придется тратить огромные деньги на покупку фитнес-батончиков (от 40 руб./шт.), вы с легкостью будете их готовить сами с самыми полезными и разнообразными ингредиентами.»

Часто задаваемые вопросы

Можно ли готовить курицу/пиццу и т.д. в Cake Factory?	Данный прибор предназначен для автоматического приготовления «сладкой» выпечки. При этом вы можете экспериментировать с рецептами и готовить в т.ч. «соленую» выпечку (пиццу, хлеб, лазанью и т.д.)
Можно ли использовать противни других фирм?	Для достижения идеальных результатов рекомендовано использовать формы, которые идут в комплекте либо формы Tefal Proflex. Для растапливания шоколада вы можете использовать формы, адаптированные для использования в духовом шкафу до 250 градусов. Внутренний размер Cake Factory 22*17*5 см.
Можно ли купить дополнительные формы?	Да, можно, например форму J4092113
Какой материал используется в формах?	Качественный платиновый силикон, устойчивый к высоким температурам
Будет ли расширяться книга рецептов в приложении?	Да, мы планируем добавить туда соленые рецепты, рецепты хлеба и классических русских пирогов, запеканки.

Высочайших продаж!