

01/10/12

A TAVOLA
IL MENSILE DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Pag. 79

Novità in cucina



IL LATO SPICY DELLA CUCINA

Il peperoncino dona un tocco in più ad ogni nostro piatto, ma dà il meglio di sé se viene macinato al momento, in quanto è in questo modo che sprigiona tutto il suo aroma, rilasciando gli oli essenziali. Così Tre Spade, azienda leader nell'arte della macinatura, ha scelto di affiancare ai classici macinaspezie e macinapepe anche il macinapeperoncino. Disponibile nei colori legno naturale e rosso fuoco (o rosso peperoncino, che dir si voglia), è realizzato in legno pregiato di faggio a lunga stagionatura, ed è fornito di esclusive macchine coniche in acciaio speciale temperato, per una macinatura perfetta. Ottimo per l'uso professionale e domestico, darà un tocco di colore ai vostri piatti... E alla vostra cucina!

www.trespade.it

OGGETTI

MACINAPEPERONCINO

TRE SPADE

