

22/03/12

Pizza & food

Online- Vetrina
Prodotti

Sottovuoto professionale

Sottovuoto professionale

Articolo scritto da: Pizza & Food // 22 marzo 2012 // Vetrina prodotti // Nessun Commento



Il "sistema Takaje" di **Tre Spade** rappresenta un rivoluzionario approccio al sottovuoto, capace di mantenere inalterati forme e gusti di ogni cibo, in qualsiasi contenitore, coniugando sicurezza alimentare e risparmio. Specifico per le esigenze dell'utenza professionale è Takaje T-43 PRO, che mette a disposizione dei professionisti del gusto due possibili modalità di confezionamento sottovuoto: i sacchetti goffrati nei quali, grazie alle qualità di T-43 PRO, gli alimenti si conservano dalle tre alle cinque volte più a lungo che con i tradizionali metodi, e il suo rivoluzionario sistema a valvola brevettato, che trasforma comuni barattoli in vetro con coperchio in metallo in contenitori capaci di tenere il vuoto. Grazie alla sua estrema versatilità, facilità d'uso, potenza e velocità, Takaje T-43 PRO permette di reinventare la conservazione e la cottura delle pietanze aprendo nuovi orizzonti alla cucina sperimentatrice e creativa e alla presentazione dei cibi in tavola.

OGGETTI

TRE SPADE

TAKAJE T 43 PRO