

Ristorando

Toollio: più funzioni in meno spazio, più igiene in meno tempo

Tre Spade approda sul mercato della **cucina professionale** con una nuova creazione: **Toollio**, il primo robot multifunzione, vera innovazione nel campo dell'alta cucina. L'ambiente "naturale" degli chef è costellato di utensili, ciascuno utile a una singola funzione, **Tre Spade** consegna nelle mani degli esperti del sapore la *prima macchina professionale* che unisce in un *unico corpo macchina tutte le principali funzioni*, che normalmente richiedono l'impiego di più attrezzi.

Progettato per essere modulare ed espandibile con pochi semplici gesti, ha due prese di moto, affiancate e indipendenti, che ottimizzano le prestazioni degli accessori, consentendo un'operatività senza confronti. Le sue parti sono facilissime da smontare e ciascun accessorio è stato concepito per garantire una pulizia e un'igiene perfette che, sino a oggi, erano impossibili da ottenere. Un esempio è la **grattugia Toollio**, l'unica interamente smontabile e lavabile. Un concentrato di italianità, che si ripromette di affrontare il lavoro quotidiano degli chef utilizzando ingegno, design e tecnologia. Ottimizza lo spazio di lavoro e il tempo impiegato, assicurando sempre e comunque una resa perfetta. Come tutti i prodotti **Tre Spade**, il multifunzione Toollio è garantito dal marchio **Made in Italy** ed è firmato Adriano Design.

www.trespade.it

