

Il multiuso che affetta taglia e intenerisce

Tre Spade presenta Toollio, un'unica e versatile attrezzatura che riesce a lavorare carni, formaggi e verdure. Un bell'aiuto in cucina

DI ROCCARDO OLDANI

SCHEDA PRODOTTO

PRODUTTORE

Tre Spade

MODELLO

Toollio

CORPO MACCHINA

Potenza motore 750W, a induzione trifase 380V o monofase 220V (disponibile a breve). Peso 19 kg, dimensioni cm 39x40x34 cm

ACCESSORI

Tritacarne, grattugia, tagliaverdure (adatto anche alla lavorazione di formaggi), inteneritrice per tagli di carne senza osso

PREZZO

1.495 euro completo di tutti gli accessori

www.trespade.it



Le strade attraverso cui si esprime la creatività italiana sono infinite. Prendete per esempio la **Facem**, un'azienda del distretto dell'acciaio e dei metalli di Forno Canavese, un piccolo centro in provincia di Torino. A fine Ottocento iniziò producendo macinacaffè e macinapepe, con un meccanismo brevettato robustissimo, marchiato con il simbolo delle **tre spade**. Poi la svolta nel settore automobilistico, a inizi Novecento, e una lunga storia di lavoro per l'indotto Fiat. Fino a pochi anni fa, quando **Tre Spade** è tornato a essere un marchio dedicato ai "meccanismi d'alta cucina" che **Facem** dedica ai professionisti della ristorazione. Toollio (da leggere "tullio", il nome gioca sull'assonanza con il termine inglese "tool", accessorio) è uno di questi meccanismi, una macchina dall'aspetto al tempo stesso vintage e hi-tech, di grande impatto visivo ma anche utile e versatile per la piccola ri-

storazione. Si propone come uno strumento multiuso, tutto in acciaio inox, con una serie di accessori che lo rendono, all'occorrenza, grattugia per il formaggio o per il pane, tritacarne, tagliaverdure, tagliamozzarella, insaccatore per salsicce, tritapomodoro e anche inteneritrice per carne. Una funzione, questa, di particolare interesse per rendere tutti i tagli di carne senz'osso ancora più morbidi, mediante delle micro incisioni, impressi alla velocità straordinaria di 924.000 tagli al minuto.

Il tagliaverdure è invece dotato di tre coni intercambiabili in acciaio, ognuno con incisioni diverse, per tagli a rondelle, alla julienne o a tocchetti. Può essere usato anche per lavorare la mozzarella. Anche la grattugia professionale è studiata con cura, soprattutto per garantire la massima pulizia: il cilindro è smontabile e separabile dal corpo macchina e facilissimo da pulire. Lo stesso vale per il tritacarne.

Design funzionale

Tutti gli accessori, in acciaio inox, si montano senza alcun bisogno di utensili o strumenti al gruppo motore che permette velocità di lavoro comprese tra i 200 e 1.400 giri al minuto. Il design è stato pensato per utilizzare direttamente le teglie gastro-norm, in modo da far cadere direttamente al loro interno il prodotto lavorato senza dover sporcare un secondo contenitore. Sono allo studio nuovi accessori ai quattro già disponibili. La macchina si può acquistare in versione completa, solo tritacarne e grattugia oppure con il solo corpo macchina cui aggiungere gli accessori desiderati. ○