

17 luglio 2013	<h1>Artù</h1>
On line	

Cucina professional: Tre Spade presenta Toollio

By *artumagazine*

17/07/2013



Tre Spade, marchio storico dell'azienda FACEM, approda sul mercato della cucina professionale con una nuova creazione: Toollio, il primo robot multifunzione, vera innovazione nel campo dell'alta cucina. Toollio rappresenta una novità assoluta per le cucine e i banchi di lavoro di ristoranti, alberghi, agriturismi e di tutti i luoghi dove la preparazione dei cibi è importante. Da una grande intuizione

che pone al centro il lavoro quotidiano nelle cucine del mondo horeca e con la continua ricerca di soluzioni migliorative, 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. Più funzioni in meno spazio, più igiene in meno tempo. Un solo alleato in cucina che moltiplica sapore, fantasia e versatilità è garantito dal marchio Made in Italy ed è firmato Adriano Design. Toollio trita, affetta, sminuzza, intenerisce, sprema, insacca, grattugia.

Nella foto lo chef Christian Milone con Toollio.

© Artù

The screenshot shows the Artù website interface. At the top, the 'Artù' logo is prominent. Below it, a navigation bar includes 'Home', 'Info & Mappa', 'Attualità', 'Più / Altri', 'Inscritto', 'Chi siamo', and 'Contatti'. The main content area features the article 'Cucina professional: Tre Spade presenta Toollio' with a red box around the title and a small image of the chef. To the right, there are social media icons for Facebook and Twitter. Below the main article, there are several smaller article teasers with images and titles, such as 'Il nuovo numero di Artù è su App Store!', 'Norda e Verallia: Espressioni d'acqua', 'B.U.S. teatro di idee', 'Cantini, riparte la tradizione', and 'Ceneri il Bono tradizione'. The right sidebar contains a search bar, a 'Facebook' section, and a 'Tag' section.