

17 luglio 2013

On line

# Italia a Tavola.net

ATTREZZATURE > STRUMENTI DI CUCINA

17/07/2013 11:01:21

## Toolio rivoluzionerà la cucina Parola di Christian Milone

Vera innovazione per l'alta cucina: Toolio, robot multifunzionale, è una novità assoluta per le cucine di ristoranti, alberghi, agriturismi e di tutti i luoghi dove la corretta preparazione dei cibi è fondamentale



Tre Spade approda sul mercato della cucina professionale con una nuova creazione: Toolio, il primo robot multifunzione del quale ogni chef non potrà più fare a meno. Chi meglio di un professionista della cucina poteva testimoniare tutto questo? Tre Spade sceglie come testimonial proprio uno chef e ristoratore, un esperto che vive quotidianamente la cucina come il proprio ambiente naturale. Giovane, italiano, dinamico ed entusiasta, **Christian Milone** (nella foto sopra) accompagnerà per un anno Toolio in attività pubbliche, showcooking e fiere internazionali.



17 luglio 2013	<h1>Italia a Tavola.net</h1>
segue	

Classe 1979, Christian è ritornato alla cucina nel 2006 dopo una lunga parentesi nel ciclismo. Dopo diversi stage al Piazza Duomo di Alba dal neo-tristellato Enrico Crippa, ha preso in mano le redini del locale di famiglia dandogli la sua forte impronta personale. Entrato a far parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe nel 2012 è stato premiato come Top Chef di domani 2013 dalla Guida Touring Club Italiano e con il premio Birra in cucina 2013 dalla Guida ai Ristoranti d'autore di Identità Golose. Neo-cappello 2013 della guida ai Ristoranti d'Italia de l'Espresso ha, sempre nel 2013, conseguito le due forchette dalla Guida del Gambero Rosso. Nel novembre 2012 ha inoltre vinto il secondo Concorso Nazionale Birra Moretti Grand Cru aperto a chef e sous chef under 35 oltre a essere stato relatore al congresso di cucina internazionale Identità Milano svoltosi nel mese di febbraio.

Toollio, la nuova creatura di Tre Spade, è affiancato da un interprete creativo, rispettoso del patrimonio gastronomico locale e testimone di una cucina moderna, che coniuga Talento e Passione. È questo il focus dei Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), del quale Christian Milone fa parte, l'associazione che riunisce, in un network europeo, i migliori cuochi e ristoratori professionisti interpreti lungimiranti della propria epoca.

Christian Milone farà parte del Dream Team del Taste of Milano 2013 e, a corredo delle sue esibizioni, utilizzerà la gamma di prodotti a marchio Tre Spade. Oltre che con Toollio, sarà possibile vederlo all'opera durante gli showcooking con l'affettatrice, le macchie per il sottovuoto Takaje e T-43, l'essiccatore Dry Deluxe, i macinapepe e macinasale.

### **Tritare, affettare, sminuzzare, intenerire, spremere, insaccare, grattugiare.**

L'ambiente "naturale" degli chef è costellato di utensili, ciascuno utile a una singola funzione. Una volta adoperati, gli utensili devono essere smontati, puliti e riposti, con un notevole dispendio di tempo, spazio ed energia. Con Toollio tutto questo sarà solo più un ricordo: da una grande intuizione che pone al centro il lavoro quotidiano nelle cucine del mondo Ho.re.ca, 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.

17 luglio 2013

segue

# Italia a Tavola.net

**Più funzioni in meno spazio, più igiene in meno tempo.  
Un solo alleato in cucina che moltiplica sapore, fantasia e versatilità.  
Tutto questo è Toollio.**

Toollio riscrive l'organizzazione e il processo di lavorazione per la preparazione di ingredienti in cucina. 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.



*Potenza motore: 750 W (1 hp), motore a induzione trifase 380V/50Hz (versione monofase 220V/50Hz disponibile da maggio 2013), ventola supplementare di raffreddamento per utilizzo prolungato, riduttore a bagno d'olio con ingranaggi forgiati e temprati, peso del corpo macchina 19 kg, dimensioni cm 39x40x34h.*

Toollio è progettato per essere modulare ed espandibile con pochi semplici gesti. Le due prese di moto, affiancate e indipendenti, 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.

17 luglio 2013

segue

# Italia a Tavola.net

Realizzato in un unico blocco di alluminio, il gruppo motore unisce ergonomia, solidità e funzionalità. Toollio ha due prese di moto indipendenti con differenti velocità, 200 e 1400 giri al minuto, da utilizzare singolarmente per le specifiche funzioni. La loro posizione, affiancata, riduce drasticamente gli spazi occupati (fino ad un 30% in meno) e permette di lavorare sia sul fronte sia sul lato della macchina. Il riduttore, con ingranaggi in acciaio di derivazione motociclistica, è lubrificato a olio per assicurare un'altissima affidabilità d'esercizio.



*Tritacarne taglia 12, corpo, elica, ghiera, tramoggia, piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox, perfetta accessibilità posteriore per una veloce e completa pulizia, peso accessorio 4 kg, dimensioni accessorio cm 24x32x28h.*

La lunga tradizione dei tritacarne Tre Spade si concretizza all'interno del multifunzione. Inoltre, grazie al pratico imbuto in dotazione standard, Toollio è anche insaccatrice professionale e tritapomodoro per pomodori pelati, ideale per la farcitura di prodotti lievitati da forno, come la pizza.

17 luglio 2013

segue

# Italia a Tavola.net

Toollio è anche grattugia professionale, con microinterruttore di protezione, che permette l'avvio solo a leva abbassata. È l'unica completamente smontabile e pulibile in tutte le sue parti, garantendo il 100% di igiene.



*Corpo in alluminio, tre coni di taglio in dotazione (a lame inox per fette/rondelle; inox con foro 4 mm per julienne; inox con foro 7 mm per tocchetti, perfetto per verdure, mozzarella e formaggi), sistema di sbloccaggio integrato, senza utensili, accessorio guida-verdura e presina copri-cono di sicurezza in dotazione standard, peso accessorio 2 kg, dimensioni accessorio cm 24x30x37h.*

Toollio è ancora tagliaverdure, grazie ai tre coni intercambiabili forniti in dotazione, che garantiscono tagli rapidi e precisi - fette, rondelle, julienne e tocchetti - di qualsiasi ortaggio. Toollio è poi tagliamozzarella, funzione pensata appositamente per le preparazioni dei prodotti lievitati da forno con farciture.

Toollio è inteneritrice per carne. Il corpo in alluminio garantisce protezione e pulibilità, mentre i coltelli in acciaio permettono un'azione efficace per trattare tutti i tagli di carne senza osso.

Tre Spade è il marchio storico dell'azienda FACEM di Forno Canavese (TO) ed è presente sul mercato dal 1894 con le sue attrezzature per il comparto alimentare: spremipomodoro, tritacarne, macchine per il sottovuoto, insaccatrici, impastatrici, mescolatrici, affettatrici, macinapepe/sale/spezie e macinacaffè. Grazie alla sua attenzione per le esigenze più avanzate degli esperti di cucina, rappresenta un esempio di eccellenza Made in Italy. Si è sempre distinto per la sua capacità di prevedere e interpretare i bisogni emergenti del mercato abbinando alle sue intuizioni l'affidabilità e l'efficienza dei suoi prodotti ed una costante ricerca ed evoluzione tecnologica.