

22 marzo 2014

Online

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Verso EXPO 2015

Toollio Re di Roma per il roadshow Tre Spade.

ITALY FOOD 24 – 22 MARZO 2014



Martedì 25 marzo Tre Spade presenta Toollio con un live cooking tutto gusto. Gran finale per la prima edizione del Toollio Day, il roadshow che presenta a chef e ristoratori la nuova creazione a marchio Tre Spade: Toollio, il primo robot multifunzione che coniuga in un'unica station machine le principali funzioni necessarie a

professionisti e appassionati del gusto.

L'appuntamento conclusivo della prima edizione del roadshow Toollio Day, il tour condito in salsa smart educational che ha portato Toollio nelle principali città italiane, si svolgerà martedì 25 marzo a Roma e radunerà chef, food blogger e giornalisti per consentire loro di conoscere e scoprire le funzionalità del nuovo prodotto Tre Spade e comprendere in che modo Toollio serve, conviene e risolve.

DA TOOLLIO AI FORNELLI: live cooking firmato Christian Milone

Tre Spade ha scelto come testimonial di Toollio e conduttore degli educational proprio uno chef e ristoratore, un professionista esperto che vive quotidianamente la cucina come il proprio ambiente naturale. Giovane, entusiasta e dinamico, Christian Milone (Trattoria Zappatori, Pinerolo TO) metterà all'opera l'universatile Toollio e farà da mastro cerimoniere per un happy hour fra eccellenze del gusto e della tecnologia con un live cooking per nobili papille e ingegni raffinati.

L'appuntamento romano del Toollio Day di Tre Spade si terrà

Martedì 25 marzo alle ore 19:00

presso Incontri in Cucina, Via Basento, 52/E di Roma

Toollio dà un nuovo significato ai concetti di versatilità e praticità in cucina perché unisce più utensili in un'unica station machine: tritacarne, insaccatrice, tritapomodoro, grattugia, inteneritrice, tagliaverdura e tagliamozzarella.

www.trespade.it