



TOOLLIO DI TRE SPADE: LA CUCINA NON SARÀ PIÙ LA STESSA



Tre Spade approda nel mercato della cucina professionale con Toollio, il primo robot multifunzione del quale ogni chef non potrà più fare a meno. Una vera innovazione nel campo dell'alta cucina, che rappresenta una novità assoluta. 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 il primo strumento professionale che unisce in un unico corpo macchina tutte le principali funzioni, che normalmente richiedono l'impiego di più attrezzi: tritacarne, grattugia professionale, tagliaverdure, tagliamozzarella, inteneritrice per carne. Più funzioni in meno spazio, più igiene in meno tempo. Un solo alleato in cucina che moltiplica sapore, fantasia e versatilità. Toollio riscrive l'organizzazione e il processo di lavorazione per la preparazione di ingredienti in cucina, ottimizza lo spazio di lavoro e il tempo impiegato, assicurando sempre e comunque una resa perfetta. www.traspade.it.