



1 luglio 2013	
On line	

Con Toollio, l'ultimo nato in casa Tre Spade, la cucina non sarà più la stessa

01 Luglio 2013

Tre Spade approda sul mercato della cucina professionale con una nuova creazione: **Toollio**, il primo robot multifunzione di cui ogni chef non potrà più fare a meno. Una 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.

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 un ricordo: **Tre Spade** consegna nelle mani degli esperti del sapore la prima macchina professionale che unisce in un unico corpo tutte le principali funzioni, che normalmente richiedono l'impiego di più attrezzi. Più funzioni in meno spazio, più igiene in meno tempo. Un esempio è la grattugia **Toollio**, l'unica interamente smontabile e lavabile.

Toollio di **Tre Spade** riscrive l'organizzazione e il processo di lavorazione per la preparazione di ingredienti in **cucina**. Un concentrato di **Made in Italy**, 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.

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 in **cucina** (fino al 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.

La lunga tradizione dei tritacarne **Tre Spade** si concretizza all'interno del multifunzione **Toollio**. 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.



1 luglio 2013	
On line	

Toollio Tre Spade è ancora grattugia professionale e tagliaverdure, grazie ai tre coni intercambiabili forniti in dotazione, che garantiscono tagli rapidi e precisi – fette, **rondelle**, **julienne** (per scoprire come realizzare il taglio a rondelle e il taglio a julienne guardate nella nostra sezione "Scuola di cucina") e tocchetti – di qualsiasi ortaggio.

Toollio è poi tagliamozzarella, funzione pensata appositamente per le preparazioni dei prodotti lievitati da forno con farcitura. Ma non è finita qui! **Toollio di Tre Spade** 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 e una costante ricerca ed evoluzione tecnologica.