

Inoxpiù,

la tecnologia al servizio della qualità

Dal 1984 **Inoxpiù**, l'azienda di Ravinia (TN) specializzata in cucine professionali su misura, è sinonimo di qualità e sviluppo tecnologico. Coniugando cura artigianale e tecnologia Inoxpiù propone piani di cottura ad alimentazione elettrica, superando in modo efficace i problemi di scarso rendimento energetico, pericoli di scoppio, manutenzione costante ed obbligatoria del sistema a gas. L'azienda, sempre vicina ai propri clienti, effettua uno studio attento del servizio di ristorazione e delle normative vigenti, fornendo ogni giorno impianti progettati e realizzati su misura per i propri ristoranti. **Bruno Fantoni, chef-patron del ristorante "La Stua" di Erbezzo (VR)**, dall'inizio della sua attività lavora con una cucina Inoxpiù

Cosa può dire delle performance di Inoxpiù in termini di rapidità, precisione e facilità di utilizzo?

Ho aperto il mio ristorante nel 2001 e da allora lavoro con una cucina Inoxpiù a induzione. Quando lavoravo come dipendente in altri ristoranti che avevano cucine a gas ho potuto scontrarmi con diverse problematiche e capire il valore della cucina ad alimentazione elettrica. Riguardo a velocità e efficienza i livelli sono molto alti: io faccio 100 coperti all'interno e d'estate si aggiungono altri 100 coperti ma la qualità e la quantità della produzione rimangono sempre perfette. Inoltre si utilizza molto facilmente, perchè basta impostare la temperatura che questa si mantiene costante e riesco a ottenere brasati, polente e bistecche cotte perfettamente.

Quali sono i vantaggi dal punto di vista del risparmio energetico?

C'è un risparmio energetico del 30% inoltre consumando meno diminuisce l'impatto ambientale

Con quanta frequenza è necessaria la manutenzione?

È da 8 anni che ho la cucina e in 8 anni non ho ancora effettuato nessuna manutenzione. In questo modo non si perde mai del tempo, perché la cucina è sempre operativa...in una cucina termonormale la manutenzione è all'ordine del giorno.

È facile da pulire?

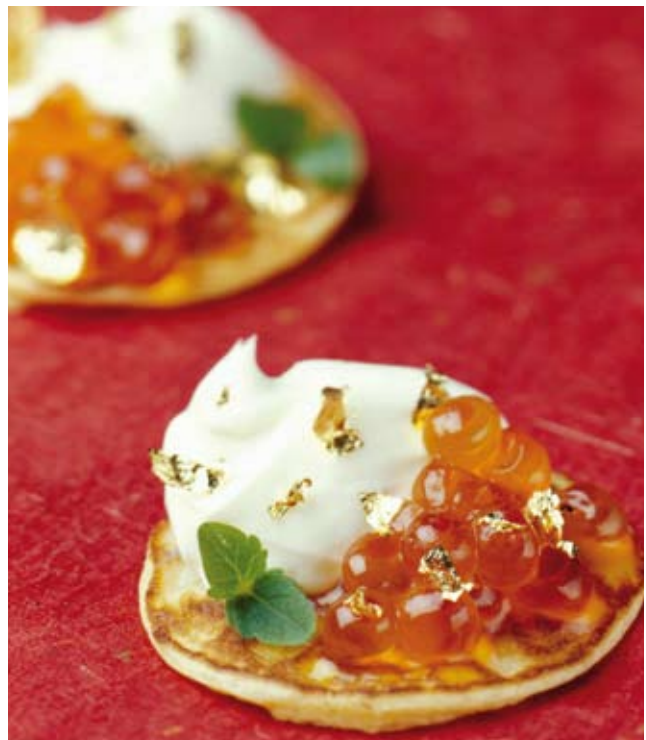
Si perché basta passare una spugna e un panno che il punto cottura è pulito e igienizzato. Anzi essendo tutto piano questa operazione è ancora più veloce e si ottiene un ambiente pulito e fresco in cui è ancora più bello lavorare.



Bruno Fantoni chef del ristorante "la Stua" di Erbezzo (VR) e la cucina Inoxpiù all'interno del suo locale



Alcune ricette preparate con i prodotti della linea **FRM**



Cucinare a 18 carati

E' in arrivo una polvere di stelle che illuminerà le pietanze delle prossime feste natalizie: a Torino, da Cemp è in vendita la linea di prodotti **FRM**, creata per decorare i cibi con oro e argento alimentare, recuperando così un'aristocratica tradizione rinascimentale. Sulle orme di Gualtiero Marchesi, autore di un ormai classico risotto all'oro, tutti i professionisti dei fornelli potranno valorizzare le proprie ricette attraverso l'impiego dei metalli preziosi che, accanto al forte impatto estetico regalano a ogni preparazione eccezionali proprietà terapeutiche: è noto per esempio il potere ricostituente e digestivo dell'oro. Riscaldabili in forno fino a 250° o surgelabili senza che si alteri la loro struttura e brillantezza, i prodotti FRM sono disponibili in tre varianti: Pagliuzze per spolverizzare di luce qualsiasi portata; Petali per decorare dolci e stuzzichini conferendo magici bagliori ai piatti; Foglietti per nobilitare e rivestire qualsiasi alimento.