

PROMO
:: CUOCI FILM :: CARTA PER CARTOCCI E SCRIGNI ::

Una tecnologia che permette allo chef di migliorare le prestazioni nella cottura dei cibi, rispettando i principi nutrizionali degli alimenti e valorizzando, attraverso l'effetto scenico del cartoccio o dello scrigno la presentazione del piatto in tavola. Un materiale neutro, compatibile con gli alimenti resistenza al calore fino a 200 gradi

I VANTAGGI:

CUOCIFILM ti permette di stupire i tuoi clienti con una cucina innovativa e coreografica. Trattiene i sapori e i profumi sino all'apertura del cartoccio. Prepari in anticipo e cuoci un momento prima di servire in tavola. Cucini senza grassi aggiunti o altri condimenti. Cucini senza sporcare pentole, forno o padelle.

TIPOLOGIA DI COTTURA POSSIBILI:

- Forno Tradizionale
- Forno a Microonde
- Bagnomaria
- Friggitrice
- In padella o su Fry Top
- Cottura a Vapore
- Abbattimento o Freezer



Cod. CF50 - Formato Rotolo da 50 cm x 50 mt di lunghezza – completo di laccetti

Cod. CF50-16 – Master da 16 rotoli

Contattaci per maggiori informazioni o quotazioni

info@chsgroup.it

studio, progettazione e realizzazione articoli per la ristorazione professionale

Sede Operativa: Via Ratti, 4/6 – 26015 Soresina (CR) – tel. +39.0374.340513 – fax. + 39.0374.344829
info@chsgroup.it - www.chsgroup.it

CHS - Catering & Hotel Supplier® P.IVA 01176590196 Reg. Imprese. n° CR-1999-197 R.E.A. n° 148918

ECOLE FINALMENTE , SEMPLICI DA USARE ECONOMICHE E FUNZIONALI

SACCHETTI COTTURA - SMOKERBAG – AFFUMICATORI – cod. SMB-30024

Prodotto in Finlandia, SmokerBag è la soluzione innovativa per affumicare in modo semplice, salutare ed ecologico qualsiasi pietanza – carne, pesce, verdure e persino frutta – ogni giorno e in ogni stagione.

SmokerBag è un capiente sacchetto di alluminio pesante con un doppio fondo che contiene piccoli trucioli di legno d'ontano, sciroppo di betulla e zuccheri naturali. Quando SmokerBag viene portato a temperatura in forno o sulla griglia, queste sostanze naturali producono una leggera affumicatura del cibo racchiuso all'interno, e una cottura al cartoccio che lo mantiene sempre tenero e succoso.

Nella mani dello chef, SmokerBag diventa un raffinato strumento estremamente versatile e ricco di potenzialità. Ideale per riscoprire un aroma tipicamente nordico con il gusto e la fantasia dell'arte culinaria italiana.

Vendute in pacchi da 12 bags – SMB-30024

CHS Srl – Chs Group
Via Ratti, 4 – 26015 Soresina (CR)
Tel. +39.0374.340513
Fax. +39.0374.344829
Mail. info@chsgroup.it



studio, progettazione e realizzazione articoli per la ristorazione professionale

Sede Legale e operativa: Via Ratti, 4/6 – 26015 Soresina (CR) – tel. +39.0374.340513 – fax. + 39.0374.344829
info@chsgroup.it - www.chsgroup.it

CHS Srl – titolare dei marchi : CHS Group e CHS Catering & Hotel Supplier – P.I. 01443090194