

Chef de Cuisine

Per i cuochi la cucina non è solo una parte necessaria dell'arredo della propria casa o del proprio ristorante, ma uno strumento 'alleato' che trasmette una vera e propria metodologia da condividere. Deve adattarsi ai propri movimenti, agevolare le mosse e le fasi di preparazione, favorire l'ordine degli strumenti: quasi un sous-chef alle dipendenze di chi la utilizza. Nasce proprio con questo obiettivo il nuovo programma Chef de Cuisine di Toncelli, immaginato per portare la tecnologia e le prestazioni tipiche di una cucina professionale all'interno dell'universo domestico. Non è un caso che le sue caratteristiche e il funzionamento siano state accuratamente studiate dall'azienda toscana in collaborazione con Emanuele Scarello, il patron due stelle Michelin del ristorante "Agli Amici" di Udine, che ha fornito le linee guida per la costruzione di questa 'macchina' perfetta.

"Osservando il lavoro di Emanuele e affascinati dalla sua infinita passione, abbiamo realizzato Chef de Cuisine, che consente di avere a portata di mano tutti gli strumenti da cucina impiegati per preparare i piatti che lo hanno reso famoso" commenta il Sales Manager Lorenzo Toncelli. Non un mobile, quindi, ma un vero e proprio centro di lavoro che può essere trapiantato negli spazi di un'abitazione regalando agli appassionati la sensazione di un ristorante celebrato nelle guide di riferimento.

Chef de Cuisine si compone quindi di una Base e di una Colonna, iper accessoriate con tutti quegli utensili e piccoli elettrodomestici indispensabili per preparare, tagliare, sminuzzare, comporre e disegnare le proprie portate.

La Base, che può essere integrata in qualsiasi modello delle collezioni Toncelli, è un volume sormontato da piano cottura privo di interruzioni, equipaggiato con piastra a induzione, teppanyaki, wok e due taglieri per verdura e carne, e suddiviso internamente in mensole e ampi cassetti. Qui sono sistemati piatti, pentole e una grande quantità di arnesi ordinatamente riposti in supporti di Corian®: trinciapollo, affettatartufo, rotella per tagliare la pizza, pelapatate, apribottiglie, forbice sono infatti solo alcuni dei raffinati dispositivi in dotazione, comodamente utilizzabili da chi si sta 'cimentando ai fornelli'. La profondità delle ante, veri e propri parallelepipedi di 6 cm di spessore apribili a 160°, consente inoltre di appendere coltelli, mestoli e coperchi, con una straordinaria ottimizzazione funzionale.

La Colonna, infine, si sviluppa a partire dalla medesima idea della Base ma ne offre un deciso ampliamento: stoviglie e utensili si mescolano ora a vani dispensa e a elettrodomestici - forno a vapore con sottovuoto, forno tradizionale o a microonde - mentre un piano estraibile agevola le fasi di preparazione che anticipano la cottura delle pietanze.

TONCELLI

manufatto italiano

Know-how aziendale ma anche professionale, prestazioni tecniche e contenuti innovativi convergono in Chef de Cuisine, 'must have' di tutti coloro che vogliono sentirsi piccoli o grandi artisti gourmet all'opera.

**CAVALLERI
COMUNICAZIONE**

www.cavalleri.com - info@cavalleri.com