

Salse salate fatte in casa con il Robot Cook®

Acclamato dai consumatori, il prodotto fatto in casa è sinonimo di qualità al ristorante. I clienti vogliono un menu realizzato da un cuoco, con pietanze elaborate a partire da prodotti freschi, comprese le salse.

Finite le soluzioni pronte per l'uso! Con Robot Cook®, Robot-Coupe mette a disposizione dei professionisti l'unico cutter blender che cuoce del mercato in grado di realizzare un'intera gamma di salse salate, comprese le salse ketchup e la salsa barbecue. Per voi un'offerta messa in valore e dei clienti soddisfatti.

Per rendere perfettamente omogenee le salse salate, il Robot Cook® è l'unico apparecchio in grado di soddisfare le esigenze dei professionisti della cucina. Assistente autonomo e accurato, il primo robot che cuoce per professionisti ottimizza i tempi dedicati alla preparazione. Contare 10 minuti per realizzare una salsa bernese, meno di 30 minuti per 2 litri di salsa barbecue fatta in casa. Per la besciamella, seguire i consigli dello chef: fate prima riscaldare il latte nella bacinella e poi incorporate il burro amalgamato alla farina che avrete preparato in precedenza. Una salsa olandese? La funzione a 45°C la potrà mantenere al caldo durante tutta la durata del servizio. Per tutte le vostre preparazioni, il robot obbedisce scrupolosamente lavorando in silenzio con il suo potente motore.

Guadagnare tempo e precisione programmando le vostre ricette sul Robot Cook® per riprodurre nel più semplice dei modi le salse fatte in casa che faranno ritornare i vostri clienti!

www.robot-coupe.fr

