

Rame-Argento 999, la purezza che esalta e impreziosisce i piatti più ricercati



Ballarini Professionale amplia l'ormai nota collezione ServInTavola con la nuova versione in colaminato Rame e Argento 999.

Materiali e tecnologia

Due elementi che danno il meglio di sé: una lamina calda di rame viene posata su una lamina altrettanto calda d'argento puro. Insieme vengono passate tra i rulli di un laminatoio fino a diventare un unico materiale: rame da un lato, argento dall'altro.

Il titolo 999 indica la preziosità dell'argento puro, mentre manico è realizzato in ottone argentato.

Il meglio del meglio per i Professionisti della ristorazione, il cui ruolo non si esaurisce in cucina: l'attenzione alla clientela si esprime anche con un servizio e un allestimento della tavola eccellenti.

Di questo argomento se ne è parlato anche al convegno dello scorso 15 settembre organizzato da APCI presso EXPOGATE, con il patrocinio di Expo in città, dal titolo "L'evoluzione dell'accoglienza nel mondo della ristorazione". Molti gli operatori del settore intervenuti per ascoltare le testimonianze di Roberto Carcangiu, Stefano Cerveni, Salvatore De Riso, Giancarlo Morelli, Claudio Sadler, Elio Sironi sul fatto che esistono tanti ristoranti "buoni", ma quanti di essi sono davvero "ospitali"? Quanti di essi offrono ai propri clienti un'esperienza emotiva densa di cure, oltre che di gusto? Quanto conta nell'esperienza del cliente lo stare bene rispetto al mangiare bene?



Per gli Chef che vogliono puntare su questi argomenti di fondamentale importanza Ballarini Professionale risponde con i ServInTavola per donare un tocco di originalità alle portate.

Salgono dunque a quattro i materiali messi a disposizione dei cuochi: alluminio, alluminio antiaderente, rame/alluminio e rame/argento 999 ognuno dei quali declinato in quattro forme: padella, tegame, casseruola e casseruola con manico.

