

LUNEDÌ, GIUGNO 04, 2018

## Il piacere di cucinare all'aperto



La Tavola da oltre 20 anni anticipa le tendenze con soluzioni table top per la clientela più sofisticata. Ad EuroCucina 2018 ha presentato una nuova concezione di ospitalità moderna, espressione dell'evoluzione del gusto e della società, portando nelle case dei suoi clienti soluzioni fino ad ora conosciute solamente nelle cucine dei grandi chef.

Design, tecnologia e funzionalità si fondono per esprimere eleganza, raffinatezza e modernità.

Kitchen&Party Carts sono rivoluzionari carrelli che arricchiscono le cucine con la tecnologia e le funzioni tipiche dei ristoranti stellati. I padroni di casa diventano così dei veri e propri chef professionisti al servizio dei loro ospiti. Ogni piatto sarà il risultato di un'esperienza condivisa e coinvolgente.

Come dichiara Sergio Sambonet, Presidente dell'azienda e progettista della linea: «Kitchen&Party Carts sono la soluzione altamente professionale portata in ambiente domestico per dare vita ad un nuovo concetto di ospitalità informale ma inconfondibilmente unica, dove tutti i commensali sono piacevolmente protagonisti».

Kitchen&Party Carts si declinano in varie linee:

### Cooking Cart

Carrelli con i quali sorprendere i propri ospiti cucinando ovunque si voglia, dentro o fuori casa. Per soddisfare ogni aspettativa e bisogno della clientela più esigente sono stati studiati differenti top. Sono, infatti, disponibili le seguenti funzioni: grill/teppanyaki, piano cottura a doppia induzione, Wok e sistema di aspirazione integrato, inoltre si possono scegliere vari kit, tra cui: bollitura pasta, friggitorino, vaporiera e Dim Sum.

Cooking Cart è disponibile in differenti finiture per una massima personalizzazione e per creare il match perfetto tra l'abitazione e il proprio stile. Con questa soluzione efficiente ed elegante, che raggiunge ogni angolo della casa, la cucina fissa non sarà più così indispensabile.



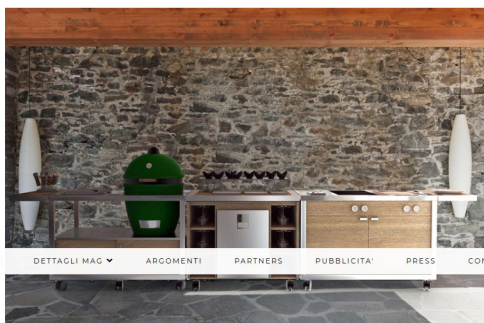
### Special Cart

Carrelli adatti a chi desidera dare un valore aggiunto ai propri eventi, accontentando le esigenze più eccentriche. Gli Special Carts raggiungono alti livelli di professionalità con le linee Mixology, Wine&Spirts, Beer e Coffee&Tea. Comprendono stazioni che danno alla cucina più informale un tocco di eleganza, che sorprenderà gli ospiti grazie al Green Egg, Shawarma, Grill e Pancha.



### Warming&Cooling Cart

Carrello che permette, con un'unica stazione, di mantenere caldi o freddi i piatti a seconda delle esigenze, per soddisfare gli ospiti in ogni occasione. Da -3° a +120° con un solo click, grazie ai due piani elettrici integrati, perfette di organizzare da un aperitivo caldo ad un sushi party. Per completare il carrello è disponibile una vasta gamma di piani intercambiabili con differenti funzioni come scaldavivande, pentole, zuppierie, ecc.



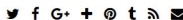
HOME DETTAGLI MAG ARGOMENTI PARTNERS PUBBLICITÀ PRESS CONTATTI

Per una ulteriore personalizzazione dei carrelli, La Tavola offre diversi accessori per portare gli eventi ad un livello superiore. Se i componenti base non fossero sufficienti, si possono richiedere elementi aggiuntivi per trovare la soluzione più adatta a ogni esigenza.

Questi sono solo alcuni dei complementi pensati per rendere unico e su misura ogni carrello. 10 le finiture tra cui scegliere: Light Brown, Colonial, Brown Shell, Travertine, Calacatta, Blanc Absolu, Noir Absolu, Grey Stone, Magna Lava Stone.

Per maggiori informazioni visita il sito [www.la-tavola.it](http://www.la-tavola.it)

FOLLOW



MEMBER

LOGGATI €20

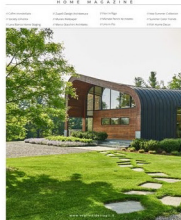
+ BLOGLOVIN

QUOTIDIANO.NET

BLOG ARREDAMENTO

NEWS

VOGLIA di DETTAGLI HOME MAGAZINE



È nato VOGLIA di DETTAGLI Home Magazine clicca sull'immagine per scaricare il primo numero!

SPONSOR

to be a SPONSOR click here



habilitissimo

Ricevi preventivi dai professionisti

Chiedi un preventivo



DESIGN SHOPPING

smartissima HOME