



DDN BLOG

Direct link: [click here](#)

Country: Italy

Dalla padella alla brace

EVENTS

Ma voi lo sapevate che esistono i blend della brace? Io no, l'ho saputo, insieme a tante altre cose, durante l'incontro con X-Oven, al ristorante Cenerè di Milano (vediamo, nell'immagine, la cucina a vista del locale, con il forno X-Oven)



per la presentazione della prima alternativa ai forni a brace tradizionali con il solo portellone frontale, un'innovazione esclusiva nata dall'ingegno italiano, perfezionata in Svizzera e coperta da brevetto internazionale. Progettato per i locali chiusi delle cucine professionali, X-OVEN è l'unico forno a brace a cassettei griglia disponibile adesso nei tre modelli: con cassetto griglia unico, doppio o a tre cassettei griglia. E la brace? Arriva dalle foreste di mangrovia, per garantire una "base neutra" alla cottura dei cibi che, fra l'altro, si possono cucinare nei tre cassettei griglia senza nessuna contaminazione. E si tratta di una sistema di cottura non in contrasto con il sottovuoto e bassatemperatura.