

Home > Innovazione > Nuovo sito per X-Oven, marchio premium di forni a brace per la...

NOTIZIE INNOVAZIONE

Nuovo sito per X-Oven, marchio premium di forni a brace per la ristorazione

Da Redazione 2 - 18 Dicembre 2019 0



X-Oven, azienda che produce e distribuisce nel mondo forni a brace con il sistema brevettato a cassette griglia estraibili, si prepara al 2020 con un **sito web nuovo di zecca: www.x-oven.com** Ideato e sviluppato da Netycom, web and digital marketing agency di Verbania Fondotoce, **il nuovo sito è pensato in ottica mobile friendly** per una consultazione semplice ma articolata. Proposto in cinque lingue per coprire i numerosi mercati in cui l'azienda opera, **www.x-oven.com** non è solo una vetrina completa e approfondita dei prodotti di questa innovativa azienda nata nel 2013.

Il progressivo affermarsi della gamma di forni **X-Oven** nelle cucine della ristorazione di qualità sta infatti segnando un importante spartiacque nel modo professionale di cucinare alla brace: la rivoluzione introdotta da **X-Oven** ha chiuso l'era dei vecchi forni a portellone frontale e spalancato le porte a sicurezza, flessibilità e creatività anche nei piatti alla griglia grazie al geniale sistema a cassette griglia estraibili lateralmente, singoli o multipli, disposti a diverse altezze.

Il **nuovo sito web**, oltre a descrivere la linea dei prodotti, le diverse caratteristiche tecniche e le modalità di impiego e manutenzione, **esprime in modo elegante i valori X-Oven: innovazione, esclusività, funzionalità**. Lo fa aprendo una serie di finestre sui modi in cui questi forni sanno mantenere la loro promessa ai ristoratori: fornendo sapori naturali, leggerezza e benessere; liberando creatività e favorendo versatilità e semplicità; garantendo sicurezza, risparmio di energia, gestione ottimale del tempo e degli spazi; rendendo facile utilizzo, pulizia e installazione.

[Il nuovo sito inaugura inoltre una raccolta di video live](#), in cui chef, macellai e operatori del settore raccontano la loro esperienza in cucina con X-Oven.



*“Il settore dei forni a brace sta vivendo un importante momento positivo”, ha dichiarato il **CEO di X-Oven Alfredo Mercurio**. “All’interno di una ricerca continua del settore ristorazione verso tecniche di cottura antiche, di cui la brace è la migliore memoria, e della spinta propulsiva che arriva dal successo della cucina etnica, anche i trend su cosa mangeremo l’anno prossimo mostrano indicazioni interessanti per noi. Secondo la previsione di Whole Foods Market sulle tendenze a tavola e nei ristoranti (ma anche negli scaffali dei supermercati) per il 2020”, ha proseguito Mercurio, “l’attenzione verso un consumo consapevole e responsabile delle materie prime si farà sempre più alta favorendo i trend vegano e vegetariano. La ristorazione attenta troverà nei nostri forni una risposta eccellente a questa esigenza: la brace infatti è una tecnica di cottura che valorizza ed esalta anche le verdure, non solo le carni”.*

Sui forni X-Oven

Progettato per le cucine professionali, **X-Oven è l’unico forno a brace con cassette griglia estraibili lateralmente**. Questa innovazione, brevettata a livello mondiale, risolve definitivamente il problema della sicurezza dei forni a brace legato a fuoriuscite di fumo e calore, particelle di carbone, scintille e fiammate, nonché a rischi di bruciature: **lo chef può aprire i cassette griglia con un dito, controllare la cottura** e intervenire sul cibo senza entrare mai in contatto diretto con la fonte di calore. L’apertura e chiusura dei cassette permette inoltre di mantenere vive le braci.

Efficienza operativa e bassa dispersione di calore consentono inoltre **una importante riduzione dei consumi di carbone**, l'80% in meno rispetto a un braciere standard e il 50% rispetto ai competitor: due dati non marginali in un'epoca di massima attenzione ai consumi. Anche l'accenditore è pensato con cura: **X-Oven** utilizza infatti un materiale recuperato come i tutoli di mais, inodore e smaltibile nell'organico.

Sicurezza, performance e sostenibilità si allineano per contribuire a raggiungere il più importante obiettivo di un ristoratore: la qualità dei suoi piatti e il comfort nella loro esecuzione. La possibilità di lavorare su cassette diversi con temperature differenti, massimo livello di flessibilità per questo genere di forni, spalanca infatti le porte alla sperimentazione creativa intorno a un tipo di cottura solitamente intesa in modo tradizionale. Una sfida intrigante per la ristorazione di livello.



Un design compatto e funzionale (meno di un metro quadrato di occupazione spazio) e la possibilità di scegliere il lato di apertura dei cassette griglia completano il mix di caratteristiche uniche della macchina, che trova sempre la perfetta allocazione in qualsiasi linea di cucina.