

“MARK

La griglia senza griglia”



MARKER PROFESSIONALE PER ALIMENTI “ALLA GRIGLIA”

- ✓ Scegliere Mark prima o dopo una cottura realizzata nel forno combinato è un'idea geniale!
- ✓ Se conosci i punti di forza di una grigliata perfetta allora l'abbinamento tra fry-top liscio e Mark sarà la svolta verso la massima efficienza.

Mark è l'elemento in cucina che permette la marcatura degli alimenti in una fase separata da quella della cottura.



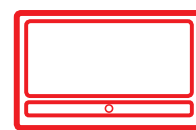
LA NOVITÀ CHE ASPETTAVI

Mark rende possibile **la separazione della fase di marcatura da quella di cottura**, per migliorare la qualità gastronomica, l'organizzazione del lavoro, il benessere dell'operatore, il costo della cottura (minori temperature cottura), la bellezza e l'uniformità della marcatura stessa.



& FORNO COMBINATO

Utilizza il forno combinato per una grigliata cotta alla perfezione, delicatamente e al punto giusto, evitando le alte temperature: **usa programmi manuali o memorizzati con basse temperature e umidità controllata** e poi... esegui la sola marcatura prima o dopo la cottura, a seconda del risultato che vuoi ottenere nel piatto.



& FRY-TOP

Potrai utilizzare una **temperatura inferiore** (almeno 50°C in meno) sulla piastra liscia e realizzare così una cottura omogenea e delicata, preservando le proprietà gastronomiche delle tue materie prime. **Aggiungerai durante o dopo la cottura**, i segni caratteristici della grigliata.

 **ANGELO PO**
A Marmon / Berkshire Hathaway Company



www.angelopo.com



marketing@angelopo.it



+39 331 6307322