

2018年2月20日(火)～23日(金) 東京ビックサイト1号館 1-F03 ブース

## 卓上加熱ブレンダーCuoco



デュラム粉と卵と塩を  
Cuoco のボウルに  
入れ10速(12500rpm)  
で20秒。あつという  
間にパスタ生地が練り  
あがります。

いちごと砂糖を Cuoco  
のボウルに入れ、スタ  
ートを押せば20分後  
にジャムが炊きあがっ  
ています。炊き詰める  
時間や温度は細かく設  
定ができます。

大豆のような固いもの  
でも粉碎できます。  
切るのではなく、刃に  
ぶつけて粉碎します。  
面取り加工を施してあ  
るため指を切ることが  
なく安全です。

ベシャメル・ボロネーゼなどソース系にもとても便利です！

## パステライザー+ジェラートマシン「トリティコ」



ジェラートはハードルが高いとあきらめている方が多いと聞いて  
おります。原因は衛生面、製造許可・スペース、価格の3つが挙げ  
られます。このトリティコであれば、それらの問題が解決します。  
殺菌したベースをそのままフリージングするので衛生的。パステ  
ライザーとフリーザーが1台でOKなので省スペース。2台分必  
要なご予算も1台で済んでしまいます。  
出来上がりの品質も超一級品！  
冷却能力が他を圧倒する力を持っているので、氷の粒子が驚くほ  
ど小さい。食べたときにその違いがはっきり分かります。

ご興味ある方は会場にお越しください。

お問い合わせ先 株式会社エヌワイビー東京ショールーム TEL03-6659-3220

担当：島崎・田坂宛