

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