



Nel corso della 5^a edizione del Rendez-V Marine, ILVE dedicherà agli ospiti due diversi momenti. Lo Show Cooking Pizza è realizzato grazie all'utilizzo del forno Pizza Ilve, unico a raggiungere la temperatura di 400°. Questa modalità consente di cuocere perfettamente la pizza in poco meno di 2 minuti; la particolare circolazione dell'aria all'interno del forno, permette di cuocere la pizza perfettamente, sia sopra che sotto, con un risultato eccellente, identico a quello ottenuto in pizzeria. Ilve mette inoltre a disposizione dei cuochi di V Marine un blocco cottura ad isola in acciaio, che racchiude tutte le funzioni utili e necessarie perché gli chef possano realizzare le preparazioni come in una vera cucina stellata. La cottura orizzontale sarà svolta da un piano a induzione di ultima generazione per un perfetto controllo delle temperature di cottura e sarà affiancato da colonne che includono un forno trivalente Ultracombi, un abbattitore ed una macchina per il sottovuoto.

Vi aspettiamo per apprezzare e assaporare la tecnologia ILVE!

ORARI EXPERIENCE:
Prima dei pasti, durante l'aperitivo

www.ilve.it