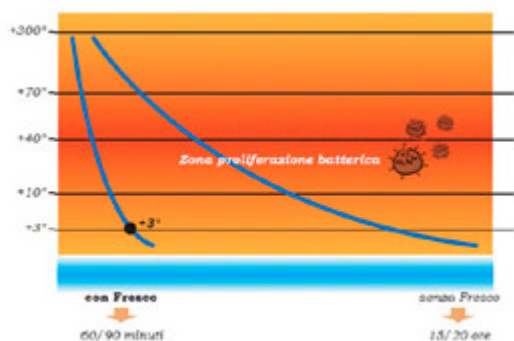


Fresco

Il Raffreddamento rapido (+3° C)



Appena terminata la cottura, qualsiasi cibo ancora fumante (+90°C) viene inserito dentro Fresco (precedentemente pre-raffreddato, come avviene solitamente con il forno che viene preriscaldato prima dell'uso). All'interno una ventilazione controllata permette che il calore del cibo sia dissipato velocemente e che sia raggiunta in pochi minuti la temperatura di sicurezza (+3°C).



Lo shock termico blocca l'evaporazione del prodotto, preservandone **la qualità**, la fragranza, i colori, i profumi, la consistenza e tutte le proprietà organolettiche. Inoltre il veloce attraversamento della fascia termica ad alto rischio (da 40°C a 10°C) ed il raggiungimento di +3 °C al cuore del prodotto, in un tempo massimo di 90 minuti, ne **triplica la durata**.



Con Fresco si può cucinare in maniera **creativa e rilassata**, sicuri che il risultato non patirà il passare del tempo. E lo si può fare con **diversi giorni di anticipo**, creando così una scorta di cibi freschi e pronti per essere gustati in qualsiasi momento.

Fresco dà la possibilità, anche a chi non ha tempo di cucinare, di offrire a sé e ai propri cari un menù sempre variegato e completo, come nei migliori ristoranti!