



AGGIUNGI VALORE ALLA TUA CUCINA

Scopri le innovative tecniche di cottura e di conservazione per ottimizzare la tua efficienza in cucina, dalla preparazione al servizio: cook&chill, pastorizzazione, sottovuoto, BT, vapore, affumicatura! Partecipa al training gratuito per la ristorazione professionale.

Lucca, 22 novembre
dalle 14.30 alle 18

Info: 0583 947400; bruno.vittorio@cfaselfservice.com
CFA Comunity Via Stipeti 29, Coselli (LU)

POSTI LIMITATI. È possibile prenotarsi fino a due giorni prima dell'evento.

A tutti i partecipanti sconto del **3%** applicabile a tutti i prodotti a listino Angelo Po. Non cumulabile con altre iniziative in corso.



COOK&CHANGE

Cambia in cucina,
risparmia da subito!

140%

Acquista entro il 31
dicembre 2017 e risparmi
con il superammortamento

**INTERESSI
ZERO**

Pagamenti comodi e zero
interessi, scopri il finanzia-
mento finalizzato* Angelo Po

NOW!

Ricevi fino a **1.500€** di sconto per
il tuo nuovo forno combinato.

Per i dettagli della promozione contattaci!
www.angelopo.com

* il finanziamento è subordinato all'approvazione della pratica

