



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.

Lecce, 12 aprile
dalle 15 alle 18.30

Info: 0836572170; commerciale@nocerasrls.it
NOCERA Via G. Grassi, 24/A Martano (LE)

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!



Finanzia il Cook&Chill e il
Cook&Chill ti finanzia
per l'importo della rata.



Scopri le tecnologie per
la moderna ristorazione
professionale.

IL COOK&CHILL TI FINANZIA

Acquista subito il nuovo sistema integrato: forno combinato e abbattitore di temperatura da 576€ al mese*, il risparmio** sarà il **100% del valore della rata... e gli interessi te li regala Angelo Po!**

*24 rate mensili TANO TAEG 2,59 - * il finanziamento è subordinato all'approvazione della pratica
** per un ristorante tradizionale, risparmio di manodopera, energia elettrica, materie prime e acqua.