



## 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.

**Bologna, 17 aprile**  
**dalle 14.30 alle 18.00**

Info: 059 639 414; [marketing@angelopo.it](mailto:marketing@angelopo.it)  
A Scuola di Gusto / ISCOM - Via Cesare Gnudi, 5 - Bologna

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.