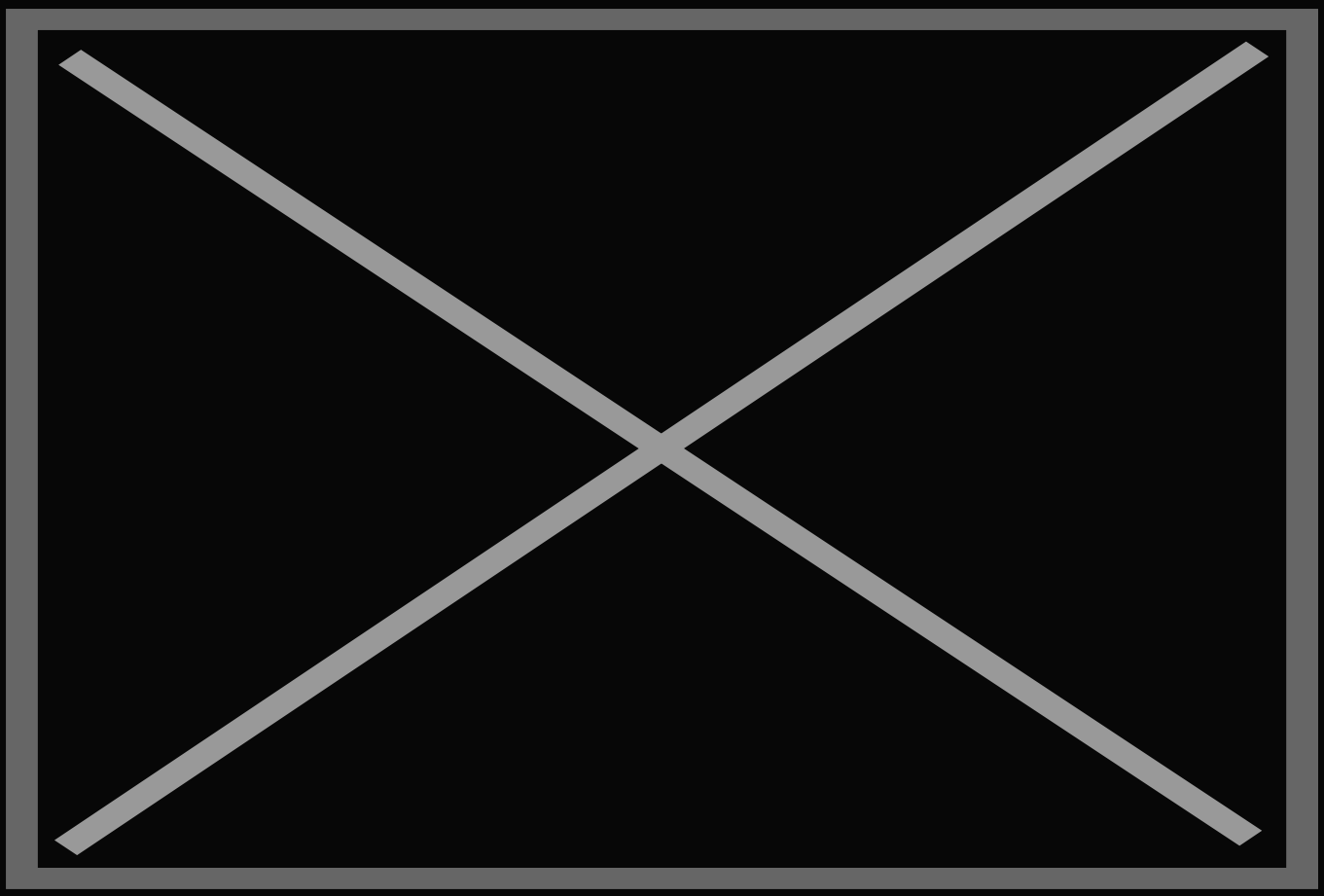
Ilsa presenta le lattiere a due becchi Revolution

revolution-ita-f36d52fc

A promuovere il lancio dell’originalissima linea è stato Fabio Colicchia, finalista in gara per il titolo di campione italiano di Latte art. Raccogliendo sullo stand ILSA baristi professionisti, giovani studenti delle accademie e veterani del mondo della caffetteria, il latte artist ha dato dimostrazione del potenziale creativo di utilizzo delle rivoluzionarie lattiere ogni pomeriggio da venerdì 18 a lunedì 21. Tanti i curiosi che hanno deciso di scoprire, cimentandosi in prima persona, i diversi utilizzi delle lattiere Revolution, progettate dall’azienda torinese e brevettate internazionalmente.

Becchi di dimensioni variabili in ben 6 combinazioni caratterizzano le originalissime lattiere Revolution andando a creare una linea in grado di soddisfare le diverse esigenze di impugnatura e lavorazione di ogni barista e ad offrire uno strumento dotato di enorme potenziale creativo.

Protagoniste dello show:
Split: due becchi frontali identici e perfettamente paralleliin due formati (30cl e 50cl)
Duet: due becchi diversi (uno proporzionato al corpo della lattiera, l’altro più piccolo) posizionati a 90° l’uno rispetto all’altro. Disponibile in 4 varianti, determinate dall’orientamento dei becchi rispetto al manico, per rispondere alle necessità di impugnatura di tutti, anche dei mancini.
Reverse: due becchi diversi (uno proporzionato al corpo della lattiera, l’altro più piccolo) posizionati a 180° l’uno rispetto all’altro, dotata di fascia in silicone e priva di manico, per una totale libertà d’azione e movimento.



I coffee lovers che hanno popolato lo stand Ilsa durante i vari show hanno potuto osservare da vicino e valutare il potenziale di utilizzo di ogni modello: per gli amanti della latte art la lattiera Split con i becchi uguali e paralleli rende possibile eseguire due decori identici nella stessa tazza, fornendo un nuovo input creativo ai baristi più fantasiosi. Per coloro invece che hanno necessità di accelerare il ritmo di servizio al banco Split permette di realizzare due cappuccini contemporaneamente (con il formato da 50 cl) o ancora macchiare due espressi allo stesso momento (con il formato da 30 cl), dimezzando così i tempi di lavorazione mantenendo la stessa qualità del prodotto in tazza.

Le lattiere con i becchi diversi Duet e Reverse consentono invece di decorare utilizzando stili diversi senza adoperare altri strumenti come il pennino: dopo aver creato il contrasto con il becco grande,ad esempio, il becco piccolo può essere usato per rifinire minuziosamente il disegno.