# Tecnoinox in tv con uno spot con Claudio Sadler

tecnoinox-sadler-3374bb9e

Tecnoinox, azienda italiana che dal 1984 progetta e realizza apparecchiature professionali per la cottura, lancia il suo primo spot in tv con una campagna di comunicazione concentrata sulle reti Sky. Il concept creativo sottolinea la qualità e l'affidabilità dei prodotti Tecnoinox, che ogni giorno affiancano i professionisti della cucina, come lo chef stellato Claudio Sadler, protagonista d'eccezione dello spot. La strategia della campagna advertising prevede un formato tabellare, con un long video da 30'' in onda da domani 20 ottobre.

*"Dal 20 ottobre su Sky e Sky1 passerà un nostro spot. È la prima volta per Tecnoinox, si tratta di un evento storico per la nostra società"* dice orgoglioso l'Amministratore Unico, **Mario Giacomini**. *"Sono convinto che comunicare con i propri clienti, con ogni mezzo e su ogni canale, nella situazione attuale, sia più importante che mai."*

Gli spot andranno in onda in concomitanza con il seguitissimo programma "4 Hotel" che vede gestori di hotel sfidarsi su miglior location, servizi, camera e prezzo.

[embed width="560"]https://youtu.be/7Z5t7fiOx3Y[/embed]

Come è stato girato lo spot? Risponde la responsabile marketing, **Chiara Tonon**: *"Da qualche mese è nato un rapporto speciale con quello che è diventato il nostro testimonial, lo chef stellato milanese Claudio Sadler. È uno stimatissimo professionista e una persona speciale, è un onore e un piacere lavorare con lui. Dopo il lockdown, lo scorso giugno, Claudio Sadler ha riaperto la propria «Trattoria moderna Chic'n Quick» con una cucina firmata Tecnoinox, forni Tecnocombi compresi e non fa mistero di essere molto soddisfatto del progetto e delle apparecchiature di cottura di Tecnoinox. Per lo spot abbiamo semplicemente colto alcuni passaggi particolarmente significativi di una sua intervista e li abbiamo sintetizzati in 30 secondi."*

I forni professionali Tecnocombi, coniugati in varie dimensioni, nelle versioni gastronomia, pasticceria e dual, sono dedicati agli chef che cercano soluzioni di cottura avanzate e affidabili, intuitive e performanti, efficienti e robuste. I forni professionali Tecnocombi rappresentano la soluzione perfetta per i cuochi che richiedono il massimo controllo personale sui parametri di cottura e risultati eccellenti e sono particolarmente adatti per alberghi, ristoranti, bed & breakfast, trattorie e tavole calde, gastronomie, macellerie o altri negozi al dettaglio che propongono cibi cotti nonché centri cottura, anche importanti per numero di pasti serviti in ogni turno.