Oster al fianco dei migliori barmen e barladies

oster-cocktails-acb504bc

Sarà l’Excelsior Palace Hotel di Rapallo (Ge) ad ospitare, il 7 marzo prossimo, la XIV edizione del Challenge on Ice, l’atteso evento che vedrà la partecipazione dei migliori barmen e barladies. Oster, con i suoi blender altamente performanti, sarà partner della gara e al fianco di coloro che si sono professionalmente distinti portando in alto i valori della tradizione e della bravura nell’ospitalità italiane nel mondo.

Oster è il brand americano leader di mercato, con milioni e milioni di pezzi venduti nel Mondo, che ha proposto a partire dallo scorso anno anche in Italia una vasta gamma di frullatori dalle alte prestazioni professionali, che garantiscono grande versatilità, non solo sul banco dei bartender, ma anche in cucina. Sono infatti ideali per preparare salse, zuppe, frullati, smoothies, sorbetti, impasti e creme.

VERSA-portrait-propped-item-465x600La competizione Challenge on Ice, esclusivamente ad inviti, vedrà ogni partecipante realizzare quello che potrebbe diventare, dopo aver passato i voti di una giuria tecnica e degustativa, il cocktail dell’anno. Durante la giornata saranno inoltre organizzati dei Master.

Tornando al partner ufficiale: tra i tratti distintivi dei frullatori Oster troviamo, comune a tutti i modelli della gamma, il sistema All Metal Drive, un metodo di fissaggio esclusivo, che prevede il collegamento delle lame al motore con componenti esclusivamente in metallo. Questa caratteristica, oltre a ottimizzare il trasferimento della potenza alle lame, riduce l’usura dei componenti stessi, garantendo maggiore durata nel tempo a prestazioni costanti.

I prodotti Oster sono disponibili nei migliori punti vendita della grande distribuzione ed in alcuni selezionati punti vendita di articoli per la casa. In Italia è distribuito da Nital S.p.A. Per maggiori informazioni: www.nital.it/oster