Pinti Inox, novità in vetrina

posate-02a18b39

In occasione di Host 2013, Pinti Inox, azienda nata nel 1929 in Valtrompia e specializzata nella produzione di posateria in acciaio inossidabile, ha presentato importanti novità nel campo della ristorazione di qualità.

Durante la fiera sono infatti state esposte tre nuove serie di posate, rigorosamente in acciaio inossidabile - Tie, Trumpet e Wave - composte da 8 pezzature ciascuna e pensate per i diversi momenti della ristorazione alberghiera.



Ma l’azienda ha sfruttato la vetrina di Host anche per presentare altre referenze. Nel corso della exhibition è infatti stata mostrata la serie di pentole quadrate Cuocipasta, proposte in set realizzati sempre in acciaio inossidabile che contengono due, quattro, o sei elementi estraibili, a rete, in due misure, per cucinare contemporaneamente diversi tipi e porzioni di pasta. E ancora, nel corso della manifestazione Pinti Inox ha presentato la nuova linea professionale Tender, composta da varie tipologie di pentole, padelle in acciaio, padelle antiaderenti e vassoi. La linea è studiata per rispondere alle esigenze delle comunità e partecipare in modo altamente concorrenziale alle gare d’appalto.

Infine, le novità targate Pinti Inox sono state completate dalla linea Buffet 5 Stelle, un elegante e ricco coordinato di oggetti destinati al libero servizio della moderna ristorazione. La serie, composta da 31 elementi specifici ideati per servire sia buffet caldi sia freddi, si caratterizza per la laccatura bianca ad alta resistenza dei contenitori esterni.