



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

via Frà Paolo Sarpi, 1  
31033 Castelfranco Veneto (TV) Italia  
info@nazionaleitalianacuochi.com  
www.nazionaleitalianacuochi.com



## NIC - OFFICIAL SPONSOR



Viale dell'industria 9/11  
35010 Pieve di Curtarolo (Pd) - Italy  
tel. + 39 049 9698666  
info@sirman.com  
www.sirman.com

La NIC ha voluto l'azienda **Sirman** come sostenitrice per la vasta gamma di tecnologie di qualità offerte agli chef CHE operano nel settore delle diverse formule ristorative. Tutte le attrezzature da banco messeci a disposizione della Sirman sono impiegate in ogni occasione dagli chef per la facilità di manipolazione sia in fase di preparazione che in fase di servizio. Le tecnologie spaziano dal taglio sistematico, all'emulsione in alta velocità, dalla trasformazione differenziata sia a induzione che a microonde con il **Panasonic Microwave oven**. Tutto questo per garantire un sistema procedurale di Alta Qualità nella cucina italiana nel mondo.



Via Castellana, 34  
31039 Riese Pio X (Tv)- Italy  
tel. +39 0423 7541  
info@pastazara.it  
www.pastazara.it

La NIC ha selezionato l'Azienda **Pasta Zara** per la qualità della linea pasta di grano duro Kronos, quale simbolo della cultura gastronomica italiana, con un prodotto utile a qualsiasi realtà ristorativa. La qualità della pasta di grano duro "kronos" e per i molteplici formati proposti garantisce allo chef una versatilità gastronomica. Inoltre Pasta Zara e gli chef della NIC hanno pubblicato il libro "**Butta la Pasta**" un ricettario che la vede protagonista dall'antipasto al dolce.



Via Schiapparelli 15  
Z.I. San Giacomo di Veglia  
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy  
tel. +39 0438 9110  
lainox@lainox.it  
www.lainox.it

Gli chef della NIC hanno voluto **Lainox** per la qualità e l'alta tecnologia offerta dal suo forno di ultima generazione **HEART**. Le tecniche di trasformazione tanto classiche come moderne sono un patrimonio che il cuoco deve poter utilizzare al massimo per poter esprimere la sua creatività. Cucinare diventa gastronomia quando alla tecnologia più avanzata si sommano la mano e la mente dello chef. Per questo il forno **HEART** garantisce allo chef un controllo pieno e sicuro delle cotture affinché la sua passione creativa si possa esprimere al meglio ed essere protagonista in cucina, ed **è da noi definito quale miglior partner dello chef nella cucina italiana a tutti i livelli.**





NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

via Frà Paolo Sarpi, 1  
31033 Castelfranco Veneto (TV) Italia  
info@nazionaleitalianacuochi.com  
www.nazionaleitalianacuochi.com



## NIC - OFFICIAL SPONSOR



**EUROTEC S.r.l. - divisione MBM**

Strada Brescello Cadelbosco, 33/37/39  
42041 Brescello (RE) Italy  
tel. +39 0522 686711  
mbm@eurotec.it

**MBM** è stata scelta dalla NIC in quanto offre una gamma completa di attrezzature per ristoranti – dalla conservazione e preparazione alla cottura degli alimenti e al lavaggio delle stoviglie – progettate per assistere gli chef professionisti nell'esprimere al meglio tutta la loro creatività e le loro tecniche in un ambiente di lavoro sicuro e funzionale.

La NIC ha selezionato in particolare, la **Domina 700** che grazie all'assenza di giunzioni, l'accuratezza delle finiture, le manopole alloggiare nell'elegante cruscotto concavo che la contraddistingue, il profilo antigoccia, le ampie superfici stampate e le soluzioni a sbalzo, garantisce la massima igiene e sicurezza. Ogni prodotto MBM è frutto di attenta progettazione, di precisa realizzazione attraverso le tecnologie più avanzate ed accurati collaudi, il tutto garantito dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2000.



Via Madonna di Loreto, 6/B  
31010 Corbanese (Tv) - Italy  
tel. +39 0438 5844  
irinox@irinox.com  
www.irinox.com

La squadra NIC per una corretta procedura per regole in cucina ed in pasticceria ha selezionato la vasta gamma di abbattitori e mantenitori dell'azienda **IRINOX**. Il sistema altamente tecnologico permette di garantire in ogni occasione, un alimento di qualità, manipolato con attenzione e cura. In qualsiasi formula ristorativa, soprattutto per le linee gastronomiche innovative, il supporto della tecnologia del freddo IRINOX permette il raggiungimento di prodotti di alta qualità.



Via Japelli, 74  
35031 Abano Terme (Pd) - Italy  
tel. + 39 049 8668593  
peruzzosrl@iol.it  
www.wuesthof.de

Una corretta manipolazione degli alimenti prevede l'impiego, da parte degli chef, di coltelli di precisione. Gli chef NIC hanno selezionato quest'azienda perché la forgia di un'unica **lama d'acciaio, inossidabile e con cromo**, garantisce un intervento di qualità per qualsiasi taglio, da crudo a cotto. Anche la struttura del manico, altamente igienica e di presa sicura, permette un sistema di impiego di qualità in ogni circostanza.

