

Pordenone, maggio 2017

Zanussi e Bocuse d'Or: due pionieri della cucina professionale, al servizio dei giovani talenti della ristorazione

Zanussi Professional, marchio "pioniere" nel mondo delle apparecchiature professionali destinate al settore della ristorazione è attivo da più di 100 anni con progetti e tecnologie che sono diventate un punto di riferimento per i professionisti dell'ospitalità.

Più di un secolo attività per un marchio che ha sempre perseguito il valore della qualità ed è diventato il simbolo della cucina professionale in tutto il mondo, contribuendo anche a creare il prestigio dell'industria made in Italy.

Zanussi Professional rappresenta una finestra sulla storia italiana, diventandone un punto di riferimento fin dalla sua nascita nel 1916, quando Antonio Zanussi inaugura l'Officina Fumisteria Antonio Zanussi, prima tappa della creazione di una grande realtà industriale.

Non solo una grande storia, Zanussi Professional ha avuto un ruolo decisivo nell'evoluzione delle tecniche di cottura e nello sviluppo della cultura gastronomica italiana, fornendo ai professionisti della ristorazione attrezzature ideali per ottenere sempre i risultati desiderati, diventando così portavoce di un messaggio di affidabilità, semplicità e prestazioni.

Per milioni di Chefs e operatori di cucina sparsi in tutto il mondo, il marchio Zanussi Professional è diventato un partner fondamentale. Alla base di questo successo vi è un solido rapporto di fiducia con i clienti, creatosi nel tempo e reso possibile grazie alla presenza capillare sul territorio e ai costanti e importanti investimenti in ricerca e sviluppo. Investimenti che hanno portato alla progettazione e realizzazione di un'ampia gamma di soluzioni di cucina dagli elevati standard qualitativi e innovativi.

Oggi Zanussi Professional è il partner perfetto per tutti i clienti che vogliono creare la propria "cucina ideale". Ed è il partner perfetto di ogni ambasciatore della cucina italiana, dando così la possibilità alla cultura gastronomica locale di svilupparsi ed essere interpretata al meglio all'interno del nostro paese e di affermarsi in tutto il mondo.

Simbolo di qualità e eccellenza made in Italy, Zanussi Professional è sempre presente a supporto di manifestazioni prestigiose e importanti come accaduto anche per l'edizione 2016 di Bocuse d'Or Italia, in occasione della quale i giovani chef hanno avuto a disposizione alcune tra le attrezzature più innovative della gamma: dalle piastre ad induzione ai forni EasystemPlus e abbattitori di temperatura Easychill, fiori all'occhiello di casa Zanussi.