

ピザ: Robot-Coupeでトッピングをより美味しく！

お好みはどれでしょう？ マルゲリータ、ペパロニ、マッシュルーム、それともオニオン？ ナポリ生まれのイタリアを代表する料理と言えば、皆が大好きなピザ！ ピザは、手頃な値段でどこでも食べられる完全食で、外食はもちろん、電話一本で配達してもらえるので自宅でも楽しむことができます。ピザの消費量は、実は本場イタリアよりも英語圏の国々の方が多いのです。

イタリアンレストランやピザ専門店で食べたり、テイクアウトで自宅で食べたりと、多くの方がピザを楽しんでいます。ほとんどの国では、バーガーよりもピザの方が人気が高いのです。古くからの伝統メニューに新しいレシピを組み合わせたいと考えている独創的な料理人にとって、ピザのマーケットにはバラ色の未来が待っていると云えるでしょう。

Robot-Coupeが提供する業務用のCL50 Ultraは、2種類のスライサー（2mmと4mm）、そしてモッツアレラチーズ用の7mmおろし金を備え、あらゆる種類のピザが作れる完璧なフードプロセッサーです。マッシュルームやナス、ニンジン、ブロッコリー、オニオン、ピーマンなどなど、どんな野菜でも1分間で4kgもの材料を完璧にスライスできます。マンドリンスライサーよりも正確にスライスできるRobot-Coupeフードプロセッサーなら、开店前の貴重な時間を節約できます。材料を正確な厚さと分量にスライスしておけば、多忙なピーク時にも慌てることはありません。

すべての材料を店内で準備すれば、メニューに「自家製ピザ」と堂々と載せることができますから、品質の良い料理を求めているグルメな消費者に対してもアピールできます。



robot coupe®

<http://www.robot-coupe.com/jp>