



*Recipes*

# COOK LIKE A PRO

Forno per pizza





COOK & CHEF  
- I N S T I T U T E -  
by Bergner

## C R E A T I V I T À , I N N O V A Z I O N E

Il **Cook & Chef Institute** è una fondazione composta da figure del mondo dell'alta cucina internazionale e Bergner che si sono riunite per condividere il pensiero strategico sulla cucina e l'innovazione tecnologica negli utensili da cucina.

*"La nostra missione è garantire l'innovazione a livello internazionale nei prodotti per la cucina che contribuiscono a migliorare le arti culinarie, con attenzione alla nutrizione, alla salute e al benessere delle persone, mettendo a loro disposizione prodotti di alta qualità."*

# I N D I C E

## RICETTE

Impasto pizza classico	p. 6-7
Pizza con lievito istantaneo	p. 8-9
Pizza morbida senza impastare	p. 10-11
Salsa classica per pizza	p. 12-13
Pizze italiane	p. 18-21
Tedesche	p. 22-23
Spagnole	p. 24-27
Americane	p. 28-29
Pizze francesi	p. 30-31
Argentine	p. 32-33
Speciali	p. 34-35



**MasterPRO**

THE PROFESSIONAL CHOICE

Noi di **MasterPRO**, stiamo costantemente aumentando le nostre conoscenze attraverso la **ricerca, lo studio e l'esperienza**. Questo atteggiamento di miglioramento continuo è possibile grazie alla professionalità e alla meticolosità con cui MasterPRO affronta la sfida di portare la cucina professionale nelle case dei buongustai.

MasterPRO applica i **processi produttivi più professionali**, curando la progettazione e la produzione in modo da rispettare gli standard qualitativi più esigenti, e prestando la massima attenzione possibile ai dettagli, portando così **un vero e proprio cambiamento nel mondo della cucina**.

Tutti i prodotti MasterPRO sono stati testati dal Cook&Chef Institute, che sono stati sottoposti a un audit completo da parte di un comitato di chef dell'Istituto, per rafforzare le garanzie di sicurezza alimentare per i consumatori.

# IMPASTO CLASSICO PER PIZZA

## Ingredienti

- 607 g (21.4oz) di farina "00", più un extra per spolverare
- 364 g (12.8oz) di acqua a temperatura ambiente
- 18 g (4 cucchiaini) di sale
- 20 g di lievito fresco (per il lievito secco, seguire le istruzioni sulla confezione)
- Preparare 5 pizze da 30,5 cm (5 palline da 250 g / 8,8 oz)
- o 3 pizze da 40,5 cm (3 palline da 330 g / 11,6 oz)



## Procedimento

Mettere due terzi dell'acqua in una grande ciotola. In una casseruola o nel microonde, portare a ebollizione l'altro terzo di acqua, quindi aggiungerlo all'acqua fredda nella ciotola. Questo crea la temperatura corretta per l'attivazione del lievito. Sbattere il sale e il lievito nell'acqua tiepida.

Se si mescola a mano: mettere la farina in una ciotola grande e aggiungere il composto di lievito. Mescolare con un cucchiaio di legno fino a formare un impasto. Continuare a mescolare a mano fino a quando l'impasto non diventa una palla. Metterlo su una superficie leggermente infarinata e impastare con entrambe le mani per circa 10 minuti, fino a quando non sarà compatto ed elastico. Riportare l'impasto nella ciotola. Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo caldo per 1-2 ore.

Se si utilizza un mixer: montare il mixer con il gancio per impasto e mettere la farina nella ciotola del mixer. Accendere il mixer a bassa velocità e aggiungere gradualmente il composto di lievito alla farina. Una volta amalgamato, lasciare l'impasto a mescolare alla stessa velocità per 5-10 minuti, o fino a quando l'impasto è compatto ed elastico. Coprire l'impasto con pellicola trasparente e un panno e lasciare lievitare in un luogo caldo per 1-2 ore.

Quando l'impasto è pronto, dividerlo in 3 o 5 pezzi uguali, a seconda della dimensione che si vuole dare alle pizze. Mettere ogni pezzo di impasto in una ciotola o vassoio separato, coprire con pellicola trasparente e lasciare a lievitare per altri 20 minuti, o fino al raddoppio delle dimensioni.

Impastare e stendere l'impasto: il nostro consiglio è sempre quello di iniziare con una pallina di pasta perfettamente arrotondata in quanto questo aiuta a mantenere la forma della base della pizza circolare durante il processo di allungamento. Posizionare la palla su una superficie leggermente infarinata, infarinare le mani e utilizzare la punta delle dita per premere l'impasto in un piccolo disco piatto. Lavorando dal centro, spingere l'impasto verso l'esterno allargando le dita, rendendo il disco leggermente più grande. Raccogliere l'impasto e pizzicarlo delicatamente tutto intorno al bordo, permettendo alla gravità di tirarlo verso il basso in un cerchio di 12 pollici. Le basi per pizza in stile napoletano sono molto sottili, quindi bisognerebbe poter vedere attraverso la base

# PIZZA CON LIEVITO ISTANTANEO

Ingredienti per una pizza di 30 cm su un vassoio

- Acqua a temperatura ambiente 220 g
- Sale fino 15 g
- Lievito istantaneo per preparazioni salate 15 g

Condimenti

- Funghi 100 g
- Prosciutto di Parma 4 fette
- Taleggio 150 g
- Sale fino q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

Cosa si può fare quando si ha voglia di pizza ma non si ha tempo per prepararla? La pizza con lievito istantaneo è la risposta a questo problema. In pochi minuti l'impasto è pronto e, trattandosi di una pizza senza lievito di birra, non c'è bisogno di aspettare i lunghi tempi di lievitazione... Si sa che il lievito di birra e i prodotti a lievito madre hanno caratteristiche imbattibili, ma a volte si rispettano le caratteristiche e a volte bisogna accontentarsi...



Suggeriamo di guarnire la pizza con lievito istantaneo con funghi, taleggio e prosciutto, ma è possibile arricchire questa pizza con molti altri ingredienti. Il risultato finale non sarà esattamente come l'originale, ma siamo sicuri che sarete molto soddisfatti di questa ricetta veloce e gustosa.

Per fare la pizza con lievito istantaneo, unire la farina, l'acqua e il lievito istantaneo in una ciotola. Lavorare gli ingredienti prima con una forchetta e poi a mano. Quando il composto sarà omogeneo, aggiungere il sale e impastare di nuovo. Quindi trasferire l'impasto sul piano di lavoro e impastare per altri 5 minuti. Quindi arrotolare l'impasto, dandogli una forma sferica.

Ungere una teglia rotonda da 30 cm 10 e posizionare l'impasto all'interno. Stenderlo, premendo con le dita in modo che tutta la superficie sia coperta. Pulire i funghi. Togliere prima la base, poi utilizzare un pennello per raschiare via tutto lo sporco e infine tagliarli a fette.

Aggiungere poi i funghi a fette insieme al taleggio, disponendoli in modo ordinato. Cuocere in forno preriscaldato per 10-12 minuti. Quindi togliere dal forno, trasferire in un piatto da portata, aggiungere le fette di prosciutto e servire.

Conservazione

Si consiglia di mangiare la pizza non appena è pronta.



# PIZZA MORBIDA SENZA IMPASTARE

## Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 350 ml di acqua
- 6 g di lievito di birra
- 12 g di sale
- 3 cucchiai di olio di semi

## Procedimento

Mettere l'acqua a temperatura ambiente in una ciotola e sciogliere il lievito. Una volta sciolto il lievito, aggiungere l'olio e la farina. Prendere un cucchiaio e mescolare bene gli ingredienti. Aggiungere il sale e continuare a mescolare.

Iniziare ora la prima fase di fermentazione, che dura 45 minuti e permette di far crescere l'impasto senza sforzo, l'impasto non viene manipolato e si forma grazie a precisi tempi di riposo.

2- L'impasto sarà più soffice, morbido e sodo. Fare varie pieghe, ancora una volta delicatamente, cercando di lavorare l'impasto delicatamente, dandogli una forma arrotondata. Coprire con la ciotola e attendere altri 15 minuti.

3- Piegare di nuovo per completare l'impasto. Mettere un po' di olio in una ciotola pulita, mettere una parte dell'impasto in essa, versare l'altro impasto all'interno e versare un altro po' di olio. Coprire con pellicola in modo che aderisca perfettamente all'impasto, senza far passare l'aria.

Questa fase è suddivisa in tre fasi di 15 minuti:

1- Lasciare l'impasto per 15 minuti nella ciotola. Trascorso il tempo indicato, con l'aiuto di un cucchiaio, trasferire l'impasto sul piano di lavoro (precedentemente cosparso di farina) e fare un paio di pieghe portando delicatamente le estremità dell'impasto alle estremità opposte. Coprire l'impasto con la ciotola, mantenendo il lato liscio verso l'alto. Lasciare riposare per 15 minuti.

Lasciare riposare e lievitare l'impasto fino a raddoppiare le dimensioni. Circa 2 ore. Dopo 2 ore, l'impasto dovrebbe essere raddoppiato in termini di dimensioni. Cospargere il piano di lavoro con farina, adagiarsi sopra l'impasto e dividerlo in due parti con una spatola o un coltello.

Prendere la prima metà e formare una palla utilizzando la tecnica di piegatura. Assicurarsi di chiudere bene la parte inferiore "pizzicando" l'impasto con le mani. Prendere una ciotola, ungerla con olio e mettere la palla, ungere la superficie dell'impasto e chiudere il contenitore, sia con un coperchio che con pellicola trasparente. Fare lo stesso con l'altra metà dell'impasto. Lasciare riposare le 2 palline fino a quando non avranno raddoppiato il volume e nel frattempo riscaldare il forno.

Prendere una pallina di pasta, cospargere il piano di lavoro con farina e posizionare l'impasto su di esso. Cospargere la superficie della pallina con altra farina e capovolgerla. Formare la pizza con le dita: coprire la pasta della pizza in modo che al centro rimanga più aria possibile (racchiusa nelle bolle dell'impasto). Questa pizza può essere cotta direttamente in forno o in padella. Se si opta per la teglia, ungerla bene con olio e posizionare la pizza al suo interno, completando il processo di allungamento. Il segreto è non rompere l'impasto e le bolle d'aria che si formano quando viene appiattito con le dita.

Questo è ciò che permette alla pizza di rimanere morbida e alta. Cospargere con il pomodoro e infornare per 10 minuti. Aggiungere la mozzarella e un filo d'olio. Rimettere la pizza in forno per 2 minuti per poterla finalmente gustare.



# PIZZA CON LIEVITO MADRE

## Ingredienti

- Farina 0 500 gr
- Lievito madre - 100 g
- Acqua 350 ml
- Olio extravergine di oliva (EVO) 10 ml
- Sale 10 g

## Ingredienti per il condimento

- Salsa di pomodoro pronta 250 ml
- Mozzarella 250 g
- Olio extravergine di oliva (EVO) 15 ml

Nota: Il tempo di lievitazione è di circa 6-8 ore. Dopo aver formato l'impasto, lasciarlo riposare per altre 2 ore.

La pizza a lievitazione naturale è una pizza leggera e ariosa da preparare a casa. L'impasto è morbido ed elastico e la pizza è molto digeribile grazie al lievito naturale e alla lenta fermentazione.

I condimenti possono essere personalizzati a piacere, dalla semplice margherita alla versione con i salumi, oppure la semplice focaccia spennellata di olio e aromatizzata al rosmarino. Il suo sapore e la sua digeribilità conquisteranno tutti a tavola, basta seguire le istruzioni e i passaggi della ricetta per ottenere un risultato come in pizzeria.



## Procedimento

- 1 Per preparare la pizza con lievito madre, sciogliere il lievito madre spezzato in 100 ml di acqua a temperatura ambiente.
- 2 Setacciare la farina in una ciotola e versare il lievito, precedentemente sciolto nell'acqua, nel centro della ciotola, usando un cucchiaino per farlo assorbire dalla farina. Versare l'acqua rimanente e impastare. Quando l'impasto ha preso struttura, aggiungere il sale continuando a impastare.
- 3 Aggiungere l'olio come ultimo ingrediente. Quando l'impasto avrà raggiunto una consistenza liscia e omogenea, metterlo a lievitare in un contenitore unto d'olio e coprirlo con pellicola trasparente. Lasciare lievitare per 6-8 ore in luogo protetto fino al raddoppio.

4 Quando l'impasto sarà raddoppiato, disporlo su una spianatoia infarinata e tagliare tre pezzi da 280 g.

Distribuirli delicatamente, poi stendere l'impasto verso il centro, girarlo e formare un cerchio, lasciarlo riposare in un contenitore alto, distanziato e coperto, per altre 2 ore.

5 Quando l'impasto si è riposato, stenderlo dal centro verso l'esterno con la punta delle dita. Versare la salsa di pomodoro, l'olio e il sale in una ciotola e mescolare.

6 Condire con la salsa e cuocere in forno preriscaldato a massima potenza per 2-3 minuti, quindi aggiungere la mozzarella e terminare la cottura per altri 2-3 minuti.

## Conservazione

Si consiglia di mangiare la pizza non appena è pronta.

## Suggerimento

L'impasto con lievito madre per la pizza bisogna farlo raffreddare e raddoppiare per avere la forza necessaria per far lievitare la pizza. Il condimento può essere personalizzato a piacere.

Utilizzare farina di semola per stendere e scuotere via l'eccesso prima di condire e cuocere.

Cuocere alla massima potenza consentita dal forno di casa, l'ideale è avere una pietra refrattaria e cuocere direttamente su di essa, come nel caso del forno per pizza Masterpro.

# SALSA CLASSICA PER PIZZA

---

## Ingredienti

- 1 spicchio d'aglio
- Olio d'oliva (1 cucchiaino)
- 2 tazze (400 g) di pomodori pelati interi in scatola (San Marzano)
- Sale ( $\frac{1}{2}$  cucchiaino)
- Zucchero ( $\frac{1}{2}$  cucchiaino)
- Pepe nero (1 cucchiaino)
- Basilico in foglie
- Una manciata di basilico tritato

## Procedimento

Mettere l'olio in una padella a fuoco medio. Quando è caldo, aggiungere l'aglio e soffriggere fino ad ammorbidirlo ma senza dorare.

Versare nella padella la lattina di pomodori e schiacciarli con uno schiacciapatate o una forchetta.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti, quindi cuocere a fuoco lento per 20 minuti, o fino a quando il sapore è più deciso e la salsa si è leggermente addensata.

Questa salsa può essere utilizzata immediatamente, o si può conservare in un contenitore ermetico in frigorifero per un massimo di una settimana, pronta per essere utilizzata come si preferisce.





R I C E T T E





### ITALIANA NAPOLETANA

Salsa di pomodoro  
Acciughe  
Aglio  
Capperi



### NAPOLETANA CON MOZZARELLA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Acciughe  
Aglio  
Capperi



### MARGHERITA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Fette di pomodoro  
Basilico naturale



### ROSSA CON BUFALA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Olio d'oliva  
Basilico



### DIAVOLA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Salame piccante  
Peperoncino  
Olio d'oliva



### FIORI DI ZUCCA E ALICI

Fiori di zucca ripieni  
Mozzarella  
Acciughe e olio d'oliva

### PATATE E MOZZARELLA

Mozzarella  
Patate

### NICOLETTA

Mozzarella  
Gorgonzola  
Cipolle  
Olio d'oliva

### MARTINELLI

Burrata e prosciutto

### MARINARA

Salsa di pomodoro  
Aglio  
Olio d'oliva  
Fresco  
Origano  
Acciughe

ITALIANA



## PROVOLA AFFUMICATA E SPECK

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Provola affumicata  
Speck  
Rucola



## SALSICCIA FRESCA E BROCCOLETTI

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Provolone  
Salsiccia fresca  
Broccoli  
Aglio



## TALEGGIO E FUNGHI PORCINI

Mozzarella  
Funghi  
Taleggio  
Olio d'oliva  
Prezzemolo



## QUATTRO STAGIONI

Salsa di pomodoro  
Funghi  
Carciofi  
Prosciutto cotto  
Pomodoro Fresco  
Olive nere



## FOCACCIAS

Mozzarella  
Cipolle  
Gorgonzola



## MORTADELLA E PISTACCHI

Mozzarella  
Mortadella  
Ricotta  
Pistacchi  
Olio d'oliva

## QUATTRO FORMAGGI

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Emmenthal  
Parmigiano  
Gorgonzola

## CASA DI ALICIA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Pera  
Gorgonzola  
Noci  
Parmigiano

## RUCOLA 1

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Brie  
Prosciutto crudo  
Rucola

## RUCOLA 2

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Fette di pomodoro  
Prosciutto crudo  
Rucola

ITALIANA



### SALAME

Salsa di pomodoro  
Basilico  
Mozzarella  
Parmigiano  
Salame



### HAWAII

Salsa di pomodoro  
Prosciutto  
Ananas  
Parmigiano  
Mozzarella



### TONNO

Salsa di pomodoro  
Tonno  
Cipolle  
Parmigiano  
Mozzarella



### FUNGHI

Salsa di pomodoro  
Funghi  
Parmigiano  
Mozzarella



### DIAVOLO

Salsa di pomodoro  
Pepe rosso  
Salame piccante  
Cipolle  
Salame  
Mozzarella



TEDESCA



### CARBONARA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Pancetta  
Funghi  
Cipolle  
Panna



### IBERICA 1 (PROSCIUTTO)

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Fette di pomodoro  
Prosciutto crudo



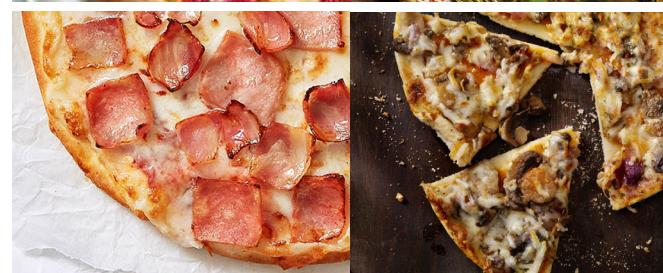
### IBERICA 2 (CHORIZO)

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Chorizo  
Origano



### JOHNNY

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Pancetta  
Origano



### IBERICA 4 (MORCILLA)

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Sanguinaccio insaccato  
Peperoni  
Cipolle



### IBERICA 5 (PROSCIUTTO COTTO)

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Prosciutto

### CARCIOFI 1

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Carciofi  
Formaggio Roquefort  
Cipolle

### CARCIOFI 2

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Carciofi  
Prosciutto crudo  
Cipolle

### FUNGHI 1

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Prosciutto cotto  
Funghi

### FUNGHI 2

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Prosciutto crudo  
Funghi

SPAGNOOLA



### FUNGHI 3

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Funghi  
Formaggio pecorino



### 4 FORMAGGI SPAGNOLA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Emmenthal  
Parmigiano  
Formaggio pecorino



### ARAGONESA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Salsiccia  
Chorizo  
Sanguinaccio insaccato affumicato  
Pancetta  
Parmigiano



### LA ROSSA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Formaggio pecorino  
Peperoni rossi  
Chorizo piccante



### VEGETALE 2

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Funghi  
Pomodori  
Cipolle  
Rucola  
Parmigiano

### TONNO

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Tonno  
Peperoni  
Cipolle

### PECORA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Prosciutto cotto  
Formaggio pecorino  
Cipolle

### VEGETALE

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Funghi selvatici  
Rucola  
Parmigiano

SPAGNOOLA



## SALAME PICCANTE

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Salame piccante  
Salsa di pomodoro  
Mozzarella



## MILWAUKEE

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Salsiccia italiana



## MEAT LOVERS

Salsa di pomodoro  
mozzarella  
Salame piccante  
Salsiccia italiana  
Salame  
Polpette  
Prosciutto



## BARBECUE

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Pancetta  
Carne  
Salsa barbecue



## BARBECUE DI POLLO

Salsa barbecue  
Mozzarella  
Pollo  
Cipolle



## HAWAIANA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Pancetta canadese  
Ananas

## VEGETARIANA

Olive nere  
Funghi  
Cipolle e peperoni verdi  
Mozzarella  
Formaggio e pecorino romano.

## FUNGHI

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Funghi

## THE WORKS

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Salame piccante  
Salsiccia  
Polpette  
Olive nere  
Funghi  
Cipolle  
Peperoni verdi

AMERICANA



FRANCESCO

### SAVOYARDE

Crème fraîche  
Patate lesse a cubetti  
Roblochon  
Cipolle  
Pancetta a pezzetti



### MONTAGNARDE

Salsa di pomodoro  
Patate  
Prosciutto  
Fette sottili di manzo  
essiccato all'aria  
Raclette



### SAUMON FUME

Crème fraîche  
Fette sottili di salmone affumicato  
Mozzarella  
Aneto  
Olio d'oliva



### CHEVRE MIELE

Crème fraîche  
Formaggio ai semi di colza  
Formaggio di capra  
Miele  
Cipolle rosse  
Noci

### STAGIONALI

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Prosciutto  
Funghi di stagione (castagne)

### BASE BIANCA

(Base bianca)  
Kale  
Cipolle rosse  
Purè di pastinaca  
Cetriolini  
Chili  
Mozzarella



### MOZZARELLA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella



### FUGAZZA

Cipolle  
Olio d'oliva



### FUGAZZA CON FORMAGGIO

Cipolle  
Mozzarella



### FUGAZZA CON FORMAGGIO 2

Cipolle  
Mozzarella  
Prosciutto



### PROSCIUTTO E SALAME PICCANTE

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Prosciutto



### NAPOLETANA ARGENTINA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Fette di pomodoro  
Aglio

### CALABRESE

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Salsiccia stagionata  
Peperoni

### MARGHERITA COMPLETA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Pomodoro naturale  
Prosciutto  
Funghi  
Basilico

### 4 FORMAGGI ARGENTINA

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Uovo  
Parmigiano  
Roquefort

ARGENTINA



### MASTER 1

Salsa di pomodoro  
Mozzarella

Pancetta o prosciutto cotto  
Peperoni in agrodolce



### MASTER 2

Cipolle  
Zucchero di canna  
Brie  
Tabasco (opzionale)



### MASTER 3

Barbecue in agrodolce  
(come il barbecue  
ma con un tocco dolce e  
peperoni acidi)



### SPAGNOLA

Mozzarella  
Prosciutto cotto  
Pomodori naturali,  
Formaggio di capra e olio d'oliva



### GOCHA SUPREME

Salsa di pomodoro  
Mozzarella  
Cagliata di capra  
Peperoni in agrodolce  
Cipolle

### ITALIANA

Mozzarella  
Prosciutto cotto  
Cipolle  
Origano

### CHEF MENÉ

Salsa di pomodoro  
Acciughe  
Aglio  
Capperi

### VEGANO

Salsa di pomodoro  
Carciofi  
Peperoni rossi  
Foglie di rucola e cipolla

### COMPLETA VEGANA

Salsa di pomodoro  
Carciofi  
Funghi freschi  
Fette di pomodoro  
Rucola e cipolla

SPECIALE



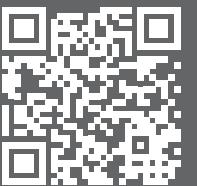
## BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,  
Ctra. Aeropuerto km 4,  
50011 Zaragoza, Spain

Tel: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

E-mail: info@bergnereurope.com



<http://www.cookandchefinstitute.com/it/>





# MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE

Supportato da professionisti e chef della FCook & Chef Institute Foundation, MasterPRO collabora con scuole di catering e istituti di ricerca e design industriale per creare un portafoglio di prodotti altamente professionali di qualità eccezionale.



[www.masterpro-collection.com](http://www.masterpro-collection.com)