

## **Anteprima mondiale di Cali nel cuore del Fuorisalone, in via Savona 52**

All'interno di una tensostruttura, in un bellissimo cortile, dall'8 al 12 aprile, verrà presentata una nuova tecnologia di design, al servizio della cucina.

Tre le applicazioni del prodotto:

- **Cali** all'interno di una cucina di casa, a servizio della famiglia. Un nuovo modulo di cucina che integra una piastra ad induzione programmata per scaldare i piatti Cali e lo spazio funzionale per accogliere gli strumenti per cucinare e servire il piatto in tavola.

- **Cali** all'interno di un Bistrot per un inedito e unico format: "**Chic and Chaud Le Bistrot**", un modello di un nuovo modo di offrire ristorazione veloce e sana con lo sfruttamento di risorse provenienti direttamente dai produttori biologici del Parco Sud di Milano e vicini alla realtà di C&C. Con la collaborazione di **G LAB**, progettista e produttore degli arredi di tutti i *Chic and Chaud Le Bistrot* che nasceranno in futuro nel mondo e del suo gruppo di giovani creativi, verrà presentata l'anteprima di un ambiente che ricorda il classico bistrot parigino, dove poter degustare le ricette preparate per esaltare il gusto delle pietanze calde, abbinata in esclusiva ai vini di **DODICIETTARI**, produttore campano di vino bianco quali il Greco di Tufo, Fiano d'Avellino, Falanghina e vino rosso come il Taurasi.

- All'interno dell'area riservata allo "**SHOWCOOKING**" verrà presentata:

"**Cucina efficace for Cali**" con il food designer **Paolo Barrichella**. Le tecniche della Cucina Efficace consentono di ottenere il miglior risultato con il minor sforzo impiegato grazie ad un insieme di procedure e metodologie che rendono più performante il modo di cucinare. Gli showcooking saranno dimostrativi di un modo di cucinare sano, gustoso e veloce, con i prodotti biologici del parco Lambro e i vini d'eccezione Dodiciettari.

Il prodotto sarà in vendita dai primi giorni del mese di giugno. Per informazioni dove acquistare il prodotto in Italia:

e mail : [info@calihotplate.com](mailto:info@calihotplate.com)

Tel : +39 340 6816824

[www.calihotplate.com](http://www.calihotplate.com)

[www.chicandchaud.com](http://www.chicandchaud.com)

**PRIVATEGLOBE LTD** 117A Chobham Road – Stratford – London E15 1LX  
(UK) Phone : +44 281448052

[www.calihotplate.com](http://www.calihotplate.com)

Hot Integrate System Plate

Patent n° 006 A002337

Patent n° 2005 C012828

**Ufficio stampa:**

Clelia Torelli, cell 338/8159136 [cleliatorelli@libero.it](mailto:cleliatorelli@libero.it)