



COMUNICATO STAMPA

## Formazione continua Tecnoeka

Ricette autunnali, pasticceria da ricorrenza, piatti di pesce e i segreti della cucina di chef stellati, sono solo alcuni dei temi del ciclo di incontri di formazione organizzato da Tecnoeka e dedicato a tutti coloro che vogliono sfruttare al meglio il proprio forno Eka e apprendere tecniche, tendenze e idee creative per i propri menù.

Tecnoeka, azienda da sempre all'avanguardia sia per i prodotti che per i servizi offerti, apre quindi le porte della propria sala degustazione, proponendo un pacchetto di incontri di formazione gratuita dove i partecipanti avranno la possibilità di confrontarsi con chef qualificati. Concetto ribadito anche dal responsabile commerciale per l'Italia Luca Franceschini: "Attraverso una formazione pratica, guidata da esperti chef Eka, si riceve un addestramento approfondito e ampio, consigli per la propria specifica attività, e suggerimenti interessanti per l'utilizzo degli accessori. Partecipando attivamente ai numerosi esempi di cottura scopriremo come utilizzare il forno Eka in maniera più efficiente migliorando i processi e risparmiando tempo".

Di seguito il calendario e i principali temi che verranno trattati:

8 novembre 2016 – il menù autunnale in soli 50 cm di larghezza: vieni a scoprire il nuovo forno compatto Eka!

5 dicembre 2016 – l'arte dei lievitati nell'universo tecnologico Touch Eka

20 febbraio 2017 – l'evoluzione dei prodotti Touch Eka incontrano lo chef stellato Nicola Dinato

27 marzo 2017 – peccati di gola: la pasticceria da ricorrenza con il forno Touch Eka

8 maggio 2017 – menù gourmet di mare con i forni di alta gamma Eka

19 giugno 2017 – Eka Chef Academy: il perfetto mix per il tuo menù con i forni Touch Eka

Al fine di ottimizzare e rendere più coinvolgente l'esperienza, il numero di posti disponibili per ogni singolo evento è stato fissato in max 20 persone; per partecipare o richiedere informazioni è sufficiente scrivere all'indirizzo [mk@tecnoeka.com](mailto:mk@tecnoeka.com).

### Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11  
35010 Borgoricco  
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479  
tel. +39.049.9300344  
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com  
tecnoekasrl@pec.it  
www.tecnoeka.com  
www.tecnoeka.ru

cod. fisc. - p.iva 00747580280  
rea n. 133205  
reg. a.e.e. n. IT08020000001275  
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.

