



MasterPRO
The professional choice



Recetas
**COCINA
COMO UN CHEF**

Oven airfryer

COOK LIKE A CHEF





Caro cliente,

La ringraziamo per la fiducia che ha riposto nell'acquisto di uno dei nostri prodotti Masterpro Kitchen Robots.

Speriamo, dal Dipartimento di sviluppo del prodotto di Masterpro, che il suo acquisto sia soddisfacente, e che, sia se si diverte a cucinare nella sua cucina di casa per la sua famiglia, i suoi amici, sia se elabora le sue ricette per altre persone nel suo locale, questi nuovi dispositivi che abbiamo sviluppato grazie a dei professionisti del settore, le siano di grande aiuto e ottimizzino il suo tempo, in modo da poter preparare le sue ricette tradizionali in modo più efficace e semplice e, perché no, la aiuteranno a avere più tempo libero per divertirsi a tavola con i suoi cari.

Grazie mille ancora per la sua fiducia e speriamo che si diverta con questo robot tanto quanto noi ci siamo divertiti a svilupparlo e, naturalmente, le ricordiamo che in caso di dubbi, problemi o suggerimenti, saremo lieti di aiutarla.

CREATIVITÀ, INNOVAZIONE E SCIENZA IN CUCINA

Il **Cook & Chef Institute** è una fondazione composta da figure del mondo dell'alta cucina internazionale, e Bergner, che si sono uniti 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 da 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 prima qualità".

José Miguel Merino



Noi di **MasterPRO**, stiamo costantemente aumentando le nostre conoscenze attraverso la **ricerca, lo studio e l'esperienza**. Questo atteggiamento di miglioramento continuo è reso possibile dalla professionalità e dalla meticolosità con cui MasterPRO affronta la sfida di portare la cucina professionale nelle case degli amanti della gastronomia.

MasterPRO applica i processi di produzione più professionali, curando la progettazione e la produzione per soddisfare **gli standard di qualità più esigenti** e prestando la **massima attenzione ai dettagli**, il che rappresenta un vero cambiamento nel mondo della cucina.

Tutti i prodotti della marca MasterPRO sono stati testati dalla fondazione Cook & Chef Institute, superando in precedenza un audit dei nostri chef, per aumentare così la sicurezza alimentare in cucina.

I N D I C E

ANTIPASTI

Bastoncini di mozzarella
Patatine fritte
Anelli di cipolla
Spiedini di pollo marinati al curry
Quiche di bacon e formaggio
Patata dolce arrosto con spinaci
Pane all'aglio ripieno di formaggio
Spiedini di kebab

P. 6

P. 8
P. 9
P. 10
P. 11
P. 12
P. 13
P. 14
P. 15

PRINCIPALI

Pizza al formaggio
Filetti di pollo
Pollo arrosto con salsa
Lasagne alla Bolognese
Polpette in stile italiano
Petti di pollo al ajillo con peperoni arrostiti
Pollo arrosto alla senape
Costolette di maiale alle erbe
Pollo al curry con zucchine
Pizza pepperoni

P. 16

P. 18
P. 19
P. 20
P. 21
P. 22
P. 23
P. 24
P. 25
P. 26
P. 27

DESSERT

Brownie al cioccolato
Torta al limone
French toast
Torta di carote
Muffin ai mirtilli

P. 28

P. 30
P. 31
P. 32
P. 33
P. 34

A N T I P A S T I





Bastoncini di mozzarella

Ingredienti

12 bastoncini di mozzarella
2 uova grandi
½ tazza di parmigiano grattugiato
2 tazze di pangrattato italiano
1 tazza di farina

Procedimento

Tagliare il formaggio a strisce e metterlo in un piatto adatto al congelatore. Congelare per 45 minuti e rimuovere. Preparare 3 ciotole di medie dimensioni, sbattere le uova nella prima ciotola, unire il parmigiano e il pangrattato nella seconda ciotola, quindi mettere la farina nella terza ciotola. Togliere i bastoncini di formaggio dal congelatore e passarli nella farina, le uova e il pangrattato per coprirli. Ingrassare leggermente il fondo del cestello della friggitrice per evitare che si attacchi o ricoprirlo con carta forno forata (opzionale). Friggere i bastoncini di mozzarella per 3 minuti a 205°C. Con delle pinze, girare i bastoncini di formaggio per garantire una cottura uniforme. Continuare a friggere per altri 5 minuti o fino a doratura.



Patatine fritte

Ingredienti

500 g di patate
1 cucchiaino di olio d'oliva
Un pizzico di sale
Un pizzico di paprika (opzionale)

Procedimento

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi lunghi circa 10 centimetri e spessi 1/4 di pollice. Mettere ammollo le fette di patate in acqua per circa 20 minuti, quindi asciugarle con un tovagliolo di carta. Mescolare l'olio d'oliva e il sale in una ciotola e coprire uniformemente le patate. Mettere le fette di patate nel cesto di frittura. Impostare la temperatura a 180°C e il timer a 20-25 minuti. Mescolare le patate a metà cottura in modo che si cucinino in modo uniforme. Se è necessaria più cottura, o per ottenere risultati più croccanti, mescolare le patate fritte e aggiungere altri 5-10 minuti.

NOTA:

1. Il tempo di cottura può variare a seconda dello spessore delle patatine fritte. Normalmente, le patatine fritte più spesse richiedono più tempo di cottura.
2. Le patate amidacee sono la migliore opzione per le patatine fritte fatte in casa.



x2



25'



Anelli di cipolla

Ingredienti

1 cipolla grande
150 g farina comune
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 uovo
240 ml di latte
1 cucchiaino di sale
110 g di pangrattato secco

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice a 180°C. Tagliare la cipolla ad anelli di 1/4 di pollice di spessore. Mescolare in una ciotola la farina, il lievito in polvere e il sale. Aggiungere il latte alla miscela di farina, in modo che diventi un impasto. Mettere il pangrattato in un altro piatto. Immergere gli anelli di cipolla nell'impasto e poi passarli sul pangrattato, fino a coprirli completamente. Mettere gli anelli di cipolla nel cesto e cuocerli per 15 minuti a 180°C. Trascorsi i primi 7 minuti girare gli anelli e continuare a cucinare.



x10



80'



Spiedini di pollo marinati al curry

Ingredienti

4 cosce di pollo disossate
Sale
Pepe
Curry
Cumino
Aglio in polvere
Olio d'oliva
4 spiedini

Procedimento

Tagliare in pezzi di tipo quadrato le cosce di pollo. In una ciotola le marinare con le spezie e un po' di olio d'oliva. Lasciare riposare almeno 1 ora in frigorifero coperto. Inseriamo i pezzi di pollo negli spiedini. Cuocere nel dispositivo a 200°C per 15 minuti.



x4



60'

Quiche di bacon e formaggio

Ingredienti

1 sfoglia di pasta brisé
3 uova grandi.
200-220 g di bacon.
180 ml di panna.
120 ml di latte.

180 g di formaggio groviera o emmental.
Un pizzico di noce moscata (opzionale)
Pepe nero macinato.
Sale

Procedimento

Stendiamo la sfoglia di pasta brisé sul contenitore per la nostra quiche. La foriamo in modo che non si gonfi e la mettiamo nel dispositivo per 10 minuti a 180°. Nel frattempo, in una piccola ciotola aggiungiamo il bacon tagliato a strisce e lo mettiamo 2-3 minuti alla massima potenza nel microonde per cuocerlo. In un'altra ciotola sbattere le uova e aggiungere la panna, il latte, sale e pepe e formaggio. Quando il bacon è cotto, aggiungerlo alla miscela precedente. Trascorsi i 10 minuti togliamo la nostra pasta dalla macchina, aggiungiamo la miscela e copriamo con un foglio di alluminio. Cuocere per 20 minuti a 180°C. Trascorso questo tempo, togliere il foglio di alluminio e cuocere per 10 minuti a 200°C.



x2



20'

Patata dolce arrosto con spinaci

Ingredienti

2 patate dolci
200 gr spinaci freschi
Olio d'oliva

Sale
Pepe

Procedimento

Sbucciare la patata dolce e tagliarla a cubetti. Metterla nel vassoio insieme agli spinaci, se non entra tutto, cucinare in 2 fasi. Aggiungere un po' di olio e sale e pepe a piacere. Cuocere per 15 minuti a 180°C. Durante questo periodo controllare il grado di cottura e tirare fuori quando sono pronte secondo i propri gusti.



Pane all'aglio ripieno di formaggio

Ingredienti

Una pagnotta di pane
100 gr di formaggio emmental
1 mozzarella
50 gr di burro

1 spicchio d'aglio
Prezzemolo fresco.
Sale e pepe

Procedimento

In una ciotola mettere l'aglio sbucciato e tagliato, il prezzemolo, un pizzico di sale e pepe. Schiacciare fino a ottenere una pasta. Aggiungere il burro e mescolare. Con un coltello seghettato fare dei tagli ma senza arrivare fino in fondo. Poi ripetere questi tagli nella direzione opposta. Avremo il pane marcato a forma di rombi uniti nella parte in basso. Ora tagliare il formaggio a pezzetti e metterli tra i tagli in modo che siano ben distribuiti. Distribuire ora il burro con aglio e prezzemolo su tutti i tagli con l'aiuto di un cucchiaino. Arrotolare il pane con un foglio di alluminio e inserire nella macchina, già preriscaldata per 5 minuti a 180°C, per 10 minuti a 180°C. Se piace il formaggio gratinato si può togliere la carta e lasciare altri 2 minuti a 180°C.



Spiedini di kebab

Ingredienti

200 gr di carne macinata di agnello
400 gr di carne macinata di vitello
20 gr di prezzemolo tritato
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
Olio d'oliva
½ cucchiaino di harissa
1 cucchiaino di menta fresca tritata

20 gr di coriandolo tritato
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di cumino
in polvere
Pepe
Sale
Spiedini

Procedimento

In una ciotola aggiungere le due carni, tritare bene la cipolla e aggiungerla al composto, aggiungere le spezie e mescolare bene. Lasciare riposare la miscela per 1 ora in frigorifero ben coperta. Prendere la miscela e metterla negli spiedini facendo la forma e cuocere 8 minuti a 180°C mettendo gli spiedini sopra la griglia.



MasterPRO
THE PROFESSIONAL CHOICE

P R I N C I P A L I





Pizza al formaggio

Ingredienti

Pane pita
1 cucchiaio di olio d'oliva
Sale
Paprika

Procedimento

Usare un cucchiaio per mettere la salsa della pizza sul pane pita. Mettere il formaggio sopra. Aggiungere un filo di olio extravergine di oliva sulla pizza. Mettere nella friggitrice ad aria e cuocere a 180°C per 6 minuti. Estrarre con attenzione dalla friggitrice ad aria e tagliare.



Filetti di pollo

Ingredienti

500 g di patate
1 cucchiaio di olio d'oliva
Un pizzico di sale
Un pizzico di paprika (opzionale)

Procedimento

Mescolare il pangrattato con il parmigiano e la paprika. Sbattere le uova in un piatto. Tagliare il filetto di pollo a strisce e passare nell'uovo ogni striscia. Una volta passati nell'uovo, si passano nel mix di pane grattugiato. Posizionare le strisce nella friggitrice ad aria e programmare la friggitrice a 150°C per 30 minuti.



x4 60'

Pollo arrosto con salsa

Ingredienti

2 cucchiaini di olio d'oliva	1 cucchiaino di senape in polvere
1 pollo intero	1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di paprika	1 cucchiaino di amido di mais

Procedimento

Preriscalda la friggitrice ad aria a 180°C. Unire l'olio d'oliva, la paprika, la senape in polvere, il sale e il pepe nero e ungere il pollo con la miscela di spezie. Mettere il pollo nel cesto della friggitrice ad aria e programmare 50 minuti a 180°C, se la cesta gira non è necessario girarlo dopo i primi 30 minuti. Se la cesta non gira, quando passa la prima mezz'ora, capovolgerlo in modo che si cucini in modo uniforme. Togliere il pollo dalla cesta della friggitrice e lasciarlo riposare su un tagliere per 10 minuti. Nel frattempo, versare il liquido del fondo della friggitrice ad aria in una ciotola trasparente. Lasciarlo riposare in modo che il grasso salga in superficie e rimuoverlo quando succede. Usare il resto del liquido come base per la salsa. Mescolare l'amido di mais con questa base in una casseruola e aggiungere sale e pepe a piacere. Portare il liquido a ebollizione per addensare e servire insieme al pollo.



x4 60'

Lasagne alla Bolognese

Ingredienti

Sfoglie di pasta per le lasagne
500 gr di carne macinata (bovina o suina)
Sale, sale d'aglio, pepe (a piacere)
Olio d'oliva, burro (un cucchiaino)
1 cipolla bianca (media)
1 carota (piccola)

3 pomodori

Salsa per carne

Mezzo bicchiere di latte

Mezzo bicchiere di vino bianco

Mozzarella

Procedimento

Mettere l'acqua a bollire in una grande pentola con sale e un po' di olio d'oliva, aggiungere le sfoglie di pasta e cuocere i minuti necessari secondo il produttore, circa 5 minuti, mescolando in modo che non si attacchino. In un'altra padella con un po' di olio, soffriggere la nostra cipolla ben tritata e la lasciar cuocere fino a quando non inizia a essere trasparente, sarà quando verrà incorporata la carota ben tritata e continuare a mescolare. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere l'aglio in polvere. Dopo un po' aggiungere 3 pomodori tritati finemente, insieme a mezzo bicchiere di latte e mezzo bicchiere di vino bianco. Lasciarlo riposare un po'. Mentre si riscalda la macchina a 180°C per 5 minuti. Nel nostro vassoio, di piccole dimensioni per adattarsi alla macchina, versare un po' di olio d'oliva e con una carta spargerla su tutto il vassoio in modo che non si attacchi e assemblare le lasagne. Prima uno strato di sfoglie di pasta, poi il ripieno e infine la mozzarella e creare un altro piano e ripetere questo processo con tutti gli strati che vogliamo. Infine, terminare con una base di formaggio più grande. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere nella macchina per 10 minuti a 180°C e poi scoprire e cuocere a 200°C per altri 5 minuti.



x4



45'



x4



70'

Polpette in stile italiano

Ingredienti

500 gr di carne macinata
100 gr di parmigiano grattugiato
1 uovo
1 fetta di pane senza crosta
½ tazza di latte

½ cucchiaino di cumino macinato
1 cucchiaino di origano
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
Sale e pepe

Procedimento

Immergere il pane nel latte. In un recipiente mescolare la carne macinata con il pane inzuppato e sgocciolato, l'uovo, il formaggio, il prezzemolo e l'origano. Condire con sale e pepe a piacere. Con le mani umide, prendere porzioni di pasta e formare le polpette di medie dimensioni. Scaldare la macchina a 180°C per 5 minuti, dopo questo tempo mettere il vassoio con le polpette formate e programmare per 15 minuti a 180°C e metterle nel vassoio. Per la salsa, tritare la cipolla e il peperone. Soffriggere in una casseruola con un filo d'olio. Quando sono morbidi aggiungere la carota grattugiata e i funghi filettati. Tritare finemente i pomodori e aggiungerli alla casseruola insieme a un pizzico di zucchero. Condire con sale e pepe a piacere. Abbassare il fuoco e lasciare cuocere per 15 minuti. Servire in piatti fondi le polpette immerse nella salsa.

Petti di pollo all'ajillo con peperoni arrostiti

Ingredienti

1 kg petto di pollo
Olio d'oliva
Aglio tritato o in polvere

Sale e pepe
Pangrattato di aglio e prezzemolo
2 peperoni rossi

Procedimento

Mettere a marinare i petti di pollo filettati conditi con sale, pepe, un po' di olio e l'aglio, tritato o in polvere per almeno 30 minuti in frigo coperti con pellicola trasparente. Tagliare i peperoni a strisce e metterli nel vassoio o nello stampo nella macchina per 20 minuti a 180°C. Togliere i petti e scolarli un po', passarli nel pangrattato di aglio e prezzemolo e cuocerli nella macchina, sopra i peperoni per 15 minuti a 180°C con la funzione aria. Per finire, mettere altri 5 minuti a 200°C per renderlo più croccante.



x4



30'



x4



60'

Pollo arrosto alla senape

Ingredienti

1 kg di pollo a pezzi (possiamo usare la parte che ci piace di più, petto, coscia...)
40 gr senape antica, Digione (quella che si preferisce, anche se con la senape in grani esce meglio)
30 gr di olio d'oliva
15 ml aceto balsamico di Modena

Procedimento

In una ciotola profonda mescolare la senape, l'olio d'oliva e l'aceto balsamico di Modena. Frullare con energia fino ad ottenere una miscela omogenea e ben emulsionata. Pulire il pollo da possibili residui di grasso e condire con sale e pepe su entrambi i lati. Scaldare la macchina per 5 minuti a 180°C e poi mettere il pollo per 20 minuti.

Costolette di maiale alle erbe

Ingredienti

8 costolette di maiale
Erbe aromatiche (erbe provenzali, aneto, rosmarino, timo, origano, prezzemolo...)
Olio d'oliva
Sale
Pepe

Procedimento

In una ciotola mettere le costolette condite con sale e pepe e aggiungere un po' di olio d'oliva e le erbe aromatiche a piacere, coprire con della pellicola e lasciare riposare almeno 30 minuti a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo mettere nella macchina a 180°C per 15 minuti.



x10



80'



x4



30'

Pollo al curry con zucchine

Ingredienti

4 cosce di pollo disossate
Sale
Pepe
Curry

Cumino
Aglio in polvere
Olio d'oliva
1 zuccina

Procedimento

Tagliare in pezzi di tipo quadrato le cosce di pollo. In una ciotola le marinare con le spezie e un po' di olio d'oliva. Lasciare riposare almeno 1 ora in frigorifero coperto. Tagliare a pezzetti le zucchine e insieme al pollo cuocere nella macchina a 200°C per 15 minuti.

Pizza pepperoni

Ingredienti

1 sfoglia di pizza fresca
Salsa di pomodoro condita e frullata
Mozzarella
Pepperoni

Procedimento

Stendere l'impasto della pizza sulla teglia da forno della macchina. Nel frattempo mettere per 10 minuti a 200°C a riscaldare la macchina. Aggiungere il pomodoro, la mozzarella e pepperoni a piacere. Cuocere per 15 minuti a 200°C.



D E S S E R T S





x4 30'



x8 40'

Brownie al cioccolato

Ingredienti

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 70 g di cioccolato puro | ½ cucchiaino di estratto di vaniglia |
| 70 g burro non salato | 50 g farina |
| 1 uovo grande, leggermente sbattuto | 30 g di noci tritate |
| 50 g zucchero di canna | |

Procedimento

Sciogliere il cioccolato e il burro in una casseruola a fuoco lento. Lasciare raffreddare e conservare. Mescolare le uova, lo zucchero e gli estratti di vaniglia in un contenitore separato fino a quando non sono leggeri e cremosi. Quindi aggiungere il mix di cioccolato, farina di frumento e noci. Rivestire un piccolo stampo con carta da forno. Riempire con il mix precedente e mettere lo stampo nel cestello per friggere. Impostare la temperatura a 180°C e il timer a 20 minuti. Cuocere fino a quando la parte superiore è croccante. Rimuovere lo stampo dal cestello e lasciarlo raffreddare. Tagliare a cubetti quando si è raffreddato.

Torta al limone

Ingredienti

- | | |
|---|---|
| 3 uova | Olio extravergine di oliva (1 misurino di yogurt) |
| 1 bustina di lievito in polvere (16 gr di lievito in polvere) | Scorza grattugiata di 1 limone |
| 1 yogurt al limone (125 grammi) | Burro e farina (per ungere lo stampo) |
| Farina (3 vasetti di yogurt) | Zucchero a velo per decorare |
| Zucchero (2 vasetti di yogurt) | |

Procedimento

Sbattere le uova. Aggiungere lo zucchero, lo yogurt, l'olio e la scorza di limone. Mescolare la farina e il lievito e aggiungerli alla miscela. Continuare a mescolare fino a quando tutti gli ingredienti sono perfettamente incorporati. Per misurare la quantità di farina, zucchero e olio d'oliva, utilizzare la confezione vuota dello yogurt. Spalmare uno stampo con burro o olio e cospargere con farina, versare il composto e accendere la macchina. Mettere la funzione "Torta" 5 minuti a 180°C senza la torta all'interno, solo per preriscaldarla. Mettere lo stampo con la torta nella parte inferiore sopra il vassoio a 180°C per 30 minuti. Pungere al centro con un coltello per vedere che esce pulito, se esce un po' sporco, lasciare 2 o 3 minuti in più alla stessa temperatura. Lasciarlo temprare e sformare. Servire la torta al limone, cospargerla con un po' di zucchero a velo e guarnire il piatto con un po' di marmellata e qualche foglia di menta.

Consiglio:

Affinché il lievito faccia più effetto, lasciare riposare l'impasto per 15 minuti prima di metterlo in forno.



Torta di carote

Ingredienti

135 gr di carote	Zenzero fresco grattugiato
½ arancia	1 cucchiaino di cannella
2 uova "L"	½ cucchiaino di noce moscata
35 gr di zucchero bianco	1 seme di cardamomo
35 g di panela o zucchero muscovado	Pepe nero
35 gr di zucchero di canna	Sale
120 gr di farina di manitoba	60 gr di olio di girasole
½ bustina di lievito in polvere o 8 gr	Per il frosting:
25 gr di noci	60 gr di burro ammorbidito
25 gr di uvetta	120 gr di crema di formaggio
Zucchero vanigliato	50 gr di zucchero a velo

Procedimento

Per la torta di carote: per prima cosa sbucciare le carote e grattugiarle molto finemente, a sua volta grattugiare la buccia dell'arancia e mettere da parte. Da un'altra parte, sbattere bene le uova insieme allo zucchero bianco, zucchero di canna e muscovado o panela, una volta ben miscelati aggiungere le carote, la scorza d'arancia, lo zenzero, un po' di succo d'arancia, l'olio e la vaniglia. Da un'altra parte, mescolare la farina con il lievito, il sale e le spezie tutte in polvere. Unire le due miscele e infine aggiungere l'uvetta e le noci. Versare la miscela in uno stampo ingrassato e infarinato. Scaldare la macchina a 175°C per 5 minuti e cuocere per 30 minuti. Lasciare raffreddare.

Per il frosting: sbattere il burro ammorbidito insieme alla crema di formaggio, allo zucchero e allo zucchero vanigliato, fino ad ottenere una miscela omogenea. Una volta raffreddata la torta, tagliarla in porzioni e decorarla con il frosting e qualche frutto rosso a piacere.

Muffin di mirtilli

Ingredienti

3 uova	Essenza di vaniglia
250 gr farina di frumento	8 gr lievito in polvere
200 gr zucchero	Un pizzico di sale
120 gr burro	Mirtilli
125 ml latte	

Procedimento

In una grande ciotola, rompere le uova e aggiungere lo zucchero. Aggiungere un pizzico di sale e sbattere bene il tutto per 5 minuti. Una volta sbattute le uova e lo zucchero molto bene, iniziare ad incorporare gli ingredienti liquidi. Aggiungere l'essenza di vaniglia, il latte e il burro fuso. Quindi, mescolare tutti gli ingredienti con una frusta e aggiungere gradualmente la farina insieme al lievito con l'aiuto di un colino o di un setaccio. Dopo aver incorporato la farina, aggiungere i mirtilli a piacere e mettere l'impasto in frigo per un'ora. Trascorsa l'ora di riposo, togliere l'impasto e sbatterlo di nuovo. Accendere la macchina e programmare a 180°C per 5 minuti in modo che si scaldi. Mentre la macchina si riscalda, rivestire gli stampi con la carta forno e versiamo la miscela negli stampi, riempiendo ¾ dello stampo. Impostare a 180°C per 10 minuti. Ad ogni modo, bisogna tenerli d'occhio e quando saranno cresciuti e cotti, saranno pronti.



www.bergnerhome.com

BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Saragozza, Spagna

Tel: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

E-mail: info@bergnereurope.com



MasterPRO
The professional choice

MasterPRO supportato da professionisti e chef della Fondazione Cook& Chef Institute collabora con scuole di cucina e istituti di ricerca e di design industriale, ottenendo così un portafoglio di prodotti molto professionali e di qualità eccezionale.

www.masterpro-collection.com