

הרוטיסרי הגיע לישראל



תנור רוטיסרי (יבוא: קירוסקאי)

בתפריט מככבות ארוחות רבע וחצי דארלינג עם תוספות חמות - לדוגמא, תפוחי אדמה שנחו בתנור מתחת לבשרים והעופות הנצלים וספגו את השומן, וסלט ארדיטי משתנה - עופות שלמים הביתה, ארוחות שוק טלה וספיייריבס טלה עם תוספות וסנדוויצ'ים של טלה ועוף. מי שמבצע את צליית העוף והבשר במסעדות הללו הם תנורי Rotisol מיבוא של חברת קירוסקאי. הם מצודים בתאורת הלוגן שמראה את הבשר הצלוי במיטבו. מבוחר דגמים לכל מטרה. מגוון שיפודים לכל סוג צלייה כולל שיפודים אנכיים. הגרילים זמינים לאספקה בגז או בחשמל.

זה נולד והתבשל בצרפת, ועכשיו מגיע אלינו, צלוי כהלכה. לאחרונה, נפתחה בישראל רשת הרוטיסרי הראשונה, שמציעה אוכל רחוב המוגש במעדנייה בעלת גימנים אירופאים, מסופל על ידי שף ומוגש עם סממנים של אוכל מהיר. הסניף הראשון נפתח בכיכר רבין בתל אביב, בקרוב יפתח סניף שני בצפון תל אביב, סניפים נוספים כבר בתכנון.

