



LOOK INTERIORS

PROGETTAZIONE E FORNITURA ARREDAMENTI

CORSI CUCINA

primavera 2025

La tua cucina si evolve!

Partecipa ai nostri corsi e impara a sfruttare al massimo le potenzialità degli elettrodomestici di ultima generazione, grazie alle lezioni pratiche tenute da chef professionisti.

Scopri i segreti della cucina italiana, imparerai a preparare piatti deliziosi utilizzando le attrezzature più moderne, direttamente nel nostro showroom



0444 877 616
WhatsApp 324 999 9349



Via Zamenhof 817/C
36100 Vicenza



info@lookinteriors.it

zecchinon
cucine

LAMINAM
SUPERIOR NATURAL SURFACES

smeg

Hisense

falmec

DUNAVOX
THE WINE COOLING EXPERT

Corsi cucina dimostrativi e didattici con la formula dello show cooking, a fine corso ognuno degusta quanto preparato, massima disponibilità 12/14 persone per corso.

L'iscrizione è confermata SOLO a saldo effettuato. Si accettano cancellazioni entro e non oltre 7 gg precedenti la data del corso.

Offerte speciali per i clienti, condizioni dettagliate in punto vendita o sul sito www.lookinteriors.it

Tutti i corsi possono diventare un'ottima idea regalo!



Cegalin Federica
"Il profumo del déjà vu"
Smeg chef trainer



Fraccarolo Massimiliano
"Fattore F"
"Bacaro della pizza"



Girelli Michele
"Enovely"



Cognome Nome

Tel.

Mail

- nr 104 - 14 gennaio 2025 - La pizza/padellino di Fattore F**
- nr 104 bis - 15 gennaio 2025 - La pizza/padellino di Fattore F**
Impara insieme a Massimiliano Fraccarolo, pizza-chef della pizzeria "Fattore F" e "Bacaro della pizza", come preparare il famoso padellino in tutti i suoi dettagli.
Aperitivo dalle ore 19.30, inizio corso 20.00 - Costo: 35 €
- nr 105 - 11 febbraio 2025 - Burger gourmet + degustazione vino**
Preparazione pane buns
Burger di tagliata marinata allo scotch
Burger di salmone cotto in bassa temperatura
Aperitivo dalle ore 19.30, inizio corso 20.00 - Costo: 50 €
- nr 106 - 11 marzo 2025 - Pasta fresca + degustazione vino**
Tagliatella ripiena alla parmigiana e spaghetti con asparagi in 3 consistenze e guanciaie
Aperitivo dalle ore 19.30, inizio corso 20.00 - Costo: 35 €
- nr 107 - 8 aprile 2025 - Carne gourmet con corso spezie**
Preparazione di tartare humami, tartare alla piemontese, tartare tartufata con uovo CBT
Filetto cotto sous-vide
Aperitivo dalle ore 19.30, inizio corso 20.00 - Costo: 40 €
- nr 108 - 13 maggio 2025 - Corso dolci: il Tiramisu che non ti aspetti !**
Corso spezie, tecnica pratica sac-à-poche, tecniche di cottura con pastorizzazione
Aperitivo dalle ore 19.30, inizio corso 20.00 - Costo: 35 €
- nr 109 - 10 giugno 2025 - "Negli anni '80" ... con un tocco di modernità**
il vitello tonnato gourmet, vodka 2.0, il filetto al pepe, panna cotta, vitality con composta di fragole
Aperitivo dalle ore 19.30, inizio corso 20.00 - Costo: 35 €
- nr 110 - 1 luglio 2025 - "Un'estate di pesce" + degustazione vino**
Panzanella con tataki di tonno
Polpo CBT scottato su crema di peperoni arrostiti e ceci croccanti alla paprika
Aperitivo dalle ore 19.30, inizio corso 20.00 - Costo: 40 €

iscrizioni
corsi 2025

