

Après sa tournée mondiale, le **kakugama**, nouvel ustensile de cuisson révolutionnaire de **ANAORI**, a été choisi par **l'équipe japonaise** pour la compétition finale du **Bocuse d'Or le lundi 27 septembre**.

Le chef **Tadataka TOEDA** et son équipe ont été séduits par la technologie de pointe du kakugama. **Fabriqué en graphite de carbone** et en cyprès japonais Hinoki pour le couvercle intérieur, le kakugama ANAORI apporte **une perspective unique de la cuisine** : l'élément clé étant d'infliger le moins de stress possible à chaque ingrédient. **Développée et conçue au Japon**, cette innovation offrira à l'équipe japonaise une opportunité incroyable de dévoiler les saveurs du terroir japonais.

L'équipe japonaise concourra le lundi 27 septembre à partir de 9h05 au Bocuse d'Or de Lyon

[Cliquez ici](#) pour plus d'informations sur ANAORI & Kakugama

[Cliquez ici](#) pour plus d'informations sur le Bocuse d'Or

Ce message et toutes les pièces jointes sont confidentiels et établis à l'intention exclusive de ses destinataires. Il ne constitue pas un document officiel. Toute utilisation ou diffusion non autorisée est interdite. Tout message électronique est susceptible d'altération. La Direction décline toute responsabilité au titre de ce message s'il a été altéré, déformé, falsifié.

This message and all of its attachments are confidential and are intended solely for the use of the individual or entity to whom they were addressed. By no means can it be considered official communication. Any and all unauthorised use or distribution of this message and its attachments is strictly forbidden. Electronic communications may be subject to alterations. Agence 14 septembre declines any and all liability with respect to this message and its attachments, should it be altered, tampered with or falsified in any way.