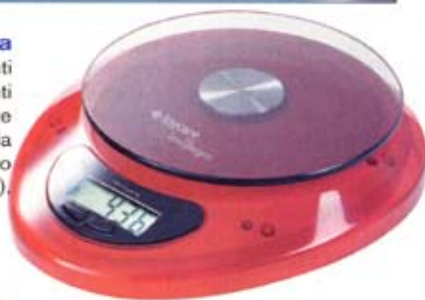


DI TUTTO - 11 Giugno 2007



Attenti alla linea

Per pesare gli alimenti e gli ingredienti delle vostre ricette c'è Rainbow, bilancia con piatto in vetro (Joycare, 25 €).



A forma di rosa

Stampo mono-porzione in silicone alimentare per rivoluzionare la forma dell'antica arte pasticceria (Silikomarc, prezzo dal rivenditore).

Aria di mare

Kerala, raffinato servizio di piatti per la tavola in vetro blu riviera o ambra per colorare i pranzi con i toni dell'acqua di mare e della sabbia (IVV, da 12,40 €, il piattino da dessert).



FRULLANDO S'IMPARA!

Nuovi piatti, ricette rivisitate e fantasia. Chi si diletta in cucina a inventare proposte sfiziose o ha poco tempo sa quanto sia utile il frullatore a immersione. Un utensile salvaspazio, ma ultrapratico e quindi prezioso in cucina.

Completo

Non solo frullatore a immersione, ma anche sbattitore e mixer. È Stylo, impugnatura ergonomica e un comodo gancio a occhio per appenderlo (G3 Ferrari, 24 €).



Semplice ed elegante

Sotto, frullatore Primer della Linea Red Line. Compatto e semplice da usare, ha una potenza di 250 watt. Il colore rosso lacca gli dona un look elegante e vivace (Ariete, 29,90 €).



Essenziale

A sinistra, il Mixer a immersione. Frulla ed emulsiona direttamente in pentola con una potenza di 170 watt. È perfetto per chi ama l'essenziale in cucina (Optima, 12,60 €).



Professionale

Piede in acciaio lavabile in lavastoviglie, avvolgicavo, supporto a muro. Per professionisti (Siemens, 40,40 €).

