

LE IDEE GENIALI DI GUARDINI.

Ogni artista ha i suoi segreti e se è vero che cucinare è un'arte... basta qualche piccolo trucco per garantire un capolavoro in cucina!

Guardini ha sfornato tante idee davvero geniali per aiutarvi a realizzare le vostre ricette.

DINO il SALVABUDINO.



Il suo nome suona già come una promessa... e in effetti con lo stampo Dino sformare budini, panne cotte e crème caramel si trasforma in un'operazione facile, da compiere quasi ad occhi chiusi.

Grazie al sistema tappo-coperchio, che permette il rapido afflusso di aria tra il preparato e le pareti dello stampo durante la sformatura, con Dino il Salvabudino l'estrazione dei dolci al cucchiaio diventa semplice ed efficace.

La GRIGLIA PORTA PIZZE.



Questa è l'idea che risolve i tempi di attesa durante le cene fra amici: chi ha mai pensato che sia possibile cuocere in contemporaneamente, nel forno di casa ben 5 pizze? Una pratica griglia consente di impilare le 5 teglie in contemporanea, per una cottura simultanea e omogenea.

CROSTATA con FONDO SMONTABILE.



E' il problema che sempre si presenta a chi ama le crostate e la loro pasta frolla così delicata: come fare per sformarle senza rompere il guscio friabile? Con questo stampo basta un tocco, il fondo si solleva e come per magia la crostata è servita!

Ha un diametro di 28 cm ed è disponibile di colore grigio, nella linea Gardenia.

TEGLIA ESTENSIBILE.



Quando le idee si moltiplicano insieme agli invitati... Ecco una teglia ideale per cuocere in forno biscotti, pizze e tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerisce... in varie dimensioni. Grazie alle sue dimensioni variabili permette di essere utilizzata chiusa nei suoi 36 centimetri di lunghezza fino alla sua massima estensione che raggiunge i 56,5 centimetri.

Maggiori informazioni su www.guardini.com