

GUIDA ALL'ACQUISTO

12 pentole e accessori per cucinare meglio

Le pentole dalle prestazioni moderne hanno uno stile vintage e riscoprono i materiali tradizionali



Lo stile **vintage** trionfa anche ai fornelli: tornano i tegami in metallo opaco con i manici in ottone, sì proprio quelli dei tempi della nonna, ma... sono studiati in mix di materiali e con stratagemmi multifunzione, adatti perfino ai piani a induzione. Oltre all'acciaio inox, si scoprono i vantaggi della cottura lenta nella **ghisa** o nell'**alluminio**, la **terracotta** e perfino l'argilla: per certe pietanze e certe occasioni è fondamentale contare sul materiale giusto, ma anche sulla forma e la dimensione della pentola, il tipo di manico e di coperchio.

Senza trascurare le esigenze attuali di avere utensili dalla superficie antiaderente e antigraffio, che vadano in **lavastoviglie** e siano complici del **mangiare sano e light**. Non mancano **set moderni**, a doppio o triplo uso, con coperchi che diventano basi e viceversa, belli anche per servire a tavola.

Sarebbe ideale avere tutta una batteria di **pentole di base ed elementi speciali**: perché non cominciare da qualche casseruola o teglia che userai spesso, secondo le tue inclinazioni in cucina?! A meno che tu non stia per compilare la **lista nozze**: se non ora quando?!