



# UTILI, ANZI INDISPENSABILI

DAI ROBOT DA CUCINA  
ALLE TRADIZIONALI CASSERUOLE:  
TUTTI GLI STRUMENTI DEI QUALI NON  
SI PUÒ FARE A MENO PER REALIZZARE  
RISOTTI A RÈGOLA D'ARTE.



Padella  
elettrica...ma anche  
friggitrice, vaporiera, yogurtiera, forno;  
tante funzionalità racchiuse in un unico  
strumento: il "Multicooker" di **Ariete**.

Fondo  
"specializzato"  
per tutti i tipi di  
cottura, soffritto in  
testa: questa è la caratteristica principale del tegame  
e della padella in trimetalo proposti da **Mepra**.



"La Bond" di **Giannini** abbina ottime caratteristiche  
di diffusione del calore, necessarie per la corretta  
preparazione di un risotto, a linee accattivanti.

Grazie al suo  
design, ricercato nella  
forma e nella funzionalità,  
"Kuoka" offre le massime  
prestazioni con il minimo  
ingombro. Di **Giannini**.

Indispensabile per  
impiattare il vostro  
risotto con stile,  
il coppapasta di  
**Guardini**, disponibile  
in vari formati.



"Sarpaneva", la  
pentola in ghisa che  
prende il nome dal suo  
designer finlandese,  
permette di cuocere  
i cibi in maniera  
uniforme, grazie al suo  
speciale rivestimento  
interno in smalto.  
Di **littala**



► 1 dicembre 2016



Realizzata in rame stagnato e arricchita da dettagli in bronzo questa casseruola, dall'aspetto senza tempo, permette di realizzare cotture impeccabili. **Di Mauviel 1830**



Un rubinetto in grado di erogare, oltre all'acqua fredda e calda, acqua a 98°C, molto utile se si vuole preparare il brodo in fretta. **Di InSinkErator.**



Pratico set di grattugie con lame realizzate mediante fotoincisione che le rendono adatte a tutti i tipi di ingredienti. **Di Microplane.**



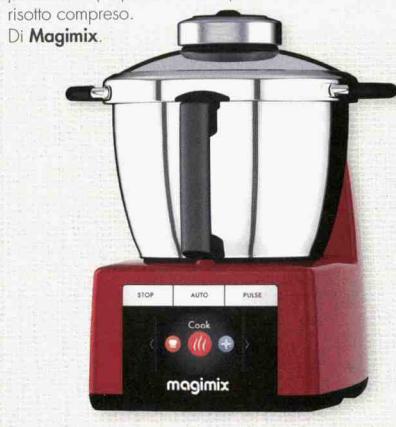
Una Grande versatilità caratterizza questa cocotte color mattone; grazie alla ceramica Flame, infatti, può essere utilizzata sia sulla fiamma che in forno. **Di Emile Henry.**



Per chi non vuole rinunciare alla tradizione, "Mammamia", un'intramontabile batteria di pentole composta da 8 pezzi, tra cui la casseruola per risotti, realizzati interamente in acciaio inox e impilabili. **Di Brandani.**



Insostituibile per permettervi di sminuzzare le verdure per il soffritto, questo set composto da 5 coltelli con ceppo color tabacco, proposto da **Bugatti.**



Davvero multifunzionale, "Cookexpert", il robot da cucina che, grazie ai suoi molteplici programmi di cottura, permette di preparare tutte le pietanze, risotto compreso. **Di Magimix.**



Fresco di **Irinox** non è semplicemente il primo abbattitore domestico a libera installazione: oltre ad abbattere, infatti, surgela, raffredda bevande, rigenera piatti pronti, scongela, lievita naturalmente e, con la funzione che permette di cuocere a basse temperature, è uno strumento perfetto anche per la preparazione dei risotti.