



## 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 REGOLA 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 la caratteristica principale del tegame  
 e della padella in trimetallo proposti da Mepre.

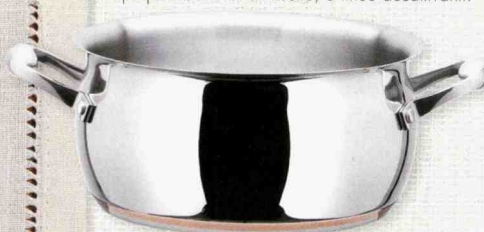


Grazie al suo  
 design, ricercato nella  
 forma e nella funzionalità,  
 "Kuoka" offre le massime  
 prestazioni con il minimo  
 ingombro. Di Giannini.



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

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



Alleato ideale per esprimere  
 la propria passione in  
 cucina, questa grattugia  
 3 in 1, progettata per  
 lo zenzero, permette di  
 spelare, grattugiare e tagliare  
 questo e tanti altri salutari  
 ingredienti. Di Microplane.



"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 Iittala





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 **Irinnox** 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.

I QUADERNI DI ALICE CUCINA RISOTTI - CHICCHI DI BONTÀ 61