

**Tavola in festa**

Splendono le posate in acciaio inox con finitura dorata. Proposte anche in acciaio inox, acciaio argentato, nero, bronzo e champagne (Sambonet, posto tavola con cucchiaino tè, € 75,80).

**Caffè per due**

Anche il famoso omino **Bialetti** sfoggia una mise dorata in onore del Natale. La Mini Express 2 tazze ha finiture oro lucido, così come i bicchierini in porcellana (collezione Oro, € 21,90).

**Tieni al caldo il tuo tè**

Per la colazione del giorno più magico dell'anno, ecco la caraffa termica Impulse color rame, in acciaio Cromargan, con sistema ThermalPro in vetro e tappo a pressione (WMF, da 1 litro, cm 23,4 h, € 135).

**Non i soliti dolci**

Con lo stampo in silicone Platinum, resistente da -60° a +230°, puoi preparare sei dolcetti dalla raffinata trama a raggiera (Silikomart, € 16,90).

**Croccanti al punto giusto**

Il toast perfetto deve essere fragrante, appetitoso, ideale a colazione come a cena. La soluzione è il tostapane Distinta con regolazione elettronica progressiva del colore di tostatura (De'Longhi, € 130).

**Cin Cin**

Questi sono giorni di brindisi continui: ogni motivo è buono per unire i calici. Per le bollicine più effervescenti serve la flûte in vetro The Next (Ritzenhoff, distr. da Schoenhuber, € 21,50).

# regali da gourmet

DI MONICA PILOTTO FOTO DI SONIA FEDRIZZI

**C'è più succo**

Se punti su una dieta detox scegli l'estrattore che sprema frutta o verdura a freddo: la bassa velocità evita che il calore alteri i nutrienti essenziali. Ma puoi preparare anche graditissimi cocktail, alcolici o no (Panasonic, 1.500, € 229,99).

**Biscotti home made**

Riempi la macchina per biscotti Biscuits con l'impasto e prepara fino a 20 forme diverse (Marcato, completo di dispenser, € 59,90).

**Prima colazione**

La tavola è già pronta con gli accessori giusti per un dolce risveglio, come la coppetta cereali Nordic Red in porcellana (Hutschenreuther, € 15,50)

**Sotto la campana**

Torte, biscotti, finger-food o panettoncini gastronomici sono custoditi sull'alzata, sotto la campana trasparente. Entrambe in materiale plastico (Tiffany di Guzzini, diam. cm 27, € 29).

**Per chi va di corsa**

Fa parte della linea Tempo Zero la vaporiera ideale per cuocere carne, pesce e verdure al microonde, lasciando inalterato il contenuto di vitamine e sali naturali (Snips, € 10,90).

**Inforna il plumcake**

Riporta gli auguri di buon Natale anche lo stampo per plumcake; nella stessa linea stampi tondi, quadrati e a cuore, in acciaio con rivestimento antiaderente grigio (Guardini, cm 25x11x6,3h, € 4,90).

**A tutto vapore**

Sotto pressione cucini meglio: tagli i tempi e prepari piatti più sani. Con le pentole della linea Ultima, in acciaio inox e adatte anche al piano a induzione, puoi selezionare la pressione in base all'alimento da cuocere (Tescoma, da 4 - 6 - 7,5 litri, a partire da € 109,90).