



► 01 Gennaio 2016 - 60001

**Strumenti**

Frusta a mano leggera e maneggevole, ideale per lavori semplici come sbattere le uova, serve anche per montare la panna e altri composti. Il rivestimento in silicone protegge le pentole dai graffi.  
[www.fiskars.com](http://www.fiskars.com)



Set di quattro ciotole a forma di fiore impilabili. Utilissime, infrangibili e colorate occupano poco posto in cucina e sono perfette per cucinare assieme ai bambini.  
[www.zak-designs.eu](http://www.zak-designs.eu)



Teglia da forno in acciaio con rivestimento antiaderente, garantisce risultati perfetti di cottura e antiaderenza. Ed è facile da pulire.  
[www.guardini.com](http://www.guardini.com)

**La storia**

Conosciamo tutti il pollo fritto del fast food statunitense Kentucky Fried Chicken, che dagli inizi del '900 custodisce gelosamente il segreto della pastella in cui intinge le cosce di pollo, che si dice sia ricca di 11 sapori, tra spezie e aromi. Nel 1930, Harland Sanders aprì un ristorante dal servizio veloce nel Kentucky, ebbe un tale successo, che venne insignito del titolo di Colonnello del Kentucky. Oggi la catena dei KFC è presente in oltre 116 paesi.

