

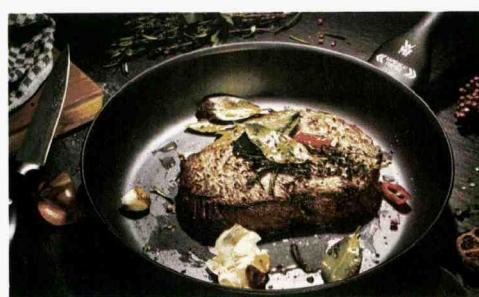
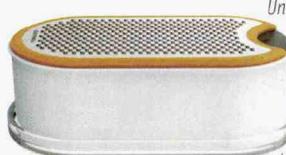


## Kitchen

**Cucinare in poco tempo****WMF**

Tecnologia made in Germany

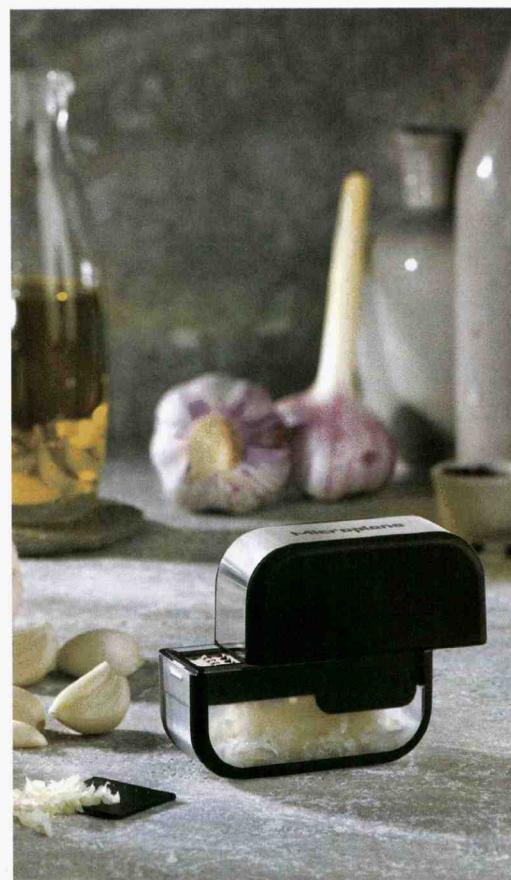
Ecco una nuova padella capace di ridurre i tempi di cottura e distribuire meglio il calore. Speed Profi è realizzata con una speciale tecnologia nota come Rapid Speed Control ed è dotata di un rivestimento antaderente sicuro e brevettato. Risponde bene alle variazioni di temperatura ed è perfetta per ogni tipo di cottura e cibo, dalla frittura, alla carne fino alle verdure. La padella da 24 cm costa 99 euro, quella da 28 cm 119 euro. [www.wmf.it](http://www.wmf.it)

**Doppia funzione**  
**FISKARS**

Un'ottima soluzione per grattugiare sia i formaggi sia la frutta e la verdura. Una volta finita l'operazione, si lava la lama e si chiude il contenitore con l'utile coperchio, che conserva in tutta sicurezza i prodotti freschi appena grattugiani. Della linea Functional Form, costa 16,90 euro. [www.fiskars.it](http://www.fiskars.it)

**Pirottini "spaventosi"**  
**GUARDINI**

Questi simpatici pirottini da forno decorati con un motivo a ragnatela sono l'ideale per realizzare i dolcetti per la festa di Halloween. Hanno un diametro di 5 cm e sono in vendita nella confezione da 200 pezzi al prezzo di 6,50 euro. [www.guardini.com](http://www.guardini.com)

**Precisione e comodità****MICROPLANE**

Quando tagliare l'aglio diventa un gioco

Questo piccolo attrezzo da cucina è stato pensato appositamente per tagliare l'aglio, senza il problema del fastidioso odore che spesso rimane sulle mani. Il prodotto non viene schiacciato ma, con un semplice gesto, tagliato finemente, così tutto l'aroma e le sostanze nutritive si conservano alla perfezione. Inoltre, il design moderno con gli spigoli arrotondati rende il movimento ancora più comodo, per una massima resa. Ed è semplice anche da pulire, perché le lame in acciaio inox e tutti le sue parti sono scomponibili e si possono mettere anche in lavastoviglie. Costa 19,95 euro. [www.microplaneintl.com](http://www.microplaneintl.com)



## Kitchen

**Il portauova in ceramica****ANTHROPOLOGIE**

L'alternativa allegra e colorata al portauova di cartone o plastica è questo originale articolo in ceramica, lavabile anche in lavastoviglie. È disponibile in tante diverse tinte che donano vivacità alla cucina. Può contenere fino a sei uova e ha un costo di circa 15 euro.

[www.anthropologie.com](http://www.anthropologie.com)

**Speziato e ordinato****EMSA**

La giusta quantità

In una cucina dove si usano spezie ed erbe, questa pratica soluzione risolve ogni vostro problema. Le scatole trasparenti hanno un'apertura a scorrimento che consente di dosare il contenuto e di conservarlo perfettamente. Costa circa 25 euro.

**A portata di mano****BRANDANI**

Il ceppo Barilotto Plex è dotato di cinque coltelli di diverse misure, ciascuno con una specifica funzione: il coltello chef, quello da cucina, il coltello pane, il multiuso e lo spelucchino. La sua trasparenza crea un contrasto elegante con l'acciaio inox dei coltelli. Per una cucina più bella e ordinata. È in vendita a 89 euro.

[www.brandani.it](http://www.brandani.it)

**La biscottiera colorata****GUZZINI**

Un contenitore che mantiene al meglio i biscotti, in tutta la loro fragranza. Ha un design ergonomico e divertente ed è disponibile in altre tre tonalità: rosso, sabbia e grigio, tutte trasparenti. È in vendita a 14,50 euro.

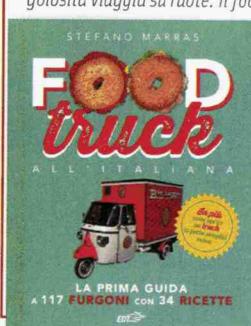
[www.fratelliguzzini.com](http://www.fratelliguzzini.com)



## Libri

**Food truck all'italiana**

Dai carretti di un tempo delle caldarroste, della farinata o dell'uomo che gridava "gelatini", fino alla moda della West Coast di realizzare furgoni grandi e colorati, ancora oggi la golosità viaggia su ruote. Il food truck è il più semplice, il più gustoso e certamente il più dinamico modo di vendere il cibo. Il fenomeno è in forte ascesa e questo libro lo affronta raccogliendo la storia di ben 117 tra i migliori truckers italiani, ognuno con le proprie specialità e ricette, molte delle quali sono qui proposte. Stefano Marras, Edt, 280 pagg., 19,90 euro.

**Fresh and light**

Un libro con più di 180 ricette che uniscono ingredienti freschi a tanti trucchi per dare un tocco di leggerezza ai vostri piatti. L'obiettivo è quello di ritrovare il piacere di cucinare e il giusto equilibrio a tavola. In quest'ottica, la suddivisione delle ricette segue la scansione dei pasti di ogni giorno ed è sottolineata l'importanza di verdure, farine integrali e cibi dalle grandi proprietà nutrizionali. Ma non mancano nemmeno i peccati di gola.

Donna Hay, Guido Tommasi Editore, 208 pagg., 28 euro.

**donna hay**

FRESH and LIGHT

