

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

CALENDARIO DELL'AVVENTO

HIGH TECH



13. EXTRA ORDINARI
Pezzuole biodegradabili in pastiglie, olio da raccolta precoce di olive taggiasche e sali da grattugiare. Di Galateo&Friends, in confezioni da comporre a piacimento. www.galateofriends.it

16. PROFESSIONISTI DEL CAFFÈ
"Intelia One Touch Cappuccino", con macine in ceramica per caffè in chicchi e sistema di preinfusione per aroma più o meno intenso. Anche per cappuccini. Philips Saeco, 840 euro. www.philips.it

14. PER CUCINE EVOLUTE
Macinino a motore "2 in 1" (diviso in verticale, in una metà contiene sale, nell'altra pepe) e bilancia di moderno design con display digitale. Di WMF, costano 29,95 e 49,95 euro. www.wmf.it

17. INSIEMI DIVERSI
Dentro sono di porcellana, fuori di acciaio. I vasi della linea Fusion Goods di Villeroy & Boch (34 e 49 euro) sono pensati per una sala elegante, ma si adattano benissimo alla cucina. www.villeroy-boch.com

15. MODERNA COVATA
Cuoce contemporaneamente fino a 7 uova alla coque o sode. Un segnale acustico avvisa la fine della cottura. Serve anche per cuocere verdure al vapore. Di Severin, a 59 euro. www.severin.com

18. TURBO IN TAVOLA
Collocata sul fondo del forno, questa pietra refrattaria di Smeg (97 euro) in pochi minuti cuoce pizze, torte salate, pesce e verdure. I manici consentono di portarla direttamente in tavola. www.smeg.it