

ACCESSORI di stile

LA PASQUA IN CASA Con "Festivity" di Villa D'Este Home

Arriva la primavera e con l'avvicinarsi della Pasqua la casa firmata Villa d'Este Home si trasforma. Compaiono in cucina, ma anche in salotto, galline stilizzate, uova variopinte, simpatici coniglietti e alberelli pasquali da adornare. Pois, quadretti vichy e ramage di fiori fanno da sfondo alle stampe che popolano la casa. Si va dall'abbinamento del bianco con il tortora, con sprazzi di marrone, combinando l'aspetto rustico dei quadretti e dei fiori con rifiniture più sofisticate che rimandano al macramè. Meno classica e multicolor è invece la linea Spring, in cui il bianco è la tela ideale su cui sono dipinti rami floreali, gabbie e uccellini.



GUSTO, SAPORE E RISPARMIO ENERGETICO: Vaporgrill DeGreen by Risoli

La linea Dr. Green è frutto della ricerca e nel suo nome si uniscono famore per la natura, la passione per un'alimentazione semplice e sana e le competenze tecniche che fazienda Risoli ha acquisito nel corso degli anni. Dr. Green, nata per cucinare meglio e per far mangiare bene, è una linea di strumenti da cottura pensati non solo per il piacere del palato ma anche per un vero benessere quotidiano. È realizzata in alluminio pressofuso ad alto spessore (6 mm), che consente una distribuzione più uniforme del calore e di conseguenza una cottura più omogenea dei cibi. Inoltre presenta l'innovativo antiaderente Green Stone, un nuovo rivestimento a base d'acqua, completamente inerte, Pfoa e Nickel free, con garanzia certificata di doppia resistenza all'usura rispetto agli antiadeventi tradizionali.

Dr.Green consente di cimentarsi con varie tecniche di cottura: alla piastra, stufata, al salto, al forno. E adesso la nuova nata della famiglia VaporGrill Dr.Green combina in un unico strumento il sapore della cottura alla griglia al benessere della cottura a vapore. È realizzata in alluminio pressofuso ad alto spessore (6 mm) con fondo grill disegnato appositamente (spessore righe di 10 mm) che consente la creazione del vapore con poca acqua. Il coperchio in vetro permette poi di vedere il grado di cottura degli alimenti, ma soprattutto crea il tasso di umidità perfetto per una cottura lenta e salutare senza perdere le proprietà nutritive degli alimenti.

NUOVA SERIE MASTER DI MICROPLANE[®] L'eleganza entra in cucina

Anche la Serie Master coniuga funzionalità e design: ispirandosì agli originari strumenti da falegnameria da cui le mitiche grattugie ebbero origine - per poi entrare nelle cucine di tutto il mondo - reinterpreta l'eredità artigianale di un tempo e, ai colorati manici in soft touch, sostituisce una raffinata impugnatura in legno di noce del Kentucky, che renderà le nuove grattugie ancora più chic ed eleganti. Le lame affilate come rasoi, che caratterizzano tutti i prodotti dell'azienda, non strappuno e non sfibrano gli alimenti, ma li tagliano di netto: in questo modo gli aromi e gli oli naturali samnno preservati e le ricette acquisiranno sapori unici e autentici. Compongono la Serie Master cinque grattugie resistenti con quattro tipologie di lame (fine, doppia media, spessa e ultra spessa) oltre all'iconica Zester: le prime dotate di una superficie ampia così da grattugiare varie tipologie di alimenti, l'altra , invece, dalla celebre forma allungata, rivisitata in chiave "artigianale" e con un aspetto piacevolmente vintage.

