



# 40 ANNI DI INNOVAZIONE

MAGIMIX NASCE IN FRANCIA MA HA CONQUISTATO IL MONDO

Nel centro della Francia, nella regione della Borgogna, ha sede un'azienda che negli anni è diventata leader nella produzione di strumenti per la cucina, in particolare robot multifunzione e centrifughe. Parliamo di **Magimix**, divisione domestica della storica Robot Coupe che si occupa, invece, della produzione di strumenti per professionisti ristoratori, collettività, rosticcerie, pasticcerie. La Borgogna è famosa nel mondo non solo per le sue verdi colline, per i suoi lunghi fiumi navigabili, ma è riconosciuta soprattutto per l'**altissima cultura culinaria**, per i suoi piatti caratteristici e per i suoi vini. La cucina tipica è molto raffinata e variata a tal punto che viene considerata, con la città di Lione, il **cuore della gastronomia francese**.

Dal culto per il cibo, tramandato nei secoli, nascono i prodotti Magimix che in meno di mezzo secolo hanno saputo conquistare il mondo e trovare posto sia nelle cucine professionali che in quelle domestiche. Magimix sin dall'invenzione del primo food processor al mondo, ha sviluppato **prodotti di alta qualità**, facilmente utilizzabili da chiunque, ottenendo risultati sorprendenti. Avanguardia è la parola chiave che questa azienda ha fissato a fuoco nei suoi studi di progettazione e i risultati si vedono nel **robot**



“

Grazie all'accessorio Blender Mix, liquidi e solidi si mixano insieme per performance da frullatore con le funzioni di un robot.

**multifunzione Compact 3200XL:** uno strumento che in cucina è diventato immancabile. Inventato e interamente fabbricato in Francia, è dotato di un motore professionale asincrono, ultra-silenzioso, che consuma poca energia e si adatta da solo al tipo di preparazione. Oltre ad essere **garantito per 20 anni**.

Il robot Compact 3200XL permette di preparare facilmente i **piatti di tutti i giorni** e i pasti più elaborati per 4-5 persone grazie alle sue molteplici funzioni, al **Blender Mix** e alle 3 bacinelle di cui è dotato. Una piccola con mini coltello (per tritare, emulsionare e frullare piccole quantità) una media (per grattugiare e affettare) e una grande (per tritare, frullare, impastare, grattugiare, affettare, emulsionare, montare a neve). Il recipiente piccolo e quello medio possono essere posizionati all'interno di quello grande funzionando autonomamente e permettendo di effettuare le preparazioni una dopo l'altra.

Il coperchio con tramoggia XL permette di tagliare a fettine, tagliare a bastoncini e grattugiare la frutta e la verdura intera.

Gli accessori di precisione sono in acciaio Sabatier, fabbricati in Francia (a Thiers per la precisione) per garantire un taglio perfetto, salutare e per gestire al meglio ogni alimento. Con soli 3 tasti per accedere a tutte le funzioni, Compact 3200XL si classifica come il robot più semplice da utilizzare.

**Prezzo promo € 240,00**  
Versione cromo € 280,00



## FRITTO RAPIDO E CROCCANTE

LA FRIGGITRICE MAGIMIX CON LE SUE TRE RESISTENZE GARANTISCE TEMPI DI COTTURA RIDOTTI E RISULTATI SORPRENDENTI

Il fritto, qualsiasi esso sia, è uno dei piatti più apprezzati da bambini e adulti. E per farlo, ammettiamolo, non è facile: serve essere attenti all'olio e conoscerne le caratteristiche. Ci sono per fortuna degli strumenti che ci aiutano molto ad ottenere un risultato perfetto.

Uno di questi è la friggitrice **PRO350F** di **Magimix**, dotata di una tripla resistenza per una cottura rapida e uniforme, oltre che assicurare una croccantezza unica. La caratteristica che la differenzia da altre friggitrici è la **zona fredda** che permette di mantenere l'olio (ne contiene 3 litri) sano più a lungo. Il recipiente

è realizzato in acciaio inox e i comandi sono facilmente smontabili per facilitare la pulizia (il cestello è lavabile in lavastoviglie). Il coperchio filtrante trattiene gli odori e le particelle di grasso mentre la maniglia isolante retrattile consente di sollevare il cestello in tutta sicurezza. Questa friggitrice permette di cucinare fino a **1,1 kg di patate fritte** alla volta. Dotata di timer da 30 minuti e termostato regolabile in funzione dell'olio che andremo a utilizzare per evitarne il punto di fumo (vedi note a pagina seguente).

**Prezzo promo € 180,00**



# THAT! THAWTHAT



## TAVOLA SCONGELANTE



ThawThat è una innovativa e l'unica tavola scongelante con liquido termico bio-degradabile. Questo oggetto, inventato dal team That! formato da designer, ingegneri, professori, ricercatori e pr, **scongela molto più velocemente della temperatura ambientale** mantenendo inalterato gusto e succhi naturali degli alimenti. Una fetta di carne si scongela in 30-40 min. Non ha bisogno di elettricità e non ha nessuna parte mobile. Completamente eco-sostenibile. Trattamento superficiale adatto al contatto alimentare. Lavabile in lavastoviglie.

**Prezzo € 49,90**

Gamma completa su [gasparetto1945.it](http://gasparetto1945.it)

## BIALETTI CUORE



## MACCHINA CAFFÈ AUTOMATICA



Un gioiello dell'innovazione: la macchina è mantenuta sospesa nell'aria da un supporto in metallo. Il sistema di erogazione del caffè, brevettato Bialetti, garantisce un' **estrazione perfetta** e la pompa con pressione a 20 bar, la più alta sul mercato, regala un **espresso dalla crema densa e vellutata**. Alla chiusura dello sportello che accoglie la capsula, l'erogazione si avvia in automatico e al termine la capsula viene rilasciata nel cassetto. Un pulsante a forma di cuore, da sfiorare per terminare l'erogazione, pulsa ritmicamente simulando il battito cardiaco. Disponibile in due colori.

**Prezzo € 149,90**



### INGREDIENTI

- Farina tipo 00 160 gr
- Sale 4 g
- Zucchero semolato 270 gr
- 1 cucchiaino di estratto di mandorle amare
- Uova albumi 480 gr (circa 12 uova)
- Vaniglia in semi di 1 bacca o una bustina di vanillina
- Cremor tartaro 6 gr (oppure la stessa dose di lievito chimico in polvere per preparazioni dolci)

## ANGEL CAKE

### LA PIÙ FAMOSA TORTA MADE IN U.S.A.

L'Angel Cake è senza dubbio la più famosa torta americana e il suo nome richiama sia la **leggerezza della consistenza** quanto degli ingredienti utilizzati per la preparazione: l'angel cake è preparata solo con albumi d'uovo, senza olio né burro. La ricetta, già nota ai primi dell'Ottocento ma trascritta per la prima volta solo alla fine del secolo, non prevede l'utilizzo dei tuorli delle uova. Una ulteriore particolarità della torta degli angeli è data dallo strumento di cottura utilizzato per realizzarla, uno **stampo specifico per angel cake e chiffon cake** (in negozio è disponibile anche la ricetta originale americana per la chiffon cake): un cilindro molto alto, con il fondo piatto ed estraibile. Il dolce sarà molto morbido e arioso, dal sapore assai delicato e potrete farcirlo con creme, glasse e frutta fresca di stagione. Per una buona riuscita della ricetta è opportuno seguire accuratamente i passaggi.

1. Lavate a fondo gli strumenti di preparazione fino a rimuovere ogni traccia di grasso o detersivo
2. Eliminate i grumi degli ingredienti in polvere setacciandoli
3. Separate accuratamente gli albumi (a temperatura ambiente) dai tuorli e montateli con una planetaria (ad esempio KitchenAid) o in una ciotola di rame (o in alternativa d'argento, acciaio o vetro)
4. Mentre mescolate, aggiungete le polveri un cuc-

chiaio per volta, lentamente, e incorporate con un movimento dal basso verso l'alto per evitare di smontare gli albumi

5. Aggiungete quindi nell'ordine l'estratto di mandorle amare, il cremor tartaro setacciato (per stabilizzare la schiuma degli albumi) e poi dopo un paio di minuti i semi della bacca di vaniglia (o più semplicemente una bustina di vanillina)
6. Continuate a lavorare gli albumi mentre versate lo zucchero (non tutto insieme ma in tre volte)
7. Fermarsi (o spegnere la planetaria) quando anche lo zucchero si sarà incorporato e gli albumi saranno spumosi e omogenei
8. Trasferite l'impasto in una ciotola e aggiungete sale e farina mescolando dal basso verso l'alto
9. Versate il composto a mano nel recipiente specifico di cottura senza ungere le pareti con olio, grassi o farina
10. Cuocete nel forno a 190° per 30-35 minuti finché toccando la superficie non risulta asciutta (se il forno è ventilato cuocere a 170° per 25-30 minuti)
11. Una volta cotta, rovesciate il contenitore per evitare che il dolce appena cotto possa collapsare su se stesso
12. A dolce completamente freddo, togliete il contenitore coperchio aiutandosi con un coltello per staccare l'impasto cotto dal tubo centrale



## CONTROLLARE IL PUNTO DI FUMO

**IL SEGRETO  
DI UNA BUONA FRITTURA  
STA NELLA PADELLA IN FERRO CHE  
PERMETTE DI AVERE  
UN CONTROLLO OTTIMALE  
DEL CALORE DELL'OLIO**

Partiamo da una considerazione: il punto di fumo di un olio è un elemento fondamentale da conoscere per ottenere una buona frittura.

Per punto di fumo si indica infatti la temperatura ottimale di un olio, oltre la quale questo si degrada alterando la propria struttura, iniziando a fumare e diventando dannoso. Ogni grasso ha un suo punto di fumo e più questo sarà alto, migliore sarà la qualità della frittura. I grassi di origine vegetale (olio d'oliva e l'olio di arachidi in particolare) sono i più indicati per le frittiture. Premesso questo, servirà anche una padella a bordo alto per friggere i propri cibi e non tutte le padelle sono indicate. La scelta ottimale cade sulla padella in ferro, dai bordi spessi, che permetta di diffondere in maniera uniforme il calore.



Pentole Agnelli realizza una serie di padelle in ferro adatte a friggere ma non solo. Il ferro è un catalizzatore della "Reazione di Maillard", trasformando lo zucchero presente sulla superficie della carne rossa in caramello. Costate, tagliate, fiorentine: cucinate sul ferro avranno un gusto esaltante.



## ARZBERG ARREDA LA TAVOLA

**IL BUON DESIGN? ESTETICA, FUNZIONALITÀ E DURATA**

Con l'inizio dell'anno diamo sempre una rilettura ai nostri prodotti, cercando di trovare e proporre ai nostri clienti quanto di meglio si possa trovare in commercio. Siamo molto orgogliosi di presentarvi un marchio nuovo: **Arzberg**. Azienda leader nella creazione di prodotti in porcellana. Al giorno d'oggi, con il mercato che cambia, la vera forza di un marchio e il design dei suoi prodotti sono i valori che più lo contraddistinguono nella giungla delle migliaia di prodotti pubblicizzati. Una tavola per il pranzo ha bisogno di porcellana, ad ogni pasto, ogni singolo giorno. **Arzberg produce porcellane fatte per durare**, in una varietà di collezioni per tutte le occasioni, stili di vita e stati d'animo. Ma dove e perché diventa famosa Arzberg? Arzberg nasce in Germania e diventa un marchio noto in tutta Europa grazie alla regina d'Inghilterra che, irritata dai prodotti tedeschi diventati sempre più competitivi, impone di far apporre la dicitura "Made in Germany" ai prodotti importati, nella speranza che la popolazione evitasse di comprarli. Ma ciò che nacque come un avvertimento diventò

molto presto un sigillo di qualità significativo. La storia del brand **Arzberg "100% Made in Germany"** è iniziato in questo periodo: era l'anno 1887. Certo, un aneddoto fa ricordare la storia e ci fa sorridere, ma il perché il marchio Arzberg e la **collezione Profi** siano diventati così popolari e ricercati è molto semplice: i prodotti dell'azienda tedesca sono **funzionali, oltre che belli e resistenti nel tempo**. Quando Arzberg e altri artigiani in Europa (leggete ad esempio l'articolo sul design del vetro finlandese nella pagina successiva) iniziarono a progettare prodotti di "un altro livello" negli anni '30 non sapevano ancora di essere dei designer. Il termine e la sua definizione vennero infatti utilizzati con il significato moderno solo negli anni '60 quando la produzione industriale ha moltiplicato la disponibilità di prodotti in commercio abbassandone i prezzi. Lo stile e la linea progettuale di Arzberg sono riconosciuti

in tutto il mondo e il MOMA di New York ospita una collezione all'interno della sua esposizione permanente. Un risultato ottenuto grazie all'ampio consenso del pubblico, alla soddisfazione dei clienti che negli anni hanno acquistato gli oggetti e i servizi da tavola firmati Arzberg. La **collezione Profi** che vi proponiamo è una **linea molto fresca ed estremamente resistente** che al tempo stesso però, grazie al tocco di colore sa essere divertente e facilmente abbinabile a qualsiasi stile di arredo domestico. Le 6 tinte pastello di cui sono colorati gli interni del servizio possono essere combinati dando vita a molteplici abbinamenti di colorazioni.

Prodotti classici ma moderni, raffinati e divertenti: un mix perfetto per tutte le occasioni.



**Prezzo € 178,20**

Servizio da 18 pz (6 piani, 6 fondi, 6 frutta)

### SMEG 50'S STYLE BOLLITORE ELETTRICO



Il nuovo bollitore Smeg 50's Style ha un corpo in acciaio inox verniciato in 7 colori, leva di attivazione e beccuccio in acciaio inox, maniglia cromata, caraffa da 1,7 lt, apertura coperchio con sistema "Soft Opening", doppia

visualizzazione livello acqua (lt/tazze), filtro anticalcare estraibile in acciaio inox. Spegnimento automatico.

**Prezzo € 139,00**

Gamma completa su [gasparetto1945.it](http://gasparetto1945.it)

### WMF VITALIS CASSERUOLA COTTURA VAPORE



Cuocere al vapore è considerato il metodo di cottura più sano al mondo. La cottura avviene tramite vapore ascendente e non in acqua od in grasso. Le verdure rimangono tenere e appetitose, il pollame succoso ed il pesce non

si disgrega. Non si secca e non si brucia niente. Gli alimenti conservano il loro sapore intenso. È possibile fare a meno del sale.

Prezzo € 199,00

**Prezzo promo € 149,00**

### YANKEE CANDLE NUOVE FRAGRANZE PRIMAVERA 2015



Due nuove fragranze per le candele profumate più famose al mondo: Aloe Water e Cassis. In **Aloe Water** l'acqua pura e rinfrescante si mescola con l'aloe denso e lenitivo per creare una fragranza meravigliosamente rilassante.

In **Cassis**, l'intenso aroma vivace e stimolante del ribes nero si abbina a un fresco accenno di acidità. Disponibili in diversi formati

**Prezzi da € 2,19 a € 27,99**



“

Design che dura nel tempo contro la cultura dell'usa e getta

## IITALA STORIA ATTUALE

### OGGETTI DAL DESIGN FINLANDESE MODERNO E FRESCO

Le origini di Iittala risalgono al 1881 quando nell'omonimo villaggio nel sud della Finlandia venne fondata la fabbrica del vetro che negli anni ha saputo dettare, grazie al suo design, mode e tendenze ancora attuali. Nei suoi primi anni di attività Iittala ha prodotto vetro soffiato, stampato, lucidato e verniciato secondo le caratteristiche tipiche del periodo. Solo con gli inizi del nuovo secolo, verso i primi del '900, Iittala dà una svolta alla sua produzione iniziando a creare oggetti in vetro decorati con particolari ornamenti. Trasforma i servizi da tavola da decorativi a funzionali, disegnando e producendo oggetti esteticamente piacevoli che coniugassero il tipico e contemporaneo design scandinavo. Il momento cruciale aziendale è arrivato nei primi anni del modernismo e funzionalismo, tra gli anni '30 e '40, quando i pionieri Alvar Aalto, Aino Aalto e Kaj Franck guidarono lo sviluppo e l'evoluzione del marchio Iittala. Erano convinti infatti che gli oggetti debbano sempre essere progettati



nella mente, ma essere resi disponibili e fruibili da tutti. Su questa filosofia si fondano le basi progettuali di Iittala: allargare i confini e portare a tutti la bellezza e la funzionalità che un oggetto di design deve saper dare. Questo importante passo avanti nel design, non solo finlandese, ha cambiato anche le gamme di prodotti che Iittala ha prodotto tra il 1950 e 1960. Un nuovo tipo di estetica e funzionalità ha influenzato il design in vetro finlandese, mentre nella maggior parte degli altri paesi venivano prodotti ancora oggetti dalle forme tradizionali.

Oggi il vetro e il vetro d'arte sono ancora una parte importante dell'eredità di Iittala e quello che è forse l'oggetto più famoso del design finlandese, il vaso Aalto, è stato creato per Iittala nel 1936 proprio da Alvar Aalto. Una forma leggendaria che ha ispirato negli anni moltissimi altri oggetti di design in tutto il mondo. Alvar Aalto creò il vaso Aalto (in varie forme, dimensioni e colori) in occasione della Fiera Mondiale di Parigi del 1937. E vinse il concorso, partecipando con lo pseudonimo "I pantaloni di pelle della donna eskimo". La natura fu fonte di ispirazione per molti lavori di Alvar Aalto e, dal momento che era figlio di un cartografo, è probabile che le forme di questa collezione derivino dal paesaggio finlandese e

dai suoi laghi. Provate infatti ad osservare il vaso dall'alto: la mente associa subito l'oggetto alla forma di un tipico lago del nord Europa. Il designer quando presentò l'oggetto in vetro non volle indicare che uso farne, ma volle che fossero gli utilizzatori a deciderne lo scopo. Qui sta il segreto che ha permesso alla collezione Aalto di rimanere sempre moderna e fresca

Un altro oggetto di Iittala che amiamo è Ruutu, un vaso che va contro le leggi fisiche della produzione del vetro. Naturalmente il vetro, prodotto artigianalmente, tende ad avere forme curve. Ruutu, con le sue curve decise e secche, è un vaso quadrato quasi spigoloso, dove l'esperienza dei mastri vetrai di Iittala spingono all'estremo il limite del materiale ottenendo un prodotto di arredo unico. I prodotti Iittala possono essere esposti in gruppo o singolarmente, delle opere d'arte esclusive, un piacere da possedere e da donare.



Un altro oggetto di Iittala che amiamo è Ruutu, un vaso che va contro le leggi fisiche della produzione del vetro. Naturalmente il vetro, prodotto artigianalmente, tende ad avere forme curve. Ruutu, con le sue curve decise e secche, è un vaso quadrato quasi spigoloso, dove l'esperienza dei mastri vetrai di Iittala spingono all'estremo il limite del materiale ottenendo un prodotto di arredo unico.

I prodotti Iittala possono essere esposti in gruppo o singolarmente, delle opere d'arte esclusive, un piacere da possedere e da donare.

**A di ALESSI COOKWARE COLLECTION**

**IN PROMOZIONE POTS&PANS SET 9 PEZZI**

POTS&PANS AJM10059 DESIGN JASPER MORRISON

**€ 299**

prezzo di listino € 470

**RISPARMIO € 171- SCONTO 36%**

Set composto da: pentola Ø 20 cm, casseruola a due manici Ø 16 cm, casseruola a due manici Ø 20 cm, casseruola a due manici Ø 24 cm, casseruola manico lungo Ø 16 cm, bollitore, coperchio Ø 16 cm, coperchio Ø 20 cm, coperchio Ø 24 cm.

**ALESSI**

*In Cucina*

pentola in alluminio con coperchio  
Ø 26 cm - 1,4 l

SG100/26AL Mami design Stefano Giovannoni

**79€**

(sconto 31% prezzo di listino 115 €)

**ALESSI**

*In Tavola*

Set 4 pezzi da servizio in acciaio inox 18/10

KL11SET Tibidabo design Kristina Lassus

posate da servizio, cucchiaino per riso, legumi e verdure, forchettone per spaghetti

**39€**

(sconto 42% prezzo di listino 67 €)