

Joseph[®]
Joseph

il giornale di **gasparetto 1945**
estate 2018 - n° 30



Totem 58 litri stazione di riciclo
dotata di 2 vani e cassetto multiuso con
divisorio. Con filtro antiodore.

€ ~~279,90~~

€ 237,90



VICTORINOX



Deluxe Duffel Laptop Backpack
lo zaino impermeabile ideale per il lavoro e per il tempo libero.

€ 135,00

in omaggio un coltellino svizzero

WMF



Griglia elettrica doppia utilizzabile come singola griglia o come griglia a pressione.

€ 119,00 € 140,00

Dualit

Since 1945



Made in UK



Tostapane icona del design, con funzione di sbrinamento per il pane congelato e di tostatura selettiva.

€ 299,00

disponibile anche versione 4 fette

smeg
technology with style



Frullatore a immersione
con la classica estetica anni '50.
Potenza 700W.

€ 109,00

Baci
Milano™



Maroc & Roll diffusori di profumo con decori che ricordano i foulard, i dettagli preziosi e la leggerezza dei fiori.

€ 32,40

formato
375 ml

Berkel™



Home Line affettatrice dalle linee essenziali e arrotondate, una sagoma quasi futurista, nel classico colore rosso.

€ 499,00

lama
Ø 20cm

disponibile anche lama Ø 25cm



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



Casseruola bassa Ø 24 cm
in rame liscio stagnato a mano, con due manici. Frutto di una grande maestria artigiana, il rame è particolarmente indicato per le cotture più accurate e per le lavorazioni a temperature precise.

€ 149,00

disponibile anche versione alta

All'interno della confezione troverete un voucher per un corso di cucina dedicato ai risotti, un manuale tecnico, una confezione di riso e un grembiule firmato pentole Agnelli.



LE CASETTE

Egan propone una nuova collezione, in fine ceramica smaltata, ispirata ai paesi e ai borghi italiani, ai loro vicoli e ai loro abitanti. Queste atmosfere, unite ad un design moderno ed elegante, si adattano ad ogni tipo di ambiente.



EGAN



Le case è dove si fanno i sogni

WW

WoodWick®

— crackles as it burns™ —

La novità del momento sono le candele naturali WoodWick, caratterizzate da uno stoppino in legno che mentre arde fa sentire il tipico scoppiettio.

Profumate e rilassanti, sono il marchio più ricercato del momento e finalmente sono disponibili nei nostri punti vendita.





Sous vide, o **cottura sottovuoto a bassa temperatura**, è il processo di cottura dei cibi a temperatura strettamente controllata; di solito la temperatura è la stessa a cui il cibo sarà servito. Questo metodo di cottura va a sostituire i sistemi tradizionali che utilizzano le alte temperature per cuocere il cibo (griglie, forno, padella ecc.), ottenendo così dei **cibi più digeribili, nutritivi, teneri e saporiti**.

Sous vide è stato utilizzato per la prima volta come tecnica culinaria nelle cucine di alto livello in Francia nel 1970. Tradizionalmente è il processo di cottura in sottovuoto di alimenti, sigillati in confezioni predisposte, in un bagno di acqua calda, ma a bassa temperatura.

Questo processo aiuta a raggiungere la consistenza e il grado di cottura che non offrono altre tecniche simili, nonché l'introduzione di numerosi vantaggi per una cucina professionale. Il Sous vide è diventato così un metodo di cottura apprezzato inizialmente dalle cucine professionali e, negli ultimi tempi, anche dalle cucine casalinghe.

versione 11 lt € 599,00

barra saldante € 169,00

Promozione di periodo in negozio

**W
MF**



Ambient un elegante vaso da interno per
piantine con irrigazione automatica
e illuminazione a LED

€ ~~59,00~~

€ 49,00

ALESSI

PlateBowlCup servizio tavola
dalle linee pulite ed essenziali.
Design Jasper Morrison.

€ ~~108,00~~

€ 58,00

per 4 persone
12 pezzi

ROVIGO: CORSO DEL POPOLO, 145 - TEL. 0425.21504 - INFO@GASPARETTO1945.IT
VICENZA: CORSO SS. FELICE E FORTUNATO, 19 - TEL. 0444.1454220 - VICENZA@GASPARETTO1945.IT
WEB: WWW.GASPARETTO1945.IT

Periodico edito da GASPARETTO SNC - Corso del Popolo, 145 - 45100 Rovigo - P.I. 01089510299
Prezzi validi salvo errori ed omissioni - Prodotti disponibili salvo esaurimento scorte