

rs

/rincón del sibarita/

01 Otoño 2008. 6 euros.

Restaurantes
y hoteles con gusto

Entrevista
Jordi Estadella

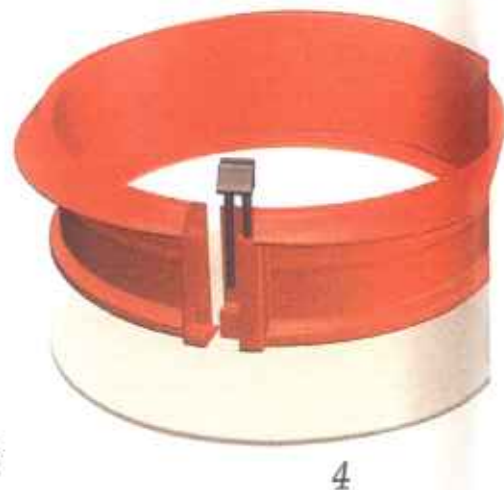
Ruta gastronómica
*Los secretos culinarios
de Bruselas*

Escapada
*La Mancha nos
desvela sus vinos*

Alimentos saludables
*La castaña, gran
protagonista del otoño*

Estimula
tus
sentidos





Diseños exquisitos

En la alta cocina, sabor y diseño van de la mano para ofrecer al cliente toda una experiencia sensorial. Algo similar empieza a suceder en el sector de los utensilios de cocina, en el que las empresas presentan productos de líneas cada vez más elegantes y modernas, mejorando sus prestaciones y, con ellas, la calidad de vida de su usuario.

- 1. Sacacorchos perfecto.** Para abrir las botellas limpiamente. De El Hogar Perfecto (EHP), 94,50 €.
- 2. Decantador "Ver el vino".** En cristal soplado de una pieza. De EHP, 39,90 €.

3. Taburetes Ufo. Diferentes tamaños y diseño escandinavo. De Hoffi, 174 €.

- 4. Molde Springform.** Desmontable, con plato de cerámica. De Låkué, 21,90 €.
- 5. Estuche de vapor.** Para el modo de cocción más saludable,

tamaño estándar o familiar. De Låkué, 19,90 €.

6. Harinador. Un rebocado higiénico que ayuda a no desperdiciar huevo ni

harina. De EHP, 20 €.

7. Cascanueces Drosselmeyer. La nuez se introduce en él y se aprieta el "gatillo". De Nordiska Design, 30 €.

8. Bandeja X-Tray. De colores vivos, en material transparente y con ruedas. De Hoffi, 440 €.