

M&T cuisine



L'eau à la bouche

Un plateau aussi pimpant et raffiné que les nappes du créateur. Et, bien sûr, tablier, manique, panière et torchon coordonnés. Plateau : 40 % coton et 60 % PVC. En L 31 x larg. 22,5 cm, 45 € et en L 37 x larg. 48,5 cm, 75 €. Gamme « Sara Jardin ». Jean Vier.

Été indien coloré

Un petit air d'automne souffle sur la cuisine. Plats gourmands en perspective !

Un tranchant de pro

Équilibre parfait entre ces lames pleine soie et les manches en bois : wengé pour le couteau de chef, olivier pour le Santoku, chêne pour le multi-usage et bois de violette pour l'office. 120 € le coffret. Collection « Essences du Monde ». Pradel par Jean Dubost



LES RÂPE-TOUT !

Râpe fine pour les épices (30 €), râpe à copeaux (29 €) pour le parmesan ou le chocolat, et mandoline avec lame à julienne (35 €) ! Trois nouveautés de la célèbre marque américaine, avec toujours un tranchant exceptionnel, un manche ergonomique et « soft touch », un embout d'appui antidérapant et un étui de protection. Gamme « Gourmet ». Microplane.

2 ROBOTS BONS PÂTISSIERS



▲ **Nouvelle fonction**
Spécial pâtisserie avec sa cuve (4,9 l) et son pétrin en Inox pour 1,8 kg de pâte, ce robot ultracomplet mixe, bat, râpe, presse... Puiss. 1500 W. 800 €. « Pâtissier 6200 XL ». Magimix.



▲ **Bien accessorisé**
Non content de pétrir, battre et fouetter, ce robot s'adjoint un hachoir à viande et un blender. Cuve Inox de 5,5 litres, 6 vitesses. Puiss. 1000 W. 159 €. « Cook Yoo 5600 ». Yoo Digital Home.



Du four à la table

Résistants aux chocs, ces plats ovales aux formes douces sont faits dans une pâte céramique à très faible porosité. À partir de 19 € en 26 cm. Coll. « Harmonie ». Appolia.