

M&T cuisine

BALANCE ET +

Elle pèse liquides et solides au gramme près et calcule selon le nombre d'invités les proportions nécessaires à la recette. Minuteur, crochet de suspension. 35 €. «Optiss Smart». Tefal.



INDÉTRONABLE

Ratatouille, ragoût, blanquette... La cocotte en fonte reste une valeur sûre pour mitonner de bons petits plats. Existe dans différentes dimensions, formes et coloris. Cocotte ronde, ø 22 cm, contenance 3,1 litres. 92 €. **Chasseur.**

CHAUD!

Au choix, pour le thé ou la tisane, des bols aux motifs variés à assortir ou à dépareiller sans fausse note. PM, ø 12 x H 5,5 cm, 7 €. GM, ø 16 x H 7 cm, 13 €. Ou mug uni, ø 9 x H 9 cm, 7 €. Coll. «Bohème» et «Thé & Tisane». **Jardin d'Ulysse.**



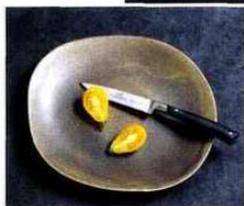
Secrets de cuisine

Envie de cuisine créative... Choisissez un équipement pro et de belle qualité.

AIGUISÉS ET... CIBLÉS

► **Équilibrés.** Forgés à partir d'un bloc d'acier unique, ces couteaux offrent une excellente prise en main et un geste de coupe précis. Manche en polymère noir. Couteaux de chef, 15 et 20 cm, 59 € et 69 €; couteau filet de sole, 20 cm, 54 €; office, 10 cm, 39 €. «Edonist». **Lion Sabatier.**

◄ **À portée de main.** En bambou de très belle qualité, ce bloc met à disposition les couteaux indispensables en cuisine : chef, à pain, à découper, office et multi-usage. En acier inox. 55 €. «Bloc Kimono». **Pradel Jean Dubost**





Esprit atelier

Superbe et fonctionnelle, cette cuisine offre une grande souplesse d'aménagement. Les armoires, tiroirs et îlot se structurent en une série de blocs imbriqués les uns dans les autres et délimitent les pôles lavage, cuisson et rangement. Côté esthétique : duo de placage en chêne naturel et stratifié structuré imitation pierre. Des abattants, à chaque bout de l'îlot, accueillent 1 ou 2 convives supplémentaires. Les plaques et grill de cuisson s'encadrent d'un râtelier en inox et verre. Prix sur devis. « Métisse », design Thibault Desombre. Arthur Bonnet.

PAR ICI LA BONNE SOUPE



◀ **Notable** Rapide, 20 min suffisent pour réaliser soupe, compote ou smoothie dans un bol inox de 1,2 litre, qui passe facilement à table avec son bec verseur ! 900 W. H 30 cm. « Soup Maker ». 100 €. **Philips**.

► Fonte et design

Cette cocotte en fonte de 3 litres, dessinée par Timo Sarpaneva, s'adjoint les services d'une poignée en bois amovible, qui bloque ou aide à soulever le couvercle. 209 €. Coll. Sarpaneva. **Iittala**.



◀ Fonction « 2 en 1 »

Ce blender prépare et cuit tout à la fois. Bol en verre de 1,75 litre et couteau 6 lames en acier inox pour un mélange parfait. 3 températures de cuisson ; 4 vitesses + pulse ; minuterie. 500 W. 199 €. « Soup Maker ». **Cuisinart**.



▼ La tradition a du bon

Performant avec ses 3 tamis interchangeables, il réduit fruits et légumes en purée, en compote, en velouté ou en soupe. Poignées antidérapantes. 120 €. **Cuisipro**.

