

# UNIVERS HABITAT

## AUTOMNE HIVER 2017

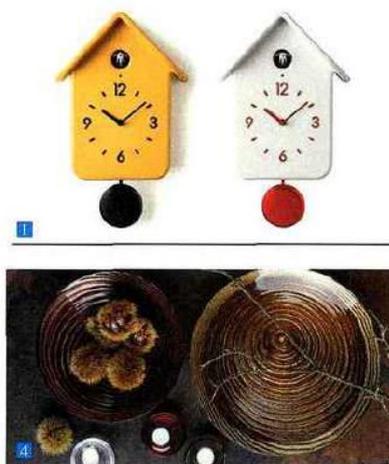
[ SALON ]

## Maison & Objets : LE CHOIX DES BONS USTENSILES

A l'envie d'être bien chez soi correspond celle de bons petits plats. Maison & Objet propose des outils toujours plus pointus pour les préparer et des objets élégants pour les présenter.

### PENDULE QQ GUZZINI

Parmi les nombreux objets iconiques de la marque, se trouvent les horloges qu'elle aime réinterpréter à l'envi. QQ est la première pendule à coucou réalisée en matière plastique, née de la fantaisie d'un couple de jeunes designers italiens, Brogliato et Traverso. QQ propose une version moderne du charme et de la nostalgie des vieilles pendules. Dans une déclinaison chromatique tout en gaieté comme toujours chez Guzzini, jaune, rouge, blanc, noir. **1**



### COLLECTION CASTAGNA LEONARDO

Cette nouvelle collection va apporter chaleur et esprit nature à notre intérieur ! Les teintes chaudes de cette série de plateaux de service, vases, serviteurs à pâtisseries, bocaux...comme le carmin, le brun foncé et le ton cuivre sont un enchantement. à mixer avec tous les bleus tendances : turquoise, canard ou pastel. Les différents objets pour la table et la décoration sont mis en valeur par des matériaux nobles comme le verre, le bois ou le cuivre. **4**

### TASTE REICHENBACH

La fabrique d'arts de la table en porcelaine Reichenbach a fait appel à la designer italienne Paola Navone pour une série d'objets, déclinée en noir et blanc. La collection, baptisée Taste, offre une gamme profonde d'assiettes plates, creuses ou à dessert, de plats, de bols, de pichets qui présentent de délicats motifs géométriques inspirés à la créatrice par l'observation des anciens moules de la manufacture allemande. **2**



### LÉO BERGHOFF

Cuisiner en s'amusant, telle est la devise de la collection Léo, du fabricant d'ustensiles belge, Berghoff. Une cinquantaine de références d'accessoires de cuisine dont les forces sont la fonctionnalité et le design pour éplucher, couper, servir, presser, hacher... Chaque objet, conçu par le designer de la marque, Peter Floex, possède un « truc en plus » que des ustensiles lambda. Ainsi, le hâchoir à herbes porte des trous servant à effeuiller plus rapidement herbes et aromates. **5**

### CASSEROLES ARMONIA LAGOSTINA

Leur nom suggère l'harmonie des formes et leur élégance à l'italienne. Des silhouettes aux lignes courbes, un polissage *miroir*, des poignées raffinées et des bords verseurs ergonomiques. Côté technologie, la batterie de cuisine est en acier inox caractérisé par des fonds épais en Lagoseal Plus, constitués d'une couche d'aluminium enserrée entre des couches d'acier. Une gamme large comportant outre des casseroles, une poêle, un faitout, une marmite, des sauteuses, une pastaiola et une passoire. **3**



## CŒUR DE FEU EMILE HENRY

Pour les fêtes, Emile Henry propose une série limitée de cocottes bicolores rondes ou ovales totalement inédites. L'intérieur de la gamme Cœur de Feu Grand Cru, est allié à un extérieur Fusain ou Argile, le tout conférant à ce plat ancestral un réel modernisme. Leur cœur éclatant évoque le feu, cet élément magistral qui transforme l'argile en tesson pour donner naissance à la céramique et dont Emile Henry connaît les secrets depuis six générations. **6**



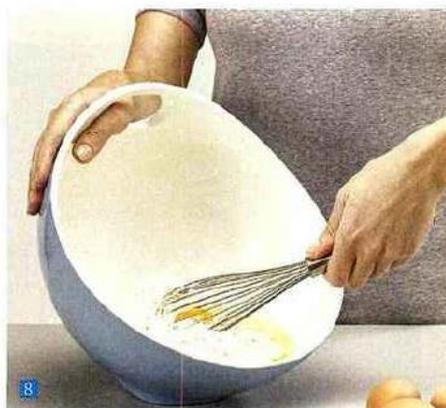
## ÉPLUCHEUR KYOCERA

Kyocera est un spécialiste de la céramique fine, un matériau noble de haute performance : elle est neutre et saine, ne rouille pas, ne s'oxyde pas. Fort de son expertise de ce matériau utilisé dans le domaine de l'aérospatial notamment, Kyocera a créé cet éplucheur à tête rotative à 180° qui épouse parfaitement les formes irrégulières des fruits ou des légumes. Son manche anti-dérapant et ergonomique, convient, de surcroît, aux droitiers comme aux gauchers. **7**



## SALADIER TILT JOSEPH JOSEPH

Ce grand saladier multifonctions ergonomique de quatre litres, est très stable, même en position inclinée, puisqu'il est muni d'une large base antidérapante. Beau et fonctionnel, sa forme sphérique permet de mélanger et verser très facilement. Tilt est astucieux : il possède un trou pour le pouce pour tenir et incliner le saladier confortablement. **8**



## COUTEAUX FRÉROT JEAN DUBOST

Implantée à Thiers depuis 1920, la coutellerie Jean Dubost, réédite quelques-unes de ses collections historiques dont le coffret Kraft de Laguiole, tout inox, comprenant des couverts en ménagères de 24 pièces mais aussi un set à fromage de trois pièces. De même, Jean Dubost lance les couteaux Frérot pliants, un couteau à champignons et un couteau à huîtres élégants aux jolis manches trapus en bois d'olivier et à viroles de vérouillage. **9**



**9**

## COUTEAUX SATAKE LION SABATIER

La marque de coutellerie de Thiers, Lion Sabatier, arrive avec cinq collections de couteaux : Gujo, Sapporo, Yokkaichi, Fujisawa et Helios du fabricant japonais Satake, dont il devient le distributeur en Europe. Composées de trois à six couteaux aux usages spécifiques par catégorie de couteau (*Chutoh, Santoku, Usuba, Yanagiba, Pankiris*), ils se distinguent par des aciers de qualité supérieure au tranchant unique. Chaque pièce est gravée à la main des pictogrammes traditionnels du fabricant japonais. **10**