

Le matériel du pro

Fours, robots et réfrigérateurs, récipients et ustensiles... c'est autour de quatre plats venus d'Italie que nous avons fait notre sélection. Rien que des nouveautés, performantes et raffinées.

Par Sarah de Beaumont, illustrations Juliana Cuervo.

AUTOUR DES FLEURS DE COURGETTE FARCIES

1. **REFRIGERATEUR** en Inox, OLAG 3311, 800€, LIEBHERR

2. **MOULINS A SEL ET POIVRE** en acrylique, Or, 29€ pièce, HAY au Bon Marche Rive Gauche.

3. **HOTTE** de plan de travail en Inox et verre, KDD90VXE-2, 2262€, et **TABLE DE CAISSON** a induction en verre, SIF15835B, 1185€, BMEQ

4. **SET DE DESSOUS DE PLAT** et planches a decouper, Five Circles, 439€, MULLER VAN SEVEREN chez valene_objects

5. **ROBOT MELANGEUR** Kitchen Machine MUM5, 280€, BOSCH

6. **PLAT** en ceramique, 55€, MANUFACTURE DE DIGOIN

7. **FOUR ENCASTRABLE**, Twin Convection NV75K557IRM, a partir de 700€, SAMSUNG

Retrouvez la recette des fleurs de courgette sur admagazine.fr



1



2



3



4



5



6



7

AUTOUR DES CALAMARS ALLA MARCHIGIANA



1. **PLANCHE A DECOUPER** en chêne, 180€, THE CONRAN SHOP
2. **FOUR** vapeur et grill, avec connexion Wifi, ML3256KIT, 899€, LG
3. **ASSIETTE** en céramique, ø 21 cm, collection Surface, 19,25€, SERAX
4. **HOTTE** en Inox et verre, gamme Sublime, RDSV685 PN, 588€, ROSIERES
5. **PLAQUE DE CUISSON** à gaz, Domino JCB0G152T, 2220€, WOLF
6. **POÊLE** en aluminium, ø 32 cm, 129€, et son manche amovible, 27€, K.INDUSTRIE
7. **COUTEAU** à manche en chêne et lame en acier inoxydable, gamme 1920, 17€, JEAN DUBOIS

Retrouvez la recette des calamars alla marchigiana sur admagazine.fr

