

di Cristiana Pozzi

Piastra con bordo in bambù TRISTAR 24,96 euro su action.com.



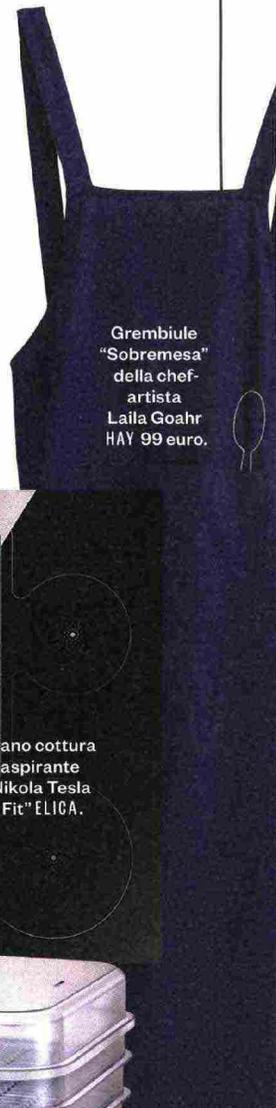
Sistema cucina componibile "Musa" SCAVOLINI.



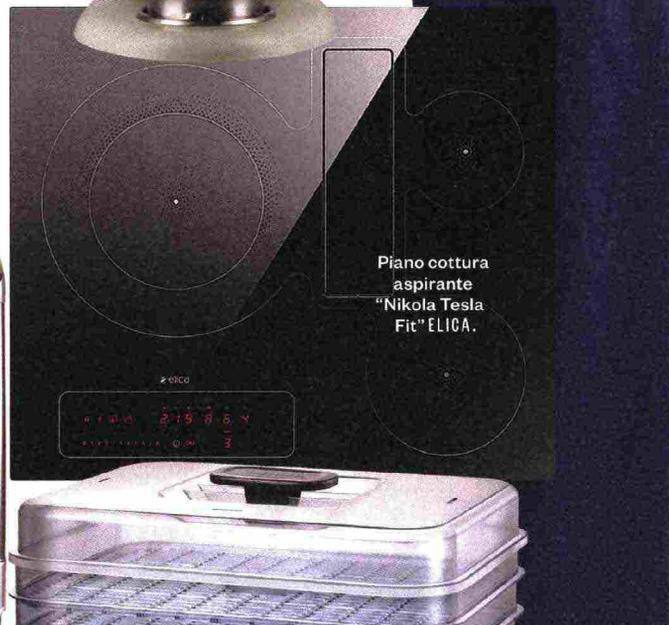
Planetaria "Artisan Design blossom" KITCHENAID 869 euro.



Grembiule "Sobremesa" della chef-artista Laila Goahr HAY 99 euro.



Piano cottura aspirante "Nikola Tesla Fit" ELICA.



Tutti chef

Dalla cappa al bollitore, la cucina è il regno degli alleati tech (anche per vantarsene)

Se cresce il popolo

dei trenta-cinquantenni metropolitani inclini a disertare mercati e supermercati per i buffet dei bar, ugualmente s'impone il trend di quelli che soggiornano nella propria cucina coinvolgendo gli amici in lunghe sessioni ai fornelli, pronti a sfoggiare l'ultimo alleato tech come una volta si faceva con l'orologio o con il pc. Dalla planetaria in edizione limitata alla cappa integrata nel piano cottura, dalla macchina del gelato sano express al bollitore d'alta gamma. Tutti cuochi di diverse fedi alimentari con tanto di specializzazione sul campo: chi tosta meglio di un panettiere francese, chi essicca, chi piastra alla giapponese, chi si cimenta nell'arte del bollito sottovuoto. Dev'essere perché le nuove cucine top sono spazi inclusivi, così intelligenti da esaltare la creatività dei non addetti ai lavori. Non è detto che la cena riesca bene, ma lo show è assicurato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tostapane rétro ZARA HOME 349 euro.

Bollitore "Wolf Gourmet", preimpostato per diversi tipi di tè FRIG02000.



Essiccatore elettrico a cinque vassoi TESCOMA 129 euro.



Gelatiere istantanea "TooA Milano", con ricariche in brick T00A.

