

Gli indispensabili



L'ESTATE NON FINISCE CON LA GELATIERA KITCHENAID

Chi alla granita preferisce il gelato apprezzerà la nuova veste della Gelatiera con la ciotola da 1.9 litri, con due maniglie di facile impugnatura per semplificare la rimozione dal corpo del robot. Da congelare 16 ore prima di ogni preparazione, la gelatiera permette di ottenere un gelato dalla consistenza morbida e cremosa, da gustare in casa, anche direttamente dalla ciotola!

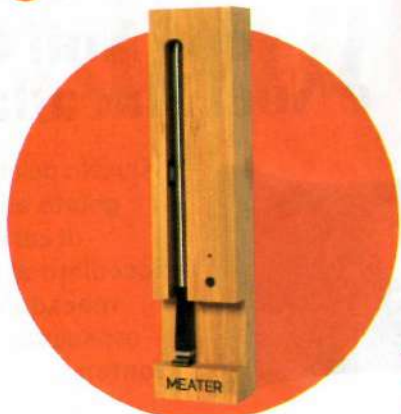
www.kitchenaid.it



IDRATARSI È DIVERTENTE CON AIR UP!

Una borraccia riutilizzabile che unisce la salute del corpo all'irrinunciabilità del piacere. Come? Il segreto sta nei Pod aromatici da fissare alla borraccia Air up! Quando si beve, attraverso il boccaglio della borraccia passa un flusso d'aria che si aromatizza! Et voilà: l'acqua cambia sapore. Provate la novità Pod air up® al gusto di Tè alla Pesca per un'acqua gustosa, senza aggiungere zuccheri, additivi o coloranti.

it.air-up.com



CARNE COTTA A PUNTINO CON IL TERMOMETRO WIRELESS

MEATER® Original è il primo termometro per carne 100% senza fili, capace di stupire gli amanti del barbecue - e non solo - per le varie caratteristiche che lo contraddistinguono ed il suo funzionamento semplice e intuitivo. Completamente wireless, è dotato di un doppio sensore: il primo, indicato per la temperatura interna, resiste fino a 100°C; mentre il secondo, per la temperatura ambiente, registra fino a 275°C.

www.athena.eu



VERSATILI, PRATICI E RIUTILIZZABILI

Conservare, congelare e scaldare gli alimenti grazie ad un unico prodotto? Con i nuovi contenitori **Cristal Fresco di Dinamic Italia** è semplicissimo! Lavabili, anche in lavastoviglie e riutilizzabili, consentono quindi di ridurre gli sprechi, e di contenere anche i liquidi, grazie alla chiusura ermetica con coperchio e super resistente. Sovrapponibili ed impilabili, sono ideali per portare i pranzi in ufficio e in generale fuori casa. 100% riciclabili, sono disponibili in 6 misure da 300 ml fino a 2 litri.

www.dinamicitalia.com

PIZZA SOTTO LE STELLE CON I FORNI OONI



Ooni Pizza Ovens, azienda leader nella produzione di forni da esterno per pizza, rappresenta la soluzione ideale per tutti coloro che desiderano preparare in pochissimo tempo e in qualsiasi spazio all'aperto un'ottima pizza, non solo per chi abita in campagna e può contare su grandi spazi all'aperto ma anche per chi vive in città e dispone di ambienti esterni ridotti, come terrazzi o piccoli balconi. Tra le proposte, anche una selezione di accessori.

Koda 16 è il forno alimentato a gas, progettato per cuocere non solo pizze squisite ma anche bistecche cotte alla fiamma, pesce e verdure. Raggiunge 500°C in soli 15 minuti, permettendo una cottura su pietra in soli 60 secondi.

Karu 12 è il forno multi combustibile ideale per cuocere un'autentica pizza napoletana in qualsiasi spazio esterno in soli 60 secondi. Grazie alla sua compatibilità con molteplici opzioni di cottura, da quella a legna a quella a gas, garantisce infatti la massima flessibilità e adattabilità in qualsiasi situazione.

it.ooni.com