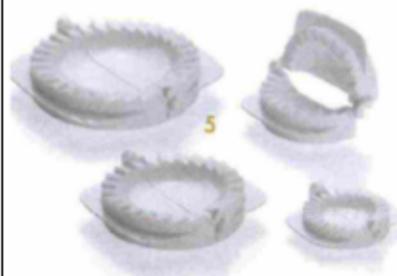


UTILE È DILETTEVOLE

A QUALCUNO PIACE FRITTO

ANZI PROPRIO A TUTTI! E ALLORA
CIMENTATEVI CON QUESTA TECNICA
DI COTTURA, A PATTO DI SCEGLIERE
GLI STRUMENTI PIÙ GIUSTI E SICURI

di EMANUELA BIANCONI



1. Per servire patatine e tempure, cestino in metallo della linea GrandChef di **Tescoma**. Prezzo: 11,90 euro.

2. Set per burger, hot dog e patatine composto da 4 cestini, 4 salviette, 3 distributori di salse e 1 piccolo ricettario. Di **Kasanova**. Prezzo: 9,90 euro.

3. Per friggere alla giusta temperatura, è necessario dotarsi del termometro. Questo è di **Paderno**. Prezzo: 9,40 euro.

4. Tegame a due manici della linea Rose Gold Diamant di **Moneta**: dalla linea romantica ed elegante, assicura frittiture impeccabili grazie al rivestimento interno antiaderente Protection Base Diamant®. Prezzo: 79,50 euro.

5. Per ottenere delle perfette mezzelune di pasta: forma panzerotti della linea Delicia di **Tescoma**. Prezzo: 8,90 euro.



6. Per friggere a regola d'arte, wok in trilamina (AISI 430, alluminio e acciaio inossidabile 18/10) della linea Edo di **Alessi**. Prezzo: 195 euro.

7. Per preparare delle golose frittelle, dalle forme più originali, set con 4 stampi in

metallo e manico removibile in nylon di **Tescoma**. Prezzo: 15,90 euro.

8. In metallo, cestino per frittura di **Villa d'Este Home Tivoli**. Prezzo: 10 euro.

9. Per friggere ad arte, padella quadrata di **Kasanova** con coperchio in vetro e cestello per il fritto. Prezzo: 24,90 euro.

