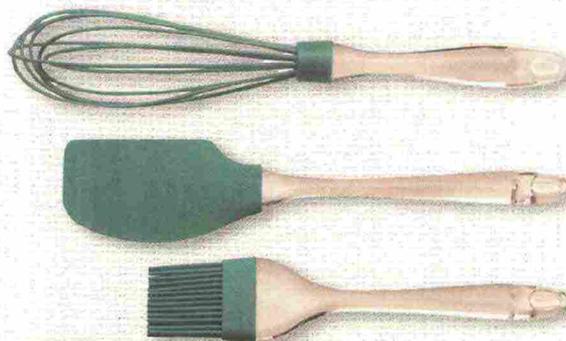
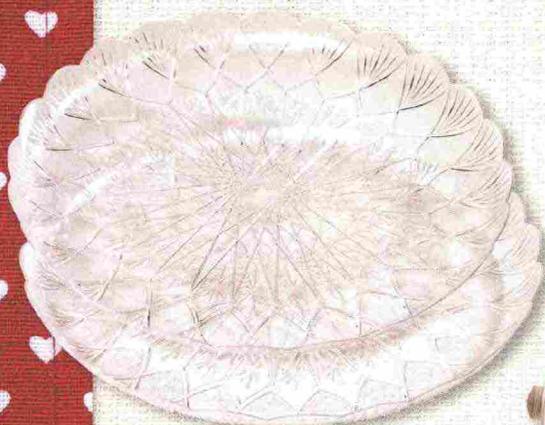


# DOLCI IN CUCINA

PREPARARE TORTE, BISCOTTI  
E CREME NON È MAI STATO  
COSÌ FACILE, GRAZIE  
AI TANTI GADGET E  
UTENSILI DISPONIBILI  
SUL MERCATO



Da **Maiuguali** lo stampo in silicone "Rosa e Ennie": un set da pasticciare con frusta, spatola e pennello, in silicone furchese e materiale plastico trasparente.



Vassoi della linea "Crystal" in polistirene. Dimensioni disponibili: cm 33 (2 pz). Di **Guardini**.

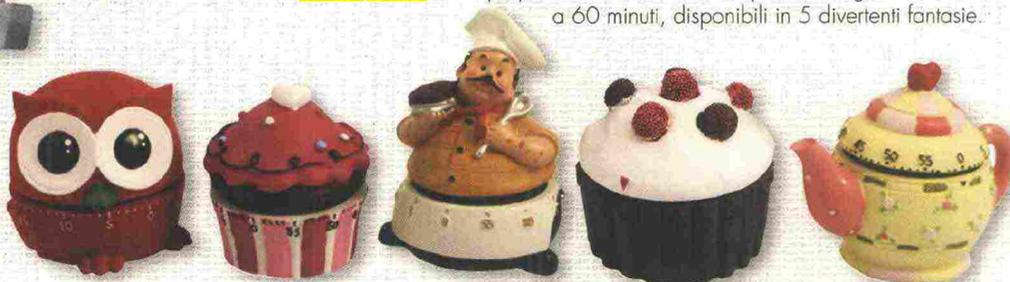


In alluminio anodizzato, stampo per realizzare l'angel cake, il dolce tipico della tradizione anglosassone. Di **Decora**.

Per raggiungere la giusta temperatura, è necessario dotarsi del termometro. Questo è di **Paderno**.



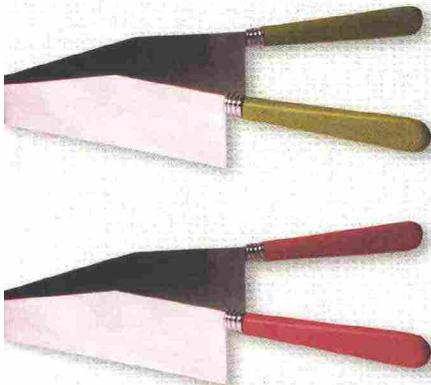
**Villa D'Este Home Tivoli** propone Timer da cucina in plastica, regolazione fino a 60 minuti, disponibili in 5 divertenti fantasie.



In vetro soffiato iridescente, alzata con campana in vetro di **Lsa International** della collezione "Pearl".



Da **Villa D'Este** la linea "Hawaii": Bicchiere acqua, calice e brocca acqua con ananas in pasta di vetro soffiato a bocca.



Da **Maiugali** tutto per gustare un buon dessert: "Orsetto", e "Cerbiatto", piattini in ceramica decorata con stampa fotografata (a destra). Alzata con piano girevole in vetro (a sinistra). Set da sei cucchiaini caffè e forchettine dessert, in acciaio colore antracite (in alto). "Taglio&Servi", torta: clip regolabile in acciaio e materiale plastico (in alto a sinistra).

