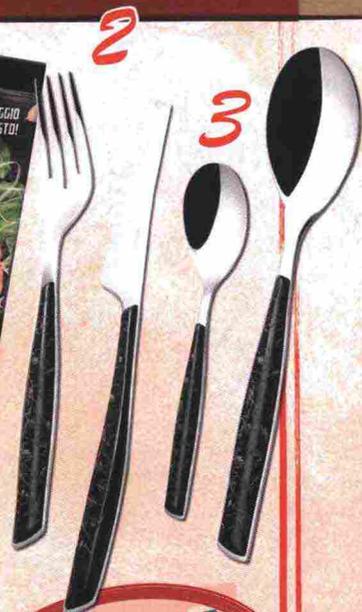


Shopping

Una tavola all'orientale



1. Sashimi of the day di Kv Nordic è preparato con salmone affumicato ricavato dal cuore del filetto fresco e mai surgelato. Disponibile in tre versioni, con **salsa di soia Kikkoman**, con **alga nori** e con **spezie**, costa **6,70 euro** nell'astuccio da 80 grammi. **2.** Sottilissimi, i **fogli di cedro di Bisetti** vanno direttamente in padella senza bisogno di grassi per cuocere pesci, carni e verdure rispettandone il gusto. Ispirazione orientale per un'azienda italiana attiva dal 1945. **3.** Ricorda i motivi grafici delle carte di riso giapponesi il decoro delle posate **Speedy black di Bugatti**. Realizzate in acciaio inox 18/10 con manico in San trasparente e decoro inciso, sono lavabili in lavastoviglie e costano da **11,60 euro** (il cucchiaino). **4.** Perfetta per marinare il pesce ma anche per condire le insalate e "sgrassare" i fritti, la salsa di soia con succo di limone **Kikkoman Ponzu** nasce in Giappone ma si adatta anche alla nostra tradizione. Costa **6,20 euro**. **5.** Le ispirazioni dalla terra del Sol levante arrivano in tavola con il servizio **Japanese dream di Villa d'Este Home Tivoli**. Declinato nei colori del giallo, dell'azzurro e del fucsia, si distingue per la particolare finitura tattile sulla superficie dei piatti e il design rigoroso.

RIGORE E SAPORE
Dal cibo alla cottura, fino all'apparecchiatura, il Sol levante conquista i palati con eleganza

