

Dicembre 2013

Pagg. 163-165

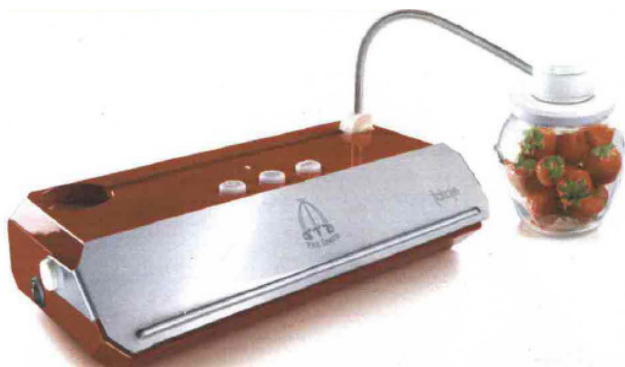
VERO
cucina

SHOPPING I suggerimenti per una spesa fatta di prodotti ricchi di sapore

Le novità del mese da non perdere

Per gli amanti del bio come per i golosi senza speranza,
per i palati raffinati come per chi cerca i sapori più
semplici, in arrivo una carrellata di idee. Tutte buonissime

SHOPPING Idee per tutti i giorni o per le grandi occasioni, per concedersi
un piccolo strappo alla regola o per rimettersi in riga dopo i bagordi...



CONVENIENZA E SICUREZZA IN CUCINA

Tre Spade propone un'idea per una cucina davvero smart: Takaje è la macchina per il sottovuoto, premiata con il riconoscimento Host Smart Label 2013 da una prestigiosa e attenta giuria, che l'ha definita il "prodotto di domani" in grado di migliorare la qualità della vita in termini di bilancio economico ed ecologico della famiglia. Il sottovuoto è infatti da sempre sinonimo di freschezza e convenienza perché mantiene inalterati aromi e sapori, coniugando igiene, sicurezza e risparmio. Il sistema brevettato Takaje VacuumSeal, la rivoluzionaria valvola firmata Tre Spade, non solo allunga la durata della conservazione del cibo estendendo da tre a cinque volte i tempi di conservazione, ma offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro trasformandolo in un contenitore sottovuoto. (Da 196 €).