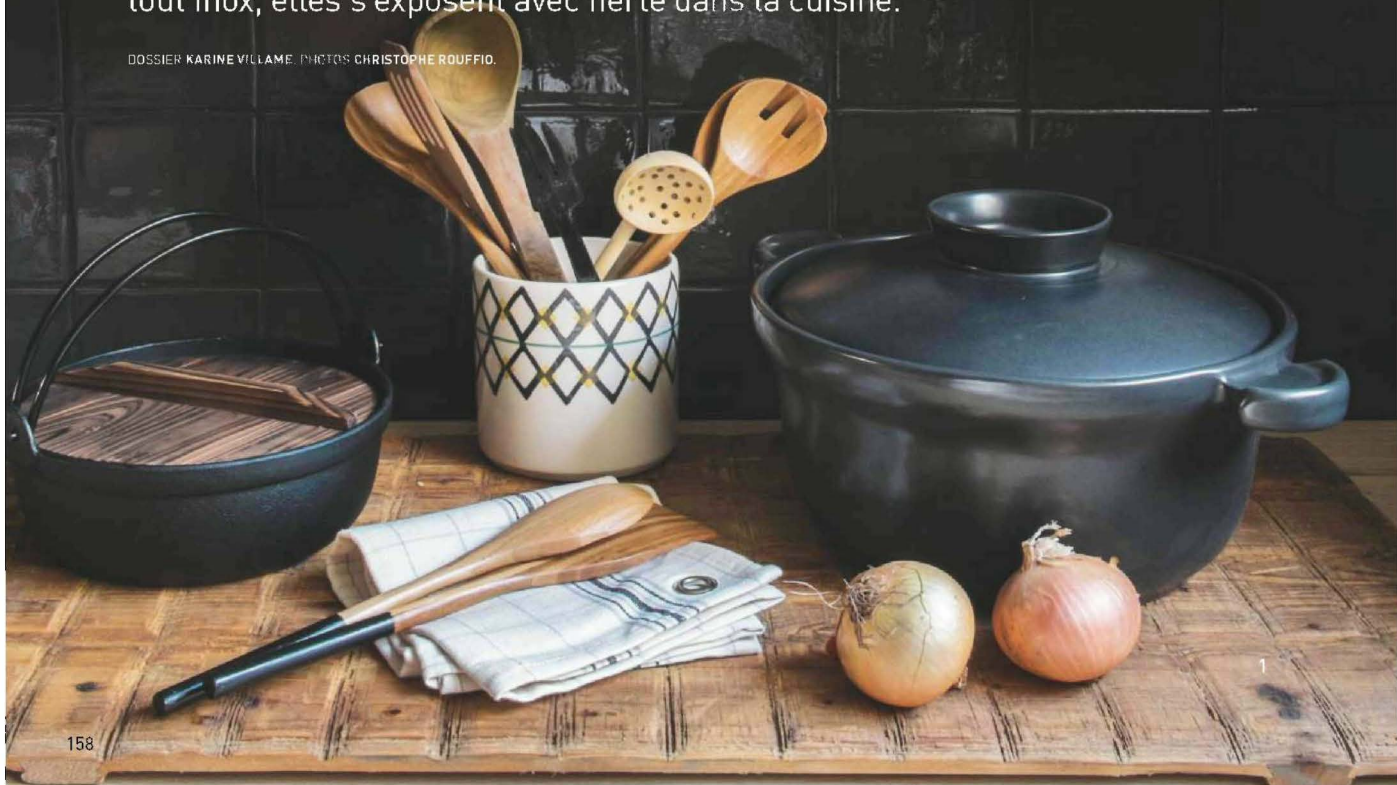




DOSSIER RENOUVELEZ VOS BATTERIES !

Esthétiques et performantes, les casseroles, poêles, marmites et autres cocottes sortent des placards ! Noires mates, blanches émaillées, en cuivre ou tout Inox, elles s'exposent avec fierté dans la cuisine.

DOSSIER KARINE VILLAME. PHOTOS CHRISTOPHE ROUFFIO.





Étincelant, l'Inox

1. Marmite, intérieur en Inox et extérieur en Inox poli miroir, bouton en hêtre isolant, couvercle double paroi, Ø 24 cm, vendue avec une louche en Inox, une spatule en bois et un livret de recettes, 200 €, coll. La Polenta Minestrone, **Lagostina**. Râpes, fine et coupe moyenne, en Inox, **Cristel**.

2. Poêle « Accademia », en Inox poli effet miroir et fond Lagoplan, Ø 20 cm, 24 cm, 129 €, **Lagostina**. Pocheuse multifonction ou sauteuse classique, Ø 22 cm, 99 €, **La Carpe**. Gant de cuisine, **Winkler** au **BHV**. Tubes à épices et support en bois, **Alinéa**. Moulin à sel et poivre, **Russell Hobbs**.

3. Casseroles « Triplis », en Inox, Ø 12 cm, 30,90 €, Ø 18 cm, 39,90 €, et Ø 20 cm, 45,90 €, **Absolument Maison** au **BHV**. Passoire « Dressed », **Alessi**. Couteau japonais, **Zwilling**.

4. Devant, casserole à couvercle, en acier inoxydable, Ø 20 cm, 249 €, **John Pawson** pour **Demeyere**. Marmite en Inox, couvercle en verre trempé, Ø 24 cm, 219,90 €, coll. Casteline, **Cristel**. Plats à œufs « Mini Pan Chef », en Inox et revêtement Bekadur Expert, Ø 16 cm et Ø 20 cm, à partir de 36 €, **Beka**. Louche « Dressed », **Alessi**. Torchon, **BHV**.

Cuisine « WoodStyle », **Xavie'Z**. Table de cuisson, **Wolf**.

