

Pequeñas ayudas

Ideas para hacer de la cocina toda una experiencia

LUIS MIGUEL MARCO



1. Tostadora Mini Classic.

De Russell Hobbs. De acero inoxidable y con la estética del fabricante de coches británico. La colección Mini Classic se completa con una cafetera y un hervidor. Disponible también en acero y negro. c.p.v. www.es.russellhobbs.com

2. Soporte de vinilo.

Discos reciclados que sirven para presentar dulces. Una de las propuestas culinarias del portal *on line* DaWanda. 28,50 € www.es.dawanda.com

3. Fiambrera.

Es la Today's Menu de Ottoyanna, con cierre hermético. Tiene dos pisos con tres compartimentos, un departamento para colocar los cubiertos y la servilleta, una tapa y un asa. Cada recipiente individual es apto para el microondas. 19 € www.ottoyanna.com

4. Ron y caja de puros

Una edición limitada del Havana Club Selección de Maestros se presenta en una caja de madera para guardar puros. 145 € En el Club del Gourmet de El Corte Inglés

5. Delantal.

De Cath Kidston. 26 € www.cathkidston.com

6. Lata de té.

Con estética *vintage*, de la firma inglesa Cath Kidston (10 €). Al lado, una de las nuevas propuestas de Tea Shop para combatir el frío: YogaTea, Orient Express, GingTea, Taj Mahal e Indian Secret. A partir de 6 euros los 100 gramos. www.teashop.es

7. Robot de cocina Cookeo de Moulinex. Prepara 50 recetas dulces o saladas programadas, o el ingrediente que uno elige, sin tener que pensar en el tiempo de cocción. Con cuatro modos de cocción: a presión, al vapor, dorar y recalentar. Con una capacidad de seis litros (para seis personas). 250 € www.moulinex.es



Tutores gastronómicos

Con el nuevo proyecto de aprendizaje 'on line' Creative Signatures, nacido en Barcelona, cualquier persona interesada en la cocina en cualquier lugar del mundo puede seguir los cursos que impartirán profesionales como Jordi Roca, Ramon Freixa, Javier de las Muelas y Meritxell Falgueras. www.creativesignatures.com

DOM 49