



## NOS COUPS de cœur

5 ravissants accessoires pour la maison...

Par Philomène Nwall-Galen

ON A AIMÉ

### BOLS MÉLANGEURS DESIGN !

Conçus en acier inoxydable, ces bols mélangeurs signés **Beka** raviront les maîtresses de maison en quête d'accessoires à la fois design, robustes et fonctionnels : munis de couvercles pour une conservation efficace de vos préparations au réfrigérateur, ils ont une belle profondeur, une base stable en silicone antidérapante ainsi qu'une graduation intérieure pour mesurer facilement les quantités. Grand avantage : les bols s'emboîtent ! Ce qui permet un gain de place.



### COLONNE-BAR GAIN DE PLACE

Cette *Colonne-Bar* nommée *Lift* signée **Roche Bobois** de forme hexagonale et réalisée en placage de bois précieux vous séduira par bien des aspects : l'ouverture du volume intérieur se fait par élévateur électrique avec télécommande. Dessinée par Sacha Lakic, la colonne est équipée d'une galerie en tube chromé pour les bouteilles, d'une étagère en verre, de plateaux en daquacryl coloris noir qui contrastent bien avec les chants en aluminium brossé bronze. Le tout, sublimé par des pieds en acier laqué manganèse. Dimensions : L. 70 x H. 87 x P. 60,6 cm.



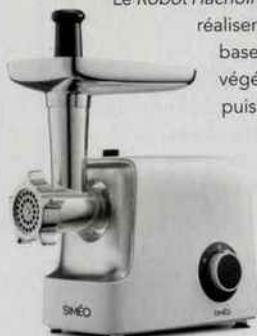
### Batteur sans fil ultrapratique

Grâce à la technologie des batteries lithium-ion et à la charge par USB, ce puissant *Batteur* sans fil de **Cuisinart** vous offrira de belles performances. La conception verticale évite de salir le plan de travail pendant l'utilisation et, sans cordon, il est agréable et facile à ranger. Design, compact et ergonomique, il sera le bienvenu dans toutes les cuisines. Ses fouets en acier inoxydable sont compatibles avec le lave-vaisselle.



### Robot hachoir compact

Le *Robot Hachoir Compact* de **Siméo** permet de réaliser un large choix de préparations à base de viande, de poisson ou 100 % végétales. Avec son moteur ultra-puissant, sa position antibourrage, son design compact et son rendement de 2,5 kg par minute, il joue assurément dans la cour des grands.



### MACHINE À PAIN INOX

Pétrissage, levée, cuisson, la nouvelle *Machine à pain Inox QMP 440* de **Riviera-et-Bar** met la main à la pâte ! Avec ses 18 programmes préenregistrés, à vous les recettes audacieuses ou les délices un brin rustiques... Pain blanc, complet, semi-complet, pain de mie, au seigle, aux céréales ou de campagne, cet appareil maîtrise les fondamentaux du fournil à cœur.

