



Tutti a tavola

SAPORE DI MARE



1



Cottura perfetta

Pesciera proposta da Fasa Pentole Professionali. E' in rame con griglia, coperchio e maniglie in ottone. E' disponibile in rame liscio, stagnato a mano o in rame martellato. € 327,10 (rame liscio)



Sottopentola snodato

E' la Donzella sottopentola snodato e sinuoso, proposto da Legnomagia. Realizzato a pezzi separati di legno di faggio evaporato raccordati con cavo di acciaio. € 89

Squiscia e gusta

Set per gustare l'aragosta. Si tratta di un cofanetto in legno che comprende due stilette e una pinza. E' una proposta Alexander. € 69



3



Tagli netti

Ran è il coltello giapponese multiuso firmato Gefu e distribuito da Schoenhuber. Pratico e molto maneggevole consente di effettuare tagli netti e precisi senza fatica. € 174

In apertura

Tovaglia Coralli in lino ricamata a mano. E' inserita nella collezione Dining ed è firmata Mastro Raphael.

1 A prova di ostrica

Pratico coltello apri-ostriche forgiato, completo di guanto paramano in pelle, disponibile anche nella versione per mancini. E' una proposta Alexander. € 84



2

2 Comoda presa

Pinzetta dritta per eliminare le spine e coltello professionale apri-ostriche. Sono entrambe proposte Triangle.

3 Mogano e acero

Della linea Mercurio fa parte il tagliere in mogano e acero per affettare il salmone. E' completo di coltello che può essere riposto all'interno della sagoma. € 120

In riva al mare

Suggestiva ambientazione proposta da Atbezza. Gli oggetti fanno parte della collezione Jarden.

