

 KÜNZI

MAGZ

It's Christmas Time

Sfoggia il volantino e partecipa al fantastico concorso di Natale concorso.kunzigroup.com



ANKARSRUM®

 Vitamix.

 VICTORINOX

Instant Pot

NORDIC WARE®
SINCE 1946

Per Natale vorrei dieci idee regalo



1 Robot ad immersione senza fili **BAMIX** Cordless Plus - BX CLPL BK € 359,00

2 Stampo per torte **NORDIC WARE** Bundt Let it Snow - NW 93648 € 55,90

3 Barbecue multifunzione **BIG GREEN EGG** Large - BGE 117632 € 2.169,00

4 Multicooker **INSTANT POT** Duo Evo™ Plus - IP 112-0108-01 € 189,99

5 Forno a gas **OONI** Koda 16 - OON UU-POB400 € 599,00



- 6** Set di coltelli da Chef **VICTORINOX** by Daniele Persegani - V- 6.CHEF 01 € 199,90
- 7** Set di contenitori ermetici per alimenti o altro **OXO POP** - OXO 11235900 € 64,99
- 8** Friggitrice ad aria **INSTANT Vortex Plus ClearCook** 5,7L - IP 140-3097-01 € 169,99
- 9** Bistecchiera antiaderente manico staccabile **WOLL Titan Best** - WLL 1628-1TBI € 179,90
- 10** Barbecue portatile a carbonella **LOTUS GRILL Standard** - LG G34 U RD € 179,90

ANKARSRUM®

L'ASSISTENTE IN CUCINA
MADE IN SWEDEN  DAL 1940



ASSISTENT ORIGINAL®

La macchina da cucina Ankarsrum Assistant Original® grazie a 18 accessori diversi consente di rendere il vostro lavoro in cucina più semplice. Il motore incredibilmente silenzioso gira con una potenza di 1500W, ha il controllo continuo della velocità e un timer. La ciotola in acciaio inox è in grado di lavorare fino a 5 Kg di impasto alla volta. AKR 6230 RD € 699,00



TAGLIAPASTA 6,5 mm

Con il rullo tagliapasta è possibile creare della pasta fatta in casa come tagliatelle da 6,5 mm. AKR TGP F € 99,00



TAGLIAPASTA 10 mm

Con il rullo tagliapasta è possibile creare della pasta fatta in casa come lasagnette da 10 mm. AKR TGP LN € 99,00



SFOGLIATRICE 145 mm

Con il rullo tagliapasta è possibile creare della pasta fatta in casa come sfoglie, lasagne, ravioli con larghezza di 145 mm. AKR TRP L € 99,00

ACCESSORI ANKARSRUM



SET ACCESSORI DELUXE

Questa è la soluzione per chi vuole sfruttare appieno tutte le funzioni di Ankarsrum per macinare, miscelare, impastare, tritare, amalgamare, spremere e grattugiare. Il pacchetto Deluxe contiene: tritatutto, 4 dischi forati Ø 2.5 / 4.5 / 6 / 8 mm, 3 tubi in plastica per creare insaccati Ø 10 / 20 / 25 mm, filtro, grattugia, 4 dischi per creare diversi tipi di pasta: tagliatelle, bucatini, spaghetti e fettuccine, trafila per biscotti, spremi agrumi, frullatore, paraschizzi per tritatutto. AKR 920900067 € 349,00

Basi di pasta fresca

PASTA PER LA PIZZA

INGREDIENTI:

1 kg di farina forte
650 ml di acqua fredda
15 gr di lievito di birra
2 cucchiai di olio evo
15\20 gr di sale
1 cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua tiepida. Nella ciotola in acciaio con spatola e gancio, impastare bene la farina, l'acqua, il lievito sciolto, lo zucchero, il sale e l'olio. Lasciare lievitare in luogo tiepido per almeno 1 ora. Formare dei dischetti e lasciare lievitare almeno 2 ore prima di usare.

SFOGLIA ALL' UOVO

INGREDIENTI:

300 gr di farina 00
3 uova intere
un goccio di olio di semi

PREPARAZIONE:

Nella ciotola in acciaio con spatola e rullo, impasta bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Forma una palla, avvolgila in pellicola e lasciala riposare almeno 30 minuti in frigorifero prima di usare.



PÂTE À CHOUX

INGREDIENTI:

500 ml di acqua
250 gr di burro
250 gr di farina 00
8 uova

PREPARAZIONE:

Fai bollire acqua e burro insieme, appena giunge a bollore, unisci la farina tutta in una volta e cuoci mescolando a fuoco lento, fino a che l'impasto non si stacca. Versa nella ciotola trasparente con una frusta a foglia e una a palloncino, lascia lavorare fino a che l'impasto non sia tiepido, poi abbassa al minimo la velocità e aggiunngi le uova una alla volta. L'impasto deve essere ben omogeneo e lavorato.

bamix[®]
of Switzerland

cordless

Libertà totale, prestazioni ineguagliabili.



Colori disponibili

BAMIX CORDLESS STANDARD

Il nuovo bamix[®] cordless è l'ultima innovazione di bamix[®]. Il bamix[®] cordless offre un nuovo livello di comodità nella preparazione dei cibi. È senza fili con batteria integrata e ricarica rapida, in grado di lavorare fino a 20 minuti. Non è un semplice frullatore a immersione, ma il robot da cucina più piccolo al mondo. I vari accessori e strumenti consentono di utilizzarlo per quasi tutti gli scopi culinari e ovunque. BX CL RD € 329,00

ACCESSORI BAMIX



BAMIX SLICESY

È ideale per amalgamare e realizzare diversi tipi d'impasto come frolle, biscotti e torte. È anche dotato di sei differenti lame per affettare, grattugiare, tagliare a julienne verdura, frutta, formaggio e molto altro con l'aiuto del vostro Bamix.

BX SLICESY RD € 99,00



BAMIX PROCESSOR

Trita ingredienti secchi come erbe aromatiche, pane e cereali. Macina zucchero, noci e nocciole, grano, spezie, cioccolato, formaggi stagionati e verdure essiccate.

BX 440.010 € 49,00



BLINIS CON SALMONE

INGREDIENTI:

250 g di salmone affumicato a fette
150 g di farina 00
100 g di farina di grano saraceno
300 ml di latte
1 uovo
1 confezione di Crème Fraîche
½ bustina di lievito
erba cipollina fresca

PREPARAZIONE:

Monta il disco forato e, in un bicchiere alto e stretto, mescola latte, uovo, farine e lievito fino ad avere un composto liscio e piuttosto denso (se è troppo liquido aggiungi 1 cucchiaino di farina). Ungi una piccola padella antiaderente con un velo di burro, scaldala e fai cuocere un piccolo mestolo di pastella. Lascia cuocere il blinis senza mai toccarlo finché la superficie non crea delle bollicine. Gira il blinis con una spatola e cuocilo per altri 2 minuti. Servi i blinis con crème fraîche, salmone e steli di erba cipollina.

Aperiparty



RICETTARIO CUCINARE CON BAMIX

Sessanta ricette con l'unico Robot ad immersione che non pone limiti alla creatività e alla libertà di ogni sperimentazione. K-BOOK BX € 24,50



Colori disponibili



VICTORINOX SET TAVOLA SWISS MODERN

Manico cornflower blue, 24 pezzi.
6 Coltelli lama arrotondata ondulata
6 Forchette da tavola
6 Cucchiari da tavola
6 Cucchiaini da dolce o caffè
V-6.90 96.11W2.24 € 200,90



VICTORINOX SET TAVOLA SWISS MODERN

Manico mint green, 24 pezzi.
6 Coltelli pizza lama a punta ondulata
6 Forchette da tavola
6 Cucchiari da tavola
6 Cucchiaini da dolce o caffè
V-6.90 96.12W41.24 € 211,90



VICTORINOX

Apparecchia la tavola di Natale con il Set Tavola Victorinox. Elegante e raffinato ma con un'estetica moderna e di tendenza per stupire i tuoi ospiti. La linea di posate Swiss Modern è realizzata in acciaio inox, possiede manici antiscivolo ed è lavabile in lavastoviglie.

BIGNÈ RIPIENI

INGREDIENTI:

65 ml di latte	½ cucchiaino di sale
65 ml d'acqua	200 g di mortadella
70 g di farina 00	200 g di gorgonzola
50 g di burro	20 pistacchi
2 uova	10 noci

PREPARAZIONE:

Fai bollire acqua e latte con burro e sale. Abbassa la fiamma e aggiungi la farina in una volta sola, mescola con la lama multiuso. Togli l'impasto dalla pentola quando si stacca dalle pareti e sfrigola. Fai intiepidire l'impasto e, con la lama multiuso, incorpora le uova una alla volta. Trasferisci l'impasto in una sac à poche con bocchetta liscia e, su una teglia da forno rivestita con un foglio di silicone, crea circa 30 palline grandi come una noce. Cuoci a 180°C per 20 minuti. Frulla con la lama multiuso mortadella, pistacchi, gorgonzola e noci fino ad avere una crema omogenea. Taglia i bignè a metà e farciscili con la crema.



TARTELLETTE DI CARCIOFI

INGREDIENTI:

100 g di farina di farro
100 g di farina integrale
6 carciofi
1 uovo
1 spicchio di aglio
60 ml di olio e.v.o.
1 limone
miele
foglie di timo fresco
sale, pepe

PREPARAZIONE:

Monta la lama nello SliceSy e mixa farine, uovo e un pizzico di sale fino ad avere un impasto omogeneo. Aggiungi acqua fredda se necessario. Fai riposare la pasta 20 minuti in frigorifero, avvolta nella pellicola. Pulisci i carciofi tenendo la parte più morbida. Tagliarli a metà, elimina la "barba" e immergili in una ciotola con acqua e limone per non farli annerire. Prepara un soffritto con aglio e olio. Cuoci i carciofi con un pochino d'acqua fino a che non saranno morbidi.

Aggiungi sale, miele, foglie di timo e falli caramellare. Ungi il fondo di alcune formine da crostatine, stendi sopra la pasta con un mattarello e bucherella il fondo di ognuna con i rebbi di una forchetta. Inforna a 180°C le crostatine per circa 15 minuti, poi disponi su ognuna i carciofi e fai cuocere ancora per circa 5 minuti.



La mia vigilia a tavola



RAVIOLI DI PESCE

INGREDIENTI:

pasta di semola
250 g di gamberi
200 g di pesce bianco
3 zucchine
soffritto di verdure
un mazzetto di prezzemolo
1 pezzo di radice di zenzero fresco
2 rametti di aneto fresco
olio e.v.o.
sale, pepe

PREPARAZIONE:

Inserisci la polpa dei gamberi lasciandone alcuni interi per guarnire il piatto, il pesce, un pezzetto di radice di zenzero, sale, pepe e prezzemolo nel boccale e chiudi il coperchio. Aziona Vitamix gradualmente da velocità 1 a velocità 8 fino ad avere un trito fine. In una pentola unisci un filo d'olio con il soffritto di verdure e fai cuocere le zucchine a tocchetti per 15 minuti. Poi versa tutto nel boccale, aggiungi un po' di aneto fresco, regola di sale, pepe e chiudi il coperchio. Aziona Vitamix da velocità 1 a velocità 10 fino ad avere una crema liscia. Tira la sfoglia su un piano spolverizzato di farina di semola con un mattarello, e tagliala in due rettangoli della stessa dimensione. Posiziona le palline di ripieno sulla prima sfoglia, lasciando circa 6 cm tra l'una e l'altra per dar forma ai ravioli. Una volta disposto l'impasto, appoggia sopra alla prima sfoglia con i ripieni, la seconda sfoglia e con le dita fai pressione intorno alle palline di ripieno per far fuoriuscire l'aria. Con un tagliapasta forma i ravioli. Cuocili in abbondante acqua salata per pochi minuti. Servi su un letto di crema di zucchine e adagia sopra i ravioli appena scolati. Condisci con un filo d'olio, una spolverata di pepe, zenzero e i gamberi interi rimasti.

VITAMIX ASCENT™ A3500i

Il Power Blender più innovativo sul mercato. 5 programmi (smoothie, zuppe calde, dessert congelati, puree e pulizia automatica), funzione Pulse e velocità regolabile. Timer digitale programmabile. La nuova tecnologia Self-Detect permette di leggere le dimensioni del contenitore e di regolare autonomamente le impostazioni del programma e i tempi di miscelazione. La tecnologia di interblocco impedisce alla macchina di funzionare se il coperchio o il contenitore sono aperti per garantire la massima sicurezza. VTX 069771 € 1.049,00



Ascent™ Series Blenders

TRUE HIGH-PERFORMANCE
BLENDING ASCENT™ SERIES

IL DESIGN ELEGANTE INCONTRA UNA TECNOLOGIA RIVOLUZIONARIA





POLIPETTI AFFOGATI

INGREDIENTI:

800 g polipetti freschi puliti o congelati
50 g cipolla bianca
50 g carote
30 g sedano
200 g pomodorini Pachino
200 g polpa di pomodoro
1 rametto di timo
qualche foglia di prezzemolo
15 g capperi dissalati
50 g olive taggiasche denocciolate
80 g olio e.v.o.
Q.b. sale e pepe

PREPARAZIONE:

Imposta Sauté per fare il soffritto con sedano, carote, cipolle, olio, olive e capperi: seleziona low e 5 minuti di tempo. Passa da low a high e aggiungi i polipetti: devono soffriggere almeno 5 minuti. Aggiungi i pomodorini tagliati a spicchi e prosegui altri 2 minuti per fare rosolare sul fondo. Aggiungi la polpa di pomodoro, timo, sale e pepe a piacere. Imposta Pressure Cook con 15 minuti di tempo. Al termine, valuta se asciugare un po' il sugo impostando Sauté ancora per qualche minuto. Servi con il basilico.

Instant Pot

L'ORIGINALE MULTICOOKER A PRESSIONE N°1 AL MONDO

INSTANT POT PRO® 10 APPARECCHI IN 1!

Instant Pot Pro è la versione più performante; è 10 apparecchi in 1: pentola a pressione, pentola a vapore, soffrigge/scotta, slowcooker, cuoceriso, yogurtiera e sterilizzatore, sous vide, cuoce le torte e mantiene in caldo. Con 28 programmi preimpostati che regolano automaticamente tempo, pressione e temperatura per cucinare: riso, torte, pasta, zuppe, pollo, manzo, uova, legumi e tanto altro. 5 tasti personalizzabili per salvare le preparazioni preferite. Ideale per 6 persone. Display grande e intuitivo e finitura nera.

IP 112-0167-01 € 249,99



Il mio Natale a tavola



BIGOLI AL RAGÙ DI ANATRA

INGREDIENTI:

PASTA:

400 g di farina 00
300 g di semola rimacinata
7 uova

SALSA:

1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla piccola
1 petto di anatra intero
1 bicchiere di vino rosso
1 mazzetto di erbe aromatiche
5 bacche di ginepro
1 cucchiaino di pomodoro concentrato
½ bicchiere di fondo bruno
brodo
olio e.v.o.
sale e pepe
Parmigiano

PREPARAZIONE:

Nella ciotola in acciaio con spatola e rullo, impasta farina e uova a velocità media avendo cura di versare prima le uova e poi le farine. Lascia riposare. Passa poi la pasta nel tritacarne con disco a fori larghi. Taglia alla lunghezza di 15 cm circa e stendili su un vassoio leggermente infarinato. Trita sedano, carote, cipolla e soffriggili in un tegame con olio evo. Aggiungi il petto di anatra, sfuma con vino, aggiungi erbe e bacche di ginepro. Versa il concentrato di pomodoro e il brodo, fino a portare l'anatra a cottura. Quando pronto, spolpa il petto scartando la pelle. Poi passa il fondo di cottura nel frullatore. Unisci poi la carne battuta a coltello, sale, pepe e fondo bruno. Cuoci i bigoli e condisci con il ragù. Servi con una spolverata di Parmigiano grattugiato.



... IL NUOVISSIMO COLORE
HARMONY BEIGE!



DANIELE PERSEGANI E IL SUO ASSISTENT ORIGINAL®

Questo libro presenta più di 70 ricette, pensate e realizzate dallo Chef Daniele Persegani. Basi, antipasti, primi, secondi e dolci perfetti per ogni occasione e semplicissimi da realizzare grazie al supporto di Ankarsum Assistent Original®. K- BOOK AKR € 24,90

ANKARSRUM®

DISPONIBILE IN TANTISSIMI ALTRI COLORI...



ARISTA FARCITA CON FUNGHI ALLE ERBE

INGREDIENTI:

1 kg lonza di maiale
20 g olio evo
1 rametto di timo e 1 di rosmarino
100 g vino bianco fermo
100 g brodo vegetale
2 spicchi di aglio
frittata di 2 uova medie
sale e pepe

FUNGHI:

500 g funghi champignon freschi
50 g olio e.v.o.
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di timo

PREPARAZIONE:

Pulisci i funghi e inseriscili nella Instant Pot insieme a mezzo bicchiere di acqua. Imposta Steam, 5 minuti di cottura e mettili da parte. Premi Cancel, imposta Sauté con cottura High, 2 minuti: aggiungi olio e aglio a fette, per far rosolare bene. Aggiungi i funghi, e imposta altri 5 minuti di cottura. Condisci i funghi con sale, pepe, prezzemolo e timo sminuzzati. Taglia la lonza per ottenere un rettangolo. Strofini sulla carne 1 spicchio di aglio tagliato a metà, e completa condendo la carne con un trito di timo e rosmarino. Adagia sulla carne la frittata, e arrotolala dal lato lungo. Legala con uno spago da cucina. Imposta Sauté, High: versa nella pentola l'olio e aggiungi l'altro spicchio d'aglio in camicia e schiacciato. Rosola la carne per 2 minuti su ogni lato. Sfuma con il vino bianco e aggiungi il brodo vegetale. Premi Cancel per impostare Slow Cook, 120°C, 2 ore. Servi l'arista con i funghetti.



Instant Pot®

INSTANT POT® PUÒ ARRIVARE A
SOSTITUIRE 11 APPARECCHI IN
UNA SOLA MACCHINA.
NON FA RUMORE, NON FA CALORE,
NON FA ODORE!
CUCINARE NON È MAI STATO
COSÌ FACILE E VELOCE, CUOCE IN
POCHISSIMO TEMPO E
CONSENTE DI RISPARMIARE FINO AL
70% DELL'ENERGIA UTILIZZATA NEI
METODI DI COTTURA TRADIZIONALI.
10 SISTEMI DI SICUREZZA
CERTIFICATI.



IL MIO PRIMO RICETTARIO INSTANT POT
Ricettario Instant Pot con 22 ricette
italiane degli chef Daniele Persegani e
Antonio Paolino. Un ricettario completo
e peculiare, con pietanze familiari ma
anche diverse dal solito, accompagnate da
tutte le informazioni utili per procedere a
mente sicura e ottenere sempre risultati
spettacolari con Instant Pot.
K- BOOK IP € 16,90

Un dolce goloso Natale

APPLE PIE BOMBS

INGREDIENTI:

3 mele sbucciate e tagliate a dadini
1 cucchiaino di acqua
50 g di zucchero
1/4 di cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di vaniglia
1 cucchiaino di farina di mais
2 cucchiaini di acqua
PER LA PASTA:
140 g di farina autolievitante
170 g yogurt intero al 5%
1/4 di cucchiaino di sale
3 cucchiaini di zucchero semolato
1 cucchiaino di cannella
20 g di burro

PREPARAZIONE:

Cuoci le mele a fuoco alto con acqua, zucchero, vaniglia e cannella, per 3/5 minuti. Mescola la farina di mais con 2 cucchiaini d'acqua, poi aggiungi la farina di mais alle mele. Cuoci, mescolando per un altro minuto fino all'addensamento. Metti da parte. Mescola farina, yogurt e sale, fino a formare un impasto morbido e un po' appiccicoso. Forma una sfera, poi tagliala in 8 pezzi uguali. Forma delle palline, poi con un mattarello forma dei cerchi di 1/2 cm di spessore. Inserisci un po' di ripieno pizzicando i bordi. Nella Instant Vortex seleziona Bake, 170°C, per 11 minuti. Al segnale, inserisci le palline ripiene. Mentre cuociono, unisci zucchero semolato e cannella in una ciotola e sciogli del burro in un'altra ciotola. Una volta cotte, togli le dalla Vortex, spennellale con burro fuso e rotolale nello zucchero alla cannella. Servile immediatamente belle calde.



CLEARCOOK ODORERASE 5,7L

Friggitrice ad aria multifunzione con singolo cestello. Cucina fino a 6 porzioni. Il cestello ClearCook permette di controllare la cottura del cibo. Il filtro OdorErase cattura i cattivi odori durante la cottura (2 filtri compresi).
IP 140-3104-01 € 199,99

MOLTO PIÙ CHE UNA FRIGGITRICE AD ARIA...

Friggere, arrostire, cuocere al forno, riscaldare o disidratare. Instant Vortex non è una semplice friggitrice ad aria. Puoi realizzare dal dolce al salato, disidratare la tua frutta, riscaldare le tue pietanze.

Instant Brands™ Instant Vortex



PLUS DUAL CLEARCOOK 8L

Friggitrice ad aria multifunzione con due cestelli in grado di: friggere, cuocere al forno, arrostire, riscaldare, grigliare e disidratare. Cucina fino a 8 porzioni, perfetta per famiglie numerose. Il cestello ClearCook permette di controllare la cottura del cibo. I doppi cestelli permettono una doppia cottura e di cucinare due cibi diversi allo stesso tempo. Le funzioni Sync Cook e Sync Finish abbinano automaticamente le impostazioni di cottura o il tempo di fine cottura tra i due cestelli.
IP 140-3127-01 € 279,99

RISULTATI CRISP CON MENO CALORIE

La tecnologia EvenCrisp consente la circolazione dell'aria calda intorno al cibo garantendo una cottura uniforme. Croccantezza senza l'aggiunta di olio.

MINI CHRISTMAS CAKE

INGREDIENTI (per circa 6 tortine):

100 g di farina di mandorle
60 g di farina 00
25 g di cacao amaro
2 uova medie
80 g di zucchero semolato
50 g di olio di semi di arachidi
140 g di yogurt magro
8 g di lievito per dolci
buccia di un'arancia grattugiata
un pizzico di cannella
un pizzico di sale
PER LA GLASSA:
150 g di cioccolato bianco
20 g di olio di semi di arachidi

PREPARAZIONE:

Versa olio, yogurt e uova nella ciotola di plastica dell'Ankarsrum munita di fruste a palloncino, azionala a media velocità e fai amalgamare per circa 4 minuti. Aggiungi le polveri setacciate e miscelate. Fai impastare un paio di minuti. Infine aggiungi il lievito, il sale e gli aromi. Mescola e versa il composto negli stampini precedentemente imburattati. Imposta la funzione Bake nella Vortex e falla preriscaldare a 175°C, 16 minuti. Al segnale inserisci i tortini nel cassetto e cuoci. Nel frattempo prepara la glassa, sciogliendo il cioccolato bianco a bagnomaria ed aggiungi all'interno un po' d'olio di semi. Quando i tortini saranno cotti, estraili e rimuovi la cupola con un coltello. Fai intiepidire i tortini e versa su ognuno di essi un cucchiaino di cioccolato. Decora a piacere, con rametti di rosmarino e ribes rossi.





STAMPI BUNDT®

Stampi della linea Premier Gold Collection. Raffinati grazie alla finitura esterna colore oro che donano alla cucina un tocco di eleganza. NW 85777 - NW 91777 NW 88377 € 62,90

TORTA DI RICOTTA UVETTA E RUM

INGREDIENTI:

500 g ricotta fresca vaccina
200 g formaggio quark
190 g zucchero semolato
150 g panna fresca liquida
4 uova medie + 1 tuorlo
100 g uva sultanina
50 g creola
8 g lievito in polvere per dolci
160 g farina 00
1 cucchiaino estratto di vaniglia

PREPARAZIONE:

In una ciotola lavora la ricotta e il formaggio insieme allo zucchero e alla vaniglia, per aggiungere poi un uovo alla volta. Incorpora anche farina e lievito setacciati. Unisci anche l'uvetta lasciata in ammollo nella creola, compreso il liquido.

Semi monta la panna e incorporala delicatamente all'impasto, poca alla volta e con movimenti dal basso verso l'alto. Inserisci nella Instant Pot la griglia in dotazione. Travasa l'impasto in un stampo imburato e infarinato, e posizionalo sulla griglia. Chiudi con l'apposito coperchio a campana. Imposta Bake a 175°C per 35-40 minuti di cottura. Sforna la torta e decorala se vuoi con zucchero a velo.



NORDIC WARE®
SINCE 1946

Tutti gli stampi sono in alluminio pressofuso, semplici da usare e pulire. Il rivestimento interno antiaderente è utile per rimuovere con facilità la torta dallo stampo. Made in USA.



STAMPINI E STAMPI BUNDT®

La collezione Sparkling Silver Holiday presenta una finitura argento scintillante che ricorda l'inverno. Ideali per creare forme simpatiche durante le festività natalizie. A partire da: € 49,90

3 2 1 Barbecue di fine anno

CAPESANTE ALLA GRIGLIA CON NOCCIOLE E INSALATA BELGA

INGREDIENTI:

6 capesante nella conchiglia
3 cespi di insalata belga
50 g di nocciole pelate
2 cucchiai di olio di nocciola

PREPARAZIONE:

Accendi la carbonella nel Big Green Egg e riscalda con la griglia Cast Iron Grid fino a 230°C. Nel frattempo, apri le conchiglie con un coltellino da cucina piatto, stacca le due metà. Lascia il mollusco nella metà tondeggiante della conchiglia e toglie con la mano gli intestini intorno al mollusco.

Lava le capesante, ancora attaccate alla conchiglia, sotto l'acqua fredda. Taglia a metà i cespi di insalata belga nel senso della lunghezza e trita finemente le nocciole.

Disponi le conchiglie rovesciate, con il mollusco sulla griglia, con accanto i cespi d'insalata belga, appoggiati dal lato tagliato. Passa 2 minuti alla griglia. Gira le conchiglie e cospargi con le nocciole tritate. Ruota l'insalata belga di un quarto di giro. Passa 2 minuti alla griglia. Estrai l'insalata belga dall'EGG e lascia cuocere le conchiglie per altri 2 minuti. Nel frattempo, taglia l'insalata belga grigliata a fettine. Cospargi con l'olio di nocciola e insaporire con sale e pepe. Estrai le capesante dall'EGG. Distribuisci sopra l'insalata belga e servi subito.



The Evergreen. Since '74

L'ORIGINALE KAMADO DAL '74

La ceramica di Big Green Egg riflette il calore generato dalle braci, creando un flusso d'aria che rende teneri e gustosi gli ingredienti. Si tratta di una ceramica di eccellente qualità sviluppata dalla NASA, dotata di straordinarie proprietà isolanti e in grado di resistere a temperature estreme e sbalzi termici. Cuocere, grigliare, stufare, affumicare e non riuscirai a credere quanto eccezionali possano essere i sapori.

BIG GREEN EGG MINI MAX

È la misura ideale per coloro che vogliono portare nei loro spostamenti la qualità di un Egg. In grado di raggiungere sorprendenti prestazioni nonostante le dimensioni ridotte. Comodo anche per l'utilizzo nelle cucine professionali, dove si adatta facilmente grazie alle sue contenute dimensioni. Nest incluso. BGE 119650 € 1.299,00



SALMONE AFFUMICATO CON SALSINA ALL'ANETO

INGREDIENTI:

1 salmone norvegese intero con la pelle

INGREDIENTI PER LA SALSINA:

½ mazzetto di aneto
Sale marino
6 cucchiari di crème fraîche

PREPARAZIONE:

Accendi il carbone (charcoal) nel Big Green Egg con un cubetto accenditore (lighting block) e aspetta che abbia preso fuoco e che si sia formata una calda fiamma. Riponi il salmone a temperature ambiente.

Distribuisci una manciata di cubetti di legno di melo (Apple Wood Chips) sulla fiamma. Posiziona il convEGGtor e la Stainless Steel Grid nell'EGG. Posiziona la Perforated Cooking Grid con il salmone e chiudi il coperchio dell'EGG. Porta l'EGG a una temperatura di 80°C e lascia affumicare il salmone fino a raggiungere una temperatura interna di 42°C; questo richiederà circa 30 minuti.

Nel frattempo, prendi le foglie dall'aneto per la salsa e tritale finemente. Mescola con panna acida e sale a piacere. Controlla la temperatura interna di 42°C con il Core Thermometer. Rimuovi il salmone dal Big Green Egg e servirlo con la salsa all'aneto.

COTECHINO E LENTICCHIE

INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÉE:

500 g di farina 00
200 g di burro
1 uovo

poca acqua fredda

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

1 cotechino cotto
2 barattoli di lenticchie
1 cipollina
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
10 foglie grandi di verza
olio e.v.o.
sale e pepe
1 tuorlo

PREPARAZIONE:

Nella ciotola in acciaio con spatola e rullo, di Ankarsrum impasta tutti gli ingredienti in ordine: burro a dadini, l'uovo, un goccio di acqua fredda, e poi la farina.

Lascia poi riposare la pasta per circa 40 minuti in frigorifero avvolta nella pellicola. Nel frattempo rosola la cipolla con l'olio, unisci le lenticchie scolate e aggiungi il concentrato diluendo con poca acqua, regola di sale, pepe e lascia ridurre bene. Scotta le foglie di verza in acqua bollente salata e asciugale su di un canovaccio. Stendi la pasta sottile dello spessore di circa 3 mm formando un rettangolo, disponi le foglie di verza, poi le lenticchie ed infine il cotechino senza pelle al centro. Arrotola la pasta, chiudi bene ai lati e buca tutta la superficie con una forchetta. Conserva i ritagli di pasta per creare dei decori intrecciati come per le crostate. Spennella la superficie con un tuorlo, posiziona su una teglia antiaderente e inforna nel Big Green Egg a 180°C per 40 minuti circa. Lascia riposare 5 minuti e servi a fette di circa 2/3 centimetri.



LOTUS GRILL®
THE SMOKELESS CHARCOAL GRILL

LOTUS GRILL XL

Barbecue portatile ideale per esterno a batterie, alimentabile anche tramite cavo USB, pratico e veloce. In sei colori brillanti e dimensioni differenti. Il LotusGrill XL è il fratello maggiore di tutta la linea è ideale per cucinare per gruppi numerosi. LG G435 U RD **€ 279,00**



LODGE
- CAST IRON -
AMERICAN MADE SINCE 1896

FORNO OLANDESE DOPPIO 4,7L

Set in ghisa pretrattata composto da una casseruola e una padella che diventa coperchio a doppio manico. Perfetto per arrostiti, pane, zuppe e stufati. Adatto per il forno, fornello, induzione, griglia e fuoco. LDG L8DD3 **€ 103,90**



VICTORINOX

SET COLTELLI BBQ MARCO AGOSTINI

Il set Victorinox dedicato agli amanti del barbecue creativo. Il rotolo è composto da: coltello da disosso Fibrox, coltello Santoku Fibrox, coltello da macello Fibrox, coltello trinciante Fibrox, spelucchino curvo, spelucchino dritto e mini ricettario. V-5.BBQ 01 **€ 199,90**



TERMOMETRO BLUETOOTH E 2 SONDE

Il primo termometro intelligente a 6 porte controlla fino a 6 diverse cotture, grazie alle sonde professionali progettate per rilevare precisamente la temperatura. Monitora la tua griglia fino a una distanza di 100 m. Non appena la temperatura del cibo raggiunge i livelli desiderati, GrillEye® invia una notifica al tuo dispositivo mobile per comunicarti che il cibo è pronto. Compatibile con dispositivi iOS e Android. GE BT **€ 89,99** - GE PRO X2 **€ 43,99**

L'AUTENTICA PIZZA A CASA TUA!

Forni portatili in grado di cucinare la vera pizza cotta su pietra, con i sapori del forno a legna, dappertutto in soli 60 secondi. Accensione istantanea e controllo del calore regolabile. Progettato per essere veloce, facile da utilizzare, leggero per essere portato ovunque. Raggiunge la temperatura di 500°C.



OOONI FYRA FORNO A PELLE - OON UU-P0AD00 **€ 299,00**
OOONI KODA FORNO A GAS - OON UU-P07000 **€ 349,00**





CONCORSO DI Natale

PARTECIPA E VINCI
CON KÜNZI

Askoll
I am elettrico



KÜNZI
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

I PRODOTTI ILLUSTRATI SU QUESTO DEPLIANT SONO
DISTRIBUITI DA KÜNZI S.p.A. E DISPONIBILI PRESSO
IL RIVENDITORE AUTORIZZATO:



Acquista uno di questi prodotti
e accedi al fantastico

CONCORSO DI Natale

per poter vincere 1 dei **300 Instant Win**
e partecipare all'estrazione finale
di **1 Scooter Elettrico**

1. ACQUISTA

uno dei prodotti KÜNZI
con la pallina di Natale

**Acquisto minimo di €50,00*

2. GIOCA

Inserisci i tuoi dati e
carica lo scontrino
fiscale a questo link:

concorso.kunzigroup.com

RISCONTRO
IMMEDIATO!



IN PALIO

300 INSTANT WIN

e la partecipazione
all'estrazione finale di
1 Scooter Elettrico

regolamento completo su:
concorso.kunzigroup.com