



stars en cuisine

■ par la rédaction ■



1. Loin des pots de fleurs des débuts **Serax** entre en cuisine 2. On peut écrire à la craie sur réfrigérateur « Fab Ardoise » de **Smeg**. 3. Nouvelle Tea Ball de **Blue-Fields** – 4. **KitchenAid** lance en novembre une version « mini » du robot sur socle – 5. Le tajine **Terre&Flamme Appolia** décliné en trois couleurs – 6. Le couteau **Nogent** est désormais disponible en pliant – 7. Christophe Renou repense le design de l'emporte pièce pour **De Buyer** – 8&9. Un classique visité par **Staub** qui présente une nouvelle collection de poêles en fonte – 10. Bouilloires **Gaia** de **Riviera & Bar** – 11. Nouvelle collection M'Urban Onyx compatible tous feux et induction. **Mauviel** – 12. La collection Génération Y a son hachoir. *Made in France*, **Déglon** – 13. « Moule à cake de voyage » à reliefs. Christophe Renou pour **De Buyer** – 14. Collection **Leo** de **Berghoff** récompensée d'un Red Dot Design Award 2016 – 15. Planche à pizza, **Laifheit** – 16. Aiguiser **AnySharp Pro**, chez **Next** – 17. **Cristel** créateur du concept « amovible », lance « **Zénith 3** », nouvelle génération de poignées amovibles brevetée. 18. **Combekk**, cocotte en fonte avec thermomètre intégré. Chez **Next**. 19. Tendance montante : les déshydrateurs pour conserver autrement et faire fruits secs, tomates séchées... **Riviera & Bar**



20. Révolution dans l'univers de la plancha : **Mastrad** innove avec une cloche unique et brevetée. - 21. Une belle ergonomie adaptée aux poignets douloureux : couteau Axos de **Mastrad** - 22. Version développement durable d'une pièce à succès : Chop 2 Pot en bambou **Joseph Joseph** - 23. **B Sprout** : la planche pour couper fruits et légumes ronds en quartiers parfaits - 24. Cocotte en fonte **Staub** - 25. **Miyabi** lance le Gyutoh 5000 MCD Black : lame 133 couches d'acier avec design damas « fleuri » - 26. Couteau **Christian Etchebest** x **Jean Dubost**. 27. Bloc couteaux **KitchenAid** - 28. Mini-blender Vitastyle de **Bosch** - 29. Avec Multicuisneur Maestro, **Riviera&Bar** entre dans la course des « kitchen machines » - 30. Nouvelle râpe à gingembre 3-en-1 de **Microplane** - 31. L'extracteur de jus **Smeg** récompensé d'un Red Dot Design Award 2016 - 32. Smartmug Color : 7 nouvelles couleurs, 2 tailles. Indique la température chaud-tiède-froid. **Les Artistes Paris** - 33. Collection de râpes efficaces et faciles à ranger. **Kuhn Rikon** - 34. Boule à thé **Les Artistes Paris** déclinée en 6 couleurs - 35. **Sabatier** présente son « apéri-tranches » en bambou dm Création - 36. Le must du billot en bambou : **Totally Bamboo** distribué par **Emile&Co** - 37. Nouveau, le pack « ColorTwins » : le vrai couteau suisse assorti d'un couteau de cuisine. **Victorinox** - 38. Avec Flexi Zesti de **Microplane**, on « agrumente » ses plats ! - 39. La mandoline professionnelle Progressive arrive en France. Distribution **Maxili**. 40. Exclusivité **Appollo** : le plat Harmonie et son couvercle hermétique breveté