

# Le matériel du pro

*Fours, robots et réfrigérateurs, récipients et ustensiles... c'est autour de quatre plats venus d'Italie que nous avons fait notre sélection. Rien que des nouveautés, performantes et raffinées.*

Par Sarah de Beaumont, illustrations Juliana Cuervo.

## AUTOUR DES FLEURS DE COURGETTE FARCIES

1. **REFRIGERATEUR** en Inox, OLAG 3311, 800€, LIEBHERR

2. **MOULINS A SEL ET POIVRE** en acrylique, Or, 29€ pièce, HAY au Bon Marche Rive Gauche.

3. **HOTTE** de plan de travail en Inox et verre, KDD90VXE-2, 2262€, et **TABLE DE CAISSON** a induction en verre, SIF15835B, 1185€, BMEQ

4. **SET DE DESSOUS DE PLAT** et planches a decouper, Five Circles, 439€, MULLER VAN SEVEREN chez valene\_objects

5. **ROBOT MELANGEUR** Kitchen Machine MUM5, 280€, BOSCH

6. **PLAT** en ceramique, 55€, MANUFACTURE DE DIGOIN

7. **FOUR ENCASTRABLE**, Twin Convection NV75K557IRM, a partir de 700€, SAMSUNG

Retrouvez la recette des fleurs de courgette sur [admagazine.fr](http://admagazine.fr)



## AUTOUR DES CALAMARS ALLA MARCHIGIANA



1. **PLANCHE A DECOUPER** en chêne, 180€, THE CONRAN SHOP
2. **FOUR** vapeur et grill, avec connexion Wifi, ML3256KIT, 899€, LG
3. **ASSIETTE** en céramique, ø 21 cm, collection Surface, 19,25€, SERAX
4. **HOTTE** en Inox et verre, gamme Sublime, RDSV685 PN, 588€, ROSIERES
5. **PLAQUE DE CUISSON** à gaz, Domino JCB0G152T, 2220€, WOLF
6. **POÊLE** en aluminium, ø 32 cm, 129€, et son manche amovible, 27€, K.INDUSTRIE
7. **COUTEAU** à manche en chêne et lame en acier inoxydable, gamme 1920, 17€, JEAN DUBOIS

Retrouvez la recette des calamars alla marchigiana sur [admagazine.fr](http://admagazine.fr)

