



## DEVENUS DES GADGETS BRANCHÉS, LES USTENSILES DE CUISINE FONT LEUR RÉVOLUTION.



1. TIRE SPADE TAKAJE, TOMPRESS Avec cet appareil, on peut conditionner sous vide des aliments dans un bocal ou dans un sachet, et conserver ainsi les plats préparés en préservant leur saveur, [www.tompress.com](http://www.tompress.com)

2. THERMOMIX TM31, VOIRWERK Ce surprenant mixeur assure aussi la cuisson. On peut ainsi réaliser avec un seul et même appareil des soupes, des sauces ou des confitures, [www.vorwerk.com](http://www.vorwerk.com)

3. EASY BUTTER, SIGURET CONCEPT Transformant le beurre en une mousse légère, cet astéroïde permet d'étaler facilement le beurre dès sa sortie du réfrigérateur ou bien d'en faire une jolie présentation. En vente sur le site [www.attitudesnivers.fr](http://www.attitudesnivers.fr)

4. FLEOCADO, CHEFIN Grâce à cet ustensile astucieux, on peut, en un seul geste, éplucher et couper une incise d'avocat, [www.chefin.com](http://www.chefin.com)

5. CUIR-POMME, MASTRAD Une petite boîte en silicone spécialement conçue pour cuire les pommes à l'étouffée. À utiliser dans un four traditionnel ou à micro-ondes, [www.mastrad.fr](http://www.mastrad.fr)

Photos page de gauche de haut en bas:

TABLE BASSE À PLATEAUX RELEVABLES, GRANGE Le fabricant de meubles Grange s'est fait une spécialité de réinventer le meubler de style en fonction des besoins contemporains. Sa toute nouvelle table basse est munie d'un système de tablettes réhaussables qui permet de manger facilement devant la télévision, [www.grange.fr](http://www.grange.fr)

CAPTEUR BRATSSENSOR, SIEMENS Une plaque de cuisson à induction intelligente: le capteur de température bratsensor de Siemens veille à ce que tout soit cuit de manière optimale et que rien ne brûle. L'appareil émet un signal sonore lorsque la grille atteint la bonne température. Quatre plages de température réglables: doux, faible, moyen et maximal, [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)

WOK, V-ZUG Répondant à l'envie des consommateurs d'explorer de nouveaux modes de préparation culinaires, le fabricant suisse d'électroménager a développé un plan de cuisson à induction en forme de wok. En maintenant une température constante entre 240 et 250 degrés maximum, il pétrit les aliments d'une éventuelle surchauffe, [www.vzug.ch](http://www.vzug.ch)

TRENTO TIP-UP, MANUTTI D'une esthétique pure et linéaire, cette table basse existe avec 2, 3 ou 4 plateaux relevables et en différentes couleurs. Elle convient au salon comme à la terrasse, [www.manutti.com](http://www.manutti.com)