



К празднику Песах магазины обновляют коллекции посуды и кухонных приборов. Знакомим с предметами, которые облегчают труд на кухне и могут стать приятным подарком для любителей домашней кулинарии



Фирма «Tefal» выпустила новую серию посуды для приготовления пищи. Она называется «Sensorielle» и включает глубокую кастрюлю, сковороды, сотейник, вок. Вся посуда имеет антипригарное покрытие и особо прочное дно. Сковородки и сотейник снабжены термоспотом. Это пятно на дне, меняющее цвет при нагревании до 180 градусов (температура, считающаяся оптимальной для жарки).



Фирма «Bosch», известная качественными электротоварами для кухни, представляет новый ручной блендер. Несмотря на кажущееся мини-

Прибор с выразительным названием «Master Slicer» (то есть мастер нарезания) выполняет сразу несколько функций: измельчает и взбивает продукты, а также подсушивает салатные листья и свежую зелень. Изготавливается международной фирмой «Slicer», подходит для приготовления фарша, картофельного пюре, томатного соуса, салатов, взбивания белков.



Среди форм «Pyrex» - пополнение. Серия «Pyrex wave» изготовлена из натуральной закаленной глины и покрыта глазурью, которая защищает основу формы от влаги и облегчает уход за ней.

В Израиле появились кухонные приспособления американской фирмы «Hart + Cook». Среди них - ножи для чистки различных овощей, ручные мельницы для перца, сумки-термосы и сумки-холодильники, горшочки для выращивания пряностей на кухне, штопоры и другие необходимые в кулинарии вещи. Продается в сети «Неэман».



Ручной блендер «Remix» с тремя