

DONNA MODERNA

TI FACILITA LA VITA

Sorpresa!
Le aziende assumono
i 50 anni invece
dei giovani

8 MARZO
C'È UN NUOVO
MODO DI ESSERE
FEMMINISTE

Addio palestra
TI BASTA
UNA GYM BALL

I poteri
beauty della
vitamina C

COME
COMBATTERE
L'ODIO IN RETE?



ADELE
SAMMARTINO,
21 ANNI,
STUDENTESSA
DI POMPEI

**ORO ARGENTO
E NERO**
I colori di stagione
si portano così

MENOPAUSA
Un'équipe
di specialisti
risponde
ai tuoi dubbi

€ 1,50

GRUPPO A MONDADORI

71711
9771120-502002

Ho già voglia di barbecue

Perché aspettare la bella stagione? Basta scegliere l'accessorio giusto e si può cucinare sul terrazzo o direttamente in tavola

di Clelia Torelli —  @torelli_clelia



CON IL SALE

Per cuocere alla giapponese sulla tavoletta di sale rosa c'è il vassoio di legno con le ciotole per le salse (Bisetti, 71,80 euro).



A DOPPIA PIASTRA

Quella liscia è per verdure e pesce, l'altra scanalata per grigliare la carne (Duo Grill, Philips, 70,90 euro).



CON PIETRA OLLARE

Cuoce senza l'aggiunta di condimenti e ha due formellini e la base di legno per usarlo in tavola (Brandani, 45 euro).



A GAS

Il bbq super tecnologico ha l'accensione elettronica, il sistema raccolta grassi e il termometro che ti avverte con un sms quando è pronto (Genesis II, Weber, 799 euro).



PORTATILE

Sul piano cottura a induzione cuoci la pasta, poi sulla piastra antiaderente teppanyaky grigli. Dove vuoi: a casa o in giardino (Caso Design, 155 euro).



DI CERAMICA

Ha la base di bambù e la piastra curva per fare aderire meglio i cibi (Table Grill Pure, Princess, 99 euro).



A CARBONELLA

Si accende subito con un gel combustibile. Così fai il bbq direttamente a tavola (Tescoma, 149,90 euro).



SULLO SPIEDO

Schiacciando un pulsante, gli spiedini girano su loro stessi cuocendosi in modo perfetto su ogni lato (Kasanova, 19,90 euro).