

DONNA MODERNA

TI FACILITA LA VITA

GIULIA
MENABUONI,
22 ANNI,
STUDENTESSA
DI FIESOLE

PROTEGGI LA VISTA

- ✓ dai raggi UV
- ✓ dai colpi di freddo
- ✓ dall'aria condizionata

CAPELLI

Scegli la tua onda

RICATTI SESSUALI SUI SOCIAL

Come riconoscerli
(e difendersi)

Noi, mamme
a 60 anni
di figli
adolescenti

Così trasformi
il rivale nel tuo
migliore alleato


MENU DI PASQUA

I sapori
della tradizione
che piacciono
a tutti

ORO ARGENTO ACCIAIO

Piccola guida
ai nuovi gioielli

€ 1,50

GRUPPO  MONDADORI



Pentole davvero speciali

Ti danno una mano in cucina se scegli cotture leggere, hai poco tempo o ti dedichi al fai-da-te

di Clelia Torelli — @torelli_clelia



PER GLI ESTRATTI

Con questa pentola a vapore ricavi anche i succhi di frutta e verdura da bere la mattina per colazione (WMF, 158 euro).



PER IL BAGNOMARIA

Prima metti il contenitore nella pentola, poi versi l'acqua da un imbuto posto sul manico. Così cuocere i cibi in questo modo è più facile (Silit su Amazon, 69,65 euro).



PER GLI SPAGHETTI

Con PastaCooker cuoci al microonde, scoli e servi qualsiasi tipo di pasta. In silicone (Lékué, 26,60 euro).



PER IL RISO

Cucina in microonde in 12 minuti fino a 4 porzioni di riso, couscous, polenta istantanea, orzo precotto, quinoa e lenticchie rosse (Tupperware, 38 euro).



PER LE TORTE

Nel fornetto in alluminio con lo spargifiamma in ferro prepari le ciambelle sui fuochi (Agnelli, 31,60 euro).



PER IL SOTTOVUOTO

Cuoce, anche a bassa temperatura, ogni preparazione sigillata nei sacchetti ed esalta il gusto dei cibi (Sv500 CasoDesign, 290 euro).



PER I PIATTI LIGHT

Con la cocotte in silicone cucini, senza grassi, in forno e anche nel microonde. In due misure (Tescoma, da 23,90 euro).

PER LE CONSERVE

Elettrica, in acciaio, sterilizza fino a 14 vsetti di conserve cuoce zuppe e riscalda vin brulé (Biggie Digital, Klarstein, 159,99 euro).



PER LA BIRRA

Nella pentola in acciaio puoi fare da sola la birra e prepari frutta e verdura (Bielmeier su ebay, 176,65 euro).

