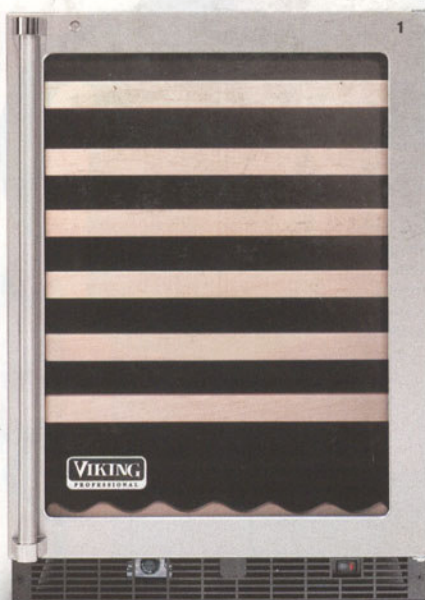


## GLI ELETTRODOMESTICI



### IRRINUNCIABILI PASSIONI

Icone italiane del *bon vivre*, da vino e caffè ogni italiano pre-tende qualità e gusto supremi. Se le cantinette Viking aiutano a conservare al meglio il primo, le nuove macchine da caffè automatiche facilitano la preparazione del secondo, garantendo un risultato eccellente con un semplice click.

**1.** Per conservare i vini pregiati anche in piccoli spazi, distribuito in Italia da I&D, Viking presenta le nuove cantine sottotop, capaci di contenere fino a 54 bottiglie. Porta in vetro temperato e interno nero opaco proteggono il vino dai raggi del sole, preservandone le caratteristiche organolettiche.

**2.** Presentare una cena perfetta anche dopo un aperitivo che si è prolungata più del previsto: da oggi, è possibile grazie al pratico cassetto Thermafresh di Viking, che consente di tenere in caldo le vivande preparate fino a tre ore prima del pasto. Si presta anche a scongelare gli alimenti, scaldare le stoviglie, ravvivare il pane o cucinare piatti che richiedano una cottura lenta e delicata.

**3.** Nella nuova linea autoMatics di Siemens, la macchina da caffè Surpresso S70 racchiude le funzioni AutoMacchiato ed AutoCappuccino, per preparare cappuccino e caffè con un solo gesto. L'aromaWhirl System Plus preserva ogni sentore dell'aroma originario, dalla macinazione dei chicchi all'infusione. Prezzo consigliato: 1.080 euro.

**4.** La partnership tra Termozeta e Caffè Bonomi genera LUI L'Espresso, macchina da caffè dal design accurato e le prestazioni eccellenti, con beccuccio a vapore per montare il latte. Quattro le miscele in capsule tra cui scegliere: *Classico*, *Intenso*, *Vellutato* e *Decaffeinato*. 99 euro.

