

 **KÜNZI**

PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

MAGZ

INVERNO

Le 4 Stagioni di Künzi

Sfoggia il magazine e scopri le ricette, gli articoli e le promozioni della stagione





DANIELE PERSEGANI

Daniele Persegani è una forza della natura, una personalità che attrae per la travolgente simpatia. Ha una piacevole e ben riconoscibile cadenza emiliana, che evoca sfoglie tirate a mano ed epici culatelli: elementi cardine nel ristorante di famiglia nella bassa Emilia, l'Osteria del Pescatore, dove è possibile incontrarlo di tanto in tanto. Daniele travalica gli stereotipi dello celebrity chef: alla mano e dinamico, piacevolmente irriverente, un grande lavoratore classe 1972. Dal 2010 al 2015 è stato co-conduttore e chef nella trasmissione televisiva Casa Alice su Alice Tv, insieme a Franca Rizzi. In seguito è stato volto della Prova del Cuoco, fortemente voluto nel programma dalla conduttrice Antonella Clerici e attualmente in forza nel nuovo programma "È Sempre Mezzogiorno".

GUARDA LA SERIE QUI:
[youtube.com/kunzigroup](https://www.youtube.com/kunzigroup)



LE 4 STAGIONI DI KÜNZI

L'inverno, puntualmente, si ripresenta. Quasi sottovoce, sull'onda lunga dell'autunno mite che ci lasciamo alle spalle. Arriva discreto, tra temperature e cieli più da tarda estate che da imminente "bianco Natal". Già, le feste di fine anno, sempre più precoci nel turbine frenetico delle cene, riunioni, e chiusure di fine anno, oltre alla corsa agli acquisti "di stagione". Quasi che la famosa letterina si inizi a scriverla sotto l'ombrellone, tra una fetta d'anguria e un Calippo. A dire il vero, malgrado il calendario, il mood in cucina è più da polenta allo scoglio o caprese di panettone, ma qualunque sia il clima che questa stagione ci regali, non mancherà di certo la voglia di cimentarci ai fornelli e passare qualche momento di relax e tranquillità con i nostri cari.

E allora sotto, anche grazie alle imperdibili offerte che Künzi ha già provveduto a caricare sulla slitta di Babbo Natale! Biscotti, dolci e torte vengono più buoni con gli accessori e le attrezzature di ultima generazione, con un occhio di riguardo anche alla linea, salvaguardata grazie a tecniche innovative e gli strumenti giusti.



PIERRE YVES LEY

Nato a Lugano, cittadino francese, 56 anni, risiede sul lago Maggiore. Per anni è stato responsabile dell'ufficio stampa europeo di una importante multinazionale degli elettrodomestici. Oggi è un consulente senior in comunicazione aziendale e un copywriter. Appassionato di gastronomia e già Accademico della Cucina Italiana, ha inoltre raccontato, nei suoi 35 anni di carriera, la tavola e il costume alimentare per svariati quotidiani, riviste e siti online, sperimentando vari mezzi, dal video al blog, dalla conferenza dal vivo all'intervista radiofonica.

L'INVERNO

L'INVERNO IN T-SHIRT

Non ci sono più le mezze stagioni, ma neppure quelle intere, e se non si sa più come vestirsi, non si sa più neanche cosa cucinare! A sentire racconti di epici bottaggi d'antan con la verza coronata di neve e blandita dalle prime gelate, o di fumanti vin brûlé a riscaldare il cuore e l'anima, ci si chiede da quale lontana epoca glaciale provengano certe tradizioni.

Negli inverni di questo primo quarto di ventunesimo secolo, le caldaroste le sgranocchiamo sul bagnasciuga, coi piedi a mollo. Perché no, basta metterci cuore e fantasia, avendo a disposizione tutta la gamma dei meravigliosi prodotti che la terra ci offre in ogni periodo dell'anno. Non disperiamo, prima o poi le scenografiche nebbie e addirittura qualche simpatico fiocco di neve, compariranno a rallegrare la festa per la gioia di tutti.

E noi non ci faremo certo cogliere impreparati, pronti a sfoderare le ricette scritte a mano dalla nonna, con le nostre cucine che ricominceranno a profumare di arancia, cannella e pan di spezie.

Pablo Neruda scriveva "La magia del Natale non è nei regali, ma nel cuore che li dona e nella gioia di condividere insieme il calore di un abbraccio sincero." Lo stesso abbraccio che simbolicamente diamo attraverso la nostra cucina, perché cucinare, si sa, è un atto d'amore e il cibo quotidiano un dono divino. Quindi indossiamo la nostra T-shirt più fresca, sopra un bel paio di bermuda natalizi, e iniziamo a regalarci un goloso inverno coi fiocchi!

LE PROMO DI QUESTO NUMERO

BAMIX	Mono + Processor	p. 11, 14
FINAMILL	Kit Natale	p. 5, 15
GRAEF	Affettatrice H93	p. 22
INSTANT	Vortex Plus Clearcook	p. 13
INSTANT POT	Pro 5,7L	p. 9
INSTANT POT	Pro 8L	p. 11
NORDIC WARE	Stampo Kugelhopf	p. 12
NORDIC WARE	Stampo Bundt Anniversary	p. 21
NORDIC WARE	Stampo Bavaria	p. 23
OXO	Cavatappi	p. 7
OXO	Bilancia da cucina	p. 17
OXO	Shaker	p. 18
OXO	Secchiello per ghiaccio	p. 19
TFA	Termometro digitale	p. 6
VESTA	Barra saldante	p. 9
VICTORINOX	Multiuso Wine Master	p. 20

CHI SIAMO

Proud, family, company è lo slogan che contraddistingue questa azienda arrivata alla terza generazione con Andrea Künzi proseguendo il percorso iniziato nel 1936, prima da suo nonno e poi da suo padre, nella distribuzione di prodotti di alta qualità per la cucina e il tempo libero.

Nel 2019 viene inaugurata anche la sede tedesca che si occupa della distribuzione di marchi di eccellenza nella regione del DACH (Germania, Austria e Svizzera).

Ancora oggi la ricerca è un punto fondamentale per la KÜNZI S.p.A. che dedica molto tempo alla scoperta di prodotti leader del settore ed innovativi, da proporre al mercato.

 **KÜNZI**
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

PATÈ DI FEGATINI AL MARSALA



INGREDIENTI

300 gr di fegatini di pollo
1 cipolla bianca
½ bicchiere di marsala secco
2 foglie di alloro
300 gr di burro
sale e pepe

PROCEDIMENTO

Pulire bene e lavare i fegatini di pollo. In una padella lasciare ridurre il burro con cipolla julienne e unire i fegatini.

Sfumare poi con il marsala secco e portare a fine cottura regolando di sale e pepe.

Una volta cotto frullare bene il composto in modo da ottenere una crema da aggiungere a burro lavorato a pomata.

Fare rapprendere in frigorifero e servire su crostini di pan brioche.

INVERNO 5



NORDIC WARE

Robuste ciotole colorate con fondo antiscivolo, ideali per mescolare o servire insalate e per la conservazione del cibo. Ø 21, 24,3, 27,4 e 30,7 cm.

Euro 73,90



OXO

Piatto porta burro con coperchio trasparente in plastica BPA free. I piedini antiscivolo mantengono il piatto stabile, il coperchio si adatta alla parte superiore del piatto.

Euro 14,99



OXO

Cucchiaino per servire in nylon, resistente fino a 200°C, adatto per pentole antiaderenti. Manico morbido e antiscivolo, lavabile in lavastoviglie, lunghezza 28 cm.

Euro 9,99



GRAEF

Tostapane per 2 toast con maxi fessura, consente di inserire anche le fette di pane più lunghe. Non disperde il calore ma lo mantiene all'interno senza scaldare le pareti.

Euro 166,90

FINAMILL
Scopri un nuovo modo di macinare le tue spezie FinaMill. Il nuovissimo kit Natale, contiene il macinaspezie ricaricabile, le due capsule FinaPod e il pratico vassoio.
Euro 89,95 Euro 79,95



BA

bamix® SwissLine offre performance straordinarie. Grazie ai suoi diversi accessori può essere utilizzato in modo multifunzionale.

Euro 279,90



WOLL

Padella alta antiaderente Ø 28 cm in alluminio fuso forgiato a mano con bordo alto rinforzato e contromaniglia, adatta a tutti i tipi di cucine.

Euro 139,90



VICTORINOX

Ceppo bianco con manico nero contenente 6 coltelli. Con il suo design moderno e la grande funzionalità, il ceppo da cucina Swiss Classic è un autentico classico svizzero.

Euro 71,50



OXO

Taglia verdure, frutta e molto altro ancora in parti uguali con un solo movimento facile e rapido. I pezzi uniformi vengono raccolti nel contenitore sottostante.

Euro 29,99



INVERNO 6



OXO

Contenitore ermetico per biscotti con comodo bottone centrale per una facile apertura e chiusura, realizzato in plastica e silicone BPA free. Capacità 2,8L.

Euro 21,99



WOLL

Stampo tondo in acciaio Ø 26 cm x 7 cm, composto da una superficie antiaderente a doppio strato con polvere di diamante. Dotato di manici in silicone resistente al calore.

Euro 49,90



BAMIX

bamix® Cordless Plus è la nuova generazione di frullatori ad immersione senza fili, con batteria integrata e ricarica rapida, in grado di lavorare fino a 20 minuti.

Euro 359,00



VICTORINOX

Set posate di colore nero, ideali per il pranzo in ufficio o per un picnic con stile e sicurezza, la confezione contiene: 1 cucchiaino, 1 forchetta e 1 coltello.

Euro 42,90



OXO

Cavatappi ad ali con tagliacapsule rimovibile sulla base. Comodo da tenere in mano. La vite antiaderente entra nei tappi di sughero con il minimo sforzo senza romperli.

Euro 39,99 Euro 29,99

INVERNO 7



WOLL

Casseruola antiaderente Ø 28 x 15,5 cm in alluminio fuso forgiato a mano con bordo rinforzato e due manici, adatta a tutti i tipi di cucine. Base termica da 6 mm di spessore.

Euro 179,90



OXO

Spremiagrumi con 2 misure e contenitore dosatore con beccuccio anti goccia, ideale per ottenere e versare il succo sia di agrumi grandi che di agrumi piccoli.

Euro 18,99



ZOKU

Bottiglia da 750 ml con doppia parete in acciaio inox, in grado di garantire la protezione del nucleo interno. Conserva la temperatura delle bevande fredde e calde.

Euro 39,90



LOOFT

Accenditore elettrico senza gas e senza fiamma, accende tutti i combustibili come carbonella, bricchette e ceppi di legna in pochissimo tempo senza prodotti chimici.

Euro 69,99



TFA

Stazione barometrica wireless Metro Plus con numeri digitali che indicano ora, minuti e secondi. Il suo design con cornice bianca e argento si adatta a ogni salotto moderno.

Euro 59,90



BIG GREEN EGG

Sacco di carbone di legna organico in pezzi. Realizzato al 100% con legno di carpino e faggio senza additivi chimici.

Peso: 9 Kg

Euro 36,00



VESTA

Campana per la sigillatura sottovuoto a camera, versatile, piccola e potente. Il programma SmartVac sigilla sottovuoto in base alle dimensioni del sacchetto.

Euro 399,00



GRAEF

Affettatrici elettriche multiuso e compatte con motore a basso consumo energetico. La loro versatilità permette di affettare perfettamente: pane, formaggi e salumi.

Euro 218,90



TFA

Termometro radio controllato da interno ed esterno. Indicazione dei valori più alti e più bassi con reset automatico dopo 24 h. Batterie non incluse nella confezione.

Euro 44,90 Euro 34,90



NORDIC WARE

Mini stampi ornamentali Ø 5,3 cm, perfetti per gli addobbi natalizi. Ideali per aggiungere eleganza ai centrotavola e ai tovaglioli, oppure per personalizzare l'albero di Natale.

Euro 18,90



OONI

Il primo forno per pizza Ooni completamente elettrico, per uso interno ed esterno con coibentazione avanzata, per trattenere al massimo il calore e resistere alle intemperie.

Euro 899,00



INSTANT POT

Ricettario Instant Pot con 22 ricette degli chef Daniele Persegani e Antonio Paolino. Un ricettario completo, con pietanze famigliari ma anche diverse dal solito.

Euro 16,90



OXO

Lava insalata, erbe o frutti di bosco con meccanismo a pompa brevettata. Dotato di pulsante freno, centrifuga e base antiscivolo.

27,7 x 26,7 x 20,3 cm.
Euro 44,99



PROMO



WOLL
Bistecchiera antiaderente Ø 28 cm in alluminio fuso forgiato a mano con bordo rinforzato e contromaniglia, adatta a tutti i tipi di cucine. La base termica di circa 6 mm di spessore permette un ottimo accumulo di calore senza deformarsi al contatto con alte temperature.

~~Euro 159,90~~ **Euro 129,90**



VICTORINOX

Coltello pieghevole molto versatile, dall'aspetto audace e dalle dimensioni contenute. Il coltello ha una lama pieghevole in acciaio inox con blocco.

Euro 20,90



INSTANT POT

Instant Pot Pro 5.7L è 10 apparecchi in 1 ed è la versione più performante con 28 programmi preimpostati e 5 tasti per salvare le preparazioni preferite.

~~Euro 199,99~~ **Euro 169,99**

PROMO



ZOKU

Bottiglia da 500 ml con doppia parete in acciaio inox in grado di garantire la protezione del nucleo. Conserva la temperatura delle bevande fredde e calde.

Euro 34,90



VESTA

Questa barra per sottovuoto consente di sigillare ogni tipo di ingrediente. Ha un sensore di pressione integrato che sigilla automaticamente i sacchetti di raccolta.

~~Euro 119,00~~ **Euro 94,90**

PROMO



BAMIX

Robot da cucina bamix® BBQ con potenza motore di 200W, doppio isolamento con lunghezza asta di 14 cm, corredato di accessori appositi per il mondo BBQ.

Euro 279,90



LODGE

Tegame tondo in ghisa 43 x 18 cm. Ideale sia per la cucina casalinga, per la cucina professionale e per quella all'aria aperta. Mantiene il calore e resiste alla temperatura.

Euro 162,90



LODGE

Questa pentola forata Ø 30,4 cm è in grado di infondere al cibo il delizioso sapore della griglia. Grazie ai fori con caratteristico design a goccia, non disperde i sapori.

Euro 58,90



VICTORINOX

Set di coltelli da cassetto con ceppo in faggio e piedini in gomma. Ideale per riporre i coltelli in maniera ordinata direttamente all'interno di un cassetto. Contiene 5 coltelli.

Euro 185,90



INSTANT

Friggitrice ad aria multifunzione con due cestelli in grado di: friggere, cuocere, arrostitire, riscaldare e grigliare. Uno strumento versatile per una cucina sana. Capacità 8L.

Euro 219,99

RISOTTO AL LIMONE CON LINGUA DI VITELLO



INGREDIENTI

320 gr di riso vialone nano
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco secco
½ lt di brodo
300 gr di lingua di vitello lessata
2 limoni non trattati
1 mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di capperi dissalati
3 filetti di acciuga sott'olio
una noce di burro
40 gr di Parmigiano grattugiato
olio evo

PROCEDIMENTO

Soffriggere lo scalogno tritato con poco olio e burro, unire il riso e farlo tostare, sfumare con vino bianco secco, unire il brodo e portare a cottura molto al dente.

Tagliare la lingua lessata a cubi e rosolarli in padella con poco olio, sale e pepe.

Frullare il prezzemolo con olio evo, capperi e acciughe. A fine cottura mantecare con un po' di succo di limone, buccia grattugiata, burro e Parmigiano.

Impiattare il riso, disporre i cubi di lingua e decorare con la salsa verde.

INVERNO 11



OXO

Brocca di misurazione da 500 ml con corpo trasparente caratterizzata da marcature di misurazione verticali e diagonali. Perfetta per le vostre preparazioni.

Euro 12,99



BAMIX

Robot a immersione Mono, comodo da impugnare e motore garantito a vita. Bamix Processor, macinino adatto sia per ingredienti freschi che secchi, in omaggio.

Euro 208,90 Euro 159,90

PROMO



VICTORINOX

Piccoli taglieri piani realizzati con materiali ecologici in fibre di legno, lavabili in lavastoviglie. Disponibili di colore marrone e nero. 24,1 x 16,5 x 0,6 cm

Euro 21,90



OXO

Grattugia con 4 lati a grana media, grossa e fine, con affetta verdure e contenitore. Il lato con la grana fine è estraibile e può essere utilizzato separatamente.

Euro 46,99



WOLL

Woll antiaderente Ø 34 cm in alluminio fuso forgiato a mano con bordo rinforzato e contromaniglia, adatta a tutti i tipi di cucine. Base termica da 6 mm.

Euro 189,90



BAMIX

SliceSy è un accessorio specifico per il robot da cucina bamix®. Ideale per affettare, grattugiare e tagliare a julienne: verdura, frutta, formaggio e tanto altro ancora.

Euro 149,90



INSTANT POT

Instant Pot Pro 8L è 10 apparecchi in 1 ed è la versione più performante con 28 programmi preimpostati e 5 tasti per salvare le preparazioni preferite.

Euro 209,99 Euro 179,99

PROMO



VICTORINOX

Set accessori cucina Swiss Classic con manico nero in confezione regalo: forbici da cucina, pelaverdure, coltello da tavola seghettato e Santoku alveolato.

Euro 93,50



WOLL

Padella bassa antiaderente in alluminio riciclato facile da maneggiare Ø 24, adatta a tutti i tipi di cucine. Il manico rimovibile pratico e sicuro permette l'uso nel forno.

Euro 79,90



INVERNO 12



ZOKU

Bottiglia termica per gli sportivi. Grazie al meccanismo Flip Gulp puoi premere il pulsante per bere in modo semplice e veloce senza perdere la concentrazione. **Euro 34,90**



OXO

Pennello lungo 34 cm con testa angolare per la marinatura degli alimenti dotato di setole brevettate in silicone, progettate per afferrare, trattenere e distribuire le salse. **Euro 19,99**



NORDIC WARE

Stampo per torta capacità 2,4L in alluminio pressofuso. Rivestimento antiaderente. È consigliabile il lavaggio con detergente delicato, Ø 20,9 x 12,7 cm. **Euro 55,90 Euro 44,90**

PROMO

INVERNO 13



NORDIC WARE

Stampo per torte con rivestimento antiaderente rettangolare in alluminio pressofuso, a forma di schiaccianoci Capacità 1,6L. **Euro 62,90**



FINAMILL

Capsula per macina spezie elettrico FinaMill in grado di macinare spezie e semi oleosi di uso quotidiano, sale, pepe e tanto altro. **Euro 12,95**



OONI

Forno portatile alimentato a pellet di legno è in grado di cucinare l'autentica pizza cotta su pietra, con i sapori del forno a legna, in qualsiasi spazio all'aperto in soli 60 secondi. **Euro 349,00**



VICTORINOX

Ceppo completo con 6 coltelli. Realizzato in robusto legno di faggio e rivestito con un elegante smalto antracite, sei coltelli della collezione Swiss Modern inclusi. **Euro 307,90**



OONI

Porta ingredienti per la preparazione della pizza con 6 vani. Nei 2 contenitori da 1,6 L e nei 4 da 0,8 L trovano posto: pomodoro, mozzarella, basilico e tanti altri ingredienti. **Euro 129,99**



OXO

Mandolina in grado di produrre fette dritte o tagliate a cialda in un'ampia gamma di spessori. Crea fino a 21 tagli diversi con spessore a intervalli di 0,5 mm. **Euro 119,00**



INSTANT BRANDS

Friggitrice ad aria multifunzione con singolo cestello in grado di: friggere, arrostitire, cuocere al forno, riscaldare o disidratare. Strumento versatile per una cucina sana. **Euro 129,99 Euro 109,99**

PROMO



LODGE

Piccolo tegame da 0,4L tondo in ghisa, brevettato per inibire la ruggine. Ideale sia per la cucina casalinga che per la cucina professionale. 20,4 x 16,2 x 4,1 cm. **Euro 46,90**



BIG GREEN EGG

Borsa impermeabile per mantenere la carbonella in perfette condizioni e proteggerla dall'umidità. Realizzata in poliestere robusto e resistente. **Euro 119,00**



GRILL EYE

Il primo termometro intelligente wireless, istantaneo e ultra preciso per la tua griglia o affumicatore che ti segnala quando il cibo è pronto, ovunque tu sia. **Euro 119,99**



ZOKU

Set di posate in acciaio inox, ideato per sostituire la plastica monouso durante i pranzi fuori casa. Facile da trasportare e da portare con sé. **Euro 22,00**



NORDIC WARE

Stampo per torta con rivestimento antiaderente rettangolare in alluminio pressofuso dedicato alla foresta di pini delle Alpi. Capacità 1,4L. **Euro 55,90**



OXO

Vaporiera in acciaio inox per la cottura a vapore in pentola, si adatta a pentole di Ø 20 cm. Piedini mobili per tenere il cestello sollevato sopra l'acqua e manico rimovibile. **Euro 29,99**



WOLL

Padella per crêpes antiaderente Ø 26 cm in alluminio fuso forgiato a mano con bordo rinforzato, adatta a tutti i tipi di cucine. **Euro 119,90**



VICTORINOX

Set coltelli cucina Swiss Classic con manici colorati in confezione regalo. La confezione contiene 6 coltelli con lama seghettata da 11 cm. **Euro 38,50**



bamix[®]
of Switzerland



PROMO

BAMIX

bamix[®] Mono è stato concepito per essere versatile e comodo da impugnare. Materiale di prima qualità e splendide finiture. Bundle con Processor con Powder Disc incluso: Macinino con disco per polverizzare adatto a tutti i Bamix[®], trita ingredienti sia umidi che secchi.

~~Euro 208,90~~ **Euro 159,90**



INVERNO 15



BIG GREEN EGG

Big Green Egg Large e IntEGGrated Nest+Handler, un supporto mobile, per trasportare il vostro EGG tramite la maniglia e le ruote.

Euro 2.638,00



VITAMIX

Il set anniversario Vitamix celebra i 100 anni dalla nascita della Company americana. Il set comprende: A3500, bicchiere GoTo da 0,6L, supporto, tamper e spatola per Ascent.

Euro 1.249,00



OXO

Utensile da cucina in morbido silicone rosa per mescolare, raschiare e altro. Adatto per pentole antiaderenti, lavabile in lavastoviglie e dotato di manico antiscivolo.

Euro 12,99



VICTORINOX

Forbici da casa in acciaio inox, dotate di occhielli in plastica per una presa comoda e sicura. Utili e versatili in ogni ambito grazie alla lama di 20 cm.

Euro 20,90



FINAMILL

Scopri un nuovo modo di macinare le tue spezie con FinaMill e il nuovissimo kit Natale, contiene il macinaspezie ricaricabile, tre capsule FinaPod e il pratico vassoio.

~~Euro 89,95~~ **Euro 79,95**



WOLL

Coperchio in vetro temprato trasparente resistente fino a 250°C. Compatibile con la linea Diamond lite. Ø 28 cm.

Euro 35,90



TFA

Termometro per arrosti in acciaio inossidabile, facilmente lavabile. Indica comodamente la temperatura di cottura ideale di vari tipi di carne.

Euro 9,90



BAMIX

bamix[®] Super Box: precisione svizzera in un piccolo robot da cucina con set completo di accessori inclusi. Sminuzza, frulla, mixa, emulsiona, monta, impasta e trita.

Euro 379,90



OXO

Trita tutto manuale con lama affilata in acciaio inossidabile che ruota a ogni singola pressione della manopola, ideale per tritare cipolle, sedano, carote, noci e tanto altro.

Euro 29,99

ZUPPA DI CIPOLLE



RICETTA DI DANIELE PERSEGANI



INGREDIENTI

350 gr di cioccolato fondente
3 cipolle dorate
100 gr di farina 00
1 lt di brodo vegetale
50 gr di Parmigiano grattugiato
8 fettine di fontina sottili
una noce di burro
olio evo
sale e pepe

PROCEDIMENTO

Prima di tutto tostare la farina in forno. Tagliare le cipolle al julienne molto fine, soffriggere la cipolla in una pentola con olio e burro.

Unire la farina tostata e fare una specie di roux, unire il brodo vegetale e lasciare bollire regolando di sale e pepe. Far cuocere fino ad ottenere una crema densa.

Per servire versare la zuppa di cipolle in singole cocottine, distribuire il Parmigiano grattugiato e una fettina di fontina e gratinare leggermente al forno.



INVERNO 17

OXO
Bilancia digitale da cucina con comoda funzione tara e schermo digitale di facile lettura. Ripiano in vetro lavabile e resistente alle macchie. 4 batterie AA incluse.
Euro 44,99 Euro 34,99



VICTORINOX
Set posate Swiss Modern da 24 pezzi con manico nero. Una combinazione ottimale per apparecchiare la vostra tavola con stile.
Euro 218,90



VICTORINOX
Coltello da cucina Swiss Classic multiuso con lama in acciaio inossidabile e manico nero in materiale sintetico TPE. Lunghezza lama 22 cm.
Euro 47,30



WOLL
Casseruola antiaderente Ø 18 x 9 cm in alluminio fuso forgiato a mano con bordo rinforzato e due manici, adatta a tutti i tipi di cucine. Capacità 1,6L.
Euro 79,90



VICTORINOX
Il design elegante si fonde con l'alta precisione svizzera in questo set regalo con 1 coltello Swiss Modern santoku da 17 cm e 1 coltello da pane seghettato da 22 cm.
Euro 104,50



OXO
Contenitori ermetici di diversa forma e capienza con comodo bottone centrale per una facile apertura e chiusura, mantengono gli alimenti freschi e asciutti.
Euro 64,99



NORDIC WARE
Teglia da forno piccola per una cottura perfetta grazie alla griglia in rilievo sulla base che favorisce la croccantezza dei vostri prodotti da forno. 28,8 x 20,3 x 2,5 cm.
Euro 19,90



OXO
Frustra dalle dimensioni contenute, perfetta per preparare il condimento dell'insalata o sbattere un uovo alla volta in ciotole e contenitori stretti. Lunghezza 18,3 cm.
Euro 9,99



OXO
Rotella con lama affilata, taglia facilmente pizze e condimenti sia sottili che spessi. Manico morbido e antiscivolo con bordo salva pollice per la sicurezza delle dita.
Euro 11,99

OXO

VICTORINOX

WOLL

NORDIC WARE
SINCE 1946



LODGE

Pressa in ghisa pretrattata, robusta e resistente. La pressione consente di eliminare il grasso in eccesso delle carni, e, quando preriscaldata, velocizza la cottura.

Euro 42,90



VITAMIX

Adattatore per bicchiere To-go, compatibile con i power blender Vitamix esclusa la serie Ascent. Questo adattatore permette di utilizzare i bicchieri To-go da 0,6lt.

Euro 249,00



NORDIC WARE

Stampo per torta in alluminio pressofuso e con rivestimento antiaderente, capacità 1,4 L. È consigliabile il lavaggio a mano con detergente delicato.

Euro 55,90



LOTUS GRILL

Pinza per barbecue colorata in silicone unica per il suo design moderno e originale. Si accompagna alla perfezione con il barbecue a carbonella Lotus Grill.

Euro 16,90



GRAEF

Bollitore elettrico in acciaio inox a doppia parete e finitura opaca con regolazione della temperatura di ebollizione attraverso 4 tasti: 70°C, 80°C, caffè, acqua bollente.

Euro 162,90



VICTORINOX

Il set Victorinox dedicato a tutti gli appassionati di cucina e agli aspiranti chefs. Il set include una selezione di coltelli Swiss Modern scelti dallo chef Daniele Persegani.

Euro 249,00



VICTORINOX

Pelakiwi colorato con manico in polipropilene nero e lama dentata, perfetta per pelare i kiwi senza danneggiarli. Disponibile in diversi colori.

Euro 5,90



BIG GREEN EGG

Pezzi di legno naturali al 100% perfetti per affumicare e per aggiungere un aroma delizioso e un sapore ricco per un lungo tempo di cottura.

Euro 39,00



BAMIX

Precisione svizzera in un piccolo robot da cucina in versione Baking con tanti accessori inclusi. Sminuzza, frulla, mixa, emulsiona, monta, impasta e trita.

Euro 389,90



LODGE

Piastra/griglia reversibile quadrata 26,67 cm in ghisa. Il lato liscio è ideale per cuocere panini, uova e tanto altro. Il lato con griglia è perfetto per carne, pesce e verdure.

Euro 59,90



WOLL

Wok Diamond Lite antiaderente Ø 34 cm in alluminio fuso forgiato a mano con bordo rinforzato e contromaniglia, adatta a tutti i tipi di cucine. Coperchio in vetro incluso.

Euro 189,90



GRAEF

Essiccatore orizzontale Family Line da 8 vassoi. Adatto per la disidratazione di pesce, legumi, verdura, frutta, erbe, carne fresca e secca, grazie alla distribuzione del calore.

Euro 296,90



ZOKU

Set composto da quattro grandi stampi di ghiaccio: due stampi con la scritta Cheers e due stampi con la scritta Salute. Perfetti per ogni tipo di bicchiere.

Euro 12,00



VICTORINOX

Coltello pane Swiss Classic con manico verde e lama ondulata progettato per affrontare tutto ciò che si può fare in cucina, incluse le lavorazioni più impegnative.

Euro 31,90

PROMO

OXO
Shaker per cocktail con due guarnizioni in silicone per evitare le perdite. Ideale per misurare, agitare e servire cocktail come un professionista.
Euro 29,99 Euro 24,99



OOONI

Custodia per il trasporto compatibile per forno Ooni Koda. La custodia Ooni Koda è impermeabile ed il miglior modo per proteggere il forno dalle intemperie.

Euro 44,99

PROMO

OXO
Secchiello a doppia parete in grado di mantenere il ghiaccio a una temperatura costante e a impedire la formazione di condensa all'esterno.
Euro 69,99 Euro 54,99



NORDIC WARE

Questo kit di accessori contiene tre strumenti creativi con forma e flessibilità utili per servire, tagliare ed estrarre più semplicemente le preparazioni dagli stampi.

Euro 16,90



VICTORINOX



PROMO

VICTORINOX

Il buon vino merita uno strumento realizzato alla perfezione. Scopri **Wine Master**, il fidato compagno di sommelier professionisti e gourmet amatoriali. Le sue credenziali vinicole sono le migliori al mondo: rendi al tuo vino di qualità gli onori che merita.

~~Euro 167,00~~ **Euro 139,90**



INVERNO 21



VICTORINOX

Coltello da panettiere con lama seghettata in acciaio inox, guancette in alluminio alox rosso, perfetto per tagliare ogni tipo di prodotto da forno con facilità.

Euro 31,90



TFA

Termometro digitale tascabile e pieghevole con sonda (110 mm), ideale per il monitoraggio della temperatura di cibi e bevande con una misurazione veloce.

Euro 40,30



VICTORINOX

Ceppo completo con 6 coltelli. Realizzato in robusto legno di faggio e rivestito con un elegante smalto antracite. Sei coltelli della collezione Swiss Modern Wood inclusi.

Euro 559,90



VICTORINOX

I pelaverdure REX sono caratterizzati da un design sviluppato da Alfred Neweczerzal nel 1947. Dotato di presa per ambidestri, forma ergonomica e lama affilata.

Euro 8,90



VITAMIX

Power Blender Explorian ideale per l'utilizzo di tutti i giorni, adatto per realizzare dalle 3 alle 5 porzioni. Elegante e compatto con velocità variabile.

Euro 549,00



PROMO

NORDIC WARE

Piccolo stampo per torta capacità 1,4L in alluminio pressofuso con maniglie che rendono semplice il sollevamento e il capovolgimento. Rivestimento antiaderente.

~~Euro 49,90~~ **Euro 39,90**



VICTORINOX

Affilalame con paramano con polvere di metallo sinterizzato, perfetto per affilare le lame dei coltelli da cucina, non indicato per le lame dei coltellini multiuso.

Euro 27,90



FINAMILL

Vassoio triangolare impilabile per conservare 3 capsule FinaPods in modo ordinato. Realizzato in materiale resistente, mantiene le spezie organizzate.

Euro 12,95



GRAEF

Affettatrice con lama liscia e piano di appoggio e lama inclinabili di 30° per ottimizzare il processo di affettatura garantendo ottimi risultati.

Euro 440,90



INVERNO 22



VICTORINOX

Pelaverdure universale colorato con filo seghettato, per sbucciare in modo semplice e veloce frutta e verdura. Disponibili in tanti colori diversi.

Euro 5,90



GRAEF

Affettatrice manuale dall'aspetto elegante e retrò ma allo stesso tempo solida grazie al suo design funzionale. Ideale per affettare pane, salumi, formaggi, frutta e verdura.

Euro 230,90 Euro 149,00



EKKO

Questa carbonella di legno di Quebracho Blanco è ottimizzata per l'utilizzo con LotusGrill, la confezione è sufficiente fino a un massimo di 15 applicazioni. 2 kg.

Euro 13,90



VITAMIX

1 bicchiere To Go, 1 coperchio con beccuccio e gancio, 1 ciotola e coperchio e gruppo lama. Il corpo lama funziona con tutta la serie di ciotole e bicchieri Ascent.

Euro 244,00



LODGE

Forno olandese tondo in ghisa Ø 30 cm con manico a spirale. Conduce il calore uniformemente mantenendolo costante. Ideale per cucinare a fuoco lento o al forno.

Euro 114,90



OXO

Porta rotolo dal design semplice che permette di afferrare e strappare un singolo foglio con una sola mano, grazie alla presenza del braccio a molla.

Euro 34,99



FINAMILL

Macina spezie elettrico a batterie in grado di macinare spezie intere di ogni forma e dimensione in modo facile e veloce.

Euro 49,95



LOTUS GRILL

LotusGrill Standard è il modello più venduto. Barbecue portatile ideale per esterno e interno, batteria ricaricabile tramite cavo USB, pratico e veloce. Ø 32 cm.

Euro 179,00



ZOKU

Bottiglia in vetro (borosilicato) con protezione esterna in plastica e guarnizione in silicone, disponibile in tanti colori diversi..

Euro 39,90



ZOKU

Set di due stampi in silicone con bordo in plastica rigida per creare delle bellissime palle di ghiaccio.

Utilizzatele per rinfrescare i vostri drink.

Euro 22,00



BIG GREEN EGG

Termometro a lettura istantanea (solo 3 o 4 secondi) misura la temperatura interna in modo preciso, ideale per misurare le cotture medie e avere risultati di qualità.

Euro 69,00



INSTANT POT

Instant Pot Pro Crisp 8L con coperchio Air Fryer è 11 apparecchi in 1 ed è la versione più performante. Con 2 comodi coperchi puoi trasformarla in una friggitrice ad aria.

Euro 299,99



VITAMIX

Col suo aspetto elegante da ogni angolazione, il frullatore Vitamix® A2300i è dotato di controllo variabile della velocità per creare qualsiasi consistenza.

Euro 789,00



VICTORINOX

Set accessori Swiss Classic con manico rosso in confezione regalo, la confezione contiene: pelaverdure, tre spelucchini da 8 cm e coltello seghettato.

Euro 47,30



VICTORINOX

Piccolo tagliaunghe portatile Swiss Made realizzato in acciaio inox, caratterizzato da un'impugnatura rossa super ergonomica con foro per la cordicella.

Euro 14,20



OXO

Asciuga insalata in vetro per lavare insalata, erbe o frutti di bosco con meccanismo a pompa brevettata, pulsante freno centrifuga. Ciotola utilizzabile anche singolarmente.

Euro 84,99



NORDIC WARE

Stampo per torta capacità 2,4L in alluminio pressofuso. Rivestimento antiaderente. È consigliabile il lavaggio con detergente delicato, Ø 23,2 x 9,8 cm.

Euro 55,90 Euro 44,90



BAMIX

Set di bicchieri in vetro borosilicato sostenibile ed ecologico, non assorbono odori, macchie o residui. Sono resistenti agli shock termici. Coperchi in plastica.

Euro 39,00

VILLAGGIO DI NATALE

NORDIC WARE
SINCE 1946

INGREDIENTI

250 g di farina 00
200 g di zucchero di canna
60 g di burro
2 uova
100 g di yogurt bianco
1 cucchiaino di cannella
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 bustina di lievito per dolci
un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 180°C. Ungere bene lo stampo con lo spray staccante o con burro e farina. In una ciotola mescolare farina, lievito, cannella e sale.

A parte sbattere le uova con il burro e lo zucchero di canna. Aggiungere la vaniglia, lo yogurt e infine la miscela di farina. Versare nella tortiera per riempire ogni cavità di 3/4 e picchiare delicatamente per far uscire le bolle d'aria.

Cuocere per 25 minuti; togliere dal forno e lasciare raffreddare per 10 minuti prima di togliere dallo stampo.
Decorare a piacere e servire con panna montata.

Crea il tuo villaggio di Natale con gli stampi Nordic Ware!



NORDIC WARE

Stampo per torta in alluminio pressofuso e con rivestimento antiaderente, capacità 2,1 L. È consigliabile il lavaggio a mano con detergente delicato.

Euro 55,90



NORDIC WARE

Stampo per mini torte in alluminio pressofuso e con rivestimento antiaderente, capacità 1,4 L. È consigliabile il lavaggio a mano con detergente delicato.

Euro 62,90



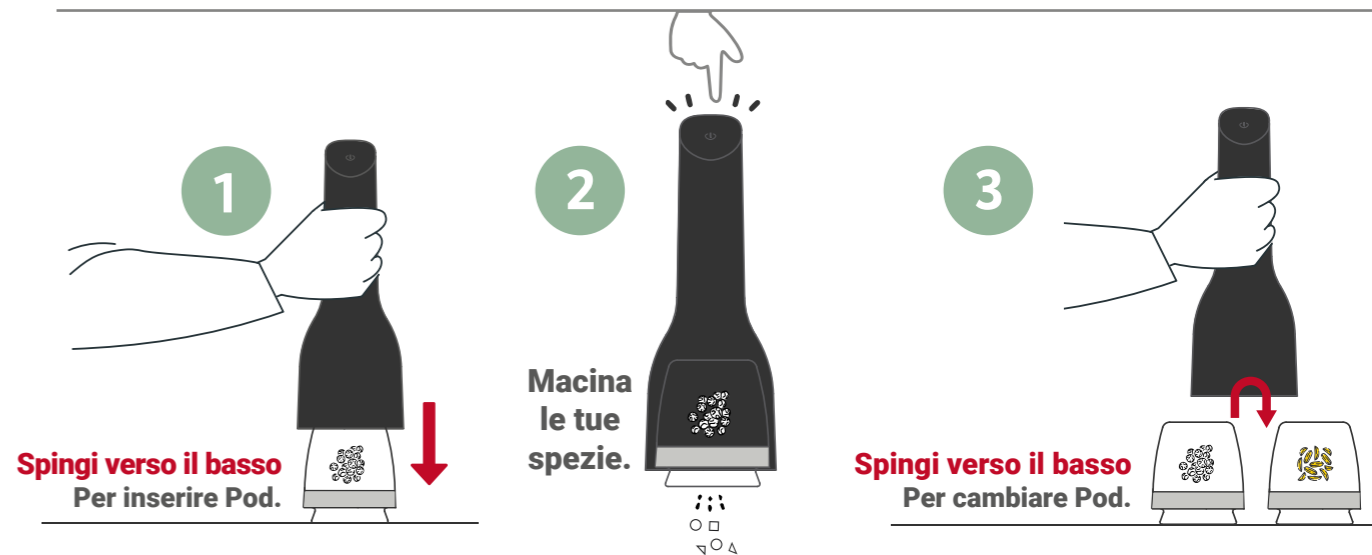
NORDIC WARE

Stampo per torta in alluminio pressofuso e con rivestimento antiaderente, capacità 1L. È consigliabile il lavaggio a mano con detergente delicato.

Euro 49,90

COME USARE IL TUO NUOVO **finamill**

Scopri un nuovo modo di macinare le spezie!



Sale



Pepe in grani



Aglio tostato



Cipolla tostata



Semi di cumino



Zenzero
essiccato



Semi di Senape



Semi di Cardamomo



Semi di Cacao



Semi di Sesamo



COSMOPOLITAN

*Per i tuoi cocktail, usa lo shaker
Good Grips di OXO!*



OXO

Shaker per cocktail con due guarnizioni in silicone per evitare le perdite. Ideale per misurare, agitare e servire cocktail come un barman professionista.

Euro 29,99 Euro 24,99

INGREDIENTI

30 ml di succo di mirtilli rossi
60 ml di Vodka
30 ml di Triple Sec
2 cucchiaini di succo di lime
130 g di cubetti di ghiaccio

PROCEDIMENTO

Posizionare tutti gli ingredienti all'interno dello shaker secondo l'ordine indicato, chiudere poi lo shaker.

Shakerare energicamente per qualche secondo stringendo le estremità. Dopo aver shakerato, aprire lo shaker e versare il contenuto in un colino e poi direttamente nel bicchiere, da gustare direttamente fresco!

MEZCAL PALOMA

*Completa il tuo set da barman
con il secchiello per ghiaccio OXO!*



OXO

Secchiello a doppia parete in grado di mantenere il ghiaccio a una temperatura costante e a impedire la formazione di condensa all'esterno.

Euro 69,99 Euro 54,99

INGREDIENTI

150 ml di Mezcal
150 ml di succo di pompelmo
60 ml di succo di lime
2 gocce di salsa piccante
30 ml di sciroppo di agave
380 g di cubetti di ghiaccio

PROCEDIMENTO

Posizionare tutti gli ingredienti all'interno dello shaker secondo l'ordine indicato, chiudere poi lo shaker.

Shakerare energicamente per 15 secondi, aprire lo shaker e versare il contenuto direttamente nel bicchiere, da gustare fresco!



Le 4 Stagioni di Künzi

PRIMAVERA - 21 marzo / 20 giugno

ESTATE - 21 giugno / 20 settembre

AUTUNNO - 21 settembre / 30 novembre

INVERNO - 1 dicembre / 29 febbraio



Le farine utilizzate in queste ricette
sono state gentilmente offerte da Molino Dallagiovanna

 **KÜNZI**

PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

KÜNZI S.p.A. - Via L. Ariosto, 19 - 20091 Bresso (MI)
Tel. 02.6145161 - E-mail: info-it@kunzigroup.com - www.kunzigroup.com

