



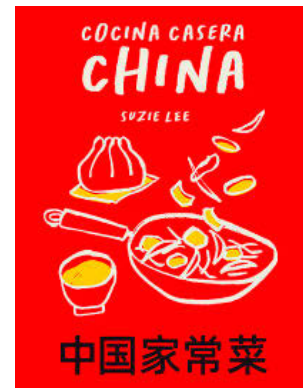
VERTUO POP PACIFIC BLUE NESPRESSO. CON UN SOLO TOQUE ACTIVA LO MEJOR DE CADA TAZA, ANALIZANDO LA CÁPSULA PARA AJUSTAR LA PREPARACIÓN. **79 €.**



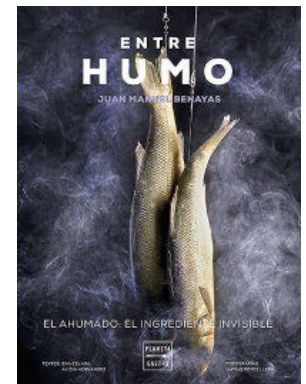
BARBACOA LUMIN. CON SU ELEVADA TEMPERATURA Y SU GRAN VERSATILIDAD, LA BARBACOA ELÉCTRICA LUMIN DE WEBER LLEVA LA COCINA AL AIRE LIBRE EN LA CIUDAD HASTA NUEVAS COTAS CON TEMPERATURAS DE MÁS DE 315 °C. **729 €.**



TAURUS POP'N'CORN. PREPARA AUTÉNTICAS PALOMITAS DE FORMA RÁPIDA, FÁCIL Y EFICAZ EN APENAS TRES MINUTOS. **42 €.**



COCINA CASERA CHINA (CINCO TINTAS). SUZIE LEE REÚNE 70 RECETAS REPRESENTATIVAS DE LA GASTRONOMÍA DEL PAÍS ASIÁTICO, TANTO CLÁSICAS COMO MODERNAS. **28 €.**



ENTRE HUMO (PLANETA). JUAN MANUEL BENAYAS VUELVE CON UNA NUEVA OBRA DEDICADA A LA COCINA DEL HUMO, LA NUEVA TENDENCIA GASTRONÓMICA ACTUAL. **29 €.**



ROBOMIX MULTI-TOUCH RM990. CON 28 FUNCIONES Y 13 VELOCIDADES PERMITE PREPARAR Y COCINAR CUALQUIER TIPO DE RECETA. **379 €.**

CAPRICHOS

TECNOLOGÍA Y LECTURA PARA EL DISFRUTE

Para hacer un café exquisito, unas palomitas sabrosas o una barbacoa sin igual, nada mejor que tener las mejores herramientas. Y si falta inspiración, basta con descubrir los secretos del ahumado o las recetas de los cavernícolas



¡A COMER! (PHAIDON). RACHEL LEVIN ESCRIBE UN APASIONANTE LIBRO DE HISTORIA CULINARIA PARA NIÑOS, CON ILUSTRACIONES DE NATALIA ROJAS CASTRO. **19 €.**