



COMPOST TOP SECRET
 Plutôt qu'un seau qui fait tache sur le plan de travail, on choisit, pour récolter nos épluchures, un petit bac à accrocher (avec une encoche) sur la façade d'un placard bas. En acier chromé et plastique, L. 12 x P. 12 x H. 21 cm (3 l), Wenko chez Leroy Merlin, 24,90 €.



ÇA, JE NE LE PLANQUE PAS
1. Passe-moi le sel. En acier et frêne, ce bac à condiments passe de la cuisine à la table. « Haus Toolbox », L. 36 x P. 18 x H. 20 cm, Normann Copenhagen, 65 €.
2. Total métal. Nouveau coloris bronze pour la poubelle en acier « Newlcon », H. 68 cm, Brabantia, 95 €. **3. C'est du propre.** Brosse à poussière en fibre de coco fabriquée à la main en Normandie, L. 20 cm, La Balaiterie, 35 €.

LA BONNE IDÉE

COMME SUR DES ROULETTES
 Génial, l'îlot de cuisine qui patine! Besoin de lui? Il se rapproche. Envie de libérer l'espace? On l'envoie balader sur le côté voire dans une autre pièce. Une mobilité bien pensée qui nous fait gagner un plan de travail et plein de rangements ouverts ou fermés, côté pile et côté face. L. 150 x P. 75 cm, Cuisinella, à partir de 1824 €.



C'EST PRATIQUE

L'ÉLECTROMÉNAGER GAIN DE PLACE

L'airfryer qui passe à table. Pas besoin de plat de présentation. Avec la friteuse sans huile « Crispi », la cuisson, la découpe et le service se font dans le même récipient en verre. En fin de repas, on met un couvercle, direction le frigo. L. 25 x P. 30 x H. 30 cm, 2 récipients (1,4 et 3,8 l), Ninja, 179 €.
La machine à café mini-format. On tourne le porte-filtre façon barista, on appuie sur un bouton et on laisse faire sans s'occuper des réglages. Ultra-compacte, la machine à grains « Baristina » moule le café, le tasse et prépare des espressos comme une grande. L. 18 x P. 38 x H. 34,5 cm, Philips, 299,99 €.
Le blender perso. Pour une ou deux personnes, le mini-blender « Sunrise » permet de mixer directement dans une gourde à emporter. En Inox et plastique crème, avec deux gourdes en Tritan (300 et 600 ml). L. 18 x P. 16 x H. 23 cm, Terraillon, 44,99 €.

LES USTENSILES QUE L'ON GARDE

Check-list des indispensables à avoir sous la main

- 2 spatules en bois (1 ronde + 1 raclette) • 1 écumeiroe
- 1 louche 5 cl en inox • 1 fouet en Inox • 1 éplucheur à légumes et peaux fines dentelé (Zyliss, 9,95 €) • 1 petite passoire en Inox type chinois ou passe-bouillon • 1 spatule à steak ou 1 pince à viande en silicone • 1 râpe à fromage avec une lame fine en Inox type zesteur (Microplane, 21,99 €) • 1 presse-ail • 1 maryse + 1 pinceau en silicone • 1 rouleau en bois • 1 paire de ciseaux

