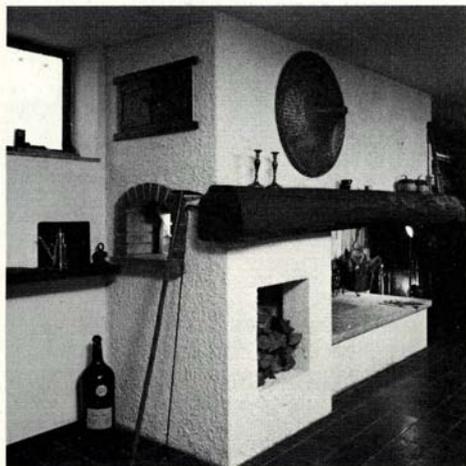


## PER GUSTARE I SAPORI GENUINI

Il camino in cucina non è solo un abbellimento dell'ambiente, con la sua fiamma calda e guizzante, ma è anche un insostituibile collaboratore della cuoca (o del cuoco): infatti solo sulla fiamma del camino o sulla sua brace si possono cucinare determinate pietanze in modo tale che si cuociano al meglio e che si impregnino di aroma e sapore senza appesantirsi di condimenti e grassi, per una dieta gustosa e leggera!



*Qui sopra vediamo un complesso forno-camino, inglobato in un blocco cucina di sapore nettamente rustico: è realizzato da Palazzetti; a sinistra, un'intera parete è occupata da forno, legnaia e grande camino: lo ha progettato Marco Cardani per Garden Time; a destra, una tipica cucina tradizionale toscana col grande camino rustico. (progetto R. Barthel)*



