

Studio Bazar

De tricolore in de keuken!

Fotografie: Louis Drent | Tekst: Suzanne Bergman

Studio Bazar heeft álles op kookgebied. Dat begon in 1967, toen Dominique Vroom een winkel opende om de kookrequisieten die haar man in zijn ontwerpstudio fotografeerde te verkopen.

Anno 2011 heeft Studio Bazar twee vestigingen in Amsterdam; één aan de Utrechtsestraat en één aan de Reguliersdwarsstraat. Van complete messensets en geavanceerde pastamachines tot aspergeschillers en aardbeienontkroppers. Keukenprinsen en - prinsessen kunnen in dit kookwalhalla hun hart ophalen. Maar ook een leuk cadeautje is hier zo gevonden!

Dochter Rooslinde Jaspers heeft het stokje ondertussen van haar moeder overgenomen. Niet zo gek, want ze is praktisch in de winkel opgegroeid. Even runde ze het bedrijf zelfs samen met haar broer, maar die is nu een andere – culinaire – weg ingeslagen. Hoe zou zij aan mensen die de winkel niet kennen, uitleggen waar Studio Bazar voor staat? Rooslinde Jaspers: 'Voor kleur in de keuken. Wij zijn een kookwinkel met producten die kwalitatief goed zijn, dat ten eerste. Maar ik vind het ook belangrijk dat het gezellig is in de keuken. Daarom voeren we ook veel trend- en cadeau-artikelen. Ik hou niet van dat heel strakke; meer van sfeer en kleur!' Er zijn genoeg Italiaanse merken te vinden in Studio Bazar. Om maar niet te spreken van artikelen die je kunt gebruiken om één van Italië's vele culinaria te bereiden. Rooslinde maakte speciaal voor *Enoteca Magazine* vast een selectie.

Kaas



Elektrische kaasmolen van Guzzini	€ 82,50
Kaasrasp en - schaaf voor Parmezaanse kaas van Guzzini	€ 24,95
Handrasp voor Parmezaanse kaas van Cuisipro	€ 24,95
Pizza-doe-het-zelf-pakket	€ 9,95
De smaken van Italië	€ 19,95

Voor grootverbruikers van kaas is deze elektrische kaasmolen van Guzzini wellicht een uitkomst. En hij ziet er ook nog eens leuk uit! Liever een handrasp? Deze zijn speciaal gemaakt voor Parmezaanse kaas en extra scherp! En wat doe je daarna met je geraspte kaas? Die strooi je over je zelfgemaakte pizza. Het boekje Pizza-doe-het-zelf-pakket komt in een pizzadoos inclusief pizzasnijder en legt je precies uit hoe je je favoriete pizza helemaal from scratch opbouwt. Als je geen zin hebt in pizza, kook dan eens iets uit *De smaken van Italië*: de authentieke streekgerechten uit heel Italië zoals ze bedoeld zijn. Alleen al van de foto's krijg je honger!

Pasta



- Pastamachine van Marcato voor zes soorten pasta € 177,50
- Standaarduitvoering voor twee soorten pasta en lasagne € 89,95
- Ravioli opzetstuk € 69,95

Zelf pasta maken: kan het Italiaanser? Marcato heeft pastamachines waarmee je je spaghetti (en tagliolini, en reginette, en...) prachtig fijn kunt snijden. Tip van Studio Bazar: als je voor de eerste keer pasta maakt, nodig dan geen gasten uit! Neem je tijd, vraag iemand anders om de pasta te geleiden terwijl jij draait. Na één keer heb je het in de vingers! O ja, en houd het pastadeeg droog tijdens het maken; zo'n pastadroogrek is daarnaast ook een echte eyecatcher in je keuken.

servies

- Risottobord van Asa (à table) € 17,95
- Kom van Asa (à table) € 9,95
- Plat bord van Asa (27 cm) € 13,25

Van dit servies krijgt je eettafel kleur! Een echt risottobord mag natuurlijk niet ontbreken a tavola. Deze is gemaakt van Chinees porselein, en heeft de zo kenmerkende bolling waardoor je risotto mooi gepresenteerd wordt. Voeg daar het vrolijk gekleurde bestek van Sabre en aardewerk in de kleuren van de Italiaanse tricolore aan toe en je maaltijd kan niet anders dan gezellig verlopen!



- Plat bord van Asa (20 cm) € 7,75
- Kom van Asa (17 cm) € 8,75
- Vork en lepel van Sabre € 10,75 per stuk

koffie



- Espressopotje op gas van Ilsa € 32,50
- Gaspitverkleiner van Ilsa € 4,25
- Espressokopjes van Asa € 3,95 p/s € 21,10 p/zes

Een snel kopje overheerlijke Italiaanse espresso is zo gemaakt met dit handige espressopotje dat geschikt is voor het gasfornuis. Met een gaspitverkleiner valt hij niet tussen wal en schip. De vrolijke espressokopjes liggen lekker in de hand en zijn daardoor precies geschikt voor een espressoshot! Meer een cappuccinofan? Met een elegante melkopschuimer op batterij klop je je melk in een handomdraai schuimend. Over het melkkannetje is nagedacht: het heeft twee schenktuitjes en is dus geschikt voor links- én rechtshandigen!