



Spicy

a r t e s d e m ã e



Mães Chefs

Marcela Maragliano

CHEF E MÃE

24 HORAS POR DIA
COM SEU FILHO BRUNO



Garrafa azeite

340ml - 145.1.1 R\$28,-
120ml - 145.1.2 R\$18,-



Frigideira 28cm Platinum Valira
Com duas camadas de Teflon anti-aderente
e uma camada anti-aderente Platinum
108.1.4 R\$286,-

Em um mundo cada vez mais frenético, o ritmo de nossas vidas anda numa velocidade incrível; estamos sempre reclamando da falta de tempo para a família, para os amigos e para nós mesmos. Deste modo passamos a valorizar cada vez mais os momentos de intimidade, alegria e descontração que passamos com pessoas queridas.

Um dos momentos que simboliza muito bem todos estes sentimentos são aqueles vividos entre mães e filhos.

*Por isso, neste **Dia das Mães**, a **Spicy** não poderia deixar de estar presente com uma seleção de produtos que faz este acontecimento ainda mais próximo e intenso. Estar junto com seus filhos, experimentando e saboreando este dia, é certamente um dos maiores desejos de todas as mães !*



Faca elétrica Cuisinart
127.11.1 R\$299,-



Faca utilitária 15cm Oxo
57.11.2 R\$146,-



Forno elétrico Classic Cuisinart
127.7.5 R\$860,-



Ralador de queijo Zyliss
transparente - 0.11.277 R\$83,-

Bruschetta

INGREDIENTES

- 1 baguette de pão italiano, fatiada;
- 4 colheres de sopa de azeite;
- 4 tomates, sem pele e sem sementes picadinhos;
- 6 filés de aliche picadinhos;
- parmesão ralado;
- sal e pimenta do reino;

PREPARO

1. Numa tigelinha, misturar o azeite e o aliche;
2. Com um pincel, espalhar esta mistura nas fatias de pão;
3. Colocar os tomates picadinhos por cima;
4. Temperar com sal e pimenta do reino;
5. Polvilhar com queijo parmesão;
6. Levar ao forno quente, pré-aquecido por 15 min.;
7. Servir quente.



Conj. Porcelana SW3 Villeroy & Boch
24pcs. - 50.8.38 de R\$3280,- por R\$1298,-





Grill 28x28cm Platinum Valira
108.1.1 R\$290,-



Pote catchup
125.1.3 R\$64,-



Copo água 290ml Linea
3pçs. - 7.64.1 R\$43,-



Galheteiro azeite/vinagre c/ base madeira
125.1.4 R\$118,-



Travessa oval Optimist Kahla
148.6.9 R\$68,-



Lava e Seca saladada Oxo
grande - 57.8.7 R\$139,-
pequeno - 57.8.10 R\$92,-

Novidade

Talheres 36pçs. Giorno Spicy
150.1.2 R\$448,-



Novidade



Saleiro e pimenteiro Ritzenhoff

157.13.1 R\$148,-



Bowl 23cm Optimist Kahla

148.6.8 R\$45,-

Hamburguer

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída (filé mignon ou picanha);
- 3 ramos de alecrim, só as folhas, picadinhas;
- 100g de pancetta picadinha;
- 1 cebola roxa picadinha;
- sal e pimenta do reino;
- 2 colheres de sopa de azeite para fritar.

PREPARO

1. Numa frigideira, coloque a pancetta e doure-a levemente. Retire e reserve;
2. Numa tigela, junte todos os ingredientes: a carne bem gelada, a cebola, o alecrim e a pancetta;
3. Com a ajuda de um aro, molde os hambúrgueres de modo a ter 2 cm de altura;
4. Grelhe os hambúrgueres numa frigideira com o azeite. Sirva quente.





Varal p/ secar massa
0.3.521 R\$92,-

Spaghetti al Pomodoro Estivi

INGREDIENTES

350 g de spaghetti;
400g de tomates frescos, sem pele e sem semente, picados em cubinhos;
2 colheres de sopa de pinolli;
1 cebola média picadinha;
1 dente de alho picadinho;
6 ramos de manjerona (só as folhas);
6 ramos de manjeriçao (só as folhas);
1 xícara de chá de salsa picadinha;
1 xícara de chá de vinho branco seco;
3 colheres de sopa de azeite;
sal e pimenta do reino.

PREPARO

1. Num panela, esquente o azeite e nele refogue a cebola e o alho;
2. Acrescente o vinho branco e espere evaporar um pouco;
3. Junte os tomates e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos em fogo baixo;
4. Tempere com sal e pimenta do reino;
5. Disponha sobre o molho as ervas frescas picadas e o pinolli;
6. Cozinhe a massa em água abundante e sal e derrame o molho por cima.



Prato p/ macarrão 29cm
83.110.2 R\$39,-

Novidade

Caçarolas Bistro Platinum WMF anti-aderente

baixa 24cm - 1.65.1	R\$443,-
28cm - 1.65.2	R\$572,-
baixa 32cm - 1.65.3	R\$434,-
alta 20cm - 1.65.4	R\$543,-

Molheira Bistro Platinum WMF anti-aderente

16cm - 1.65.5	R\$283,-
---------------	----------



Talheres p/ espagete Combination WMF

conj. 2 pçs. - 2.61.88 R\$42,-



Panela p/ massa e cozimento à vapor

999.8.3 R\$170,-



Pote queijo ralado Farm WMF

3.5.2 R\$139,-



Máquina de pasta manual

0.3.520 R\$178,-

motor 110V - 0.3.517 R\$325,-



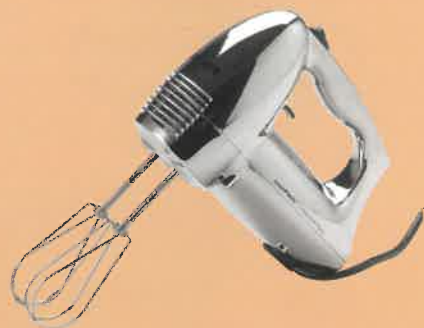
City Park Villeroy & Boch

prato 22cm - 50.44.8 *de R\$67,- por R\$49,-*
prato raso 27cm - 50.44.7 *de R\$99,- por R\$74,-*



Máquina Waffle Cuisinart

127.8.1 R\$398,



Batedeira cromada Cuisinart

127.3.1 R\$359,



Potes Farm WMF

Mel - 3.5.4 *de R\$139,- por R\$112,-*
Gelêia - 3.5.3 *de R\$139,- por R\$112,-*

Novidade



Copo medidor Oxo

57.8.11 R\$32,



Espátula de Silicone 25cm c/ cabo em inox

102.5.8 R\$28,- cada

Novidade



Talheres 30pçs. Boston WMF

c/ pote cromado Brabantia
2.1.31 R\$628,-



Crepeira anti-aderente 110V

140.2.1 R\$399,



Waffles

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo (175g);
- 2 colheres de chá de fermento em pó;
- 1 colher de chá de sal;
- 2 colheres de chá de açúcar;
- 2 ovos inteiros;
- 1 xícara de leite (225ml);
- 85 g de manteiga derretida;

PREPARO

- 1. Numa tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal;
 - 2. Misture o açúcar;
 - 3. Em outra tigela, misture os ovos, o leite e a manteiga derretida;
 - 4. Juntar tudo, misturando bem. Descansar 5 minutos;
 - 5. Colocar 1 concha cheia de massa no centro da máquina de waffle e fechar.
- Obs. Pode-se servir o waffle com sorvete, calda, nozes picadas, geleias diversas, maple, mel, chantilly, etc...

Calda de Blueberry

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de açúcar;
- 1 xícara de chá de água;
- 200g de blueberry (pode ser congelada).

PREPARO

- 1. Numa panela, misturar o açúcar e a água, fora do fogo;
- 2. Quando o açúcar estiver dissolvido, levar a calda ao fogo, sem mexer até o ponto de fio leve. Desligue e deixe amornar;
- 3. Adicione as blueberries, mexa levemente e sirva sobre o waffle.



Molheira Optimist Kahla
148.67 R\$68,





Coffee Shake

INGREDIENTES

- 4 bolas de sorvete de creme;
- 1 xícara de café forte e frio;
- 3 colheres de sopa de ovomaltine sabor chocolate;
- 3 colheres de sopa de chantilly;
- Calda de chocolate e grãos de café para decorar o copo.

PREPARO

1. Decorar as laterais do copo com calda de chocolate;
2. No liquidificador, bater o sorvete com o café;
3. Misturar o ovomaltine com uma colher;
4. Colocar o shake no copo e dispor o chantilly por cima;
5. Decorar com grãos de café.

à esquerda

Copo Latte Macchiato WMF

2pçs. (copo/colher) - 4.31.27 R\$72,-

Novidade



Garrafa Térmica translúcida Samba Emsa

laranja - 5.87.7 R\$98,-

vermelha - 5.87.8 R\$98,-

azul - 5.87.9 R\$98,-

Novidade



Xícara café 6 pçs. Orbital Spicy

Desenvolvido c/ exclusividade

por Rosenberg Design

detalhe preto/cinza - 806.0.1 R\$148,-



Novidade

Copo com pires Mia Cara Ritzenhoff
 Auge - 157.12.1, Shalev - 157.12.4, Peschkes - 157.12.
 R\$185,- cada



Garrafa p/ chantilly Spicy
 0,5L - 70.15 R\$249,



ipanema
 coffees

Café Spicy
 em grão 250g - 800.2.1 R\$9,-
 em pó 250g - 800.2.7 R\$9,-



Cafeteira branca 10 xícaras Cuisinart
 127.1.1 R\$259,



Novidade

Máquina de café 220V Divina
 0.6.5 R\$3498,

Cafeteira Santos Bodum
133.1.3 R\$598,-



Vasos Piezo
28cm - 135.4.1 de R\$109,- *por R\$70,-*
37cm - 135.4.2 de R\$154,- *por R\$99,-*

g i f t s



Bomboniere Esprit
110.1.17 R\$64,-

Talheres de serviço Combination WMF
cj. 4 pçs. - 2.61.55 R\$259,-



Novidade

Fondue chocolate
125.1.34 R\$48,-



Novidade

Aparelho Jantar 20pçs. Spicy
Disponível em vários modelos
144.1.10 R\$148,-



Crepeira elétrica 110V 33cm Tibos
70.1.7 de R\$624,- por 458,-

g i f t s



Xícara café 80ml My Little Darling Ritzenhoff
157.7.1 R\$96,-



Xícara café 80ml My Little Darling Ritzenhoff
157.7.2 R\$96,-



Xícara café 80ml My Little Darling Ritzenhoff
157.7.3 R\$96,-



Novidade

Refrigerador Wide by Side MZD2766GES Maytag

inox - 142.1.1 R\$16998,-

branco - 142.1.2 R\$14498,-

- *Prateleiras em vidro temperado*
- *Ajuste de temperatura na gaveta de carnes*
- *Prateleiras com regulagem de altura através de manivelas*
- *Controle automático de umidade nas gavetas*
- *Maiores espaços internos no refrigerador e no freezer*
- *Motor silencioso*
- *No-Clean - não é necessário limpar o condensador*
- *Baixo consumo com máxima eficiência*
- *Dois termostatos - melhor controle de refrigeração*
- *Cestos inclináveis no freezer*
- *Ice Maker - gelo em cubos e triturado*
- *Dispenser para água*

ARISTON

Fogão Bi-Power C659B Ariston

76.22.1 R\$5198,-

- Fogão a gás e forno a gás/elétrico - 60 cm 220V
- 5 queimadores a gás sendo um queimador Triplo e três semi-rápidos giratórios que otimizam o uso de panelas retangulares e ovas
- Bistequeira anti-aderente e pegadores
- Válvula de segurança "Gas Stop" nos queimadores e no forno
- Design exclusivo
- Grades e espalhadores esmaltados
- Forno Bi-power: a gás e elétrico, multifunção com 3 programas: Ventilado, Grill e Grill duplo
- Permite assar diferentes pratos ao mesmo tempo no forno elétrico
- Programador digital com início e término estabelecidos no forno elétrico
- Ventilação tangencial de resfriamento
- Acabamento aço inox escovado

