

Frühjahr
2025

Pro·Idee
K Ü C H E N H A U S

Neue Ideen für Küche und Gastlichkeit.

Weltneuheit:
das 21 mm (!) flache
Induktions-Kochfeld.
Seite 18.



Bestellen leicht gemacht:
www.proidee.ch/kuechenhaus
Tel. 071-274 66 17
Mo.-So.: 08:00 - 22:00 Uhr

Vielseitige Talente in Ihrer Küche

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, entdecken Sie im vorliegenden Katalog innovative Küchengeräte, die das Zubereiten von Speisen zum Kinderspiel machen. Diese Multitalente überzeugen mit **durchdachten Funktionen und intuitiver Bedienung** – so sparen Sie Zeit und geniessen geling-sicher Ihre Köstlichkeiten.



Wie zum Beispiel die 3-in-1 Mikrowelle: in diesem Multitalent stecken **Mikrowelle, Heissluftofen und Grill zugleich** – vielseitig einsetzbar bis hin zur programm-gesteuerten Zubereitung ganzer Gerichte in einem Arbeitsgang. (Seite 12)

Oder das **ultraflache Induktionskochfeld** mit modernster Induktions- und Sensor-Elektronik – diese Weltneuheit ist zum Kochen, Braten, Dünsten so ideal wie zum Aufwärmen und Warmhalten, nichts brennt an oder kocht über. (Seite 18)

Ob köstlich feine Trinkschokolade oder perfekt cremiger Milchschaum, ob heiss oder kalt, Mandel- oder Haferdrink – mit dem **Design-Milchaufschäumer** gelingen **einzigartige Genussmomente** einfach per One-Touch-Bedienung und 5 Automatikprogrammen. (Seite 51)

Diese und zahlreiche weitere faszinierende Ideen finden Sie im neuen Küchenhaus-Katalog. Für alle weiteren Fragen zur Küchenausrüstung gibt es unseren Webshop – mit über 400 weiteren Empfehlungen zu praktisch jeder Kategorie.

Ihr Dieter Junghans

Dieter Junghans

Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung

- 1 QR-Code scannen
- 2 Bestellnummern eingeben
- 3 Bestellung absenden



✓ **3 Jahre Langzeitgarantie. Ohne Aufpreis.**

✓ **Priority-Lieferung auf Wunsch möglich.**

Einzelheiten siehe Seite 56.



Konservendosen öffnen auf Knopfdruck. Kinderleicht und ohne Kraftaufwand.

Der elektrische Dosenöffner mit extra starkem Motor und Sicherheits-Schneidsystem.

Einfach oben am Deckelrand auflegen und den Startknopf drücken: Der extra starke Motor zieht das Schneidrad vollautomatisch am Deckelfalz entlang. Es bedarf keiner Führung, keines Festhaltens oder Kraftaufwands. Ideal auch für Menschen mit geschwächten Händen, Gicht oder Arthrose.

Saubere Sache ohne scharfe Kanten.

Durch den integrierten Magneten heben Sie den Deckel direkt mit dem Öffner ab – und Ihre Finger bleiben sauber. Das Sicherheits-Schneidsystem rundet die Schnittkante beim Öffnen ab. So verringert sich die Verletzungsgefahr – und der Deckel kann bei Bedarf weiterhin als Dosenabdeckung verwendet werden. Die ergonomische Form liegt gut in der Hand. Funktioniert mit 4 Mignon-Batterien (separat erhältlich). Aus ABS-Kunststoff mit Edelstahl-Schneidvorrichtung. Misst 16,5 x 6 x 5,5 cm. Wiegt 240 g. Farbe: Weiss.

Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- Elektrischer Dosenöffner Nr. 236-970-06 Fr. 39.95
- Batterie-Set, 4 Mignon Nr. 677-039-06 Fr. 7.–



Das Sicherheits-Schneidsystem rundet die Schnittkante beim Öffnen ab.



Durch den integrierten Magneten heben Sie den Deckel direkt mit dem Öffner ab.

3 automatische Mixprogramme für weiche und harte Lebensmittel.

Pulse: kurzzeitiges, stoßartiges Mixen, Vermischen oder Zerkleinern von Speisen bei maximaler Drehzahl. Ideal für Sorbets, Babynahrung, zum Mixen von gekochtem Gemüse für Suppen, Saucen, Dips.

Shake: automatische Geschwindigkeitserhöhung: ideal zum Eiswürfel crushen und für Milchshakes.

Smoothie: die Mix-Geschwindigkeit erhöht sich schnell, stoppt und erhöht sich dann wieder schnell.



Mit kinderleichter und sicherer Einknopf-Bedienung – der Geschwindigkeitsregler ist gleichzeitig Wahlknopf für die 3 Automatikprogramme.



Die Hochleistungs-Technik teurer Mixer – zum Top-Preis.

Einzigartiges 8-flügeliges Messersystem (statt 6-flügelig). Kraftvolle 2.000 W (statt oft 1.200 W). Bis zu 30.000 U/Min (statt nur 10.000).

Aussergewöhnlich kraftvolle 2.000 W (statt oft nur 1.200 W). 30.000 Umdrehungen/Min. (statt oft nur 10.000). Und statt der üblichen 6 Klingen ein 8-flügeliges Messerwerk, das selbst hartes und fasriges Mixgut schnell und mühelos meistert. Das bestätigt auch der Haus & Garten Test unter 7 namhaften Konkurrenten: „Leistungsstark und mit acht hochwertigen Klingen ausgestattet, zerkleinert der Powerblender von Caso zuverlässig in Sekunden.“ Gesamtnote „sehr gut“ (1,3), Ausgabe 5/2024.

Keine unverarbeiteten Reste am Behälterboden. Kein Klümpchen, keine Faser stört den Genuss.



Das 8-flügelige Messerwerk meistert schnell und mühelos selbst hartes und fasriges Mixgut.

Das rotierende Messerwerk treibt das Mixgut an den Wänden empor; die ausgetüftelte Bodenform des 2 l-Mixbehälters leitet es immer wieder direkt vor die Klingen. So gelingen Smoothies, Cocktails, Suppen besonders homogen. Die harte Titan-Beschichtung hält Klingen lange scharf. **Mixen, mahlen, pürieren, Eis crushen, ... Per Drehregler passen Sie die Geschwindigkeit stufenlos der Aufgabe an.**

Rasante 30.000 U/Min. brechen

die Zellwände auf und holen selbst „versteckte“ Nährstoffe aus Obst und Gemüse. Hergestellt aus Tritan®-Kunststoff ist der 2 l-Mixbehälter besonders leicht und bruchsicher – und verträgt (anders als sonst oft üblich) bis zu 100 °C heisse Zutaten: ideal z. B. zum Pürieren feiner Suppen und Sossen.

Kinderleichte und sichere Einknopf-Bedienung.

Der Geschwindigkeitsregler ist gleichzeitig Wahlknopf für die 3 Automatikprogramme Pulse, Shake und Smoothie (s. Box).

Klares Design in aktuellem Mattschwarz.

Sockel aus robustem ABS-Kunststoff. Behälter spülmaschinengeeignet. Misst 19 x 46 x 21 cm (B x H x T), wiegt standfeste 4,4 kg. 100 cm-Kabel für 220 - 240 V/2.000 W.

Hersteller: *CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de*

- **2.000-W-Powermixer**
Nr. 237-385-06
Fr. 189,95



Komplett mit 2 l-Tritan®-Mixbehälter, 8-fach Messer-System, Deckel mit intelligentem Sicherheitsverschluss, Stößel und rutschfestem Sockel.



Teefilter, Dosier- und Rührlöffel in einem. Ohne Papierfilter. Nachhaltig und langlebig aus Edelstahl.

Für vollendeten Genuss des Geschmacks und der Frische losen Tees. Exklusiv bei Pro-Idee.

Mit diesem praktischen 3-in-1 Tool entnehmen Sie die genau dosierte Menge Teeblätter für eine Tasse direkt aus der Vorratsdose. Kein zusätzlicher Löffel ist nötig. Nichts krümelt daneben. Frei in dem grosszügigen Zylinder schwebend, entfalten die Teeblätter beim Ziehen ihr volles Aroma.

Kein Partikel durchdringt die extrafein gestanzte Lochung.

Das elegante, schlanke Design mit dem integrierten Haken ist perfekt zum Einhängen z. B. am Tassenrand, als Rührlöffel und zum einfachen Entnehmen am Ende der Ziehzeit.

Das perfekte Geschenk für jeden Teeliebhaber.

Auch als Gewürzsieb beim Kochen von Suppen und Saucen nutzbar. Aus 0,4 mm starkem Edelstahl. Geschmacks- und geruchsneutral, rostfrei und spülmaschinenfest. Misst 14,5 cm H x 2,2 cm B (mit Griffstück 3,7 cm B). Wiegt 75 g.

Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

Aroma-Langrohr-Teefilter 3-in-1

- 2er-Set
Nr. 237-185-06 Fr. 15.95
- 4er-Set
Nr. 237-205-06 Fr. 29.95
(Sie sparen 1.95 Fr.)



Einfach mit dem Langrohr-Teefilter entnehmen Sie Ihre gewünschte Menge Teeblätter direkt aus der Vorratsdose – kein zusätzlicher Löffel nötig.

Endlich für fast

Dank Auszieh-

Statt mehrerer Spritzschutzdeckel unterschiedlicher Grössen brauchen Sie jetzt nur noch diesen einen, um Pfannen und Töpfe von 22 bis 32 cm Ø vollständig abzudecken. Das spart viel Platz im Schrank. Und auch Funktion und Verarbeitung überzeugen: **Die feine Perforation verhindert Fettspritzer, aber lässt Wasserdampf entweichen.**

Herd, Küche und Ihre Kleidung bleiben sauber. Der Deckel hält die Hitze in Topf oder Pfanne. Und kein Kondenswasser verwässert Ihr



Jetzt für alle Herd Die Doppelp sauberen Omelett

Nichts bricht aus Ideal auch für empfindliche

Kein kniffliges Umdrehen mit dem Wender. Kein verschmutzter Herd. Einfach Omelett- oder Pfannkuchenteig, Rösti, Bratkartoffeln, Fischfilets, ... von einer Seite backen lassen, die zweite Pfannenhälfte einhaken, schliessen und alles mit einem Schwung drehen. Die Ränder greifen absolut dicht ineinander: Kein Fetttropfen, kein Bratkrümel kann entweichen. Ihr Herd und Ihre Arbeitsplatte bleiben länger sauber.

ein Spritzschutzdeckel alle Pfannen und Töpfe.

Mechanismus passend von 22 bis 32 cm Ø.

Bratgut. Der Kunststoffknopf wird nicht heiss und lässt sich immer gefahrlos anfassen. Robuste, langlebige Qualität aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinenfest. Misst zusammengeschoben 19 cm Ø. Wiegt 540 g.

- **Universal-Spritzschutzdeckel**
Nr. 235-147-06 Fr. 37.95



Dank Auszieh-Mechanismus passend für Pfannen und Töpfe von 22 bis 32 cm Ø.



arten inklusive Induktion: fanne zum sicheren, und Pfannkuchen backen.

einander. Nichts fällt daneben.

Fischfilets, Bratkartoffeln, French Toast, ...

Aus umwelt- und gesundheitsschonendem Recycling-Aluminium: Leicht. Robust.

Das Aluminium für diese antihaft-versiegelte Allherd-Pfanne wird zu 100 % aus wiederverwertetem Altaluminium gewonnen. Das schont Ressourcen, reduziert Müll und trägt so nachhaltig zum Schutz der Umwelt bei. Bitte von Hand spülen.

Auch einzeln als separate Pfannen nutzbar.

Hitzeisolierte Bakelitgriffe. Misst komplett 8 cm H x 24 cm Ø. Wiegt 1.120 g. Hergestellt in Italien.

- **Induktions-Doppelpfanne**
Nr. 232-390-06 Fr. 49.95

Die kraftsparende Kartoffelpresse: mit einzigartiger Drehmechanik (statt üblicher Hebel).

Geniales Produktdesign von Joseph Joseph.

Statt mit der üblichen Hebelmechanik arbeitet diese geniale Kartoffelpresse mit einem Drehmechanismus. Der Vorteil: Statt mühsam vertikal drücken Sie die Griffe bequem horizontal zusammen. So pressen Sie viel leichter, da die Kraft aus den Schultern miteingesetzt wird. Zudem vervielfacht die Drehmechanik die eingesetzte Kraft optimal. Selbst grosse Mengen pürieren Sie so mühelos und schnell. Die abgerundeten Griffe liegen ideal in der Hand. Ohne kantige Ränder, die sich in Ihre Handflächen drücken. Und ohne Quetschgefahr für Ihre Finger. Nichts kleckert oder fällt daneben.

Durch die ausgetüftelte Konstruktion zeigt die Lochscheibe beim Pressen automatisch senkrecht nach unten. Ohne die Arme zu verrenken landet Ihr Püree so sicher in Topf oder Schüssel. Ideal auch für Gemüse- und Fruchtemus und Spaghetti-Eis.

Die Lochscheibe ist fest integriert. So kann sich nichts zwischen Scheibenrand und Zylinder quetschen. Aus stabilem Nylon und Edelstahl. Zerlegbar, spülmaschinenfest. Grifflänge 26,5 cm. Wiegt 480 g.

- **Kartoffelpresse Helix™**
Nr. 229-012-06
Fr. 29.95





Die neue Generation Brotkästen: reguliert Luftfeuchte und -zirkulation optimal. Von allein.

Beugt Schimmelbildung vor und hält Brot, Brötchen
und Gebäck deutlich länger frisch.

Nicht zu feucht. Nicht zu trocken. Und stets ideal
belüftet: Diese clevere Brotbox reguliert das Klima im
Inneren ganz von allein und stimmt Luft- und Feuchtig-
keitsgehalt optimal aufeinander ab. Dazu sind Deckel



Grosse Brotbox mit extra
Rahmen und Deckel – perfekt
für 1 grosses Brot oder
mehrere Gebäckstücke.



Handliche kleine Brotbox mit
verstellbarer Trennwand –
ideal zur Aufbewahrung
unterschiedlicher Backwaren
nebeneinander.

bzw. Rand der Box mit einer
CondensControl™-Membran
ausgestattet. Zusätzlich lässt
das Rillenprofil am Behälter-
boden Luft auch um die
Unterseite Ihrer Backwaren
zirkulieren. So entsteht ein
ideales Aufbewahrungsklima,
das Schimmelbildung
vorbeugt und gleichzeitig
bewirkt, dass Ihre Backwaren
nicht so schnell austrocknen
und hart werden. Brot und
Brötchen, Baguette, Muf-
fins, ... schmecken länger
köstlich frisch. Sie müssen
kein Brot wegwerfen, nichts
wird verschwendet.

**Stets einwandfrei hygienisch
und krümel dicht.**

Keine Plastiktüten, keine
fett- oder mehlbefleckten
Stoffbeutel. Ihre BreadSmart
Box reinigen Sie schnell und
gründlich mit etwas Spüllau-
ge. Und: Anders als oft bei
herkömmlichen Brotkästen
können keine Krümel durch

Ritzen oder Spalten entweichen.

**Bekannt langlebige Qualität von Tupperware®.
10 Jahre Hersteller-Garantie.**

Komplett aus BPA-freiem thermoplastischem
Kunststoff, in 2 Grössen. Kleine BreadSmart Box mit
verstellbarer Trennwand misst 32 x 16 x 15 cm
(L x B x H), wiegt 468 g. Grosse BreadSmart Box
38 x 26,5 x 15,5 cm, 918 g. Hergestellt in Portugal.

Tupperware® BreadSmart

- Klein
Nr. 235-897-06 Fr. 49.95
- Gross
Nr. 235-890-06 Fr. 74.95

Der weltweit platzsparendste Al Made in Ger

Geklappt gerade 10 cm schmal. Bei Pro-
das glatte Schinken- und Aufschnittmes

Dieser starke Allerschneider benötigt auf Ihrer Arbeitsfläche kaum mehr
Platz als ein A4-Blatt. Nach Gebrauch mit ein paar Handgriffen zusamen-
klappt, ist die icaro 5 Duo Plus gerade 10 cm schmal – und passt sogar in eine
Küchenschublade.

**Mitgeliefert: 1 Wellenschliff- und 1 glattes Schinken-/Aufschnittmesser.
Für hauchzarte und kräftige Scheiben von hartem und weichem Schneid-
gut.**

Kein Rucken, kein Reissen: Butterweich schneidet das Wellenschliffmesser
selbst harten Käse und extra knuspriges Brot in akkurate Scheiben. Für extra
feine Schnitte von weichem und empfindlichem Schneidgut ist das glatte
Schinken-/Aufschnittmesser optimal. Sehr gut geeignet für Roh- und Kochschin-
ken, Wurst, Gemüse-Carpaccio, ... Auch Rouladen und
Scaloppine gelingen gleichmässig und glatt wie vom
Metzger. Schnittstärke (bis ca. 14 mm) stufenlos einstellbar.



Zusammenge-
klappt nur 10 cm
schmal.



Von Sprudelflasche bis Dieser Öffner schafft spielend nahe

Flexibel einstellbar für Deckeldurch

Das schlanke Design ist gut durchdacht und denkbar einfach zu handha-
ben: Mit dem Schieberegler passen Sie den Öffner stufenlos an den Deckel-

durchmesser an. Druck auf
den seitlichen Hebel
arretiert ihn sicher. Die
gefrästen Zähne verhindern
Ab- und Wegrutschen.
Durch die Hebelwirkung
des langen Griffs genügt
ein kurzer Dreh und der
Deckel löst sich ohne
Kraftanstrengung.

**Meistert mühelos selbst
die festsitzenden
Vakuumdeckel von
Glaskonserven.**

Halten Sie einfach den



Deckelöffner, 2er-Set
Fr. 19.95

lesschneider aus Metall. many.

Idee zusätzlich mitgeliefert:
ser im Wert von 49.95 Fr.

Dank 65 W Eco-Motor 50 % kraftvoller, dabei
20 % weniger Stromverbrauch*.

Solide, langlebige Metall-Ausführung made in
Germany. Von ritterwerk seit 1905. Misst geklappt
10 x 20 x 34 cm (B x H x T), aufgebaut 24 cm
breit. Wiegt 3,4 kg. Messer in Solingen gefertigt
aus rostfreiem Edelstahl. Inkl. Auffangschale und
Restehalter. 100 cm-Kabel für 230 V/ 65 W. VDE/
GS-geprüfte Sicherheit**.

• **Allerschneider icaro 5 Duo Plus**
Nr. 235-062-06 Fr. 249.–

*Im Vergleich zum Vorgängermodell (icaro 7 Version 1)
von ritterwerk.

**119443



Inklusive Wellenschliffmesser für z. B.
harten Käse oder knuspriges Brot und
Schinken-/Aufschnittmesser für z. B.
Roh- und Kochschinken, Wurst,
Gemüse-Carpaccio, ...

Ausstattung und Funktionen im Überblick.

- Metallausführung
- klappbarer Auflegetisch
- Wellenschliffmesser, 17 cm Ø
- glattes Schinken-/Aufschnittmesser,
17 cm Ø
- Schnittstärke-Einstellung stufenlos bis ca.
14 mm
- Sicherheits-Moment- und Dauerschalter
- teilbarer Schlitten zur platzsparenden
Aufbewahrung auch am geklappten Gerät
- Schlittenweg ca. 20 cm
- Schlitten zur leichteren Reinigung
abnehmbar
- Schneidgut-Auffangschale
- Kabeldepot

Gurkenglas: zu jeden Drehverschluss.

messer von 3 bis 11 cm.

Hebel gedrückt, um den Deckel abzuheben und
tropfsicher abzulegen – Ihre Finger bleiben
sauber. Nach Gebrauch lässt sich der nur 3,3 cm
breite Öffner leicht in jeder Schublade verstauen
oder griffbereit an der Küchenreling aufhängen.
Aus 430-Edelstahl. Rostfrei und spülmaschinen-
fest. Misst 19 x 3,3 cm. Wiegt ca. 116 g.

• **Deckelöffner, 2er-Set**
Nr. 233-423-06 Fr. 19.95



Für nahezu jeden Drehverschluss von
3 bis 11 cm Deckeldurchmesser
geeignet.

Kinderleicht drehen statt mühsam stößeln.

Massives Gusseisen zerkleinert Gewürze und Kräuter viel leichter und präziser.
Aus reinen Naturmaterialien gefertigt.

Die gerundete Schale liegt perfekt in Ihrer Hand. Sofort spüren Sie, wie solide
dieser Mörser ist: aus massivem Gusseisen mit einem eindrucksvollen Gewicht von gut
1 kg. Anders als die Stößel üblicher Mörser füllt der Mahlkonus die gesamte Mörser-
schale aus. Statt mühsam zu stossen zerreiben Sie Pfefferkörner, Senfsamen, ...
einfach im „Handumdrehen“ – schnell, schonend und gleichmässig. Und
nichts springt beim Mahlen heraus.

**Ideal auch zum Zerkleinern frischer
Kräuter.**

Die Schalen-Innenseite und der Boden
des Mahlkonus sind grob geriffelt. Ganz
leicht zerreiben Sie auch Rosmarin, Pfeffer,
Pistazien, ... für Pestos und würzige Dips.
Im Depot unter dem Walnussholzdeckel
bewahren Sie Ihren Gewürzvorrat aromasi-
cher auf. Misst 9 x 8 cm (H x Ø), wiegt
1,1 kg. Nach Gebrauch bitte mit warmem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen.
Design: Carl & Carl.



• **Skeppshult Gusseisen-Mörser** Nr. 222-592-06 Fr. 64.95

Unvergängliches Gusseisen – seit Jahrhunderten traditionell in Schweden gefertigt.

Bereits im 14. Jh. entstanden in Schweden die ersten Eisengiessereien Europas. Reiche Erzvorkommen,
Wasserkraft und Wälder, deren Holz als Brennmaterial benötigt wurde, machten das Land zum idealen
Standort. 1906 nahm Skeppshult in Südschweden den Betrieb auf. Heute ist sie die einzige Giesserei
Skandinaviens, die noch Töpfe, Pfannen und Küchenaccessoires aus Gusseisen fertigt – nach wie vor
aus reinen Naturmaterialien in überlieferter Handwerkskunst.

Schlank, stylish, edel:

der vermutlich flachste Toaster der Welt.

Qualität „made in Germany“. Von ritter, bayerischer Küchengeräte-Hersteller
mit über 100-jähriger Tradition.

Kein Vergleich zu häufig sperrigen Toastern: Knapp 9 cm schmal, verstellt Ihnen
dieser Edel-Toaster keinen wertvollen Platz auf der Arbeitsplatte. Elegante Glasfronten
und die betont klare Form machen ihn zum wahren Design-Blickfang.

Auf Tastentipp: 9 Bräunungsgrade, Aufwärm- und Auftaufunktion.

In den 25 cm langen, 2 cm breiten Röstschlitz passen zwei Toasts gleichzeitig.
Ideal auch für grosse Graubrotsscheiben, Sandwichtoasts und aufgeschnittene Bagels.
Flexible Metallroste justieren alles automatisch in der richtigen Lage. 9 blaue LEDs
zeigen Ihnen den Fortschritt beim Rösten.

**Viel praktischer (und schön-
er): die fest integrierte
Brötchenauf-
lage.**

Mit einem Handgriff fahren
Sie die 27 x 4 cm Brötchenauf-
lage aus. Und schieben Sie nach
Gebrauch auf das Röstschlitz-
Niveau zurück. Kein sperriger
Aufsatz stört das klare Design.

**Der einzige komplett in
Deutschland gefertigte Toaster
auf dem Weltmarkt.**

Wärmeisoliertes Gehäuse aus
Hochtemperatur beständigem
Kunststoff und bruch- und
kratzbeständigem Sicherheitsglas. Mit Krümfach, Stopp-Taste, manueller Nachhebefunk-
tion und Sicherheitsabschaltung bei blockiertem Brot.

Misst 38,2 x 19,8 x 8,9 cm (B x H x T), wiegt 3,1 kg. 105-cm-Anschluss für
230-240 V/900-950 W. TÜV Rheinland/GS-geprüfte Sicherheit. * **Gratis bei Pro-Idee:
36 Monate Langzeitgarantie.**

Design-Langschlitz-Toaster Fr. 179.95

- Weiss Nr. 224-930-06
- Schwarz Nr. 224-932-06

*S 60136622



Die bessere Muskatmühle: schneidet die harten Kerne staubfein. Bis zum letzten Rest. Ohne Gefahr für Ihre Finger.

Perfekt für Küche und Tisch.
Vom US-Spezialisten Microplane®.

Viel leichter und sicherer als mit den üblichen scharfzahnigen Reiben mahlen Sie Muskatnüsse und andere Hartgewürze mit dieser praktischen Mühle. Die Klingen am Boden sind photochemisch geätzt (statt einfach gestanzt) und extrem schnitthaltig. Statt die harten Samenkerne zu zerdrücken, reiben Sie präzise staubfeine Stückchen ab – bis zum letzten Rest. So bleiben die ätherischen Öle bewahrt. Das Aroma kann sich voll entfalten. Sie können die Würze besonders fein dosieren. Und Ihre Finger sind nicht in Gefahr.

Hält bis zu 4 Muskatnüsse auf Vorrat bereit.

Vor Luft und Licht geschützt und mit einem Griff zur Hand. Ein Bodendeckel hält Gewürzkrümel zurück und dient zugleich als Klingen- und Aromaschutz.

Perfekt auch für Zimtstangen, Tonkabohnen und Langpfeffer.

Kunststoffgehäuse mit handschmeichelnder Softtouch-Oberfläche, rutschfest selbst mit feuchten Händen. Drehkappe und Klingenscheibe aus rostfreiem Edelstahl.

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Design Award 2018 in der Kategorie Product Design.

Die Begründung der Jury: „Als kompakte Produktlösung zeichnet sich diese Gewürzmühle durch eine überzeugende Funktionalität und eine ästhetische Formensprache aus.“ Misst 5 x 11,5 cm (Ø x H), wiegt 150 g.

- **Microplane® Muskatmühle**
Nr. 228-001-06 Fr. 34.95



Viel Lob auch von den Medien.

„Muskatmühle für Profiküchen.“
GastronomieReport 10/2018

„Ausgezeichnete Schärfe.“
Genuss Professional 03/2018



Testsieger: Der Unter 36 Konkurrenten.

Von Börner – dem Erfinder des V-

1966 erfand Alfred Börner den V-Hobel. Durch seine patentierte Klingenanordnung sorgt er dafür, dass das Schneidgut von beiden Seiten gleichzeitig angeschnitten wird, was ein besonders sauberes und gleichmässiges Ergebnis garantiert.

Die mitgelieferten Messereinsätze hobeln Scheiben in drei verschiedenen Stärken.

Mit dem 3,5 mm- und 7 mm-Messereinschub zaubern Sie feine oder grobe Stifte sowie akkurate Würfel (vorher mit dem Messer einschneiden) in zwei verschiedenen Grössen – präzise, mühelos und in kürzester Zeit.

Sicherheit an erster Stelle.

Der Sicherheitseinschub schützt Ihre Finger vor den scharfen



Hygienische Sauberkeit – ohne Chance für Bakterien.

Innovativer Silikonschwamm mit 4.000 Reinigungsrippen.

Die feinen, 6 mm langen Rippen passen sich jeder Oberfläche an und gelangen in jede Rille. Schmutz wird effektiv gelöst, ohne am Schwamm selbst haften zu bleiben. Anders als textile Materialien bietet das Silikon Keimen und Bakterien keine Brutstätte. Und es verhindert Geruchsbildung.

Ganz sanft zu empfindlichen Oberflächen.

Ob nass oder trocken, der Silikonschwamm hinterlässt niemals Kratz- oder Scheuerspuren.

Ideal auch zur Entfernung von Fusseln und Tierhaaren.

Lebensmittelecht, temperaturbeständig von -40 bis +300 °C und einfach in der Spülmaschine zu reinigen. Oder geben Sie den Silikonschwamm zum Desinfizieren einfach in die Mikrowelle. Mit praktischer Aufhäng-Öse. Misst 14 x 9 cm. Wiegt 45 g. 3er-Set in Grün/Blau/Rot.

- **Silikonschwamm, 3er-Set** Nr. 236-728-06 Fr. 24.95

beste Gemüsehobel. (FAZ-Kaufkompass 04/24)

Hobels, Qualität made in Germany seit 1956.

Klingen, während der Fruchthalter dafür sorgt, dass Obst und Gemüse restlos verarbeitet werden.

Praktisch und platzsparend.

Die mitgelieferte Dockingstation verstaut Hobel, Einschübe und Fruchthalter bequem und auf kleinstem Raum. So bleiben alle Teile griffbereit, ohne zu viel wertvollen Platz in der Küche zu beanspruchen.

Seit 1956 steht der Name Börner für Langlebigkeit made in Germany.

Mikrofein-geschliffene Edelstahlklingen garantieren eine aussergewöhnliche Schärfe, die über Jahre hinweg Bestand hat. Der BPA-freie Kunststoff ist frei von Weichmachern und Schadstoffen.

Rutschfeste Gummifüße sorgen für sicheren Stand, selbst bei intensiver Nutzung. Hobel misst 40 cm x 14 cm x 6 cm, Dockingstation misst 17 cm x 10 cm x 5 cm (H x B x T).

Hersteller: Börner Distribution International GmbH, Industriegebiet Börner 1, 54526 Landscheid Niederkail, DE, vertrieb@boerner.de

- **Börner V-Gemüsehobel-Set**
Nr. 237-350-06 Fr. 119.95



V-Gemüsehobel-Set bestehend aus Hobel, Messereinsätzen, Messereinschub, Sicherheitseinschub, Dockingstation.



Die feinen Noppen des Schwamms entfernen Schmutz effektiv, ohne Kratzer oder Scheuerspuren.

Im praktischen 3er-Set – egal ob nass oder trocken.



3-in-1 Multitalent: Mikrowellenhaube, Universalabdeckung, Topf- und Pfannendeckel.

Platzsparendes falt-Design mit Glaseinsatz und Dampfauslassen.

Die breite Silikonkrempe ist wie eine Ziehharmonika gearbeitet und verwandelt die 5 cm flache Abdeckung im Handumdrehen in einen 9 cm hohen Deckel oder eine 12,5 cm hohe Haube. Das Multitalent ist perfekt als Spritzschutz in der Mikrowelle, zum Warmhalten oder Abdecken von Tellern oder Schüsseln, als Deckel für Töpfe und Pfannen bis 27 cm geeignet.

2 Lüftungsventile: Kein Kondenswasser verwässert Ihr Bratgut.

Durch den geschmeidigen Silikonrand liegt der Deckel dicht und klapperfrei auf. Der Silikonknopf wird niemals heiss und lässt sich immer gefahrlos anfassen. Bei Nichtgebrauch ist die faltbare Abdeckung platzsparend zu verstauen. Praktisch auch für Wochenendhaus, Camping, Boot, ... Aus Silikon und Glas und Keramik. Spülmaschinengeeignet. Misst 27 cm, 5 cm H. Wiegt ca. 620 g. Farbe: Rot.

- **Universal-Abdeckung** Nr. 236-232-06 Fr. 36.95



Auch perfekt als Spritzschutz in der Mikrowelle.

- 1 QR-Code scannen
- 2 Bestellnummern eingeben
- 3 Bestellung absenden



Dies ist ein Angebot
aus dem Pro-Idee Weinkeller.
Mehr als 200 ausgesuchte Empfehlungen auf
www.proidee.ch/weinkeller

„Best of Show“: Verkostungssieger unter 93 Rioja Gran Reservas. (Mundus Vini)*

Im spanischen Anbaugebiet Rioja werden auf 66.000 Hektar Rebfläche jährlich mehr als 325 Millionen Flaschen Wein erzeugt – entsprechend gross ist die Auswahl. Grund genug für die Juroren von Mundus Vini (dem wohl bedeutendsten Weinpreis Deutschlands) knapp 100 der besten Gran Reservas auf den Prüfstand zu stellen. Sieger der Verkostung wurde dieser Clássico der traditionsreichen Bodega Olarra.*

Goldmedaille der Berliner Wein Trophy 2023.**

Die granatrote Gran Reserva fasziniert mit üppiger Frucht und feinen Vanillenoten. Ihr elegantes Bouquet entfaltet Aromen von Kirschen und Heidelbeeren, Zimt und Gewürznelken, ergänzt durch Rauchnoten und Eukalyptus. Am Gaumen mittelkräftig, mit gut integrierten Tanninen und einem

langen, komplexen Abgang. Eine klassische, vollmundige Gran Reserva im traditionellen Stil. Zu einem erfreulich günstigen Preis.

*mundusvini.com, Mundus Vini Spring Tasting 2023

**wine-trophy.com, Berliner Wein Trophy 2023

Rebsorten: 80 % Tempranillo, 20 % andere Rebsorten (Mazuelo, Garnacha und Graciano). Lagerfähig 10 Jahre.

Clássico Gran Reserva 2018, Olarra, Rioja DOCa, Wein aus Spanien, 13,5 % vol., Naturkork. Enthält Sulfite. Abfüller: Bodegas Olarra S.A., Avenida de Mendavia 30, ES - 26009 Logroño, La Rioja. (Literpreis: Fr. 26.60)

- **Olarra Clássico Gran Reserva 2018, 0,75 l**
Nr. 237-084-06
Fr. 19.95



Der schönere Weinkühler im mattschwarzen Designer-Look.

Kühlt aktiv (statt nur zu isolieren).

**Mit herausnehmbarem
Kühlelement.**

Ideal auch für Glaskaraffen.

Kein Vergleich zum Einheits-Look klassischer Edelstahlkühler. Das mattschwarze Design und die aussergewöhnliche Halbschalenform geben diesem Weinkühler die elegante Optik.

Wein, Tafelwasser, Säfte, ... bleiben bis zu 2 Stunden köstlich kühl. Ohne Eis und tropfendes Tauwasser.

Das Kühlpad verwahren Sie einsatzbereit im Gefrierfach. Einfach in den Doppelwandkühler einlegen – fertig. Die isolierende Luftschicht zwischen den Wänden lässt das gefrorene Pad nicht so schnell schmelzen und hält die Kälte im Inneren. Selbst an warmen Sommertagen geniessen Sie Ihre Getränke perfekt temperiert – griffbereit am Tisch.

Ideal auch für Champagnerflaschen und sogar Glaskaraffen (bis max. 9,5 cm Ø).

Aus pflegeleichtem Kunststoff mit Edelstahl-Applikation. Misst 12,6 x 15,7 cm (Ø x H). Wiegt 400 g. 1 Kühlpad mitgeliefert, weitere separat erhältlich. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie.

- **Weinkühler SMARTLINE**
Nr. 232-795-06 **Fr. 34.95**
- **Ersatz-Kühlpad**
Nr. 232-796-06 **Fr. 8.95**



**Geliefert inklusive
1 Kühlpad – weitere
separat erhältlich.**

In Frankreich längst üblich: *ein* Glas für alle Weine.

Auch Sekt, Champagner und Digestifs bringt dieses geniale Glas zur vollen Geltung.

Entwickelt von Profi-Sommelier Fabrice Sommier.

Ganz gleich wie viele Gäste kommen, wie viele Weine Sie verkosten oder welche Auswahl Sie zu Ihrem Menü servieren: Jetzt haben Sie für jeden Wein und Anlass das richtige wertvolle Glas zur Hand. Hauchfein und elegant, ideal lichtdurchlässig und so konzipiert, dass es Bouquet, Geschmack, Aroma und individuellen Charakter unterschiedlichster Weine optimal zur Geltung bringt. Vom Champagner zum Aperitif bis Dessertwein. Sie sparen einen ganzen Schrank verschiedener Gläser und geniessen dennoch die gesamte Fülle des Rot- oder Weissweins, Rosé- oder Schaumweins in Ihrem Glas.

Entwickelt mit dem Know-how von Spitzen-Sommelier Fabrice Sommier*.

Das Geheimnis des genialen „Any Wine-Glas“: seine ausgefeilte Form mit präzisen Proportionen. So liefert z.B. der V-förmige (statt flache) Kelchboden auch bei kleiner Füllmenge einen authentischen Farbeindruck. Der bauchige Durchmesser garantiert eine grosse Kontaktfläche zur Luft: Ihr Wein kann optimal atmen und alle Aromen freisetzen. Konische Wände bündeln die Aromen und schleusen sie wie ein Kamin in die Nase. Die schmale Trinköffnung schliesslich bringt den Wein auf die Zungenmitte, so

dass er sich optimal im Mund verteilt. Auch Brandy, Whiskey und Cognac, Obstbrände, Grappa, Sherry und Portwein entfalten ihr volles Potenzial.

Federleicht und langanhaltend brillant.

Aus bleifreiem Kristallglas maschinengeblasen.

23 cm hoch. Spülmaschinene geeignet.

One for All-Weinglas by Fabrice Sommier

- 6-er Set
Nr. 234-342-06
Fr. 67.95
- 12-er Set
Nr. 234-343-06
Fr. 129.95
(Sie sparen 5.95 Fr.)



Das Geheimnis des genialen One for all-Glases ist seine ausgefeilte Form mit präzisen Proportionen.

* Nach über 20 Jahren als Chefsommelier und Manager in Diensten des 3-Sterne-Restaurants „Georges Blanc“, gründete Fabrice Sommier 2021 eine eigene Weinschule. Bereits 2007 errang er den Titel „Meilleur Ouvrier de France“ (M.O.F) als herausragender Vertreter des Sommelier-Handwerks; 2010 wurde er mit dem „Master of Port“ ausgezeichnet als bester Sommelier für Portwein in Frankreich.



One for All-Weinglas
by Fabrice Sommier
6-er Set Fr. 67.95
12-er Set Fr. 129.95

Hitzebeständiges Silikon hält Ihren Backofen sauber.

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebraunten Flecken. Nur 24.95 Fr.

Tropfendes Fett und Fleischsaft, auslaufender Obstsaft, Teig, ... Diese praktische Backofenmatte schützt vor eingebraunten Rückständen und hält Ihre Backbleche dauerhaft sauber. Sie sparen sich mühsames Scrubben. Und den Einsatz aggressiver Reinigungssprays.

Hitzebeständig bis 250 °C. Spülmaschinenfest.

Legen Sie die rutschfeste Silikonmatte einfach auf ein Blech (aber bitte nicht direkt auf den Boden des Backofens) und schieben Sie dieses in beliebiger Höhe ein. Auf der extrem glatten Oberfläche haftet garantiert nichts an; nichts brennt ein. Ideal auch

als Backmatte für Ihr Weihnachtsgebäck. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. Aus gewebeverstärktem, lebensmittelechtem Silikon. Für Elektro- und Gasherde. Mit 45 x 31 cm passend für alle Standard-Backöfen.

- **Silikon Backofenmatte, 2er-Set**
Nr. 236-441-06 **Fr. 24.95**



Die Backmatten sind problemlos auf jedes Mass zuschneidbar. Für 90-cm-Backöfen nehmen Sie einfach beide Matten und lassen diese etwas überlappen.

Silikon Backofenmatte,
2er-Set Fr. 24.95



Das platzsparende Multitalent in Ihrer Küche: Mikrowelle, Heissluftofen und Grill in einem.

Mit Borosilikatglasboden und Mikrowellen-Reflektor (statt Drehteller).
Für 60 % (!) mehr Nutzfläche*. Von CASO Design,
Spezialist für hochwertige Design-Küchengeräte.

Dieses Multitalent werden Sie fast täglich nutzen: Im kompakten Design-Gehäuse stecken Mikrowelle, Heissluftofen und Grill zugleich. Vom schonenden Auftauen bis zum Braten, Backen und Gratinieren mit echter Ofenheissluft bis 240 °C und Grillfunktion. Vom schnellen, punktgenauen Mikrowellen-Garen bis zur programmgesteuerten Zubereitung ganzer Gerichte in einem Arbeitsgang.

Drehteller überflüssig: Der Reflektor-Boden verteilt die Mikrowellen gleichmässig im 25 l-Garraum.

Wie teure Gastronomie-Geräte arbeitet diese Kombi-Mikrowelle mit einem Borosilikatglasboden samt Mikrowellen-Reflektor. Dadurch vergrössert sich die Nutzfläche innen um 60 %* und Sie können auch grosse eckige und ovale Auflaufformen nutzen. Bei Heissluft- und Grillfunktion sogar auf 2 Ebenen gleichzeitig.

10 automatische Garprogramme und 4 Kombi-Programme mit Grill- und/oder Heissluftfunktion garantieren optimale Ergebnisse.

Knackig gegartes Gemüse, saftige Braten, krosse Pizza, gegrillter Fisch, ... Tastentipp genügt und die intelligente Automatik erledigt die Zubereitung perfekt. Natürlich können Sie alle Einstellungen auch individuell wählen.

Glanzpunkt Ihrer Küche. Im edlen Design.

25 l-Garraum aus hygienischem Edelstahl. Misst 49 x 30 x 42,5 cm (B x H x T), wiegt 15,9 kg. 100 cm-Kabel für 230 V. Mikrowelle 900 W, Grill 1.000 W, Heissluft 2.100 W. Inkl. Gitterrost mit 2 Höhen sowie CrispyWave-Pizzablech (Ø 26 cm). TÜV Rheinland/GS-geprüfte Sicherheit.**

Hersteller: CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

• **3-in-1-Mikrowelle** Nr. 237-255-06 **Fr. 289,-**

*Im Vergleich zum herkömmlichen Drehteller.

**S 50602516



Einfach per Tastentipp wählen Sie Ihr gewünschtes Garprogramm – und die intelligente Automatik erledigt die Zubereitung perfekt.



Der Reflektor-Boden verteilt die Mikrowellen gleichmässig im 25 l-Garraum – Drehteller überflüssig.



Lieferung inklusive Gitterrost mit 2 Höhen sowie einem CrispyWave-Pizzablech.

Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

(Mo.- So.: 08:00-22:00 Uhr)

Funktionen und Ausstattung im Überblick:

- Betriebsarten: Mikrowelle, Heissluft („echte“ Ofenheissluft), Grill (Heizstab)
- 4 Kombinations-Programme: Mikrowelle + Heissluft, Mikrowelle + Grill, Grill + Heissluft, Mikrowelle + Grill + Heissluft
- 10 automatische Garprogramme: Aufwärmen, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse, Fisch, Nudeln, Suppe, Kuchen, Pizza, Huhn
- individuelles mehrstufiges Garen
- Auftaufunktion über Zeit und Gewicht
- 10 Heissluft-Stufen von 50 - 240 °C, mit Vorheizoption
- 5 Mikrowellen-Stufen: 700, 560, 350, 210, 70 W
- Timer: 5 Sek. - 95 Min. mit Endsignal
- LED-Display mit Uhrzeit
- Kindersicherung

Saugfähiger, griffiger, weicher. Und 100 % fusselfrei.

**Ideal zum Abtrocknen.
Perfekt zum feuchten Wischen.**

Viel saugfähiger als Leinen, fusselfreier als Baumwolle, griffiger als herkömmliche Mikrofaser-tücher *und* weicher als ein Fensterleder. So reinigen Sie mit diesen genialen Hightech-Tüchern alle glatten Oberflächen mit nur einem Wisch. Wasser genügt, Sie brauchen kein Reinigungsmittel. Sogar das Abtrocknen schlanker Gläser und Vasen wird mit diesem weichen Vlies zum Kinderspiel. Perfekt im ganzen Haus.

Ideal zur Feucht- und Trockenreinigung.

Das aufwändig hergestellte Filament zieht selbst mikrofeine Staubteilchen elektrostatisch an und nimmt das bis zu 4fache seines Eigengewichtes an Nässe auf. Schlieren oder Wasserflecken können gar nicht erst entstehen.

100 % Mikrofaser (70 % Polyester, 30 % Polyamid). Misst 50 x 58 cm. Hygienisch bei 95 °C waschbar. Exklusiv bei Pro-Idee.

Hightech-Tücher, 5er-Set Fr. 29.95

- Rot Nr. 204-129-06
- Blau Nr. 121-582-06
- Grau Nr. 204-280-06

Das Geheimnis liegt in der einzigartigen Oberflächenstruktur.

In einem neu entwickelten Hightech-Verfahren werden dazu Millionen Einzelfilamente miteinander verwirbelt, per Hochdruckwasserstrahl extrem verdichtet und in ultrafeine Mikrofilamente aufgesplittet (0,1 Denier). Die grosse Anzahl komprimierter Mikrofilamente und deren aussergewöhnliche Feinheit führen zu einer extrem hohen Filamentdichte, die die Wasser- und Partikelaufnahme erhöht und beschleunigt.



Elektrisch schnell und sicher: der Diamant-Messerschärfer mit 3-Phasen-Schliff. Zum sehr guten Preis.

**Selbst stark beanspruchte Haushalts- und Freizeitmesser:
scharf und präzise geschliffen und abgezogen. Ohne Übung und Kraftaufwand.**

Vorschärfen, schärfen, abziehen/polieren – mit diesem motorisierten 3-Phasen-Schleifer ein Kinderspiel. Einfach Messer einlegen und nacheinander durch die nummerierten Schlitz ziehen. Alles andere erledigt der Diamantschleifer allein. Vom Gemüse- bis zum Freizeitmesser erhält praktisch jede glatte Klinge eine feine, langanhaltende Schärfe. Kräfteinsatz oder Übung überflüssig. Eine beidseitige kratzfreie Silikonführung leitet die Klingen automatisch im 15°-Schleifwinkel.

Extrem haltbare, 3-fach galvanisierte Diamant-Schleifscheiben (statt üblich 1-fach).

Beim Vorschärfen wird ein neuer Grat aufgebaut; unverzicht-

bar bei sehr stumpfen, abgenutzten und beschädigten Klingen. In Phase 2 erhält die Klinge den präzisen Feinschliff – vom Schaft bis zur Spitze. Zum Schluss zieht eine kombinierte Harz-/Diamant-Scheibe mit 1000er Körnung die Schneide ab und poliert die Oberfläche. Ein professioneller Schliff, der Ihre Messer haltbarer und schärfer macht – bei minimalem Materialabtrag.

Integrierter Sammelbehälter für Metallspäne.

Verhindert, dass anfallende Metallspäne den Motor verschmutzen oder beschädigen. Durchzugsstarker Elektromotor (2.800 U/Min.).

Mehrfach ausgezeichnet:

Mit dem Innovationspreis Plus X Award 2024 – für High Quality, Bedienkomfort und Funktionalität sowie der Auszeichnung Exzellente Produktqualität 2024 (Deutsches Institut für Produkt und Marktbewertung GmbH, www.dipmb.de/fundstelle). Die grosse Handablage und Antirutsch-Beläge unten gewähren festen Halt. Kunststoffgehäuse misst 28,5 x 9,2 x 9,2 cm (L x B x H), wiegt 1,25 kg. 120 cm-Kabel für 220-230 V/50 Hz 18 W.

- **Elektrischer Diamant-Messerschärfer**
Nr. 236-650-06 Fr. 129.95



Einfach Messer einlegen und nacheinander durch die nummerierten Schlitz ziehen – Kräfteinsatz oder Übung überflüssig.

Von oben ablesen ist genauer. Und viel einfacher.

Kein Bücken, kein Halten, kein Schätzen: Die schräge Messskala zeigt die exakte Menge schon beim Einfüllen.

Bei diesem patentierten Messbecher erkennen Sie von oben die genaue Menge – ohne sich zu verrenken. 500 ml/2 cups und 1.000 ml/4 cups, mit Messskala in 1/4 cups/50 ml-Schritten.

Beim Einfüllen sofort abzulesen.

Sein Trick ist der innere, schräg nach oben verlaufende Absatz mit Messskala für ml und cups. Sie stellen den transparenten Becher einfach auf den Tisch, gießen oder streuen Ihre Zutaten ein – und sehen sogleich das Messergebnis: ganz bequem von oben – oder von der Seite.

Rutschfester Griff aus Santoprene®-Gummi.

Auch mit feuchten Fingern liegt der angenehm griffige Soft-Grip sicher in der Hand, mit bequemer Daumenauflage. Aus hochwertigem Polycarbonat, einfach in der Spülmaschine zu reinigen. Fassungsvermögen



OXO-Messbecher

- 500 ml
Nr. 215-436-06
Fr. 15.95
- 1.000 ml
Nr. 215-438-06
Fr. 19.95

Extra ausdauernd. Extra vielseitig. Extra stark: der kabellose Stabmixer zum sehr guten Preis.

Hochwertiges Edelstahl-Design.

**40 Minuten (!) Akku-Laufzeit. Kraftvolle
14.000 U/Minute.**

Inklusive XXL-Zubehöropaket.

Bis zu 40 Minuten (!) Betriebszeit ohne Nachladen (statt oft nur 20 - 30 Minuten). Starke 14.000 U/Min. (statt oft 12.000). Solides Edelstahlgehäuse (statt Kunststoff). Und ein besonders vielseitiges Zubehöropaket: Dieser Akku-Stabmixer erfüllt alle Ansprüche an ein funktionales, langlebiges Qualitätsprodukt auf dem neuesten Stand. Und das zum sehr guten Preis (vergleichbare Akku-Stabmixer kosten oft das Doppelte).

Ohne Kabel genial flexibel einsetzbar. Mit 2-flügeligem Edelstahl-Messer für alle Aufgaben.

In Sekunden zerkleinern Sie z.B. Gemüse in jeder gewünschten Konsistenz. Rühren leichte Teige, Mayonnaise, Dressings. Mixen Smoothies. Pürieren Obst, Babynahrung, Suppe. Schäumen Sossen auf, schlagen Sahne, ... Im Multi-Zerkleinerer (500 ml) verarbeiten Sie Nüsse, Zwiebeln, Käse, Fleisch, ... blitzschnell. Und mit dem Stampfer verwandeln Sie in nur 60 Sekunden 500 g Kartoffeln in lockeres Püree.

Langlebiger Lithium-Ionen-Akku (2.000 mAh) mit praktischer Schnelllade-Funktion.

Eine Schnellladung von 15 Minuten reicht z.B. zum Pürieren von 5 Suppen. Volle Akkuladung in ca. 2 Std. (Ladegerät mitgeliefert). Abnehmbarer Mixstab (L 19,5 cm) aus Edelstahl. Kunststoffteile 100 % BPA-frei. Misst 40 x 6 x 6 cm (H x B x T), wiegt 500 g.

- **Kabelloser Stabmixer SM 3775**
Nr. 235-056-06
Fr. 79.95



Mitgeliefertes Premium-Zubehör:

- Multi-Zerkleinerer, 500 ml
- 700 ml Mixbecher mit Antirutschfuss bzw. Deckel
- Kartoffelstampfer mit Adapter
- Schneebesens mit Adapter



Perfekt gebacken. Haftfrei gelöst. Und ohne Umsetzen stilvoll serviert.

Aus haftfreiem Platin-Silikon mit herausnehmbarem Glasboden.

Aus dieser Flexi-Backform lösen sich Ihre Quiches, Pies und Tartes praktisch von selbst. Am hochwertigen Platin-Silikon bleibt nichts kleben. Sogar auf Einfetten können Sie weitgehend verzichten (nur bei Hefe- und Biskuitteig empfiehlt sich leichtes Buttern). Und: Anders als bei einfachen Silikonformen gibt ein herausnehmbarer Glasboden Stabilität und spart das knifflige Umsetzen auf eine Kuchenplatte. Einfach den hitze- und schnittfesten Glasboden mit dem Backgut aus der Form drücken und direkt servieren.

Garantiert auslaudicht. Schnell und rückstandsfrei in der Spülmaschine gereinigt.

Hitze- und frostbeständig (+240 °C bis -40 °C), obstsäurefest, lebensmittelecht und geschmacksneutral. 26 cm Ø, 3 cm hoch. Wiegt 596 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 15 Jahre Garantie.

Hitze- und frostbeständig (+240 °C bis -40 °C), obstsäurefest, lebensmittelecht und geschmacksneutral. 26 cm Ø, 3 cm hoch. Wiegt 596 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 15 Jahre Garantie.

- **Silikon-Quicheform mit Glasboden**
Nr. 230-823-06
Fr. 49.95



Mitgeliefert: Rezept für eine köstliche Schinken-Lauch-Quiche.

16 Gewürze und Kräuter mit einem Dreh zur Hand – im eleganten Design.

Das schönere Gewürz-Karussell: Design- und Produktqualität vom englischen Spezialisten Cole & Mason seit 1919.

Kein Vergleich zu weniger attraktiven (oft sperrigen) Gewürzständern und -regalen: Dieses Design-Gewürzkarussell von Cole & Mason passt zu Ihrer eleganten Küche. Auf 2 Etagen eingehängt, hält der tiefschwarze Drehsockel 16 oft gebrauchte Gewürze und Kräuter auf Ihrer Arbeitsplatte griffbereit. Platzsparend und mit einem Dreh zur Hand. **Gut erkennbar im hygienischen Glasbehälter. Dauerhaft geruchs- und geschmacksneutral, ohne unschöne Verfärbungen.**

Verschlusskappen aus Edelstahl, 3fach verstellbar: zum Dosieren, Streuen, Rieseln und aromadichten Verschliessen. Zum leichten Nachfüllen komplett abschraubbar. Karussell aus pflegeleichtem ABS-Kunststoff mit Tragegriff. Misst 22 x 26 cm (Ø x H), wiegt 2,41 kg. Gläser mit Inhalt (siehe Box).

- **Cole & Mason Gewürzkarussell**
Nr. 231-382-06
Fr. 99.95



Dosieren, streuen, rieseln Sie: die Verschlusskappen sind 3fach verstellbar.

16 Gewürze und getrocknete Kräuter:

Zutatenliste: Basilikum, Koriander, Dill, Majoran, Minze, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian, Fenchelsamen, gemahlene Chiliflocken, gemahlener Zimt, Paprikapulver, Kreuzkümmelsamen, gemahlene Kurkuma.

- ❶ QR-Code scannen
- ❷ Bestellnummern eingeben
- ❸ Bestellung absenden



Die genialste Erfindung, seit es Kartoffeln gibt.

Mit diesen praktischen Kartoffelhandschuhen entfernen Sie nur den Schmutz. Wertvolle Nährstoffe bleiben erhalten. So einfach wie Händewaschen.

Mit diesen Handschuhen waschen Sie selbst Berge von Kartoffeln in Windeseile – und viel leichter, hygienischer und Hände schonender als mit der Bürste oder dem Schwamm. Einfach die Kartoffel zwischen den Händen reiben: Der Schmutz ist im Nu entfernt, die Schale und wertvolle Vitamine bleiben erhalten. Ideal für leckere Pellkartoffeln. Und für gesündere Karotten, Steckrübchen, Selleriestangen, auch Äpfel und anderes Obst, das Sie nicht schälen möchten. **Entwickelt in Dänemark.**

Der elastische, lebensmittelechte Nylon-Strick passt sich Ihren Händen perfekt an und ist angenehm zu tragen. Zum gründlichen Reinigen geben Sie die 3 g leichten Handschuhe einfach in die Waschmaschine (bis 40 °C). Messen je ca. 20 x 13 cm (L x B).

- **Kartoffelhandschuhe für Erwachsene, 2 Paar**
Nr. 101-170-06 Fr. 32.50



Kartoffelhandschuhe für Erwachsene, 2 Paar
Fr. 32.50

Waschen Sie Karotten, Steckrübchen, Wurzelpetersilie, Äpfel, ... so einfach wie Ihre Hände.

Food-Trend Fermentieren: ganz keimfrei und köstlich.

Das bessere Fermentier-Glas: 100 % luftdicht, mit auto

Schon vor Jahrtausenden wurden Lebensmittel durch Fermentieren haltbar gemacht. Jetzt ist diese 100 % natürliche Konservierungs- und Veredelungs-Methode wieder voll im Trend. Anders als z. B. beim Einkochen bleiben Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten; wertvolle probiotische Bakterienkulturen werden gebildet. Und das Beste: Weisskohl, Karotten, Rote Beete, ... bekommen einen

einzigartig aromatischen, fein säuerlichen Geschmack. Mit diesem Fermentierglas gelingen Ihre selbstgelegten Delikatessen perfekt: vom klassischen Sauerkraut bis zum asiatischen Kimchi. Und Sie wissen genau, was drin ist.

Einfach nach Geschmack befüllen (Rezepte und Anleitung mitgeliefert) und verschliessen. Den Rest erledigt die Natur allein.



einfach,

matischem Gärventil.

Durch den luftdichten Deckel gelangen weder Sauerstoff noch schädliche Keime ins Glas. Gase hingegen, die sich bei der Fermentation bilden, können durch das Gärventil konstant entweichen. So besteht keine Gefahr eines Überdrucks im Glas. Misst komplett mit Aufsatz 35 x 27,5 cm (H x Ø), wiegt 1,2 kg. Fasst 3 l.

- **Fermentierglas mit Gärventil**
Nr. 231-188-06 Fr. 32.95



2 praktische Gewichte zum Beschweren des Fermentierguts im Lieferumfang enthalten.



Dank des Gärventils im luftdichten Deckel entsteht kein Überdruck im Glas – für perfektes Gelingen Ihrer Delikatessen.

Der Kraftprotz unter den Teigrührern. Altüberliefert. Lange Zeit vergessen. Jetzt wiederentdeckt.

Der Dänische Schneebesen: vermischt und rührt selbst schwere und klebrige Teige mühelos. Ohne Strom.

Mühen Sie sich nicht länger mit Ihrem üblichen Schneebesen oder Kochlöffel beim Verarbeiten von Brot-, Hefe-, Spätzleteig, ... Mit diesem traditionellen Dänischen Schneebesen mischen und verrühren Sie trockene und nasse Zutaten viel leichter und besonders gleichmässig – zu einem glatten, homogenen Teig. In den speziell geformten Schlaufen setzen sich selbst schwere und klebrige Teige nicht so leicht fest. Nichts lagert sich ab und verklumpt. Lange war der Dänische Schneebesen zu Unrecht in Vergessenheit geraten – jetzt wiederentdeckt. **Stark und stabil genug selbst für grosse Mengen. Strom und Kabel überflüssig.**

Am extra langen Walnussholzgriff (24,5 cm) lässt sich der Rührer tief in die Zutaten eintauchen, mischt alles gleichmässig durch und fährt leicht auch den Boden, Rand und Rundungen der Rühr-

schüssel ab. Die verschieden grossen Schlaufen sind aus einem Stück 3 mm starkem Edelstahl-draht nahtlos gebogen; die Enden haltbar im Griff verankert. L 32 cm, B 7,5 cm, wiegt 110 g. Einfach unter fliessendem Wasser zu reinigen. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie.

- **Dänischer Schneebesen**
Nr. 236-374-06 Fr. 16.95



Mit extra langem Walnussholzgriff und verschiedenen grossen Schlaufen aus starkem Edelstahl-draht.

Der All-in-one Messbecher zum Abmessen, Erhitzen, Mixen, ...

Aus extrem widerstandsfähigem, hitzebeständigem Borosilikatglas statt Plastik.

Flüssigkeiten wie Wasser, Milch, Brühe, ... können Sie in diesem Messbecher auf den Zentiliter genau abmessen und bei Bedarf sogar direkt erhitzen – in der Mikrowelle, auf dem Elektro- oder Gasherd (Silikonring vorher bitte abnehmen; nicht für Induktionsherde geeignet). Das stoss- und kratzfeste Glas verträgt schadlos Temperaturen von -18 °C bis +300 °C. Und auch zum Weiterverarbeiten der Zutaten mit dem Schneebesen, Stabmixer oder Pürrierstab benötigen Sie kein weiteres Gefäss. So ersparen Sie sich überflüssigen Abwasch. **Der mitgelieferte Silikon-Standring hält den Messbecher rutschsicher auf der Arbeitsfläche.**

Durch die Schütte lassen sich Teig und Cremes gezielt und dosiert in Backformen und Dessertschalen giessen. Gut ablesbare Messskalen für Flüssigkeiten (ml/dl/cl) sowie Zucker, Mehl und Reis (g). Von Hand spülen empfohlen. In 2 Grössen: 500 ml Fassungsvermögen misst 10 cm Ø, 15 cm H, wiegt 250 g. 1.000 ml

Fassungsvermögen misst 12 cm Ø, 15 cm H, wiegt 420 g.

Glas-Messbecher All-in-one

- 500 ml Nr. 232-303-06 Fr. 21.95
- 1.000 ml Nr. 232-304-06 Fr. 26.95



Wahlweise auch mit 500 ml Fassungsvermögen erhältlich.

Weltneuheit: das flachste Induktions-Kochfeld am Markt.

Mobil, platzsparend und elegant. Mit exakter Temperaturkontrolle direkt am Topfboden.

Mit superschlanken 23 mm (!) nur etwa halb so hoch wie herkömmliche Induktions-Kochfelder: optimal auch für die kleine Gourmetküche, Buffet, Ferienhaus, ... Dennoch steckt im eleganten Slim-Kochfeld modernste Induktions- und Sensor-Elektronik mit allen Leistungs- und Sicherheits-Funktionen.

Hochleitfähige Induktionsspule aus Vollkupfer (statt oft nur kupferbeschichtetes Aluminium).

Höhere Leitfähigkeit = bessere Heizleistung und Energie-Effizienz.

Hohe Temperatur-Genauigkeit garantiert gleichmässige Kochergebnisse.

Statt unter der Glasoberfläche – wie sonst üblich – ist der Temperatursensor bündig in das Glas eingelassen und misst die Temperatur so präzise direkt am Topfboden.

Zum Kochen, Braten, Dünsten so ideal wie zum Aufwärmen und Warmhalten. Nichts brennt an oder kocht über.

Je nach Bedarf wählen Sie Power-Mode mit 10 Leistungsstufen oder Temp-Mode mit Sensor zum Halten einer gewählten Temperatur (von 60 - 240 °C in 10 °C-Stufen). Plus Kochzeit-Timer bis 4 Std.

Bequeme Sensor-Touch-Bedienung. Flüsterleiser Betrieb.

Die Hitze wird über ein Magnetfeld unmittelbar im Topf erzeugt. Nur durch den heissen Topfboden erwärmt sich die Glaskeramik selbst.

Überall einsatzbereit, wo eine Steckdose erreichbar ist.

Automatische Topferkennung 12 - 26 cm Ø. Überhitzungsschutz. Misst 35 x 28 x 2,1 cm (L x B x H), wiegt 2,2 kg. 180 cm-Kabel für 220-240 V/2.000 W.

Hersteller: MFW
Concept2Delivery GmbH,
Prinz-Eugen-Strasse 17,
4020 Linz, AT, office@
mfw-concept2delivery.
com

- **Ultraflaches Induktionskochfeld**
Nr. 237-386-06
Fr. 189.95

DAS TITEL-ANGEBOT

Das ultraflache Induktionskochfeld ist platzsparend zu verstauen.



Mit bequemer Sensor-Touch-Bedienung.

Endlich können Sie auch viele langstielige Gläser gefahrlos im Geschirrspüler reinigen.

Kein Umkippen. Kein Anstossen. Kein Scheuern.

Einfach die flexiblen Silikon-Halter auf die Stäbe des Geschirrkorbstecken. In der benötigten Höhe umbiegen und Gläserstiele einklipsen. So fixiert, können Ihre wertvollen Wein- und Sektgläser nicht mehr kippen oder sich berühren. Nichts zerbricht oder scheuert. Die empfindlichen Glasoberflächen sind vor Kratzern geschützt. Ohne Sicherheitsabstand zwischen den Gläsern kann Ihr Geschirrspüler mehr Gläser aufnehmen. Und: Sie können z. B. nach einer Weinprobe oder einer grösseren Party auch den unteren Maschinenbereich mit Gläsern füllen. Perfekt, um das zeitaufwändige Spülen von Hand zu sparen.

Sonst oft nötiges Nachpolieren entfällt.

Aufrecht stehend können Ihre Gläser vollständig abtropfen. Keine „Pfützchen“ bleiben in den Kelchen zurück und hinterlassen Ränder oder Flecken.

- **Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set**
Nr. 236-754-06 Fr. 15.95



Gläserhalter für Geschirrspüler,
8er-Set Fr. 15.95

Jetzt können Sie Ihre wertvollen Pfannen und Töpfe bedenkenlos stapeln.

3 mm starkes, weiches Vlies schützt empfindliche Beschichtungen – und verlängert die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs.

Endlich nutzen Sie den Stauraum Ihrer Küchenauszüge, Ihres Topfkarussells optimal. Gleich, wie viele Pfannen oder Töpfe Sie platzsparend stapeln: Dieser geniale „Puffer“ schützt empfindliche Antihaft-Beschichtungen vor Kratzern und schont Ihr wertvolles Kochgeschirr. Die 3 mm starke, rutschfest gummierte Einlage aus 50 % Polyester, 50 % Viskose passt sich nahezu jeder Pfannen- und Topfform flexibel an. Auch grosse Porzellanteller, Servierplatten, Platzteller, ... stapeln Sie rutsch- und kratzfrei geschützt.

Hitzebeständig bis 200 °C. Perfekt auch als Untersetzer.

Überall ideal, wo Platz knapp ist: im Wohnmobil, Caravan, Boot. Misst je 37 cm Ø, wiegt 31 g. Waschbar bis 40 °C.

- **Stapelschutz, 9er-Set**
Nr. 234-580-06 Fr. 21.95



Stapelschutz,
9er-Set Fr. 21.95



Ideal auch für Zahncreme, Ölfarbe, teure Salben, ...



In flachen Ablagefächern lagern Sie die Tuben einfach ohne die mitgelieferten Standfüsse.

Extra kraftvoll und langlebig: Die Tubenpresse aus Edelstahl (statt Plastik).

Jetzt mit komfortablem XXL-Griff.

Einfach den Tubenfalz in den Schlitz stecken und an dem bequem zu bedienenden XXL-Griff drehen: Mühelos drückt die praktische Presse auch den letzten Rest Senf, Mayonnaise, Tomatenmark, ... aus der Tube. Nichts wird verschwendet, Ihre Finger bleiben sauber und geschont. Ideal auch für Ölfarben, Zahncreme, teure Salben und Cremes. **Dank der Standfunktion zugleich Ordnungshüter.**

Stehend gelagert nehmen die Tuben weniger Platz weg, Kühlschrank und Ablagen wirken gleich aufgeräumter. Geeignet für alle gängigen Kunststoff- und Metalltuben mit Falzbreite bis ca. 6 cm. Aus Edelstahl. Spülmaschinenfest. Misst 8 x 3,9 cm. (L x T). Wiegt 85 g.

- **Edelstahl-Tubenpresse mit XXL-Griff, 3er-Set**
Nr. 236-807-06 Fr. 36.95

Endlich wirklich Antihaft-Backformen. Premium-Qualität von Le Creuset.

Mit extrem glatter Silikon-Beschichtung, speziell für die Anforderungen beim Backen entwickelt.

Kein Vergleich zu Backformen mit herkömmlichen Beschichtungen: Die extra glatte Beschichtung auf Silikonbasis dieser Premium-Formen wurde speziell fürs Backen entwickelt. Wie von selbst lösen sich Kuchen, Muffins, Quiches, ... und gleiten sanft aus der Form. Nichts klebt an oder zerbricht. Sogar auf lästiges Einfetten können Sie weitgehend verzichten (nur bei sehr empfindlichen Teigen empfiehlt sich zur Sicherheit leichtes Buttern).



Verzugsfreier Karbonstahl speichert und verteilt die Hitze optimal.

So gart Ihr Backgut perfekt gleichmässig und gelingt rundum goldbraun. Der breite Rand mit rutschhemmenden Silikonpads sorgt zusätzlich für Stabilität und Griffsicherheit.

In 5 Formen. Besonders leicht zu reinigen.

Durch die Beschichtung innen und aussen genügt leichtes Abspülen. Säureresistent, geeignet für Sauerteig, hitzefest bis 240 °C/Gas Stufe 9. **26 cm Ø-Springform**, 7 cm H, wiegt 680 g. **22 cm Ø-Gugelhupf**, 10 cm H, 720 g. **30 cm-Kastenform**, 15,5 cm B, 8,5 cm H, 660 g, auch für Brote, Aufläufe, Braten. **12er-Muffinform**, 40 x 30 x 3,8 cm (L x B x H), 940 g, auch für Mini-Quiches, Cupcakes, Tartelettes. **26 cm Ø-Quiche-/Obstkuchenform** mit Heheboden, 3 cm H, 720 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 30 Jahre Garantie.

Le Creuset Haftfrei-Backformen

• Springform	Nr. 219-977-06	Fr. 54.95
• Gugelhupf	Nr. 219-976-06	Fr. 54.95
• Kastenform	Nr. 219-979-06	Fr. 49.95
• Muffinform, 12er	Nr. 219-978-06	Fr. 49.95
• Quiche-/Obstkuchenform	Nr. 220-042-06	Fr. 49.95

Knackig, gesund und lecker: zarte Sprossen aus dem eigenen Küchengarten.

In diesem dekorativen Keimglas gedeihen die Nährstoff-Lieferanten zu Hause optimal.

Licht, Luft, Wasser – und dieses ideale Keimglas: Mehr brauchen zarte Sprossen nicht, um in Ihrer Küche optimal zu gedeihen. So können Sie die Vitalstoffträger das ganze Jahr über ernten und knackig frisch geniessen. Ein gesunder Genuss im

Salat, zu Frischkäse und Quark, aus dem Wok, ...

Optimale Lichtverhältnisse und konstante Belüftung – ohne schädliche Staunässe.

Einfach die Keimsaat (z.B. Alfalfa, Mungbohnen, Radieschen,

Hülsenfrüchte) im umgedrehten Glaszylinder einweichen (je nach Sorte 1 - 12 Std.). Mehrfach mit frischem Wasser durchspülen und das Sprossenglas mit der Öffnung nach unten auf den Standfuss stellen. Durch das integrierte Edelstahlsieb tropft das Restwasser stets vollständig ab. Öffnungen im Sockel lassen die Luft konstant zirkulieren. Nach einer Keimdauer von 2-10 Tagen können Sie die fertigen Sprossen ernten. **Natürlich, hygienisch, sauber.**

Ideal auch um Kresse ohne Erde zu ziehen. Zylinder aus robustem Borosilikatglas. Alle Teile spülmaschinengeeignet. Misst 13 x 18,8 cm (Ø x H), wiegt 320 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 20 Jahre Garantie.

- **Gefu Sprossenglas**
Nr. 230-721-06
Fr. 29.95



Jetzt leben Ihre Kräuter länger.

Denn Sie können sich selbst optimal mit Wasser versorgen.

Vergessen Sie tägliches Giessen, vertrocknete oder überwässerte Küchenkräuter. In diesen preisgekrönten Pflanzgefässen versorgen sich Basilikum, Schnittlauch, ... selbst mit genau der richtigen Menge Wasser. Direkt aus dem integrierten 0,4-l-Wasserreservoir. Ein Wasserstandsanzeiger erinnert Sie daran, das Reservoir rechtzeitig aufzufüllen. Ohne aufwändige Pflege gedeihen Ihre Topfkräuter so optimal, und Sie können täglich ernten.

Kinderleicht zu handhaben.

Einfach mitgelieferten Dochtspiess von unten in das Kräutertöpfchen stecken. Über den haltbaren Nylondocht (statt oft schnell modernde Baumwollfäden) ziehen die Pflanzen die benötigte Feuchtigkeit direkt an die Wurzeln. Schädliche Staunässe kann nicht entstehen.

Ausgezeichnet mit dem „reddot Design Award 2016“ und dem „German Design Award 2016“.

Aus hochwertigem, UV-beständigem Kunststoff. Bei Pro-Idee inkl. 2 Ersatzdochten im Wert von Fr. 3.70 je Kräutertopf. Misst 14 x 14 x 14 cm, wiegt ca. 275 g. Geeignet für Kräuter- und Kulturtöpfe von 10-12 cm Ø.



Selbstbewässernder Kräutertopf

Fr. 13.95

- Weiss
Nr. 222-810-06
- Schiefergrau
Nr. 222-799-06

Selbstbewässernder Kräutertöpfe, 3er-Set

Fr. 39.95

(Sie sparen Fr. 1.90.)

- Weiss
Nr. 223-299-06
- Schiefergrau
Nr. 223-310-06



Extra gross: der optimale Pfannenwender auch für empfindliche Speisen.

Nichts zerbricht. Nichts rutscht herab.

Zerbrechlicher Fisch, Spiegeleier, Crêpes und Omeletts, ... Mit diesem XXL-Pfannenwender heben und drehen Sie auch empfindliche Speisen unversehrt. Die 16,5 x 16,5 cm (!) grosse, vorne leicht abgeflachte Nylonaffe gleitet spielend unter jedes Bratgut, ohne es zu zerbrechen. Nichts rutscht herab. Und kein Kratzer ruiniert Antihalt-Beschichtungen.

Stark und gross genug selbst für ganze Berge Bratkartoffeln, kräftige Schnitzel und Steaks, ...

Ideal auch zum Portionieren und Servieren z. B. von Lasagne und Aufläufen. Solider 18/10-Edelstahlgriff mit Aufhängeöse. Gesamtlänge 39 cm, wiegt 98 g. Hitzebeständig bis 230 °C. Spülmaschinengeeignet.

XXL-Pfannenwender

- Einzeln
Nr. 232-719-06 **Fr. 12.95**
- 2er-Set
Nr. 232-730-06 **Fr. 23.95**
(Sie sparen 1.95 Fr.)

Täglich frisch gebackene Brötchen und Croissants.

Dieser Brötchen-Bäcker ist schneller als ein Backofen und verbraucht 95 % weniger Energie.

Während Sie den Kaffee eingiessen, backt der Brötchen-Bäcker für Sie duftendes, goldbraunes Frühstücks-Gebäck in nur 1-15 Minuten.

Zum Aufbacken, Fertigbacken oder Überbacken.

Für 3-4 Brötchen oder 1 Baguette (bis zu 30 cm Länge). Geben Sie Vorgebackenes, Baguettes oder Brötchen vom Vortag auf den herausnehmbaren Backrost mit wärmeisoliertem Griff. Auch überbackenes Bistro Baguette oder leckeren, überbackenen Toast bereiten Sie im Handumdrehen zu. Mit der Zeitschaltuhr stellen Sie stufenlos die gewünschte Backdauer ein. Danach klingelt eine Alarmglocke, das Gerät schaltet sich automatisch ab.

Brötchen-Bäcker „Deluxe“ – Mittelteil aus poliertem Edelstahl.

Mit herausnehmbarer Krümelschublade. Seitenteile aus hitzebeständigem Kunststoff.



Mit 100 cm langem Kabel für 230 V/570W. Misst 41 x 27,5 x 18 cm (L x T x H). Wiegt 2,9 kg. **Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.** Exklusiv bei Pro-Idee.

- Brötchen-Bäcker „Deluxe“
Nr. 220-082-06
Fr. 99.95

Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

(Mo.- So.: 08:00-22:00 Uhr)

Weltneuheit: die erste mobile Dunstabzugshaube.

Origineller Retro-Blickfang. Genial flexibel einsetzbar, angenehm leise und enorm effizient.

Gerade 99 Minuten dauerte das erfolgreiche Crowdfunding für dieses geniale Kickstarter-Produkt. Kein Wunder: AirHood™ ist die erste mobile Dunstabzugshaube der Welt. Leistet ganze Arbeit, wo immer eine Steckdose in Reichweite ist. Und ist ein bestaunter Hingucker mit Retro-Charme.

Keine Montage, kein Aufwand. Einfach frei nach Bedarf platzieren, einschalten – und ade Küchengeruch.

AirHood™ saugt Koch- und Bratdünste unmittelbar da ab, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld, Tischgrill, der Fritteuse, ... So kann sich unangenehmer Geruch erst gar nicht ausbreiten. Ideal auch für 1-Zimmer-Apartment, Camper, auf dem Boot, ...

Fett- und Aktivkohle-Filter und ein kraftvoller 3-Stufen-Ventilator (bis 5.000 U/Min.) machen Ihren AirHood™ enorm effektiv.

Die Maschen des Edelstahlfilters fangen freigewordene Fettpartikel auf und schliessen sie ein. So bleiben Ihre Küchenoberflächen von fettigen Ablagerungen verschont. Der Aktivkohle-Filter bindet und reduziert die geruchsbildenden Moleküle (auch Tabakrauch, Plastikdünste, ...), bevor die gereinigte Luft an der Rückseite wieder austritt.

Ergänzen Sie die 5 cm-Sockelerhöhung (separat erhältlich). So passen Sie Ihren AirHood™ verschiedenen Kochsituationen variabel an.

Standfestes Gehäuse aus schwer entflammarem ABS-Kunststoff. Misst 33,4 x 22,1 x 14 cm (H x B x T), inkl. Sockelerhöhung 38,4 cm H. Wiegt 1,7 kg. 160 cm-Kabel für 230 V/36 W. Metallfilter spülmaschinenfest (Zweit-/Ersatzfilter separat erhältlich). Kohlefilter-Wechsel nach ca. 100 Betriebsstunden (5 Stück mitgeliefert).

- **AirHood™**
Nr. 234-990-06 Fr. 199.95
- **5 cm-Sockelerhöhung**
Nr. 234-992-06 Fr. 24.95
- **Ersatz-Fettfilter**
Nr. 234-994-06 Fr. 18.95
- **Ersatz-Aktivkohlefilter, 5 Stück**
Nr. 234-995-06 Fr. 17.95

Hinweis: Nicht in Kombination mit einem Gasherd oder in der Nähe von offenen Flammen verwenden.



Universaltücher,
10er-Set Fr. 37.95

Geniale Universal-Tücher der neuesten Generation.

Webstruktur + Mikrofaser + Bambus= wischen, streifenfrei trocknen und polieren in einem. Schnells und gründlich wie nie.

Nicht mit herkömmlichen Mikrofaser-Tüchern zu vergleichen: Diese Universaltücher aus Bambus-Mikrofaser-Mix reinigen, trocknen und polieren noch schneller, gründlicher, glänzender. Durch die glatte Webstruktur wird die enorme Reinigungskraft der Mikrofasern noch weiter verstärkt. Die Viskose macht die Tücher noch saugfähiger. Der Effekt: Selbst fettigen Schmutz beseitigen Sie im Nu rückstandsfrei. Feuchtigkeit wird so schnell aufgesaugt, dass Streifen gar nicht entstehen können. Zurück bleibt nichts als strahlender Glanz.

Funktionieren mit und ohne Reinigungsmittel. Nass, nebelfeucht und trocken.

Nutzen Sie die fusselfreien Universaltücher im ganzen Haushalt, rund ums Auto, zur Fleckentfernung aus Polstern, zum Polieren von Chrom, Edelstahl, Glas, ... Perfekt auch als Geschirrtücher und zum Staubwischen.

Haltbar gekettelt und besonders langlebig.

60 % Polyester, 23,5 % Viskose, 16,5 % Polyamid. 40 x 60 cm. Hygienisch waschbar bis 60 °C.

- **Universaltücher, 10er-Set**
Nr. 233-024-06 Fr. 37.95

Genial vielseitig einsetzbar.

Nutzen Sie Ihre Universaltücher zum streifen- und rückstandsfreien Reinigen von Spiegeln, Fenstern, Chrom und Edelstahl. Für Kunststoff, Autolack, Armaturen, Bildschirme, Fliesen. Im Trockeneinsatz ideal als Geschirr-, Polier- und Staubtuch.



5 cm-Sockelerhöhung
separat erhältlich.

Geniale Idee schafft strahlenden Silberglanz in Sekundenschnelle. Kein Polieren. Keine Chemikalien.

Vergessen Sie zeitraubendes Einreiben, Polieren und aggressive Silberputzmittel. Viel schneller, leichter und schonender reinigen Sie Ihr stilvolles Silberbesteck, Ihren kostbaren Schmuck mit der erstaunlichen Silverstar®-Platte. Im Handumdrehen sind Ihre Glanzstücke von unerwünschter Patina befreit – bis in die feinste Ziselierung. Ohne dass auch nur ein Hauch der wertvollen Oberflächen abgetragen wird, wie oft bei herkömmlichen Mitteln.

Strahlender Glanz in nur 30 Sekunden.

Einfach die Reinigungsplatte in eine Spülschüssel (bitte keine Metallschüssel) legen, Salz und heisses

Wasser hinzufügen und die angelaufenen Teile in die Lösung geben. Kurz abspülen, trocknen – fertig. Winzige geladene Teilchen (Elektronen) werden von der Speziallegierung (aus

6 Metallen) freigesetzt – und bewirken die Trennung der Edelmetalle vom Patina bildenden Schwefel. Ein völlig ungiftiges Verfahren. **Ideal für Silber, Gold und versilberte Teile.**

Sie misst 19 x 15,5 cm (L x B), wiegt 120 g.

- **Silberglanz-Reinigungsplatte**
Nr. 219-185-06
Fr. 24.95



Bis zu doppelt so schnell Auftauen. Schneiden. Messer schärfen und Reiben – mit einem genialen 4-in-1-Küchenbrett.

Hygienisch, zeit- und platzsparend und enorm vielseitig.

Schluss mit lästigem Warten. Auf diesem Spezial-Küchenbrett tauen Ihre Steaks, Fisch, Geflügel, ... viel schneller auf. Schonend. Ohne Wasserbad und zugeführte Wärme, die der Qualität schaden können. Das Geheimnis: Eine hochleitfähige Aluminiumschicht

nimmt die Kälte aus dem Gefriergut auf und leitet sie schnell an die Raumluft ab. So verkürzt sich die Auftauzeit um die Hälfte. Und Ihre guten Lebensmittel bewahren Konsistenz, Nährstoffe und Geschmack. **Hygienisch immer einwandfrei.**

Die Antihaft-Entfrosterfläche nimmt keine Feuchtigkeit auf, keine Bakterien oder Gerüche

können sich festsetzen. Tauwasser läuft schnell und sauber in die Auffangrinne ab.

Umgedreht Ihr täglich genutztes Küchen- und Schneidbrett mit integriertem Messerschärfer und Reibefläche für Zwiebeln, Knoblauch, ...

Aus messerschonendem, BPA-freiem Kunststoff mit Safrille. Eine beidseitige Umrandung hält das Brett stabil auf der Unterlage. Misst 36,5 x 25 x 0,8 cm (B x T x H). Wiegt 728 g.

- **4-in-1 Auftau-/Küchenbrett**
Nr. 234-619-06 Fr. 24.95



Tauwasser läuft schnell und sauber in die Auffangrinne ab.

Sicherer Schutz vor messerscharfen Reiben.

Der Schutzhandschuh von Mastrad. Aus schnittbeständiger, abriebfester Spezialfaser.

Geprüft und zertifiziert vom renommierten Institut CTC in Lyon*.

Reiben, Raspeln und Hobeln: Dieser schnittbeständige Handschuh schützt Ihre Finger vor Verletzungen. Der bi-elastische Schutzhandschuh ist aus einem Hybridgarn nahtlos gestrickt und sitzt wie eine zweite Haut. 11 % Glasfaser gewährleisten höchste Schnittbeständigkeit, Abriebfestigkeit und Weiterreissfestigkeit (siehe Box).

Maschinenwaschbar bis 30 °C.

40 % Polyethylen, 23 % Polyester, 10 % Elasthan, 11 % Glasfaser. Nicht trocknergeeignet. Universalgröße, geeignet für Rechts- und Linkshänder. Von Mastrad, Frankreich. Schützt nicht vor direkten Einstichen scharfer und spitzer Gegenstände.

- **Mastrad Schutzhandschuh**
Nr. 226-812-06 Fr. 19.95

*Getestet nach EN 388:2016 (Schutzhandschuhe gegen mechanische Risiken), Kategorie II.



Fingerfertigkeit und Tastgefühl bleiben bewahrt.

Prüfergebnis: Leistungsklasse

Schnittfestigkeit	5 (von 5)
Abriebfestigkeit	4 (von 4)
Weiterreissfestigkeit	4 (von 4)
Durchstichfestigkeit	X (= ungeprüft)

Institut CTC, 4 Rue Hermann Frenkel, F-69367 Lyon Cedex 07.
Zertifikats-Nr. 0075/714/162/07/17/1051



In zwei Grössen erhältlich (15 cm Ø / 20 cm Ø).

Lékué



Diese Silikonform erweitert das Einsatzspektrum Ihrer Heissluftfritteuse.

Perfekt zum Backen von Quiches, Brot und Kuchen, Garen von Omeletts oder Ofengemüse.

Weicher Teig, flüssiges Ei, mariniertes Gemüse, ... Was bisher wegen seiner Konsistenz nicht in den Korb der Heissluftfritteuse konnte, geben Sie jetzt zum Garen einfach in diese hitzebeständige Silikonform.

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebrannten Rückstände.

Das hochwertige Platin-Silikon verfügt über beste Antihaf-Eigenschaften. Aus der flexiblen Form lässt sich alles einfach und rückstandslos lösen. Sogar auf Einfetten können Sie weitgehend verzichten. Ideal wenn Sie auf gesundheitsbewusste und kalorienarme Ernährung achten.

Vielseitig nutzbar auch in Kühlschrank, Backofen und Mikrowelle.

Hitze- und frostbeständig (+220 °C bis -60 °C). BPA-frei und geschmacksneutral. Schnell und rückstandsfrei in der Spülmaschine gereinigt.

In zwei Grössen. Passend für alle gängigen Modelle mit runden und eckigen Behältern.

Die kleine Form misst 15 cm Ø, 6 cm H. Die grosse Form misst 20 cm Ø, 5,7 cm H. Farbe: Mint. Von Lékué.

Silikonform für die Heissluftfritteuse

- 15 cm Ø Nr. 236-798-06 Fr. 19.95
- 20 cm Ø Nr. 236-799-06 Fr. 24.95

Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

(Mo.- So.: 08:00-22:00 Uhr)

Top-Ausstattung. Top Design.

Alles was Sie von einem erstklassigen Wasserkocher

7 Temperatur-Stufen von 40 – 100 °C (plus extra 95 °C Einstellung). Unverwüster Edelstahl (statt Kunststoff). LED-Display mit gut ablesbarer Temperaturanzeige und intuitiver Sensor-Touch-Bedienung. Und starke 2.200 W. Kein Wunder, dass dieser Design-Wasserkocher im Vergleichstest die Note „sehr gut“ (1,4)* abräumte.

Die präzise Temperaturwahl und die Echtzeit-Anzeige der Wassertemperatur sparen Strom (kein unnötiges Aufheizen) und Zeit (kein Abkühlen).

So erhitzen Sie das Wasser stets auf den Punkt. Zum Beispiel 40 °C für



Im eleganten Edelstahl-Design mit platzsparendem 360°-Sockel.

Panieren wie

Ohne Kleckern. Ohne Krüm

Vergessen Sie Teller oder Schüsseln zum Panieren. Viel einfacher, schneller und sauberer gelingt Ihnen die perfekte Panade mit diesem 4-teiligen Set. 3 rechteckige (statt runde), rutschfeste Schalen werden über Stege fest miteinander verbunden. Ohne Zwischenräume, durch die Ei oder Semmelbrösel



Top-Preis. Von Caso.

er erwarten. Zum sehr guten Preis.

Babynahrung, 70 °C für Weissen Tee, 95 °C für Schwarztee oder sprudelnd kochen für einen Instantsnack. Während des Erhitzens und nach der Abschaltung wird die Wassertemperatur fortlaufend gemessen und angezeigt.

2 Stunden-Warmhaltefunktion (statt oft nur 30 Minuten).

Ist die Zieltemperatur erreicht, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet für 2 Stunden in den Warmhaltemodus (sofern aktiviert).

Komfortabel, sicher und platzsparend.

Anders als meist üblich ist der 360°-Sockel nicht grösser als die Kanne selbst (16 cm Ø). Denn Tasten und Display sind formschön und hitzeisoliert auf der Kannenfront untergebracht. Strix-Technologie sorgt für sichere Abschaltautomatik, Überhitzungs- und Trockengehschutz.

Elegantes Edelstahl-Design. Langlebige Qualität von Caso.

Intertek/GS-geprüfte Sicherheit.**

1,7 l-Kanne aus mattiertem Edelstahl. Misst 24 x 22,5 x 16 cm (B x H x T), wiegt 1,04 kg. 75 cm-Kabel für 220-240 V/max.

2.200 W. Mit Kabelaufwicklung und Kalkfilter.

- **Caso Design Wasserkocher**
Nr. 236-856-06
Fr. 62.95

- **Durgol Universal-entkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-06
Fr. 6.95

(Literpreis: Fr. 9.27)

**Haus & Garten Test 2/2024, „sehr gut“ (1,4). Im Test: 7 Wasserkocher mit Temperaturwahl. Testurteile: 5 x „sehr gut“, 1 x „gut“, 1 x „befriedigend“. Rang 4 von 7.*

**23GZH0987-01



Die intuitive Sensor-Touch-Bedienung und die gut ablesbare Echtzeit-Temperaturanzeige sind formschön auf der Kannenfront untergebracht.

die Profis.

eln. Und nichts rutscht weg.

kleckern können. Statt mit der Hand wenden und befördern Sie Schnitzel, Fisch, Gemüse, ... mit der griffigen Zange von Schale zu Schale. Finger und Arbeitsplatte bleiben sauber.

Extra praktisch: die gezahnte Ei-Aufschlagkante (abnehmbar).

Und mit der geschlitzten Zangenlaufe lassen sich die Eier leicht und gründlich verquirlen.

Vielseitig verwendbar. Spülmaschinengeeignet.

Küchenzange (L 23 cm) aus hitzebeständigem Nylon, ideal auch beim Braten, Kochen, Backen und Anrichten. Schalen 25 x 17 x 4 cm (L x B x H) froster- und mikrowellenfest, platzsparend ineinander stapelbar. Wiegt gesamt 360 g.

- **Panier-Set, 4-teilig** Nr. 235-669-06 **Fr. 32.95**

① QR-Code scannen

② Bestellnummern eingeben

③ Bestellung absenden



Selten: quadratische Glasvorratsdosen mit Durchblick auch von oben.

Platzsparend. Hygienisch. Ideal auch für Schubladen.

Vorratsdosen aus Glas sind an sich keine Seltenheit. Doch praktisch alle haben blickdichte Deckel (z. B. aus Bambus oder Kork). Diese eleganten Vorratsgläser hingegen lassen den Inhalt auch von oben sofort erkennen – perfekt auch zum Lagern in Küchenschubladen.

Porenlos glattes Borosilikatglas (statt Kunststoff). 100 % hygienisch. Lebenslang geruchs- und geschmacksneutral.

Eine Silikondichtung (herausnehmbar) schirmt Tee, Kaffee, Müsli ... gegen Luftsauerstoff und Feuchtigkeit ab. So bleiben Ihre Vorräte länger frisch. Aromen, Nährstoffe, Vitamine bleiben länger erhalten.

Quadratisch statt rund: kippstabil stapelbar und kein Platz wird verschwendet.

Dekorativ auch auf dem Küchenboard, der Arbeitsplatte ... In 4 Größen: 500 ml (H 7 cm), 800 ml (H 11 cm), 1,4 l (H 19 cm), 2,2 l (H 30 cm). Grundfläche je 11 x 11 cm. Komplett spülmaschinengeeignet.

Vorratsgläser mit Glasdeckel

- 500 ml Nr. 235-526-06 **Fr. 16.95**
- 800 ml Nr. 235-527-06 **Fr. 18.95**
- 1,4 l Nr. 235-528-06 **Fr. 24.95**
- 2,2 l Nr. 235-529-06 **Fr. 28.95**
- 4er-Set

(je 1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l, 2,2 l)

Nr. 235-540-06 **Fr. 82.95**

(Sie sparen Fr. 6.85.)

In 4 Größen erhältlich:
500 ml (H 7 cm), 800 ml (H 11 cm),
1,4 l (H 19 cm), 2,2 l (H 30 cm).



Statt 7 Deckel nur noch einer.

Passend für alle Töpfe und Pfannen von 16 bis 28 cm Ø.

Dieser geniale Universaldeckel spart Platz im Schrank – und lästiges Suchen nach dem passenden Deckel. Er deckt nicht nur maximal 3 (wie oft andere Universaldeckel), sondern alle 7 gängigsten Durchmesser handelsüblicher Töpfe und Pfannen ab: 16, 18, 20, 22, 24, 26 und 28 cm.

Liegt durch die Riffelung im 2 cm-Abstand bei jeder Grösse rutschsicher auf.

Das weiche Silikon schützt die Oberfläche empfindlichen Koch-

geschirrs und ummantelt das gläserne Sichtfenster stossicher. Der Silikonknopf wird nicht heiss und lässt sich immer gefahrlos anfassen. Statt mit der üblichen Metall- ist er mit einer Keramikschraube befestigt. Daher eignet sich der Deckel auch für die Mikrowelle. Dampfauslass. Aufhängöse. Aus Glas und Silikon. Spülmaschinengeeignet. Misst 29,4 cm Ø. Wiegt ca. 540 g.

- **7-in-1 Universaldeckel**
Nr. 227-159-06 Fr. 24.95



Dank Keramik- statt Stahlschraube ist der Deckel auch für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet.

4 Schneidbretter: elegant aufbewahrt und mit einem Griff zur Hand.

Edles Design. Durchdachte Funktion. Platzsparend kompakt. Von Joseph Joseph.

Schluss mit losen Küchenbrettern, die umfallen, rutschen, auf der Arbeitsfläche stören. Diese schlanke Edelstahlbox verwahrt 4 grosse Schneidunterlagen (34 x 24 cm) auf kleinstem Raum. Übersichtlich aufgestellt. Durch Farbmarkierungen klar zu unterscheiden. So haben Sie mit einem Griff das richtige Brett für z.B. Geflügel, Fisch, Fleisch und Gemüse zur Hand.

Messerschonend. Rutschfest. Beidseitig verwendbar.

Die leicht strukturierten Kunststoff-Oberflächen schonen Ihre Messer und lassen das Schneidgut nicht so leicht wegrutschen. Beidseitig mit Antirutschfüssen und Safrillen für sicheren Stand und eine saubere Arbeitsfläche.

Schneidbretter hygienisch in der Spülmaschine zu reinigen.

In der Aufbewahrungsbox stehen die Bretter auf Abstand zueinander. So kann die Luft im Inneren besser zirkulieren und eventuelle Restfeuchte schnell und restlos abtrocknen. Aufbewahrungsbox aus mattiertem Anti-Fingerprint-Edelstahl. Bretter aus lebensmittelechtem Kunststoff in Schwarz. Misst gesamt 25,5 x 35,5 x 7 cm (H x B x T), wiegt 3.100 g. Von Joseph Joseph, London.

- **Kompakter Schneidbrett-Organizer, 5-teilig**
Nr. 230-732-06 Fr. 119.95



In der Edelstahlbox übersichtlich aufgestellt. Durch Farbmarkierungen klar zu unterscheiden.

Genial platzsparend: der 1 mm flache Spritzschutz für Pfannen und Töpfe.

Keine Fettspritzer mehr auf Kleidung und Herd.
Auf Wunsch sogar in der Schublade zu verstauen.

Kein Vergleich zu sperrigen Spritzschutz-Sieben, -Deckeln, -Hauben: Diese geniale Pfannenaufgabe ist gerade 1 mm flach und sorgt für mehr Platz in Ihrem Küchenschrank. Das flexible, dennoch stabile Glasfasergeflecht deckt Pfannen und Töpfe bis 32 cm Ø vollständig ab. Kein Fettspritzer kann austreten. Herd, Küche und Ihre Kleidung bleiben sauber. Anders als oft bei Edelstahl-Gittern, kann Wasserdampf entweichen. Kein Kondenswasser verwässert Ihr Bratgut.

Anders als Metall wird die hitzefeste Glasfaser (bis 260 °C) nicht heiss.

An 4 Laschen sauber zu greifen.

Teflon®-beschichtet und spülmaschinenfest. Ideal auch als Untersetzer.

Misst 32 Ø, wiegt 90 g.

- **NoStik® Spritzschutz, 2er-Set**
Nr. 230-487-06 Fr. 15.95



Gemüse abgiessen ganz einfach.

Keine verbrühten Finger.
Das Kochgut bleibt sicher im Topf.

Schon wieder ist der Topfdeckel beim Abgiessen verrutscht. Damit ist jetzt Schluss. Mit diesem Edelstahl-Sieb schützen Sie jetzt Ihre Finger: Mit breiten Griffflächen für Ihre Daumen und abgewinkelter Kante halten Sie das Sieb rutschfest am Topf. Durch die 5 mm Ø grosse Sieblochung schütten Sie Ihr Kochwasser mühelos und sicher ab. Und: Das Kochgut bleibt im heissen Topf. Nichts kann mehr in die Spüle rutschen. Passt auf alle Töpfe bis 24 cm Ø. Aus 18/10 Edelstahl. In Ihrer Spülmaschine braucht es nicht mehr Platz als ein Teller. Misst 33,5 x 13 x 1 cm. Wiegt 150 g.

- **Abgiess-Sieb**
Nr. 120-402-06
Fr. 29.95

Eleganter als diemeisten ihrer Art: Die klappbare Design-Küchenwaage aus Edelstahl (statt Kunststoff).

Genial platzsparend in der Schublade. Oder dekorativ aufgehängt.

Mit ihrer modernen Form und der matt gebürsteten Oberfläche ist diese klappbare Edelstahl-Waage viel schöner als einfache Modelle aus Kunststoff. Dazu robuster und besonders langlebig.

Zusammengeklappt kaum grösser als ein Schälmesser.

Mühelos sogar in der Besteckschublade zu verstauen – oder



mit den gebogenen Endstücken an der Küchenreling aufzuhängen. Magnete verhindern, dass der Klappmechanismus sich ungewollt öffnet.

Wiegt grammgenu bis zu 5 kg. Ideal auch um Flüssigkeiten zu wiegen oder als Briefwaage.

Gut ablesbares LCD-Display, Zuwiege-Funktion, Abschaltautomatik, Batteriewechsel-Anzeige. Umschaltbar auf lbs/oz und L/ml. Funktioniert mit 1 Knopfzelle CR2032 (mitgeliefert, Ersatz bei Pro-Idee erhältlich). Aus Edelstahl und ABS-Kunststoff. Misst zusammengeklappt ca. 26 x 6,5 x 1,5 cm (L x B x H), wiegt ca. 200 g.



- **Klappbare Edelstahl-Küchenwaage**
Nr. 237-157-06
Fr. 37.95
- **„Industrial Pro“ Alkaline Batterien, Knopfzelle CR2032; 2er-Set**
Nr. 227-675-06
Fr. 4.50



Brotzeitmesser,
6er-Set Fr. 124.95

Das perfekte Frühstücksmesser: ideal zum Schneiden und Streichen.

Mit elegant mattierten Edelstahlgriffen (statt Kunststoff)
und schnitthaltiger Wellenschliff-Klinge.
Passend zu jedem Tafelbesteck.

Mit der Wellenschliffklinge schneiden Sie Brötchen, luftige Croissants, krosses Baguette, ... glatt und mit wenig Krümel. Genauso leicht und sauber teilen Sie Obst, Tomaten, Gurken. Schneiden Scheiben von Wurst und Käse. Streichen Röllchen von Butter und Margarine oder trennen feine Scheiben vom Butterblock. Und mit der geraden Klingenfläche verteilen Sie Aufstriche gleichmässig und fein.

Aus 18/10-Edelstahl und Klingens Stahl (1.4021) nahtlos geformt. Langlebige Qualität von Gehring, Solingen.

Die elegant mattierten Hohlheftgriffe liegen optimal in der Hand. Und passen – anders als oft übliche bunte Kunststoffgriffe – selbst zum feinsten Tafelbesteck. Ca. 22,5 cm lang, wiegen je ca. 76 g. Spülmaschinengeeignet.

- Brotzeitmesser, 6er-Set Nr. 229-432-06 Fr. 124.95

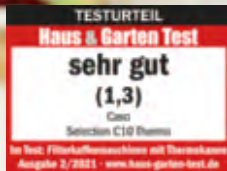
Alles, was Sie von einer perfekten Filter-Kaffeemaschine erwarten. Zum sehr guten Preis.

„Sehr gut“ bei Haus & Garten Test (Heft 02/2021). Design- und Produktqualität von Caso.

Modernes Kompakt-Design. 17-Loch-Aromabrühkopf (statt einfacher Auslassöffnung). 2 wählbare Kaffeestärken. 24-Stunden-Timer, Touch-Bedienfeld und Drehregler, ... Eine perfekt ausgestattete Filter-Kaffeemaschine zum erfreulich günstigen Preis. **17 Auslassöffnungen und eine konstant optimale Brühtemperatur (92-96 °C) garantieren vollaromatischen Kaffee.**

Anders als bei Maschinen mit nur einem Wasserauslass (wie üblich) befeuchtet der Sprühkopf stets das ganze Pulver – wie beim Filtern von Hand. So können sich Aroma- und Inhaltsstoffe optimal entfalten. **Stärkerer oder milder Kaffee. In 2 Stufen.**

Je nach Wahl



variiert die Quellzeit des Pulvers und damit die Kaffeestärke.

Wahlweise mit Glas- oder Thermoskanne erhältlich.

Die Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne brüht bis zu 12 Tassen. Und hält sie nach dem Durchlauf noch 35 Minuten heiss. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Selection mit Thermoskanne brüht bis zu 10 Tassen und hält sie dank Isolierfunktion länger warm.

Braucht ca. 40 % weniger Standfläche. Ideal auch für Büro, Praxis, ...**

Aus pflegeleichtem Kunststoff mit Edelstahl-Applikationen. Dauerfilter (mitgeliefert) oder Filtertüten (Gr. 1x4). 24-Stunden-Timer, Tropf-Stopp. Intertek/GS-geprüfte Sicherheit (20GZH1670-01). Misst 17 x 32,5 x 24,5 cm (B x H x T). Wiegt 1,7 bzw. 2,3 kg. 72 cm-Kabel für 220-240 V ~ 50/60 Hz, 900 W. **Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.**

- Design-Kaffeemaschine Selection mit Thermoskanne Nr. 234-848-06 Fr. 74.95
- Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne Nr. 234-847-06 Fr. 62.95
- Durgol Universalentkalker, 750 ml Nr. 220-150-06 Fr. 6.95 (Literpreis Fr. 9.27)

*Note „Sehr gut“ (1,3) für Design-Kaffeemaschine Selection mit Thermoskanne. Rang 3 bei insgesamt 8 Filterkaffeemaschinen mit Thermoskanne im Test. Note „Sehr gut“ (1,4) für Design Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne. Rang 4 bei insgesamt 11 Filterkaffeemaschinen mit Glaskanne im Test.

**Im Vergleich zur 12-Tassen-Kaffeemaschine Caso NOVEA C4.

Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne.



Schneller. Schärfer. Präziser.

Der 2-Wege-Profi-Schäler von Microplane®. Schält weiches und hartes Obst und Gemüse blitzschnell hauchdünn.

Schlanke Gurken, Möhren, Spargel. Und fleischige Mangos, unregelmässig geformte Kartoffeln, ... Mit diesem Profi-Schäler von Microplane® schälen Sie Obst und Gemüse schneller, leichter und hauchdünn. Wie die legendären Reiben des US-Spezialisten ist die doppelseitige Edelstahlklinge extrem scharf und gleitet perfekt vor und zurück ohne zu haken. Beweglich aufgehängt passt sie sich jeder Kontur und der gewünschten Schneidrichtung flexibel an. Ideal für Rechts- und Linkshänder.



Kräftiger Softtouch-Griff mit beidseitiger Daumenstütze: ergonomisch, rutschfest und entlastend.

Selbst bei grösseren Mengen bleibt Ihre Hand entspannt und nahezu ermüdungsfrei. Griff aus Kunststoff. Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Schälbreite 4,5 cm. Mit Ausstecher für Kartoffelaugen. Gesamtlänge 18,5 cm. Wiegt 106 g. Spülmaschinengeeignet.

- **Microplane® Profi-Schäler**
Nr. 230-746-06
Fr. 24.95

Preisgekröntes dänisches Design veredelt Spüle und Arbeitsfläche.

Der stilvolle Organizer von ZONE Denmark. German Brand Award Winner 2021*.

Der edle, matt-schwarze Organizer hält alle wichtigen Utensilien für den Abwasch griffbereit, verwahrt sie ordentlich und hygienisch. An der Reling kann das Mikrofaser-Spültuch optimal trocknen, im eigenen Fach luftig stehend die Spülbürste. Der Keramik-Spender gibt Spülmittel oder Flüssigseife perfekt dosiert ab. **Softes Silikon schont empfindliche Oberflächen und sorgt für rutschfesten Stand.**

Das Material ist zudem robust, langlebig und leicht zu reinigen. Seit Jahren schon werden die stylishen Produkte des Designerteams von ZONE Denmark mit einer Auszeichnung



nach der anderen gekürt. 2021 gewannen die Dänen nun auch den

German Brand Award als innovative Marke des Jahres. Das 4-teilige Ensemble aus Ständer, Spender, Spülbürste und -tuch misst 19 x 6 x 20,5 cm (B x T x H) und wiegt ca. 610 g.

- **ZONE Denmark Spülbecken-Organizer**
Nr. 232-900-06 Fr. 44.95
- **Ersatz-Bürstenkopf**
Nr. 232-901-06 Fr. 6.95

* Kategorie Newcomer
Brand of the Year

Kein Anbrennen. Kein Gerinnen. Kein Überlaufen.

Der praktische Simmertopf erspart das aufwändige Wasserbad. Jetzt mit Deckel und Temperatur-Anzeige.

Klassische Sauce Hollandaise, zarte Cremes, schaumige Zabaione, ... alle Hitze empfindlichen Speisen, für die Sie bislang ein Topf-in-Topf-Wasserbad konstruieren mussten, gelingen in diesem Simmertopf mühelos leicht, schnell und immer perfekt. Und das zu einem sehr vernünftigen Preis.

Für alle gängigen Herdarten.

Anders als einfache Simmertöpfe ist dieser Topf auch für Induktionsherde geeignet. Füllen Sie einfach 400 ml Wasser in das Reservoir zwischen den beiden Edelstahlwänden. Milch, Kakao, Sahne, ... wallen beim Erhitzen nicht auf. Nichts kann überkochen oder anbrennen. Feine, Eigelb gebundene Saucen und Cremes gelingen kinderleicht ohne zu gerinnen. Schokolade

und Kuvertüre können beim Schmelzen nicht mehr verbrennen.

Ideal auch zum Warmhalten von Speisen. Und zum schonenden Erwärmen empfindlicher Babykost.



Inklusive Deckel mit integriertem Thermometer. So erkennen Sie mit einem Blick, ob das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat. Topf aus rostfreiem Edelstahl mit Hitze isolierendem Griff. Deckel aus hitzebeständigem Glas. Misst 16 x 9,5 cm (Ø x H). Fasst ca. 0,9 l. Spülmaschinenfest.

- **Simmertopf mit Glasdeckel**
Nr. 235-463-06
Fr. 44.95

Das traditionsreiche Solinger Zöppken – in moderner Neuauflage.

Das unverzichtbare Schäl- und Gemüsemesser erstmals mit rostfreier Edelstahl-Klinge im Dünnschliff und spaltlosem Übergang zwischen Klinge und Griff.

Anderswo sagt man Pleudchen, Hümmelchen, Knippchen oder Hölzestielchen. In seiner Solinger Heimat heisst es Zöppken: das kleine, blitzscharfe Schäl- und Gemüsemesser, das in keiner Küche fehlen darf. Jetzt gibt diese Neuauflage des Klassikers – hergestellt

in Solingen. Mit der langanhaltenden Schärfe und Ergonomie des altbewährten Originals. Doch erstmals mit einer Dünnschliff-Klinge aus rostfreiem, geschmacksneutralem Edelstahl (statt Carbonstahl) und einem bündigen Übergang zwischen Klinge und Griff (ohne oft üblichen unhygienischen Spalt).

Extrem dünn geschärft und sorgfältig blaugepolierstet.

Kein Vergleich zum industriellen Standard-schliff: der traditionell gearbeitete „Solinger Dünnschliff“ macht die Klinge extrem scharf und schnitthaltig. Der anschliessende Feinschliff (Pliessen) befreit sie von Unebenheiten und zieht den schlanken Schliffwinkel noch schmäler, noch feiner.

Klassisches 3-Nieten-Griffdesign aus edlem Holz: stabil, ergonomisch, hygienisch.

Anders als bei vielen einfachen Küchenmessern können sich keine Lebensmittelreste, keine Keime zwischen Griff und Klinge festsetzen.

Im Set: 3 Spezialisten für jede Aufgabe. In schöner Holzbox aus heimischer Rotbuche.

Messer-Set mit 2 Zöppken (1 x gebogene, 1 x gerade Klinge) und einem Spickmesser. Mit verschiedenen lasergravierten Klingendekoren und Griffhölzern (Walnuss-, Padouk-, Olivenholz). Von Herder, Solinger Traditionsunternehmen seit 1727.

- **Solinger Messer Zöppken Style, 3er-Set**
Nr. 236-400-06
Fr. 74.95



Günstige Preise garantiert.
(siehe Pro-Idee Bestellservice)

Waffelgenuss ohne Wartezeit.

6 köstliche Waffeln auf einmal: Einfach aus dem Backofen. Ohne überlaufenden Teig, ohne aufwändige Reinigung.

Im Waffeleisen backen Sie nur ein oder zwei Waffeln zugleich – hier kommen 6 Stück zeitgleich auf die Kaffeetafel. Ofenfrisch, köstlich knusprig und von allen Seiten gleichmässig gebräunt. Niemand muss mehr auf den Genuss warten, keiner arbeitet während die anderen schon schlemmen. Und kein Teig läuft über, haftet an oder verklebt Ihre Arbeitsfläche.

Aus der flexiblen Silikonform lassen sich die Waffeln spielend leicht lösen.

Backzeit 10 - 12 Minuten. 100 % Platin-Silikon: BPA-frei, geschmacksneutral, obstsäurefest, temperaturbeständig von -40°C bis +240°C. Zum Reinigen feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. 2 Formen à 29 x 14,5 cm für je 3 Waffeln à 1,5 x 8 x 2,5 cm (H x B x L). Wiegen je ca. 80 g. 2 Rezepte für süssen und herzhaften Waffelteig mitgeliefert. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 15 Jahre Garantie.

- **Silikon Waffel-Backform, 2er-Set**
Nr. 232-168-06
Fr. 24.95



Süsse und herzhaft Waffeln gelingen gleichermaßen perfekt (Teig-Rezepte mitgeliefert).

Mit diesen Schutzhandschuhen greifen Sie heisse Auflaufformen – und sogar brennende Holzscheite.

Aus dem hitzebeständigen Material der Rennfahrerkombis.
Und viel flexibler als übliche Grillhandschuhe.
Jetzt noch sicherer durch Silikonknoppen.

Vergessen Sie herkömmliche Grillhandschuhe aus Stepstoff oder steifem Silikon. Diese weich gefütterten Strickhandschuhe aus Nomex® mit Kevlar® sind aus demselben Material, aus dem auch Schutzanzüge der Feuerwehr und Rennfahrerkombis gefertigt werden: Extrem robust, funken- und flammenfest, widerstehen sie Temperaturen bis 350 °C – und lassen volle 15 Sekunden lang keine Hitze eindringen. Zeit genug, um brutzelnde Bräter sicher vom Herd oder Auflaufformen aus dem Backofen zu heben.

Ihre Fingerfertigkeit bleibt bewahrt.

Ideal auch, um heisse Glühlampen zu wechseln, für Schweiß- oder Lötarbeiten oder um die Glut im Kamin zu verteilen. Nur von heissen Flüssigkeiten bitte fern bleiben. 75 % Nomex®, 25 % Kevlar®. Futter: 65 % Baumwolle, 35 % Polyester. Maschinenwaschbar bis 40 °C.

• Hitzeschutz-Handschuhe, 2 Stück

Nr. 218-723-06 Fr. 39.95

Nomex® und Kevlar® sind eingetragene Marken von El du Pont de Nemours and Company.



Kraftsparende Hebelwirkung öffnet spielend jede Konservendose mit Ringverschluss.

Einfach den Ringverschluss leicht anheben, den Haken unterschieben und den Ring aufrecht stellen. Durch die Hebelwirkung des langen Griffs genügt dann ein leichter Zug nach hinten, der Ring lässt sich sanft anheben und der Deckel mühelos abziehen. Abgebrochene Fingernägel sind passé. Der Kontakt zu den scharfen Metallkanten wird vermieden, die Schnittgefahr verringert. Ideal auch für Menschen mit geschwächten Händen, Gicht oder Arthrose.

Ergonomisch geformter Soft-Touch-Griff: Auch mit nassen Händen sicher zu greifen.

Dank der praktischen Öse griffbereit aufzuhängen. Aus bruchfestem Kunststoff. Misst 15,5 x 9 cm. Wiegt ca. 50 g. Farbe: Schwarz/Anthrazit.

• Zugring-Dosenöffner, 2er-Set

Nr. 235-126-06 Fr. 18.95



Endlich: Avocados auf den Punkt nach Wunsch gereift.

Natürliche Shetlandwolle lässt die Früchte
in nur 24-48 Stunden verzehrfertig reifen.
Gleichmässig und ohne Druckstellen.

Avocados sind köstlich. Doch den richtigen Reifegrad zu erwischen, ist bislang oft Glückssache. Kauft man sie hart und unreif, müssen sie noch tagelang zu Hause lagern (und sind dann oft um den Kern bereits braun). Essreif gekauft, sind die Früchte recht teuer, haben oft schon Druckstellen oder sind breiig weich. Doch jetzt gibt es die geniale Avocado Sock®. Einfach unreife Avocado hineinlegen – und in 24-48 Stunden ist sie optimal gereift – fertig zum Geniessen. Der Trick: Das natürliche Lanolin und die Wärme der reinen Shetlandwolle lassen die Frucht schneller und gleichmässiger reifen. Zudem kann das Reifegas Ethylen nicht so schnell entweichen, das den Prozess zusätzlich beschleunigt. Sie können perfekt planen und haben immer essreife Avocados auf Vorrat.

100 % natürlich und nachhaltig.

Die Shetlandwolle (100 % Wolle) wird nach traditionellem Verfahren in einer 200 Jahre alten schottischen Spinnerei hergestellt.

• Avocado Sock®

Nr. 232-571-06 Fr. 22.95



Smarter Besteck-Organizer spart über 50 % Platz in der Schublade.

Genial einfach und clever. Typisch Joseph Joseph.

Kein Vergleich zu herkömmlichen sperrigen Besteck-Einsätzen. Statt nebeneinander – wie üblich – sind die Besteckfächer hier hintereinander gestaffelt. So geschickt höhenversetzt und gewinkelt, dass Sie spielend ein komplettes 48-teiliges Besteck-Set unterbringen. Dennoch benötigt der Organizer gerade einmal 17,6 (!) cm der Schubladenbreite und lässt viel Platz für andere Küchenutensilien – selbst in schmalen Schubladen. Nach Wunsch können Sie Messer, Gabeln, Löffel, ... mit dem Kopf oder Griff voran einstecken. Symbole an der Oberseite erleichtern Ihnen das Einsortieren.



Für grössere Besteckmengen nutzen Sie einfach mehrere Organizer nebeneinander.

Mindest-Schubladenhöhe 8 cm. Der breite Organizer misst 39,5 x 17,6 x 5,5 cm (L x B x H), wiegt 492 g. Der schmale misst 39,5 x 11 x 5,7 cm (L x B x H), wiegt 380 g. Pflegeleichter Kunststoff mit rutschfesten Gummifüssen.

Kompakter Besteck-Organizer

- Breit
Nr. 230-645-06 Fr. 24.95
- Schmal
Nr. 224-818-06 Fr. 19.95

Benötigt rund 50 % weniger Platz als herkömmliche Besteckkästen.

Das klassische Bistro-Besteck aus der renommierten französischen Messermanufaktur Dubost Colas Pradel, seit 1920.

Das Besteck für jeden Tag. Mit der legendären Laguiole-Biene.

Auch Alltagsbesteck kann schön sein. Noch besser, wenn es einen berühmten Namen trägt. Dieses echte Laguiole-Bistrobesteck mit Griffschalen in edler Hornoptik ist robust und haltbar gefertigt: So behält es sein elegantes Aussehen, auch wenn Sie es täglich benutzen. **Laguiole ist ein kleiner Ort in Frankreich, in dem schon im 18. Jahrhundert Schneidwerkzeuge von höchster Qualität hergestellt wurden.**

Heute sind die charakteristischen Laguiole-Messer weltbekannt. Die beiden Griffenden und die versenkten Nieten sind aus rostfreiem 18/10-Edelstahl. Das Laguiole-Wappentier, die Biene, ist aufwändig geprägt.

Verwechseln Sie dieses Produkt nicht mit von weitem ähnlich aussehenden Imitationen.

Manche tragen die Aufschrift „Laguiole France“ – und stammen aus Taiwan oder Pakistan. Dubost Colas Pradel fertigt jedoch in Viscomtat bei Thiers, der „Hauptstadt“ französischer Messerherstellung – seit 1920.

Wahlweise in den Farben Elfenbein oder Grau erhältlich.

Die Messer sind ca. 23 cm lang – das 4-teilige Set mit Messer, Gabel, Ess- und Teelöffel – wiegt ca. 230 g. Spülmaschinen geeignet.



In den Farben Elfenbein und Grau erhältlich.

• Laguiole Bistro-Besteck

	Elfenbein	Grau	
4-teilig	110-551-06	232-027-06	Fr. 54.95
24-teilig für 6 Personen	110-569-06	232-028-06	Fr. 329.-*
Buttermesser	111-450-06	232-061-06	Fr. 12.95
Esslöffel	111-427-06	232-062-06	Fr. 14.95
Gabel	111-419-06	232-063-06	Fr. 14.95
Kuchengabel	111-443-06	232-064-06	Fr. 9.95
Messer	111-401-06	232-065-06	Fr. 16.95
Salat-Besteck	111-468-06	232-067-06	Fr. 34.95
Servier-Besteck	111-484-06	232-068-06	Fr. 39.95
Steak-Messer	111-393-06	232-069-06	Fr. 19.95
Teelöffel	111-435-06	232-070-06	Fr. 12.95

*(Sie sparen 29.80 Fr.)



Laguiole
Bistro-Besteck,
4-teilig Fr. 54.95
24-teilig Fr. 329.-



Professionell geschärfte Messer, Scheren, Schneiden. Einfach, sicher und schnell.

**Der bessere Messerschärfer:
mit fachgerecht einstellbarem Schärfwinkel
und 3-Stufen-Schleifsystem.**

Vorkenntnisse und Übung überflüssig: Einfach die Klinge nacheinander durch die nummerierten Schleifschlitze ziehen – fertig. Das Ergebnis: präzise geschliffene, blitzscharfe Messer und Schneiden nahezu jeder Art und Grösse. Viel sicherer und leichter als mit Wetzstahl oder Schleifstein. Zum sehr guten Preis.

In Sekunden: Grobschliff, Feinschliff, Politur.

Ultraharte Wolfram-Carbid-Einsätze leisten die Vorarbeit und wetzen kleine Kerben aus. Im zweiten Schlitz wird die Schneide von feinen Diamantschleifbacken präzise geschärft. Im dritten und letzten Schritt entfernen Keramikstäbe den Grat und polieren die Klinge.



Per Drehregler stellen Sie den individuell benötigten Schleifwinkel ein (Empfehlungen mitgeliefert*).



Einfach die Klinge nacheinander durch die nummerierten Schleifschlitze ziehen – fertig.



Sogar ein Scherenschleifer ist integriert.

Sogar den Schleifwinkel können Sie einstellen.

Einfach den Drehregler auf den individuell benötigten Schleifwinkel einstellen (14° - 22°, Empfehlungen mitgeliefert*). Das schont die Klingen und verringert den Materialabtrag.

Perfekt auch für Gartenscheren, Rasenmäher-Klingen, Taschen- und Jagdmesser ... Selbst ein Scherenschleifer ist integriert.

Nicht für Keramikmesser geeignet. Ergonomischer Griff für sicheren Handabstand. Für Rechts- und Linkshänder. Solides, rutschfestes Kunststoffgehäuse. Misst 18,5 x 5 x 7,5 cm (L x B x H), wiegt 280 g.

• **3-in-1 Messer-/Scherenschärfer**
Nr. 236-326-06 Fr. 24.95

*Z. B. 15° für japanische Messer / 16° Filiermesser / 18° Küchenmesser / 20° Universal- und Taschenmesser / 22° Freizeit- und Jagdmesser.

- ① QR-Code scannen
- ② Bestellnummern eingeben
- ③ Bestellung absenden



Begehrte Schlemmereien im Mini-Format. Perfekt gebacken und haftfrei gelöst.

Die ersten Mini-Batzen-Backformen aus 100 % Platin-Silikon. Ideal auch für Vorspeisen, Desserts, Gratins in Portionsgrösse.

Köstlich frisch gebackene Mini-Brote, Brötchen und Küchlein. Kleine Quiches, Gratins, Eis- und Cremetörtchen, Nachspeisen, ... In diesen haftfreien Mini-Batzen-Formen zaubern Sie die abwechslungsreichsten Leckerbissen – im Ofen, Froster oder Kühlschrank. Unwiderstehlich auf dem Party- und Kuchenbuffet, beim Picknick und Brunch, als Gourmet-Snack zum Wein, ...

Aus den hochwertigen Formen lösen sich Ihre Kreationen praktisch von selbst. Nichts bleibt kleben oder zerbricht.

Sogar auf Einfetten können Sie verzichten (nur bei sehr empfindlichen Teigen empfiehlt sich leichtes Buttern).

Aus 100 % Platin-Silikon in Premium-Qualität. Mit verstärktem Griffband.

Der hohe Materialeinsatz an platinvernetztem Silikon macht die smarten Mini-Formen aussergewöhnlich stabil und haltbar. Temperaturbeständig von +240 °C bis -40 °C, obstsäurefest und geschmacksneutral. BPA-frei.

Leicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Messen je inkl. Griffband ca. 11 x 7,3 x 4 cm (L x B x H). Innenmass ca. 9 x 5,6 x 4 cm. Wiegen je 31 g. Neben unserer Langzeit-Garantie gibt der Hersteller 15 Jahre Garantie.

- **Mini-Batzen Backform, 6er-Set**
Nr. 236-942-06
Fr. 24.95



Die smarten Mini-Formen sind im 6er-Set erhältlich.





Die Premium-Pfanne gibt es in 3 verschiedenen Grössen: 24 cm, 28 cm und 32 cm.



Der Testsieger unter den Antihaft-Pfannen. Und die einzige mit „sehr gut“.*

Produktqualität „Made in Germany“.

*10 antihaft-beschichtete Pfannen namhafter Hersteller hatte das ETM-Testmagazin (03/2016) auf dem Prüfstand. Als Sieger und einzige mit „sehr gut“ (92,4 %) schnitt die Diamond Lite Grossraumpfanne 28 cm Ø des Profi-Herstellers WOLL ab. Besonders gelobt für „höchste Temperatur-Eignung“, „sehr gutes Anbratverhalten“ und den abnehmbaren Griff.

5-lagige Hartgrund-Versiegelung mit Titan- und Diamant-Partikeln. Haftfrei auch bei fettarmem Garen.

Für maximale Abriebfestigkeit wird Titanoxid mit einem Plasmastrahl bei 20.000 °C aufgebracht. Eine Schutzschicht verhindert Korrosion; eine PTFE-Schicht garantiert beste Antihaft-Eigenschaften. Das Top-Coating bildet je eine titan- und eine diamantverstärkte Versiegelung: extrem kratzfest, geeignet auch für Küchenhelfer aus Metall.

Hitzefest bis 300 °C (statt oft nur 240 °C). Ideal auch zum scharfen Anbraten.

Und doch: Selbst empfindlicher Fisch und Eierspeisen haften nicht an.

Im aufwändigen Schmiedeguss von Hand gegossen. Besonders langlebig und angenehm leicht.

Über den 8 mm starken Thermoboden dringt die Hitze unmittelbar in den Gusskorpus ein und wird vom leitfähigen Aluminium gleichmässig verteilt und anhaltend gespeichert. Statt einfach aufgeschlagen (wie oft üblich) ist der ferromagnetische Spezialboden vollflächig aufgelötet. So wird nahezu 100 % der zugeführten Energie aufgenommen. Und nichts kann zwischen Topf und Boden dringen.

Für alle Herdarten inkl. Induktion. Durch den abnehmbaren, TÜV Rheinland/GS zertifizierten Griff ideal auch für den Backofen.**

Click-Stiele mit Flammenschutz und Sicherheitsglasdeckel. Mit abgenommenem Stiel backofenfest bis 250 °C. Spülmaschinenfest.

Diamond Lite Premium-Pfannen

- Haushaltspfanne, 24 cm Ø, 5 cm H, 1.150 g
Nr. 220-983-06 **Fr. 109.95**
- Grossraumpfanne, 28 cm Ø, 5 cm H, 1.650 g
Nr. 220-984-06 **Fr. 119.95**
- XXL-Pfanne, 32 cm Ø, 5 cm H, 2.100 g
Nr. 220-985-06 **Fr. 134.95**
- Rechteckpfanne, 26 x 26 cm, 6 cm H, 1.690 g
Nr. 223-868-06 **Fr. 129.95**
- Grill-Rechteckpfanne, 28 x 28 cm, 3,5 cm H, 1.980 g
Nr. 223-871-06 **Fr. 134.90**
- Wok, 30 cm Ø, 9,5 cm H, 1.710 g
Nr. 223-864-06 **Fr. 137.95**
- Gussbräter mit Glasdeckel, 6 Liter, 11 cm H, 2.840 g
Nr. 223-866-06 **Fr. 199.95**

Sicherheits-Glasdeckel

- 24 cm Ø Nr. 221-040-06 **Fr. 24.95**
- 28 cm Ø Nr. 221-041-06 **Fr. 29.95**
- 30 cm Ø Nr. 223-865-06 **Fr. 32.95**
- 32 cm Ø Nr. 221-042-06 **Fr. 34.95**
- 26 x 26 cm Nr. 223-869-06 **Fr. 32.95**
- 28 x 28 cm Nr. 223-873-06 **Fr. 34.95**

**ID 0000034062



Der Griff kann bei Bedarf abgenommen werden, um die Pfanne beispielsweise in der Spülmaschine zu reinigen.



Der ferromagnetische Spezialboden der Pfanne ist vollflächig aufgelötet.



Perfekt dazu passend: der extra starke XXL-Pfannenwender.

Aus glasfaserverstärktem Nylon mit flacher Silikonspitze, flexibler Randlippe und Schneidefunktion. Breit und stark genug zum Wenden und Heben kräftiger Hamburger, Steaks und ganzer Berge Bratkartoffeln. Und dennoch fein genug für empfindliche Spiegeleier, Fischfilets, Pfannkuchen. Gesamtlänge ca. 35 cm, wiegt ca. 115 g. Hitzebeständig bis 260 °C. Spülmaschinenfest.

- **Pfannenwender „Flip it“**
Nr. 219-389-06 **Fr. 18.95**



Weltneuheit: der Kaffeefilter aus feinporiger Spezialkeramik. Für unverfälschten Geschmack.

Reinigt das Wasser von störenden Stoffen und extrahiert Ihren Kaffee besonders schonend – über die gesamte Wandfläche. Made in Japan.

Versickerndes Regenwasser durchläuft viele Gesteinsschichten, bevor es als reinstes Quellwasser wieder an die Oberfläche tritt. Diesen natürlichen Prozess ahmt der einzigartige Cerapotta-Keramikfilter nach. Dank winzigster Poren (5 Mikrometer) filtert die

Spezialkeramik Stoffe aus dem Aufgusswasser, die Geschmack und Aroma des Kaffees beeinflussen. So geniessen Sie Ihren Lieblingskaffee stets unverfälscht – mit allen feinen Nuancen. Vereint japanische Ästhetik und Handwerkstradition mit moderner Technologie.



Stellen Sie den Cerapotta-Filter einfach direkt auf Ihre Kanne oder Tasse – Keramikständer mitgeliefert.



Das Formen, Trocknen und Brennen der Cerapotta-Filter geschieht bis heute in handwerklicher Tradition. Moderne Technologie liefert die extrem feinporige Textur.

Filtert Ihren Kaffee schonend über die gesamte Wandung.

So kommen Geschmacks- und Aromastoffe zur vollen Entfaltung. Stellen Sie den Cerapotta-Filter einfach direkt auf Ihre Kanne oder Tasse (Ständer mitgeliefert). Wandmarkierungen innen für 1 – 4 Tassen.

Immer wieder verwendbar. Ohne Papierfilter.

Nach Gebrauch nur mit heissem Wasser ausspülen. Filter misst 10 x 10 cm (H x Ø), wiegt inkl. Keramikständer 175 g.

- **Cerapotta Keramik-Kaffeefilter**
Nr. 236-582-06 Fr. 99.95



Mit Wandmarkierungen innen für 1 – 4 Tassen.



Die bessere Elektro-Mühle: extra leises Mahlwerk. Extra ausdauernder Akku (statt Batterien). Extra feine Dosierung.

Leistet mehrere hundert Mahlvorgänge mit einer Akkuladung. Auf Tastendruck – bequem mit einer Hand.

Einfach die Sensortaste im Edelstahl-Korpus drücken. Sofort setzt sich das angenehm leise Mahlwerk in Gang und eine helle LED leuchtet am Mühlenboden auf. Anders als herkömmliche elektrische Mühlen dosiert die innovative MicroStep-Technologie die Gewürze besonders fein – in kleiner Menge. Ideal z. B. für genau die richtige Prise Salz auf dem Frühstücksei, zum behutsamen Nachwürzen am Tisch, ...

Wiederaufladbarer Lithium-Ionen-Akku statt Batterien.

Eine Akkuladung reicht für mehrere hundert Mahlvorgänge (um ein Vielfaches länger als bei herkömmlichen Elektro-Mühlen). Ladezeit ca. 1 Stunde (USB-C-Ladekabel mitgeliefert, Netzteil separat erhältlich).

Nahezu verschleissfreies CeraCut® Keramik-Mahlwerk. Per Stellrad stufenlos einstellbar von grob gemörsert bis pulverfein.

Im Gegensatz zu Stahl kann Keramik nicht rosten und bleibt lebenslang geruchs- und geschmacksneutral. Eine Bodenkappe verschliesst die Mühle aromatischer und verhindert Krümel.

Nobler Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.

Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl und Acrylglas mit dezenter Ladestandsanzeige. Misst 5 x 17 cm (Ø x H), wiegt leer 350 g.

- **Akku-Gewürzmühle**
Nr. 235-710-06 Fr. 69.95
- **Akku-Gewürzmühle, 2er-Set**
Nr. 235-709-06 Fr. 124.95
(Sie sparen 14.95 Fr.)
- **USB-Steckernetzteil (1x USB-C, 1x USB-A)**
Nr. 236-433-06 Fr. 12.95



Wahlweise auch im 2er-Set erhältlich.

Ihr frischer Knoblauch: leicht und sauber pressen (statt quetschen). Mit einer Hand.

Effizient, aromaschonend (und schön): die Knoblauch-Wippe mit präzisiertem Laser-cut-Gitter. Von AdHoc®, Deutschland.

Viel effizienter als übliche Hebelpressen: Mit dieser kraftvollen Knoblauch-Wippe zerkleinern Sie selbst grössere Mengen schnell und kinderleicht – mit nur einer Hand. Der massive Griff aus Akazienholz liegt fest in der Hand und überträgt die Kraft perfekt. Gleichzeitig verringert die Wiegebewegung den Widerstand. So genügt leichter Druck – und die geschälten Zehen sind sauber und aromaschonend durch das lasergeschchnittene Lochgitter gepresst (statt zerquetscht). Dank der grossen Gitterfläche können Sie auch mehrere Zehen direkt nacheinander pressen – ohne lästige Unterbrechung. Das Schneidbrett (mitgeliefert) mit passgenauer Mulde hindert die Zehen am Wegrutschen und hält die Arbeitsfläche sauber.

Hygienisch und nahezu unverwüsthlich.

Das schön gemaserte Akazienholz gehört zu den robustesten Holzarten weltweit. Lochgitter aus rostfreiem Edelstahl. Misst 14 x 4 x 7,5 cm (L x B x H), Schneidbrett 24 x 7,6 x 1,8 cm, wiegt komplett ca. 310 g. Bitte von Hand reinigen.

• AdHoc® Knoblauchwippe mit Schneidbrett Nr. 236-622-06 Fr. 56.95



Knoblauchwippe mit präzisiertem Laser-cut-Gitter aus rostfreiem Edelstahl.



Sie schneiden immer präzise die gewünschte Scheibenstärke – egal ob krosse Brote, harte Salami oder Käse, Tomaten, Zwiebeln, ...

Stufen-Schneidbrett



So einfach: exakt gleichmässige, glatte Scheiben ohne Aufwand. Und ohne Maschine.

Dieses geniale Sägemesser führen Sie präzise auf der gewünschten Scheibenstärke. Einstellbar von 2 mm bis 2,5 cm.

Exakt gleichmässige und glatte Scheiben von Brot, Wurst, Käse, Schinken, Paprika, ... Von hauchfein (2 mm) bis zu 2,5 cm dick: Mit diesem genialen Messer ein Kinderspiel. Stellen Sie einfach den aufgesetzten Abstandhalter auf die gewünschte Scheibenstärke ein. Mühelos führen Sie die 25 cm-Klinge so präzise selbst durch grosse Stücke und schneiden eine Scheibe wie die andere. Sie sparen lästiges Aufbauen Ihrer grossen Schneidemaschine und Platz.

Besonders scharf, schnitthaltig und stabil.

Die scharfen Spitzen des Wellenschliffs arbeiten sich durch krosse Brote und harte Salami so sauber wie durch Käse, Tomaten, Zwiebeln, ... Nichts zerquetscht, zerreisst oder zerbröckelt. Natürlich können Sie das vielseitige Sägemesser auch ohne die Schnittführung einsetzen.

Handwerkliche Tradition made in Italy.

Bereits vor 300 Jahren haben Handwerker im Bergdorf Premana aus dem dort abgebauten Eisen Schneidwerkzeuge geschmiedet. Heute haben sich über 100 Messer und Scheren produzierende Firmen in der norditalienischen Region angesiedelt und Premana® zur Qualitätsmarke mit Weltruf gemacht. Klinge aus Edelstahl, Griff und Aufsatzteile aus Kunststoff. Gesamtlänge 39 cm. Spülmaschinenfest.

Ergänzen Sie das separat erhältliche Stufen-Schneidbrett.

Dank Stufenvorsprung (1,5 cm) schneiden Sie Brot, Wurst, Käse, ... noch komfortabler bis zur unteren Kante des Schnittguts vollständig durch. Aus Buchenholz. Misst 30 x 2 x 12 cm (B x H x T).

• **Sägemesser mit Schnittführung**
Nr. 233-027-06 Fr. 49.95

• **Stufen-Schneidbrett**
Nr. 235-494-06
Fr. 18.95



Arbeiten wie die Profis: Auf Edelstahl.

Antihaft-Arbeitsplatte, hitzebeständige Abstellfläche und edle Herdabdeckung zugleich. Exklusiv bei Pro-Idee.

Universell einsetzbar zum Kneten von Pizza-, Keks- oder Kuchenteig, Zubereiten von Speisen, Filetieren von Fisch, Zwischenlagern warmen Gebäcks, Abstellen des heissen Backblechs oder Kochtopfs, ...

Skalierung für zentimetergenaues Arbeiten. Beidseitige Anschlagkante für festen Halt.

Ganz leicht rollen Sie so Teig, Fondant und Marzipan direkt auf die benötigte Grösse. Formen gleichmässige Dekorationen,

Teigstreifen und -platten, ... Nichts reisst, nichts klebt an. Die 2 cm hohen, L-Kanten an Vorder- und Rückseite verhindern Verrutschen und ermöglichen beidseitige Nutzung.

Hygienisch immer einwandfrei.

Auf Edelstahl setzen sich weder Bakterien noch Gerüche fest. Zudem ist das Material säureresistent, lebensmittelecht, rostfrei und einfach mit Wasser und Spülmittel zu reinigen.

Zum Wegräumen viel zu schade.

Das cleane Design mit der edlen, satinierten Oberfläche harmoniert mit allen Küchenfronten. Aus 1,5 mm starkem Edelstahl 401. Misst 45 x 35 cm. Wiegt 1,95 kg.

- **Edelstahl-Arbeitsplatte**
Nr. 236-444-06 Fr. 74.95



Perfekt auch zum Abstellen des heissen Backblechs oder Kochtopfs, ...

Gemüse schnell und schonend Dampfaren – jetzt ganz einfach in der Mikrowelle.

Ohne Aufpassen. Ohne Überkochen. Ohne Anbrennen. Edles Design von Eva Solo, Dänemark.

Einfach ein wenig Wasser (gerade so viel, dass die Rillen am Topfboden bedeckt sind) und das Gemüse in den Dampfgerar geben, Deckel auflegen und die Mikrowelle starten. Bei 900 Watt garen 200 g Gemüse in nur wenigen Minuten. Anders als beim Dampfaren auf dem Herd brauchen Sie den Garvorgang nicht beaufsichtigen. Nichts kann überkochen oder anbrennen. Und: Durch den minimalen Wassereinsatz und die kurze Garzeit bleiben Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten; jedes Gemüse bewahrt seine natürliche Farbe und seinen intensiven Eigengeschmack.

Dank stilvollem Design und praktischem Henkelgriff direkt servierfertig.

Der Griff wird nicht heiss, so dass sich der Dampfgerar problemlos transportieren lässt. Perfekt eignet er sich auch zum schonenden Erhitzen fertig gekochter und sogar gefrorener Speisen. Topf aus Polypropylen, einem BPA-freien und recycelbaren Kunststoff – robust,

hygienisch, geruchs- und geschmacksneutral. Deckel aus Glas. Komplett spülmaschinenfest. Fasst 2 l. Misst 22 cm Ø, 8,5 cm H. Wiegt inkl. Deckel 624 g. Design: Tools® für Eva Solo.

- **Mikrowellen-Dampfgerar** Nr. 233-706-06 Fr. 64.95



Der Griff wird nicht heiss – so lässt sich der Dampfgerar problemlos transportieren.



Stärker denn je: der Smoothie-Blender der neuesten Generation.

Extrahiert Obst und Gemüse restlos – mit enormen 27.000 U/min.
(statt nur 20.000 U/min.). Und erhält die gesunden Nährstoffe.

Dieser moderne Smoothie-Blender extrahiert Obst und Gemüse restlos – inklusive Schalen, Stielen und Kerngehäusen. Das kraftvolle, 6-flügelige Kreuz-Messerwerk arbeitet mit enormen 27.000 U/min. (statt oft nur 20.000). Anders als bei herkömmlichen Standmixern wandert kein wertvoller Trester in den Abfall. Keine Vitamine, Ballaststoffe, Antioxidantien, ... gehen verloren. Kein Klümpchen stört den Genuss Ihrer leckeren Vitaldrinks.

Der direkt angetriebene 1.000 W-Motor (statt oft nur 600 W) garantiert schnelle, gleichbleibend homogene Ergebnisse.

Selbst hartes Mixgut wie Nüsse und Kürbiskerne werden vollends zermust.

Einfach Zutaten in den Mixbecher füllen, Messerwerk aufschrauben, auf die Basis stellen und drücken. Sekunden später ist Ihr Vitaldrink fertig.

Elegantes Aluminium-Design (statt Plastik).

Standfestes Gehäuse aus gebürstetem Aluminium und Kunststoff. Mitgeliefert: 2 Mixbecher (700 ml) aus BPA-freiem Kunststoff, 1 Schraubdeckel mit Trinköffnung für Ihren Smoothie to go. Klingen aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinegeeignet (ausser Basis). Misst ohne Aufsatz ca. 20 x 14 cm (H x Ø), wiegt 2,95 kg.

- **1.000-Watt Smoothie-Blender**
Nr. 232-232-06
Fr. 87.95



Profi-Köche schwören auf geschmiedete Eisenpfannen. Wie kaum ein anderes Material lässt sich Schmiedeeisen schnell extrem hoch erhitzen und leitet die Hitze sofort und ohne Verlust an das Bratgut weiter. Unübertrefflich zum scharfen Anbraten, für knusprige Bratkartoffeln, Steaks, ...

Extra schwere, 2,5 mm starke Gastro-Qualität. Beidseitig rauteingeschmiedet. Unverwundlich.

Das Rautenrelief vergrößert die Hitze abgebende Fläche und reduziert Spannungen beim Erhitzen. Gleichzeitig reduziert die Hoch-Tief-Struktur die Auflagefläche des Bratguts. So haftet auch ohne empfindliche



Zum leichten Reinigen ist der Messbecher per Klickverschluss abnehmbar.

Ein ergonomisches Handgerät für Rechts- und Linkshänder. Im Griff verstaut: 6 Wechsel-Einsätze mit 6 verschiedenen festgestellten Schleifwinkeln. Für diesen genialen Multischärfer benötigen Sie keine Übung. Ohne Aufwand schleifen Sie Küchen- und Kochmesser, Haushalts- und Gartenschere, Äxte, Taschenmesser, ... sicher, präzise und klingenschonend. Und das zum sehr guten Preis.

Schärfeinsätze aus ultrahartem, langlebigem Wolframcarbid.

Einfach den Schärfeinsatz mit dem benötigten Schleifwinkel einklicken und den Gerätekopf mit leichtem Druck mehrmals über die Klinge ziehen. Zum

Geschmiedete Eisenpfannen in Gastro- Qualität. Zum sehr guten Preis.

Extrem hoch erhitzbar. Praktisch unverwüstlich. Unschlagbar zum krossen Braten.

Beschichtung nichts so schnell an. Und: Über die Vertiefungen kann Dampf entweichen. Keine austretende Flüssigkeit beeinträchtigt den Bratprozess.

Reagiert selbst auf minimale Temperatur-Änderungen sofort.

Durch das Schmieden (statt Walzen) werden sonst oft übliche Luft- und Gaseinschlüsse vermieden; die hervorragende Leitfähigkeit



des Eisens so noch einmal optimiert.

Natürlicher Antihaft-Schutz statt empfindlicher Beschichtung.

Vor dem ersten Gebrauch braten Sie Ihre Eisenpfanne einfach mit Fett, Salz und Kartoffelschalen ein (Anleitung mitgeliefert). Die so entstehende Patina wirkt als natürliche Antihaft-Schicht, die mit der Zeit immer besser funktioniert. So benötigen Sie weniger Fett. Können bedenkenlos auch Metallwender verwenden. Und kein Antihaft-Kunststoff kann in Ihre Speisen gelangen. Zum Reinigen einfach mit heissem Wasser ausspülen und mit etwas Speiseöl einfetten. Das verhindert Rostansatz.

Für alle Herdarten inkl. Induktion. Sogar auf dem Grill und auf offenem Feuer können Sie Ihre Eisenpfanne nutzen.

In 2 Grössen: 24 cm Ø, 3 cm H, wiegt 1,13 kg. 28 cm Ø, 3,8 cm H, wiegt 1,59 kg. Geschmiedeter 26,4-cm-Hakenstiel für 24 cm Ø, 28,7-cm-Hakenstiel für 28 cm Ø, angeschweisst (statt genietet). Vom deutschen Traditionsunternehmen GSW (Gäns Stahlwaren GmbH mit über 125 Jahren Erfahrung).

Geschmiedete Eisenpfanne

- 24 cm Ø Nr. 223-984-06 Fr. 31.95
- 28 cm Ø Nr. 223-985-06 Fr. 34.95

Der intelligente Messbecher: misst und wiegt.

Jetzt brauchen Sie nur noch diese geniale Messbecher-Waage um Zutaten auf das Gramm genau zu wiegen. Geben Sie einfach die gewünschten Rezeptzutaten in den Becher. Schon lesen Sie im 2,9 x 2,9 cm grossen Display das exakte Messergebnis in 1-g/1-ml-Schritten bis 2.999 g/1.000 ml. Wahlweise per Tastendruck auch in Unzen und Flüssigkeitsunzen – perfekt für internationale Rezepte.

Im Handumdrehen messen und wiegen Sie alltägliche Zutaten.

Mit Hilfe der praktischen Zuwiegefunktion können Sie auch feste und flüssige Zutaten gramm- bzw. millilitergenau dosieren ohne unterschiedliche Gefässe zu verwenden. Aus robustem, lebensmittelechtem ABS-Kunststoff. Misst 10,5 x 14,5 x 12,5 cm (B x T x H), wiegt ca. 330 g. Funktioniert mit einer CR 2032-Knopf-Batterie (mitgeliefert).

- Messbecher-/Digitalwaage Nr. 229-536-06 Fr. 34.95
- Ersatz-Batterie, 2x CR 2032 Nr. 227-675-06 Fr. 4.50



Endlich: ein Schärfer für (fast) alle Klingen im Haus und Garten.

Vom Kochmesser bis zur Axt und Bypass-Gartenschere. Fachgerecht, einfach, sicher und schnell.

anschliessenden Abziehen (Feinschliff) nutzen Sie den mitgelieferte Entgrater-Einsatz. In Sekunden schneiden Ihre Messer und Scheren wieder leicht und präzise.

Geeignet für japanische und europäische Messerklingen, Glatt- und Wellenschliff, Amboss- und Bypass-Scheren.

Multischärfer aus solidem Kunststoff mit rutschfester Griffzone und Handschutz. Misst 20 x 2,5 x 6,5 cm (L x B x H), wiegt 150 g.

- 7-in-1 Multi-Klingenschärfer Nr. 235-370-06 Fr. 29.95



6 Wechsel-Einsätze mit 6 verschiedenen festeingestellten Schleifwinkeln sind praktisch im Griff verstaut.

6 Einsätze mit voreingestellten Schleifwinkeln + Entgrater-Einsatz – für praktisch jede Klinge in Haus und Garten.

30°: Küchen-/Taschenmesser, japanische Messerklingen mit beidseitigem 15°-Schliff

45°: Ausbeinmesser, europäische Messerklingen mit beidseitigem 20-22°-Schliff, Amboss-Gartenscheren, Cutter, Spaten, Jagdmesser

50°: Fleischerbeile, Äxte

23°: Wellenschliff-Messer, Bypass-Ast-/Gartenschere, Meissel

35°: feine Haushaltscheren, Rasenscheren

65°: grobe Scheren, Heckenscheren

Endlich eine Backmatte für wirklich knusprige Böden. Ideal für Pizza, Focaccia, Blechkuchen, ...

999 Mikro-Löcher sorgen für optimale Luft- und Wärmezirkulation.

Auf dem geschlossenen Backblech staut sich die Feuchtigkeit im Teig. Der Grillrost wiederum hat zu grosse Lücken. Diese Backmatte ist die ideale Lösung. Dank der Mikro-Perforation gelangt die heisse Luft überall hin. Die Wärmeverteilung ist gleichmässig wie bei einem Pizzastein – und das Ergebnis ebenso knusprig. Doch nach dem Backen rollen Sie die Matte einfach platzsparend zusammen.

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebrannten Flecken.

Die Löcher sind klein genug, dass

nichts auf den Ofenboden tropft. Und auf der extrem glatten Oberfläche haftet garantiert nichts an; nichts brennt ein. Ideal auch als Backmatte für Blechkuchen und Plätzchen. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. Das Platin-Silikon ist absolut geschmacksneutral. Hitzebeständig bis 240 °C. Für den Einsatz in Backöfen. Mit 40 x 30 cm passend für alle Standard-Backöfen.



- **Knusper-Backmatte**
Nr. 236-744-06 **Fr. 29.95**

Wir kennen kein besseres Design-Wasserglas zu diesem Preis.

Holmegaard, königliches Glas aus Dänemark. Welches Glas liegt am besten in der Hand?

Welches Glas liegt am besten in der Hand? Welches vermittelt den angenehmsten Kontakt mit den Lippen? Wir haben verglichen: Gläser namhafter französischer, italienischer und dänischer Design-

ner. Der Gewinner: „Future“ von Holmegaard.

Klare Ästhetik. Handliche Form. Perfekte Grösse.

Das dünnwandige Wasserglas mit leichter Sanduhr-Silhouette ist ein echter Handschmeichler. Standfest selbst auf dem rustikalen Gartentisch. Ergänzt elegant die festlich gedeckte Tafel und Sie servieren Wasser, Limo, Saft, Wein, Bowle ... stilvoll.

Designed von Peter Svarrer.

Seit fast 20 Jahren arbeitet der vielfach ausgezeichnete Glaskünstler mit dem dänischen Glaskunstwaren-Hersteller Holmegaard zusammen. Die erste Glashütte Dänemarks wurde 1825 gegründet und ist Hoflieferant des dänischen Königshauses. Misst, 7 cm Ø, 11 cm H und fasst 250 ml. Wiegt ca. 190 g.

- **Holmegaard Becherglas, 6er-Set**
Nr. 209-165-06
Fr. 32.95



Schön wie Holz. Aber spülmaschinenfest. Und viel hygienischer.

Das unverwüstliche Schneidbrett aus Zelluloselaminat.

Widerstandsfähiger als Holz und sogar Bambus, dabei genauso schön und messerschonend. Viel hitzebeständiger als Plastik. Extrem strapazierfähig und langlebig, verzugsfrei und hygienisch in der Spülmaschine zu reinigen.

Eine Anschaffung fürs Leben.

Ursprünglich für den Halfpipe-Bau entwickelt, hat sich das Zelluloselaminat seit über 40 Jahren auch für stark beanspruchte Küchenarbeitsplatten hervorragend bewährt. Es besteht aus über 60 Lagen natürlicher Zellulosefaser, die mit Phenolharz getränkt und durch Pressen untrennbar miteinander verbunden werden.

Anders als bei Holz. Durch die extrem glatte Oberfläche können sich Gerüche und Bakterien nicht so leicht festsetzen. Nichts kann sich verfärben.

Selbst minimal sichtbare Schnittspuren haben keinen Einfluss auf die Hygiene-Eigenschaften der glatten Oberfläche. In drei Grössen erhältlich. Misst in klein 20 x 15 x 0,7 cm (B x T x H), wiegt 230 g. Misst in mittel 37 x 27,5 x 0,7 cm (B x T x H), wiegt 840 g. Misst in gross 44 x 33 x 0,7 cm (B x T x H), wiegt 1.030 g. Hitzebeständig bis ca. 175 °C. Spülmaschinenfest. Von JADE.

JADE Schneidbrett

- Klein Nr. 233-616-06 **Fr. 24.95**
- Mittel Nr. 233-617-06 **Fr. 39.95**
- Gross Nr. 233-618-06 **Fr. 49.95**



Endlich: Die Feinreibe, an der nichts mehr haften bleibt.

**Arbeitet schneller, sauberer.
Und ohne Reibeverlust.**

Saftige Zitronen- oder Orangeschalen, Ingwer, Meerrettich, Schokolade, Knoblauch oder Parmesan: Mit diesem genialen Küchenhelfer reiben Sie ohne Verlust. Anders als bei herkömmlichen Reiben kann sich Ihr Reibegut nicht in Ritzen und Löchern festsetzen. Ein kurzer Druck genügt – schon befördert die exakt gestanzte Lochplatte alles Geriebene rückstands-frei aus den Zwischenräumen der starken Zähne. Schnell und sauber streifen Sie es einfach von der glatten Fläche aus rostfreiem 18/10-Edelstahl. **Hygienisch im Geschirrspüler zu reinigen. Kinderleicht zu handhaben.**

Reibfläche und Griff aus stabilem, glasfaserverstärktem Kunststoff (nicht geeignet für weichere Käsesorten und Zwiebeln). Aufhängeöffnung. Misst 18,9 x 4,5 x 1 cm (L x B x H), wiegt 110 g.

- **Feinreibe**
Nr. 120-386-06 Fr. 31.95



- 1 QR-Code scannen
- 2 Bestellnummern eingeben
- 3 Bestellung absenden



Rezeptheft mit vielen köstlichen
Rezeptideen inklusive.

Ultrakompakt und kabellos: der Multi-Juicer für den (Frühstücks-)Tisch.

**Presst und entsaftet Zitrusfrüchte, Beeren, Ananas, ...
elektrisch leicht, sauber und schnell. Praktisch überall. Steckdose überflüssig.**

Orangen, Zitronen, Granatäpfel einfach halbieren. Ananas, Kiwi, Melone, Rhabarber, Gurke, ... kurz schälen und grob zerkleinert auf den Entsaftungseinsatz geben (Rezepte mitgeliefert). Tastendruck genügt: Und Sekunden später fließt sich der köstliche Saft in den 160 ml-Auffangbehälter. Oder – auf Wunsch – durch den Auslaufhahn direkt ins Glas. Direkt am Tisch oder wo und wann immer Sie Lust auf einen gesunden Vitaminkick haben. Steckdose und Kabel werden nicht gebraucht.

**Kraftvoll und ergiebig. Trotzdem:
Vitamine, Antioxidantien und Nährstoffe
werden geschont.**

Mit nur 110 U/Min. wird das Obst nahezu ohne Verwirbelung und Wärmeentwicklung entsaftet. So bleiben auch empfindliche Inhaltsstoffe in hohem Mass erhalten. **Presst bis zu 5 kg Orangen mit 1 Akkuladung.**

Integrierter 1.500 mAh Li-Ion-Akku,

Ladezeit 2 – 3 Stunden (USB-C-Ladekabel mitgeliefert, Netzadapter separat erhältlich). **Im Nu wieder sauber. Ideal auch zum Mitnehmen in die Ferienwohnung, im Wohnmobil, ...**

Aus robustem Kunststoff. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet – ideal für eine besonders einfache und hygienische Reinigung. Misst 25,5 x 15,3 x 12,8 cm (L x B x H), wiegt 600 g. **Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.**

Hersteller: Mediashop GmbH, Schneiderstr. 1, Top 1, 2620 Neunkirchen, AT, kundendienst@mediashop.tv

- **Kabelloser Multi-Juicer**
Nr. 237-194-06 Fr. 49.95
- **USB-Steckernetzteil (1x USB-C,
1x USB-A)**
Nr. 236-433-06 Fr. 12.95

3fach preisgekrönt*: der Vollautomat für Filterkaffee.

Frisch gemahlen und sofort gebrüht: 1 kleine Tasse, 1 grosse Tasse, 1 To-go-Becher oder 1 Kanne.
Auf Tastentipp.

Mit keiner herkömmlichen Filter-Kaffeemaschine zu vergleichen: Wie sonst nur Espresso- oder Kaffee-Vollautomaten brüht diese auf Tastentipp auch einzelne Tassen und mahlt die Bohnen vor jedem Brühen frisch. Oder Sie wählen die klassische Kannenfunktion. So bereiten Sie bis zu 8 Tassen Filterkaffee in einem Durchlauf. Die Thermokanne aus doppelwandigem Edelstahl hält Ihren brühfrischen Kaffee bis zu 5 Stunden heiss.

**Kein tassengenaues Abmessen der Wassermenge.
Kein kniffliges Portionieren von Kaffeemehl.**

Einfach per Touchfunktion wählen Sie die gewünschte Kaffeestärke (5 Stufen) und die Tassen-grösse (in 25 ml-Schritten): normale Tasse (100-150 ml), große Tasse oder Thermobecher (175 - 350 ml, Thermobecher separat erhältlich). Das verbesserte, geräuscharme und individuell einstellbare Kegelmahlwerk mahlt automatisch die richtige Menge Bohnen direkt in den

wiederverwendbaren und spülmaschinen-geeigneten Dauerfilter. Kurze Zeit später kommt die genau abgestimmte Menge Brühwasser aus dem 2 l-Vorratstank dazu – mit bis zu 96 °C für eine optimale Aromen-entfaltung. Sie erhalten stets einen aromatischen, ideal ausbalancierten Kaffee. Auf Wunsch können Sie ebenso vorgemahlene Kaffeepulver verwenden.

**Preisgekröntes*
Slim-Design. Ideal
auch für Büro,
Praxis, Kanzlei, ...**

Platzsparende 17 cm schmal. Hochwertiges Edelstahl-Design mit matt-schwarzen Elementen. Intuitive Bedienung per Touch-Display. Aroma-Vorbrüh-Funktion, 24-Stunden-Timer, höhen-verstellbare Tassenfläche, abnehmbarer Bohnenbehälter für 235 g, individuell einstellbare Warmhaltezeit (in 15 min-Schritten). Wassertank zum bequemen Befüllen abnehmbar.

Harmonische Lichtgestaltung, An- und Ausschalter. Misst 17 x 46 x 38 cm (B x H x T), wiegt ca. 5,6 kg. 80 cm-Kabel für 220 - 240 V/1.520 W.

Ergänzen Sie den passenden 350 ml-Thermobecher to go.

Doppelwandig aus Edelstahl mit Isolierfunktion für bis zu 3 Std. heisse bzw. 5 Std. kalte Getränke. Auslaufsicher, BPA-frei.

Hersteller: Severin Elektrogeräte GmbH, Röhre 27, 59846 Sundern, DE, information@severin.de

Filterkaffee-Vollautomat FILKA, Gen.2

- mit Glaskanne
Nr. 237-217-06 **Fr. 379.–**
- mit Thermoskanne
Nr. 237-218-06 **Fr. 419.–**
- **Thermobecher to go**
Nr. 234-598-06 **Fr. 24.95**



Doppelwandiger 350 ml-Thermobecher to go aus Edelstahl separat erhältlich.



Wahlweise auch mit Glaskanne erhältlich.



Per Touch-Display einfach und intuitiv zu bedienen.



Mit höhenverstellbarem Halter für Einzeltassen.

*Die Auszeichnungen im Überblick:

- German Design Award Special Mention 2022 (Kategorie Excellent Product Design Kitchen)
- Red Dot Design Award 2022 (Kategorie Product Design)
- Iconic Award Winner 2022 (Kategorie Küche und Haushalt)



Der kompaktere (und schönere) Eierkocher: mit elektronischer Kochzeitüberwachung.

Kocht bis zu 3 Eier exakt nach Ihrem Wunsch – auf kleinstem Raum.
Ohne lästiges Wasserabmessen. Zum sehr guten Preis.

Kein umständliches Abmessen des Kochwassers. Keine eingebraunten Kalkrückstände – wie bei einfachen Eierkochern oft üblich. Hier überwacht intelligente Elektronik die Kochzeit und schaltet das Gerät vor dem Trockenkochen punktgenau ab.

Per Drehregler wählen Sie den Härtegrad praktisch stufenlos – von weich bis hart.

Nur Wasser einfüllen (Becher mitgeliefert), angepickte Eier auf den herausnehmbaren Einsatz setzen, gewünschte Härte einstellen und starten. Ein Signal meldet, dass Ihre (Frühstücks-)Eier fertig sind. Und: Auf dem herausnehmbaren Einsatz lassen sich alle Eier gleichzeitig ruck-zuck abschrecken.

Elegant mattiertes Edelstahl-Design. Pflegeleicht und dauerhaft schön.

Leicht zu reinigen. Einfüllbecher mit Eierpikser. Misst 7,5 x 13,5 x 21,5 cm (B x H x T). Wiegt 487 g. 95-cm-Kabel für 230 V/210 W. eurofins/GS-geprüfte Sicherheit*.

• **Kompakter Design-Eierkocher**
Nr. 236-495-06 Fr. 34.95
*Z2D22306-0001



In elegant mattiertem Edelstahl-Design – pflegeleicht und dauerhaft schön.

Der clevere Abtropfkorb: verstellt Ihnen niemals unnötig Platz.

Platzsparend kompakt. Doch bei Bedarf mit einem Griff fast doppelt so gross:
ideal auch für den grossen Abwasch und sperrige Teile.

Kein Vergleich zu herkömmlichen sperrigen (oft unschönen) Abtropfhilfen. Dieser Design-Geschirrkorb passt sich dem Bedarf flexibel an. Mit kompakter Grundfläche (36,4 cm B x 32 cm T) für den kleinen Abwasch. Und einem Ausziehfach, das die Abtropffläche komfortabel verlängert (36,4 cm B x 52,7 cm T), wenn mehr Geschirr und grössere Teile anfallen.

Durch 3fach verstellbaren Wasserablauf variabel zu platzieren.

Rechts, links oder vorne: Mit einem Griff bringen Sie den Wasserablauf in die gewünschte Position und leiten das Abtropfwasser so direkt ins Becken.

Hält auch grosse Teller, Schneidbretter, Pfannen, ... stabil aufrecht.

Solide Stahlzinken sorgen für festen Stand. Die mit Kunststoff überzogenen Spitzen sowie die versiegelten Kanten der Auffangwanne bewahren empfindliches Spülgut besser vor Kratzern und Bruch. Eine integrierte Schiene samt Stützbügel hält z. B. Schneidbretter kipp- und rutschfest. Variabel platzierbarer Besteckkorb mit Messerschlitzen.

Eleganter Edelstahl-Look, der zu Ihrer Küche passt.

Aus robustem basalt-schwarzem Kunststoff mit Edelstahl-Applika-

tionen. Misst 36,4 x 16,1 x 32 cm (B x H x T), ausgezogen 36,4 x 16,1 x 52,7 cm. Wiegt 1.450 g. Von Joseph Joseph, London.

• **Ausziehbarer Abtropfkorb**
Nr. 230-761-06 Fr. 79.95



Zusammengeschoben ideal für den kleinen Abwasch: mit kompakter Grundfläche von 36,4 B x 32 T cm.



Schont Ihr Geschirr, Ihre Maschine, die Umwelt. Und spart viel Geld.

Verblüffend: hunderte Keramik-Kügelchen reinigen Ihr wertvolles Geschirr und Besteck und ersetzen aggressive Spülmaschinen-Reiniger.

Erstaunlich, aber wahr: Dieses geniale Spülmaschinenpad reinigt Ihr Geschirr ohne Zusatz von Spülmittel. Nur bei hartem Wasser benötigen Sie eventuell noch etwas Klarspüler und Salz. Wir haben es geprüft*: selbst stark angetrocknete Speisereste und stärkehaltige Rückstände wurden restlos gelöst (Intensivprogramm 70 °C). Die bio-aktive Reinigungskraft reicht für bis zu 1.000 Spülgänge. So schonen Sie die Umwelt – und sparen eine Menge Geld. **Das Geheimnis: natürliche Mineralien, Negativ-Ionen und – so simpel es klingt – Mechanik.**

In einem aufwändigen Verfahren werden ca. 900 Naturkeramik-Kugeln aus ausgewählten Mineralien gebrannt. Das Strahlwasser der Maschine bewegt die Perlen im Pad, dabei werden negative Ionen freigesetzt. Diese brechen grosse Cluster aus Wassermolekülen auf. Die Oberflächenspannung wird herabgesetzt. Die viel kleineren Wasserteilchen können tief in und unter die Schmutzpartikel dringen und Fett, Eiweiss, ... einfach von den Oberflächen lösen.

Hülle reissfest, aus 100 % Polyester. Misst 10 cm Ø, wiegt 93 g. Nach dem Spülgang Pad einfach an der Luft trocknen lassen.

- **Bio-aktives Spülmaschinenpad**
Nr. 236-755-06 Fr. 20.95



* Das eindrucksvolle Ergebnis:

Im Sparprogramm (50 °C) wurden normal verschmutztes Porzellan, Gläser, Besteck und Kochutensilien tadellos sauber und trocken. Im Intensivprogramm (70 °C) konnte das Pad selbst stark angetrocknete Speisereste und stärkehaltige Rückstände restlos lösen. Nur bei hartem Wasser war etwas Klarspüler und Salz erforderlich.

Die Schärfe und Schnitthaltigkeit grosser Damaszener-Messer – jetzt auch als Schäl- und Gemüsemesser.

Qualität „made in Germany“. Zum erfreulich guten Preis.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Küchenmessern, die oft nur aus einfachem Stahl gestanzte sind. Für diese wertvollen Schäl- und Schneidmesser wird auf beiden Aussenseiten ein rostbeständiger und flexibler Damaststahl mit je 32 Lagen aufgebracht und zu einer 1,5 mm feinen Damastklinge verdichtet (üblich sind 2,5 mm). Der extrem harte Kern aus einem hochlegierten Kohlenstoffstahl (VG-10-Stahl, Härte 59-61 HRC*) garantiert die aussergewöhnlich hohe Schnitthaltigkeit (üblich sind 52 HRC*). Und das zum sehr guten Preis.

Eisgehärtet, dünn geschärft und feinst poliert.

Obst und Gemüse schälen Sie hauchdünn. Das Würfeln einer Zwiebel oder Möhre geht so präzise, dass Sie den Widerstand kaum spüren. Selbst Fleisch und Geflügel haben Sie im Handumdrehen sauber filetiert. Reife Tomaten werden nicht zerquetscht.

Ergonomische Griffe aus edlem Olivenholz.

Das geölte Olivenholz ist robust und widerstandsfähig. Reinigung nur per Hand.

Für jede Aufgabe der richtige Spezialist.

In der Messermanufaktur Gehring in über 35 Arbeitsschritten teils von Hand gefertigt.

- **Damast-Schälmesser, Klinge 6 cm, 25 g**
Nr. 224-797-06 Fr. 27.95
- **Damast-Gemüsemesser, Klinge 8 cm, 27 g**
Nr. 224-798-06 Fr. 27.95
- **Damast-Santokumesser, Klinge 10 cm, 37 g**
Nr. 224-799-06 Fr. 49.95
- **Damast-Kochmesser, Klinge 15 cm, 55 g**
Nr. 226-922-06 Fr. 59.95
- **4er-Set bestehend aus Schäl-, Gemüse-, Santoku- und Kochmesser**
Nr. 226-923-06 Fr. 159.95
(Sie sparen Fr. 5.85)

* HRC (Härteprüfung nach Rockwell) ist die internationale Masseinheit für die Härte eines Werkstoffs, die üblicherweise für Messerklingen angewendet wird.



Schälmesser



Gemüsemesser



Santokumesser



Kochmesser



Fruchtfliegenfalle,
3er-Set Fr. 15.95

Einfach Gemisch aus Wasser,
Essig und wenigen Tropfen
Spülmittel in die untere
Apfelhälfte geben.

Schluss mit lästigen Fruchtfliegen.

Effektive und umweltfreundliche Falle in dekorativer Apfel-Optik.

Nicht nur der Obstkorb, auch andere offene Lebensmittel sind in der warmen Jahreszeit beliebtes Ziel zahlloser Fruchtfliegen. Mit dieser Falle fangen Sie die Plagegeister, bevor sie Bakterien und Krankheitserreger verbreiten.

Hygieneschutz auf natürliche Art.

Als Lockmittel wird ein Gemisch aus Wasser, Essig und wenigen Tropfen Spülmittel in die untere Apfelhälfte gegeben. Oben am Stängel gelangen die Fliegen hinein und sammeln sich in der unteren Schale. Zum Entleeren einfach aufschrauben. Keimfreie Reinigung in der Spülmaschine. Kunststoff. Farbe: Grün. Misst 7 cm Ø, 6,6 cm H. Wiegt ca. 26 g.

- **Fruchtfliegenfalle, 3er-Set** Nr. 236-742-06 **Fr. 15.95**

Ein Plopp – und 18 Eiswürfel sauber einzeln servieren.

Innovativer Eiswürfelbereiter und-spender aus thermoaktivem Kunststoff. Von ICEBREAKER®.



Vergessen Sie das umständliche Befüllen von Beuteln oder Schalen. Nie wieder Kleckern auf dem Weg von der Spüle zum Gefrierschrank. Und keine umherspringenden Eiswürfel. Diese Form ist kinderleicht zu befüllen und auslaufsicher zu verschliessen. Zum Entnehmen der Eiswürfel einfach einmal auf jede Seite drücken, die Form

an den Griffflaschen auseinanderziehen (dabei ertönt der charakteristische Plopp) und kurz schütteln: Spendet ca. 2,5 cm grosse Eiswürfel sauber direkt ins Glas – Stück für Stück.

Perfekt für Garten, Freibad, Picknick, ...: Das thermoaktive Material hält lange kalt.

Je nach Umgebungstemperatur bleiben die Eiswürfel in der geschlossenen Form mehrere Stunden kühl und in Form. Schmelzwasser schütten Sie vor dem Auseinanderziehen einfach ab. So verwässert es Ihre Drinks nicht.

Platzsparend stapelbares Design.

Aus robustem Kunststoff, BPA- und phthalatfrei. Zur hygienischen Reinigung in 3 Teile zerlegbar. Spülmaschinenfest. Misst 20,9 x 11,6 x 5,58 cm (L x B x H). Wiegt ca. 240 g. Farbe: Gelb/Weiss.



- **Ice-Pop Eiswürfelform**
Nr. 233-533-06
Fr. 19.95

Gesunde Microgreens – täglich frisch geerntet. In Bio-Qualität.

Das patentierte Anzuchtssystem mit Erfolgsgarantie. Pflanzerde, Giessen und grüner Daumen überflüssig.

Statt (teuer) zu kaufen, ernten Sie aromatische Kresse und Rauke jetzt einfach selbst: immer ganz frisch und in garantierter Bio-Qualität. Als so genannte Microgreens: So nennt man die ganz jungen, zarten Keimlinge verschiedener Gemüsesorten. Im

Vergleich zu den ausgewachsenen Pflanzen enthält das junge Grün ein Vielfaches an Vitaminen, Mineral- und Nährstoffen und gilt als echtes Superfood. Ein gesunder, würzig-frischer Genuss auf Salaten und warmen Speisen, in Smoothies, als Vitaminkick auf Pizza, Pasta, belegten Broten, ...

Keine Erde, kein Giessen, kein Pflegeaufwand.

Einfach Keimchale mit Wasser füllen, Bio-Saatpads (2 mitgeliefert, weitere separat erhältlich) in den Edelstahlinsatz legen und keimen lassen.



Nach 5 - 7 Tagen können Sie Ihre Microgreens ernten – und gleich wieder neu ansetzen.

Ihr immergrüner Minigarten. Highlight auf der Fensterbank und auf Ihrem gedeckten Tisch.

Saatpads aus 100 % natürlichen Materialien, Bio-zertifiziert (DE-ÖKO-070). Frei von Konservierungsstoffen. Kompostierbar. In Deutschland gefertigt. Schale aus edlem weissem Hartporzellan von Seltmann Weiden, Einsatz Edelstahl, beides spülmaschinenfest. Misst 17,5 x 13,5 x 6 cm (L x B x H). Wiegt ca. 1,2 kg. Inkl. je 1 Bio-Saatpad Kresse und Rauke.

- **Microgreens Starter-Set, 4-teilig**
Nr. 235-971-06 **Fr. 49.95**
- **Bio-Saatpads, 4er-Set** **Fr. 14.95**
- Rauke Nr. 235-980-06
- Kresse Nr. 235-981-06

Endlich Marmelade, Honig, Nougatcreme, ... restlos leer. Ohne Kratzen. Ohne klebrige Finger.

Mit diesem genialen Aufstrichlöffel ein Kinderspiel.

Schluss mit verschmierten Löffeln, klebrigen Fingern und geräuschvollem Kratzen. Mit diesem genialen Silikonlöffel gelangen Sie mühelos in jeden Winkel Ihres Aufstrichglases. Die schmale, geschmeidige Laffe schabt auch gewölbte Böden sauber ab und gelangt sogar in die Einbuchtungen unter der Glasöffnung. Der lange Nylongriff hält Ihre Finger vom klebrigen Glasrand fern.

Beim Ablegen bleiben Tisch oder Arbeitsplatte sauber.

Durch einen Knick im Griff bleibt die Laffe auf Distanz zur Unterlage.

Ideal auch für Senf-, Mayonnaise-, Babygläschen, ... Und als Probierlöffel beim Kochen.

Gesamtlänge ca. 21 cm. Wiegt 23 g. BPA-frei, spülmaschinengeeignet, hitzefest bis 260 °C. Farbe: Orange und Rot.

- **Aufstrichlöffel, 2er-Set** Nr. 237-063-06 **Fr. 19.95**



Wahlweise im 2er-Set mit grünem und türkisem oder orangem und rotem Löffel erhältlich.

Das vertikale Waffeleisen: innovative Funktion, edles Design.

Einfach und sauber von oben zu befüllen. Mit Auffangbehälter für überschüssigen Teig und 5 Bräunungsstufen.

Statt waagrecht wie üblich steht dieses innovative Waffeleisen senkrecht. Statt mit einer (tropfenden) Schöpfkelle giessen Sie den Teig kinderleicht von oben in das geschlossene und vorgeheizte Gerät (Mess-/Einfüllbecher mitgeliefert). Zwischen den vertikalen Backplatten verteilt er sich optimal gleichmässig. Eventuell überschüssiger Teig fliesst automatisch in den abnehmbaren Überlaufbehälter und kann bei der nächsten Waffel wieder mitverarbeitet werden. Kein Teig quillt an den Rändern heraus und verschmutzt Ihre Arbeitsplatte.

Wunderbar lockere Waffeln nach belgischer Art. 2,5 cm dick – mit tiefen Mulden zum üppigen Belegen. Süss oder herzhaft.

Den Bräunungsgrad wählen Sie in 5 Stufen: heller oder dunkler, fluffig-soft oder knusprig gebräunt. Ein Ton- und Leuchtsignal meldet, dass Ihre Waffel (18 cm Ø) fertig ist.

Sie benötigen kein zusätzliches Fett. Dennoch haftet der empfindliche Teig nicht an.

Zum Entnehmen einfach Verriegelung öffnen und die Waffel auf einen Teller oder Rost gleiten lassen. An der 2-fachen Antihafbeschichtung bleibt nichts kleben.

„Sehr gut“ (1,3) beim Haus & Garten-Exklusiv-Test (06/2023). Platzsparend zu verstauen.

Aus Edelstahl und Kunststoff. Misst 32 x 16,5 x 30 cm (L x B x H), wiegt 3,26 kg. 90-cm Kabel für 230 V/800 W. 2 Rezepte mitgeliefert, weitere zum kostenlosen Download im Webshop erhältlich.

- **Vertikal-Waffeleisen Waffle Up**
Nr. 236-591-06 **Fr. 99.95**



Zum Entnehmen einfach Verriegelung öffnen und die Waffel auf einen Teller oder Rost gleiten lassen.

Leicht und sauber von oben zu befüllen – mit Auffangbehälter für überschüssigen Teig.



Rundum knusprige Bräune wie vom Grill.

509 Silikon-Noppen sorgen für optimale Luftzirkulation. Jetzt mit praktischem Abtropfrand. Exklusiv bei Pro-Idee.

Auf dieser Platin-Silikon-Noppenmatte liegt das Gargut nur punktuell auf und gart nicht im eigenen Fett. Lästiges Wenden erübrigt sich. Fett und Fleischsaft fließen direkt ab und sammeln sich in den Rillen am Fuss der Noppen. Der 8,5 mm hohe Rand verhindert zudem, dass Flüssigkeiten in den Backofen tropfen. Knusprig wie nie gelingen Ihnen Ofenkartoffeln, Fleisch, Burger, Fisch, ...

Gesund und fettfrei.

Einfetten und Ölen sind überflüssig. Auf der Oberfläche des hochwertigen Platin-Silikons haftet garantiert nichts an oder brennt ein. Das Material ist absolut geschmacksneutral. Hitzebeständig bis 260 °C (statt oft nur 200-220 °C). Ideal auch als Untersetzer für Töpfe und Pfannen, zum Abtropfen von Kuvertüre oder zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Für den Einsatz im Backofen. Misst 40 x 29 cm. Passend für Standard-Backbleche. Einfach in der Spülmaschine zu reinigen.

• **Noppen-Backmatte mit Abtropfrand** Nr. 236-481-06 **Fr. 24.95**



Der blitzschnelle Qwik Wisk™ für Schlagsahne, Eischnee, Dressings, Pfannkuchenteig, ...

Fertig in Sekunden – ohne Steckdose, ohne lästiges Kabel, ohne mühsames Schlagen. Ideal auch für Camping, Wohnmobil und Boot.

Jetzt können Sie Ihr elektrisches Rührgerät immer öfter im Schrank lassen. Mit diesem Becherquirl bereiten Sie Dressings, Mayonnaise, Schlagsahne, ... genial einfach und blitzschnell. Anders als herkömmliche Handrührer dieser Art arbeitet der Qwik Wisk™ mit 2 rotierenden Quirlscheiben (statt nur einer). So werden Ihre Zutaten viel schneller und gründlicher vermischt und geschlagen. Salatsossen werden besonders homogen und cremig. Schlagsahne, Eischnee, geschäumte Milch gelingen luftig mit stabiler Konsistenz.

Keine Spritzer. Kein lästiges Kabel.

Einfach Zutaten einfüllen, Schraubdeckel schliessen, Bügel-

griff hochstellen und nahezu ohne Kraftaufwand auf und ab bewegen. **Über variable Deckelöffnungen können Sie Zutaten bei laufendem Quirlvorgang dosiert hinzugeben.**

Ideal z. B. zum Rühren feiner Mayonnaisen. Tropffreier 360°-Schüttrand. Manschette und Fuss (auch als Becherdeckel zu nutzen) aus rutschfestem Silikon. Behälter und Bügelgriff aus solidem Kunststoff, BPA-frei. Inhalt ca. 300 ml. Skalierungen in ml/oz. Misst 10 x 18 cm (Ø x H), wiegt ca. 270 g. Alle Teile spülmaschinenfest. Inkl. Rezepte.

• **Qwik Wisk™**
Nr. 226-810-06
Fr. 29.95



Der bessere Kochfeldschaber: Kraftvoll. Kratzfrei. Und vielseitig nutzbar auch für Pfannen, Töpfe, Auflaufformen, ...

Exklusiv bei Pro-Idee.

Mit der scharfen, geraden Kante gleitet der kraftvolle Schaber mühelos unter Eingebrenntes auf Kochfeld und Pfannenboden. Mit der schmalen, abgerundeten Seite löst er angebackene Speisereste aus Töpfen und Auflaufformen schnell und gründlich.



Oberflächenschonendes Nylon statt kratzender Klingen.

Sie brauchen sich keine Sorgen mehr machen, dass abgenutzte (oder gar abgebrochene) Schaberklingen Herd oder Kochgeschirr beschädigen. Und: ohne lästigen Klingenswechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit.

Der ergonomische Griff überträgt die Kraft optimal.

Rutschsicher geriffelte Fingermulden. Misst ca. 27 x 7 cm. Wiegt ca. 140 g. Spülmaschinengeeignet. Exklusiv bei Pro-Idee.

• **Kratzfreier Kochfeldschaber 2-in-1**
Nr. 233-905-06 **Fr. 24.95**

Ohne lästigen Klingenswechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit.



Die schönere (und appetitlichere) Art Knabbereien zu servieren.

Im edlen Snack-Spender aus Kristallglas.
Mundgeblasen in der Glasmanufaktur Valentin Eisch.

Nüsse, Pistazien, Schokolinsen, ... Dieser edle Snack-Spender gibt jedem Gast die gewünschte Portion direkt in Hand. Niemand muss unhygienisch in eine gefüllte Schale greifen. Und: Anders als Spender aus Porzellan oder Edelstahl lässt das brillante Kristallglas den Inhalt auf einen Blick erkennen. Eine perfekte Symbiose aus Style und Funktion. **Serviert stilvoll auch Tafelwasser, Wein, Säfte, Dressing, Dessertsosse, ...**

Passt zu jedem Geschirr und allen Dekorationen. Bei Tisch so schön wie auf Ihrem Party-Buffer, beim Aperitif in der Lounge, an der Bar, ... Die geschwungene Form liegt gut in der Hand – perfekt zum zielgenauen und dosierten Schütten.

Dünnwandig mundgeblasen. Dennoch robust und sogar spülmaschinenfest. Hand-made in Germany.

Misst 19 cm H, Ø max. 9,7 cm. Wiegt 200 g. Fasst 500 ml.

- **Snack-Spender/Karaffe** Nr. 229-205-06 **Fr. 39.95**



Lieferung in hochwertiger Schmuckschatulle.

Die perfekte Grundausstattung: 3 Spezialisten für nahezu jeden Einsatz.

Handgefertigte Damaszener-Messer zum attraktiven Preis. Exklusiv bei Pro-Idee.

Dieses hochwertige Damastmesser-Set ersetzt gleich eine ganze Schublade voller Messer – und das zu einem sehr vernünftigen Preis.

Edler Blickfang mit besten Eigenschaften.

73 Lagen Stahl werden für diese Premium-Messer verarbeitet. Je 36 Aussenlagen eines rostbeständigen, japanischen Damaststahls geben den Klingen die nötige Elastizität und schützen so vor Bruch und Korrosion. Elegant gefasst mit Griff aus edlem Ahorn-Wurzelholz, liegt jedes Messer angenehm und überraschend leicht in der Hand.

Extrem bruchfest dank härtestem Stahl.

Anders als viele herkömmliche Messer, wird dieses Messer-Set sorgfältig und teilweise von Hand gefertigt. Das sorgt für höchste Stabilität und Belastbarkeit. Der extrem harte Kern aus hochlegiertem Kohlenstoffstahl (VG-10, 62 HRC*) sorgt zudem für die besonders hohe Schnitthaltigkeit (üblich sind 52 HRC).

3 Messer für jeden Einsatz.

Die perfekte Grundausstattung für jede Küche. Mit der 9 cm

kurzen Klinge des **Spickmessers** schneiden Sie Taschen, spicken oder parieren Fleisch. Es ist aber auch ideal zum mühelosen Schälen oder Schneiden von Zwiebeln, Kräutern, Obst und kleinerem Gemüse geeignet.

Das **Kochmesser** ist die erste Wahl für alle Lebensmittel mit saftiger und dichter Textur. Hauchdünne Scheiben Roastbeef, Braten, Schinken, ... die 20 cm lange, schmale Klinge gleitet butterweich durch das Schnittgut und nichts bleibt an der Klinge haften.

Das **Santokumesser** mit 18 cm langer Klinge vereint gleich 3 Tugenden (San = drei, Toku = Tugenden) und ist der Allrounder unter den Messern. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, präzise Schnitte gelingen Ihnen mit diesem Messer mit Leichtigkeit.

- **Damastmesser-Grundausstattung, 3er-Set**
Nr. 236-572-06 **Fr. 349.–**

*HRC (Härteprüfung nach Rockwell) ist die internationale Masseinheit für die Härte eines Werkstoffs, die üblicherweise für Messerklingen angewendet wird.

Der Testsieger unter den Pfeffermühlen*. Vom englischen Spezialisten Cole & Mason seit 1919.

*10 Pfeffermühlen hatte das „Cook’s Illustrated“-Gourmetmagazin (Ausg. Nov./Dez. 2012) auf dem Prüfstand. Als beste und einzige mit „highly recommended“ (sehr empfehlenswert) schnitt diese preisgekrönte Design-Mühle von Cole & Mason ab.

Der Pfeffer entfaltet das volle Aroma in Ihren Speisen – nicht an der Luft.

Der „Trick“: Das Mahlwerk schneidet die Gewürze statt sie zu quetschen. So bleiben die ätherischen Öle bewahrt.

Das Präzisionsmahlwerk ist aus rostfreiem gehärtetem Karbonstahl; genau einstellbar in 6 Stufen.

Ergänzen Sie die passende Salzmühle.

Mit 3-stufigem verschleißfreiem Keramik-Mahlwerk für eine präzise Einstellung von grober Körnung bis hin zu feinstem Salzstaub.

Nobler Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.

Aus glasklarem Acryl und gebürstetem Edelstahl. Beide Mühlen ausgezeichnet mit dem „Houseware Design Award“ 2014 mit dem Zusatz „Best in Category“ in der Kategorie „Countertop Kitchenware“.

Messen je 19 cm H, 6 cm Ø, wiegen je ca. 330 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 25 Jahre Garantie auf die Mahlwerke. Einzeln und als 2er-Set im Geschenkkarton.

- **Cole & Mason Pfeffermühle**
Nr. 231-338-06 Fr. 49.95
- **Cole & Mason Salzmühle**
Nr. 231-337-06 Fr. 49.95
- **Salz- und Pfeffermühle, 2er-Set**
Nr. 231-339-06 Fr. 94.95
(Sie sparen 4.95 Fr.)



Klassisch von Hand gebrühter Kaffee ohne Aufwand. Und ohne Kaffeesatz.

**Der preisgekrönte Coffeemaker mit Doppelwand-Mikrofilter.
Ideal auch für Tee. Exklusiv bei Pro-Idee.**

Kenner schwören auf die klassische Handbrühmethode für vollaromatischen und individuellen Kaffeegenuss. Aus gutem Grund: Durch das Ziehen werden die feinen Kaffeeöle und Aromastoffe optimal freigesetzt. Mit diesem preisgekrönten Coffeemaker bereiten Sie handgebrühten Kaffee jetzt ganz einfach und ohne Aufwand – genau nach Ihrem Geschmack. Und das zum sehr guten Preis.

Ohne lästige Aufsatzfilter und Papiertüten. Kein Kaffeesatz trübt den Genuss.

Nur Kaffeepulver in den Filtereinsatz füllen, kochendes Wasser dazu und Deckel aufdrücken. Ein Silikonring am Deckelrand verschliesst den Filter und hält ihn am Deckel fest. Je nach Mahlgrad und Vorliebe lassen Sie Ihren Kaffee 4-8 Minuten ziehen. Anders als oft üblich gelangt kein Kaffeesatz in den Aufguss. Statt eines herkömmlichen einwandigen Filters hält ein doppelter Mikrofilter aus Edelstahl die Sedimente restlos zurück.

Fein genug sogar für losen Blatttee.

Nach der Ziehzeit heben Sie den Filter einfach am Deckel aus der Kanne – sauber und ohne Gefahr für Ihre Finger.

Mehrfach preisgekröntes Design.

Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2020 Special Mention in der Kategorie Excellent Product Design Tabletop und dem Red Dot Design Award 2018 in der Kategorie Product Design. Das weiße Feinporzellan und die zeitlos-schlichte Form harmonisieren mit feinstem Geschirr – ein edler Design-Blickfang auf Ihrer Tafel. Tropffreier Ausguss, Henkel mit Daumenauflage. Misst 23 x 20 x 11 cm (B x H x T), wiegt ca. 0,85 kg. Fasst 1 l (6 Tassen). Filtereinsatz spülmaschinenfest. Von ASA Selection/Germany.

- **ASA Coffeemaker** Nr. 226-517-06 Fr. 69.95



Der doppelte Mikrofilter aus Edelstahl ist fein genug sogar für losen Blatttee.

- 1 QR-Code scannen
- 2 Bestellnummern eingeben
- 3 Bestellung absenden



Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

(Mo.- So.: 08:00-22:00 Uhr)

Ihr selbstgebackenes Brot: rundum gleichmässig gebräunt, mit köstlich knuspriger Kruste.

Patentiert: die CeraFlam®-Backplatte mit integrierter Backrinne. Handgefertigt in der Keramik-Manufaktur Denk, seit 1964.

Selbstgebackenes Brot mit wunderbar knuspriger Kruste: mit der patentierten CeraFlam®-Backplatte ein Kinderspiel. Der Clou ist die umlaufende Rinne, die mit Wasser gefüllt wird. Durch die gezielte Verdunstung bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm

direkt um das Backgut. So kann sich die köstliche Kruste aufbauen – wie in einem Holzbackofen. Auch Streuselkuchen, Brownies, ... gelingen perfekt. Brot- und Kuchenrezepte mitgeliefert. **Feuerfeste CeraFlam®-Keramik: extrem wärmespeichernd, dauerhaft und robust.**

Anders als üblich wird die Hightech-Keramik gepresst (statt gegossen). Dabei wird

das Material stärker verdichtet, kann so mehr Hitze speichern und gleichmässig abgeben.

Handmade in Germany. Qualität für Jahrzehnte.

Von DENK, Keramik-Manufaktur seit 1964.

Misst 30 x 4 cm (Ø x H), wiegt ca. 2 kg.

- **CeraFlam® Backplatte Bread & Cake**
Nr. 232-388-06 Fr. 76.95



Mit übersichtlicher LED-Anzeige und intuitiver One-Touch-Bedienung.



Servieren Sie Ihren perfekten Milchschaum per praktisch abnehmbarer Glaskanne.



Ihre wertvollen Holz- ganz einfach geglättet,

Das Holzpflege-Komplettsset von Oscar Weil. Pre

Diese Duo-Pads bieten die wohl umfassendste Pflege für Ihre hochwertigen Schneide- und Küchenbretter aus Holz: Die Wirkseite aus metallischen Mikrofasern mit Rasierklingeneffekt entfernt abstehende Holzfasern, repariert feine Messerschnitte und glättet so die Oberfläche sanft und schonend. Die Imprägnierung mit natürlicher Pflanzenseife löst gleichzeitig Fett und Schmutz. Hartnäckige Gerüche werden beseitigt.

100 % natürlicher Pflegebalsam aus Leinöl und Bienenwachs: schützt und imprägniert.

Mit dem separaten Pflege-Pad sanft in die Holzoberfläche eingerieben, schliesst es die Poren und verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit.

6-teiliges Set aus nachhaltiger deutscher Produktion.

3 Glätt- und Reinigungspads, Pflege-Pad, Ablageschale, Holzbalsam (30 g), Gebrauchsanleitung.

- **Oscar's Holz-Pflegeset**
Nr. 233-911-06 Fr. 62.95

Ihre wertvollen Holzschneidebretter sind wieder perfekt gereinigt, geglättet und geschützt.



Perfekter Milchschaum für Latte Macchiato, Cappuccino und Co. – Einzigartige Genussmomente auf Knopfdruck. Heiss oder kalt.

Zeitloses Design. 5 Automatikprogramme. Spülmaschinenfest.
Zum sehr guten Preis.

Ob eine köstliche heisse Schokolade oder perfekt cremiger Milchschaum für Ihre Kaffeespezialität – mit diesem Milchaufschäumer gelingt Ihnen das auf Knopfdruck. Einfach die Glaskanne aufsetzen, Milch oder Pflanzendrink einfüllen und wenige Augenblicke später können Sie Ihr Getränk geniessen. Sie erhalten standfesten Milchschaum, cremig gerührte Milch, heiss oder kalt. Ganz so, wie Sie es wünschen. Funktioniert mit Milch ebenso wie mit Soja-, Mandel- oder Haferdrink.

Intuitive One-Touch-Bedienung mit übersichtlicher LED-Anzeige.

Wählen Sie aus 5 Automatikprogrammen: Fester oder feiner Milchschaum, kalter Milchschaum, heiss gerührte Milch oder sanft gerührte, heisse Trinkschokolade. Hier bleiben keine Wünsche offen. Durch die Glaskanne haben Sie die Zubereitung jederzeit im Blick. Dank der präzisen Temperatursteuerung wird die Milch so, wie Sie sie lieben.

Funktionalität trifft auf innovatives Design.

Viele Milchaufschäumer müssen aufwändig von Hand gespült werden, da die elektronischen Bestandteile fest verbaut sind. Bei diesem Design-Milchaufschäumer sind Glaskanne, Deckel und der abnehmbare magnetische Quirl spülmaschineneignend, was die Reinigung besonders komfortabel macht.

Langlebige Qualität von Caso.

Glaskanne mit praktischer Skalierung und transparentem Glasdeckel. Für 400 ml heisse Milch oder 250 ml Milchschaum. Mit 108,5 cm Kabel, für 220 - 240 V/600 W. Bureau Veritas/GS-geprüfte Sicherheit*. Misst 14,5 x 11,5 x 20,5 cm (L x B x H). Wiegt ca. 915 g.

Hersteller: CASO GmbH, Raiffeisenstr 9, 59757 Arnsberg, DE,
info@caso-design.de

- **Design-Milchaufschäumer**
Nr. 237-441-06 Fr. 69.95
*GS_6467

Schneidebretter: gereinigt, geschützt.

mium-Qualität made in Germany, seit 1901.



Die traditionsreiche „Buckelsklinge“: das Frühstücksmesser, das Sie ein Leben lang begleiten wird.

Unverbesserbar seit über 130 Jahren.

Aus rostfreiem Stahl, in reiner Handarbeit gefertigt.

So perfekt, dass sie seit 1872 unverändert gefertigt wird: die unverwechselbare „Buckelsklinge“ – das ideale Frühstücksmesser zum Schneiden und Streichen.

Die extra breite, gerundete Klinge verteilt Butter und Aufstrich gleichmässig und fein.

Mit der 2 cm breiten Fläche lassen sich Honig, Quark und Marmelade schön dünn auftragen. Mühelos streichen Sie Röllchen von der Butter. Oder trennen feine Scheiben vom Block.

Extrem dünn geschärfter, rostfreier Stahl. Sorgfältig handgeplisstet.

Kein Vergleich zum industriellen Standardschliff: der traditionell von Hand gearbeitete „Solinger Dünnschliff“ macht die Klinge extrem scharf und schnitthaltig. Der anschliessende Feinschliff (das so genannte Pliessen) befreit sie von jeder Unebenheit und zieht den schlanken Schliffwinkel noch schmalere, noch feinere. Die Klinge aus rostfreiem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl korrodiert nicht – so laufen Ihre Frühstücksmesser nicht unschön an. Und metallischer Geschmack, auch bei Kontakt mit Milch oder Obstsäuren, kann nicht entstehen.

Ein Qualitätsprodukt der renommierten Solinger Manufaktur „Windmühlmesser“.

Griff aus samtig-weichem Schwarzwälder Birnenholz. Misst ca. 22 cm Länge, wiegt ca. 35g.

- **„Buckelsklinge“ Frühstücksmesser**
Nr. 110-064-06 Fr. 39.95
- **„Buckelsklinge“ Frühstücksmesser, 4er-Set**
Nr. 110-619-06 Fr. 149.95
(Sie sparen 9.85 Fr.)

Die Geschichte der „Buckelsklinge“:

Ursprünglich wurde die „Buckelsklinge“ von den Bauern zur Brotzeit genutzt. Butter sollte möglichst sparsam verstrichen werden. Und je dünner die Scheiben von Käse und Wurst geschnitten werden konnten, umso länger reichte der Vorrat. Ihren Namen verdankt die „Buckelsklinge“ vermutlich ihrem runden Klingenvorlauf, der an einen Bauch erinnert: auf Plattdeutsch „Buck“. Möglicherweise geht die Bezeichnung aber auch auf den markanten Rückenschwung zurück, der wie ein Buckel aussieht. Sicher ist, dass die „Buckelsklinge“ zu den ältesten Klingensformen in Deutschland zählt und deshalb oft auch als „uraltddeutsch“ bezeichnet wird.

Must-have für die Mikrowelle: Die Glas-Frischeboxen mit innovativem Dampfventil.

Der Deckel bleibt zu – und Ihre Mikrowelle sauber.

Keine Spritzer, keine Flecken, kein lästiges Putzen. Bei diesen Frischeboxen lassen Sie den Deckel in der Mikrowelle einfach geschlossen. Nur das Ventil öffnen: Ihre Speisen erwärmen gleichmässig. Überschüssiger Dampf entweicht. Und ist Ihr Essen fertig, können Sie den Deckel problemlos abnehmen (statt gegen den Unterdruck eines Vakuums anzukämpfen).

100 % luft- und aromadicht. Absolut auslaufsicher. Ideal auch zum sicheren Transportieren Ihrer Speisen.

Der im Deckel eingelassene Silikonring dichtet die Vorratsbehälter ab. Klickverschlüsse an allen 4 Seiten sorgen für zuverlässige Verriegelung. Auch Suppen und Saucen laufen garantiert nicht aus. Gerüche von Fisch, Kraut oder Zwiebeln können sich nicht im Kühlschrank ausbreiten.



Extrem widerstandsfähiges Borosilikat-Glas: temperaturbeständig von -20 °C im Froster bis 400 °C in Backofen und Mikrowelle.

Ideal auch zum Backen, Gratинieren und zum Servieren bei Tisch.

5 Grössen im Set.

3 x rechteckig: 400 ml, 15,3 x 11,2 x 5,7 cm; 650 ml, 18 x 13,4 x 6,4 cm, 1.000 ml, 20,4 x 15,4 x 7 cm. 2 x quadratisch: 320 ml, 11,5 x 11,5 x 5,5 cm; 520 ml, 13 x 13 x 5,75 cm. Spülmaschinenfest.

- **Glas-Frischeboxen, 5er-Set**
Nr. 231-674-06
Fr. 49.95

Der bessere (und schönere) Heissluft-Ofen: brät, backt und grillt mit Durchsicht. Und 360°-Turbo-Heissluft.

Innovative Konvektions-Technologie spart Zeit, Energie und Fett. Spektakuläres Glas-Design lässt Sie den Garprozess von aussen verfolgen.

Erstaunlich, dass Heissluft-Öfen wie dieser bei uns noch selten zu finden sind. Ausgestattet mit innovativer Konvektions-Technologie, hocheffizient und vielseitig, platz- und zeitsparend – und ein spektakulärer Blickfang in der Küche.

Konstanter 360°-Heissluftstrom und ein Garraum, der Sie bei der Zubereitung zusehen lässt.

Grillhähnchen und Pommes Frites. Steaks, Braten, Ofengemüse, Muffins, Fisch, ... Nahezu alles, wozu Sie bislang Backofen oder Fritteuse benötigen, gelingt im Fritaire schneller, mit weniger Energie und nahezu ohne Fett. Dazu erzeugt der 1.500 W-Halogenbrenner im Deckel einen wirbelförmigen Heissluftstrom, der im runden 5 l-Behälter optimal zirkuliert. Und: Anders als bei den meisten anderen Heissluftöfen haben Sie den Garprozess stets im Blick, ohne den Fritaire öffnen zu müssen. Das spart Aufwand und

keine Hitze geht verloren.

Mit 7 voreingestellten Programmen leicht und sicher zu bedienen.

Per Tastentipp wählen Sie: Steak, Hähnchen, Meeresfrüchte, Pommes Frites, Backen oder Dörren. Natürlich können Sie Temperatur und Garzeit nach Bedarf anpassen oder komplett individuell eingeben (70 °C - 200 °C, 1 - 60 Minuten, Dörren bis 24 Std.).

Spült sich selbst.

Einfach Wasser und etwas Spülmittel in den Glasbehälter füllen und starten. Selbst angebackene Speisereste werden restlos gelöst.



Im Lieferumfang: Gitterrost, Drehspieß und -korb, Entnahmegabel, batteriebetriebener Drehmotor (Batterien-Set separat erhältlich).

Umfangreiches Zubehör im Preis unbegriffen.

Inkl. Gitterrost, Drehspieß und -korb, batteriebetriebener Drehmotor (funktioniert mit 4 Mikro-Batterien, separat erhältlich), Entnahmegabel. Aus hitzebeständigem Glas und Kunststoff. Misst 34 x 32 x 26 cm (B x H x T), wiegt 4,9 kg. 90 cm-Kabel für 220 - 240 V/1.500 W.



- **Glas-Heissluftofen**
Nr. 236-033-06 **Fr. 319.-**
- **Batterie-Set, 4 Mikro**
Nr. 677-138-06 **Fr. 6.20**



Mit 7 voreingestellten Programmen leicht und sicher zu bedienen.



Superkompakt in einem platzsparenden Gerät: Häcksler, Reibe, Hobel, Julienne-Schneider, Restehalter, Auffangbehälter.

Der 4-in-1-Gemüseschneider – superkompakt.

Scheiben, Würfel, Raspeln und Stifte – mit einem platzsparenden Gerät.

Perfekt auch für Camping, Wohnmobil, auf dem Boot, ...

Vergessen Sie zeitraubendes Zerkleinern mit dem Messer, sperrige Schneider, Hobel, Reiben: Jetzt brauchen Sie nur noch diesen ultrakompakten Alleskönner für Ihre frische Küche. Einfach einen der 4 Klingenaufsätze auflegen. Im Nu hobeln Sie Gurken, Karotten, Zucchini wahlweise in akkurate Scheiben oder Streifen. Oder reiben Hartkäse oder Schokolade in flockenfeine Raspeln. Oder würfeln in Sekunden Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika ... Dazu einfach das Gemüse auf das scharfe Schneidgitter legen und den Ausstossdeckel runterdrücken – fertig. Der rutschfeste Auffangbehälter sammelt alle Zutaten.

Sicher zu handhaben. Platzsparend sogar in der Schublade zu verstauen.

Der Restehalter schützt Ihre Finger und verarbeitet alles bis zum letzten Stück. Aus BPA-freiem Kunststoff. Klingen aus Edelstahl. Einfach unter warmem Wasser abspülen. Misst 21,6 x 9,8 x 15 cm (L x B x H). Set besteht aus Häcksler, Reibe, Hobel, Julienne-Schneider, Restehalter, Auffangbehälter. Wiegt gesamt 720 g.

- **4-in-1 Gemüseschneider**
Nr. 236-068-06 Fr. 59.95

Elegantes Design, präziser Schnitt: das Steak-Besteck in Gastro-Qualität. Zum sehr guten Preis.

In Deutschland entwickeltes Qualitätsprodukt von SteakChamp. Solide, langlebig und blitzscharf.

Für wahren Fleischgenuss ist ein Steakbesteck praktisch unverzichtbar. Dieses wurde von den Profis von SteakChamp entwickelt und ist besten

Beeft-Cuts und BBQ-Spezialitäten würdig. Statt zu reißen, gleitet die glatte Messerklinge butterweich durch Fleisch und Krusten – mit sauberem Schnitt. Dabei halten die stabilen Gabelzinken auch kräftige Stücke sicher fest.



Durch die geschwungene Klingenform kommt beim Schneiden lediglich die Messerspitze mit dem Teller in Berührung – das hält die Schneide noch länger scharf.

Präzise von Hand geschliffen. Blitzscharf und besonders schnitthaltig.

Der Spezial-Klingenstahl 4116 (auch: X50CRMOV15) gehört zu den besten Legierungen für Qualitätsmesser weltweit. Rost- und säurebeständig, bruchfest, pflegeleicht und besonders schnitthaltig. Durch die geschwungene Klingenform kommt beim Schneiden lediglich die Messerspitze mit dem Teller in Berührung. Das schont die Schneide und hält sie noch länger scharf.

Je 2 Steakmesser und -gabeln in edler, plastikfreier Box mit Magnetverschluss. Schön auch zum Verschenken.

Gesamtlänge Messer 24 cm, Gabeln aus Edelstahl 21,5 cm. Spülmaschinengeeignet (jedoch Handspülen empfohlen).

- **Steak-Besteck Prime Rib, 2er-Set**
Nr. 236-684-06
Fr. 74.95



Zu praktisch jedem Küchentool eine aktuelle, geprüfte Empfehlung für Sie.

*Entdecken Sie diese
und mehr als 500 weitere gute Tipps online*



www.proidee.ch/kh



Die AdHoc® Multi- Gewürzmühle.

4 effiziente Einzelmühen –
zusammengehalten von
4 starken Magneten.



Das Teegeschirr nach japanischem Vorbild.
Ausgewogene Formensprache. Weich gerundete
Konturen. Handschmeichelndes Finish.



Die Salatschleuder mit Einhandpumpe.
Und zugleich elegante Glas-Servierschüssel.



Das WMF Fusiontec Topfset.

Die besten Eigenschaften bewährter Topfmaterialien in einer genialen Innovation.



Das Einhand-Wiegemesser von AdHoc®.

Zerkleinert frische Kräuter effizient und mit präzisiertem Schnitt.



Der Gastroback Waffelautomat Advanced Control.

Geniales Multitalent backt Waffeln in köstlichen Variationen. Für jeden Geschmack.

Pro-Idee Shopping: Einfach. Angenehm.

Von garantiert günstigen Preisen profitieren


Viele Pro-Idee-Produkte werden Sie nicht woanders finden. Wenn doch, dann profitieren Sie von der Pro-Idee-Preisgarantie: Sollten Sie innerhalb von 3 Monaten nach Erhalt der Ware für das gleiche Produkt bei einem anderen Einzelhändler in der Schweiz ein günstigeres Angebot finden, so wenden Sie sich bitte an den Pro-Idee-Service: Wir finden in jedem Fall eine faire Lösung. Sie haben dann auch das Recht, die Ware kostenlos zurückzuschicken und die Erstattung des vollen Kaufpreises zu verlangen.

Bequem bezahlen

- **Gegen Rechnung**
(Zahlungsziel: innert 14 Tagen nach Rechnungsdatum)
- **Per Kreditkarte**
(online und telefonisch 071 - 274 66 17):
Visa, Mastercard, Diners Club, American Express
- **Per Twint** in unserem Webshop
- **Per PayPal** in unserem Webshop

Einfach liefern lassen

Innert der Schweiz und Liechtenstein

- **Standard-Lieferung: 3 - 4 Werktag**
Versandpauschale für Porto und Verpackung Fr. 6.95*
Alkoholische Getränke und Spirituosen liefern wir ab einem Bestellwert von Fr. 200.– versandkostenfrei.
- **Auf Wunsch: Priority Service: 2 - 3 Werktag**
Bei Bestelleingang Mo. - Fr. bis 12:00 Uhr
Versandpauschale plus Fr. 2.–*
- **Speditionsgüter: Lieferung in 7 Werktagen, frei Bordsteinkante**
 - Kennzeichnung im Katalog: 
 - Versandpauschale plus Fr. 39.95*
 - Der Liefertermin wird mit Ihnen abgestimmt.
 - Bitte beachten Sie die weiteren Hinweise unter www.proidee.ch/lieferung
(Sorry, kein Priority-Versand)

* Je Bestellung, unabhängig von der Anzahl der bestellten Artikel.
Sorry, kein Priority-Versand für alkoholische und nichtalkoholische Getränke.

Ausserhalb der Schweiz

- **Lieferung in die Staaten des Europäischen Wirtschaftsraums, Andorra, Monaco, Norwegen, Island und Vatikanstadt**
Versandpauschale für Porto, Versicherung und Verpackung Fr. 25.–
Lieferzeiten unter: www.proidee.ch/de/lieferung
- **Lieferung in weitere Staaten****
Versandpauschale für Porto, Versicherung und Verpackung Fr. 50.–
**Albanien, Argentinien, Australien, Bahamas, Bahrain, Barbados, Bosnien-Herzegowina, Brasilien, Brunei, Chile, China, Japan, Kanada, Kapverdische Inseln, Katar, Kuwait, Malaysia, Nordmazedonien, Mexiko, Moldawien, Montenegro, Neuseeland, Oman, Peru, Philippinen, Serbien, Singapur, Südafrika, Südkorea, Thailand, Türkei, Uruguay, USA, Venezuela und Vereinigte Arabische Emirate.
- **Alkoholhaltige Artikel liefern wir nur innert der Schweiz.***
Die Lieferbedingungen für Deutschland, Österreich, Frankreich, und die Niederlande finden Sie unter:
www.proidee.de/lieferung www.proidee.at/lieferung
www.proidee.fr/livraison www.proidee.nl/levering

* Haben Sie Fragen zu Lieferungen ausserhalb der Schweiz?
Das Service-Team von Pro-Idee ist gerne für Sie da:
Per E-Mail an service@proidee.ch oder
Tel.: 0041 71 - 274 66 19 (Mo. - Fr. 8:00 - 17:30 Uhr)

Bequem zurücksenden

Für Ihre Bestellungen gilt selbstverständlich ein Rückgaberecht innert 14 Tagen. Nutzen Sie für Ihre Rücksendungen innert der Schweiz die Filialen der Schweizerischen Post. Oder Sie können für Ihre Rücksendung eine Päckli-Punkt-Annahmestelle in Ihrer Nähe nutzen. Mehr Infos unter: www.proidee.ch/de/paecklipunkt

Pakete welche die Abmessungen 80 x 60 x 60 cm oder das Maximalgewicht von 30 kg überschreiten, können nicht in einer Päckli-Punkt-Annahmestelle aufgegeben werden. Sie tragen die Kosten der Rücksendung.

3 Jahre Pro-Idee-Langzeitgarantie kostenlos nutzen

Die Pro-Idee-Langzeitgarantie gilt für alle bei Pro-Idee gekauften Produkte 3 Jahre ab Rechnungsdatum und erstreckt sich räumlich auf das Land der Schweizerischen Eidgenossenschaft. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche bleiben unberührt. Informationen zu Herstellergarantien finden Sie unter www.proidee.ch direkt bei dem jeweiligen Produkt. Treten bei Ihrem Produkt trotz sachgemässer Anwendung Qualitätsmängel auf, sorgen wir nach unserer Wahl umgehend für kostenlose Reparatur, einen Ersatz oder die Erstattung des Kaufpreises. Ausgenommen sind lediglich Verschleisssteile. Senden Sie das schadhafte Produkt einfach zusammen mit einer Rechnungskopie an den Garantiegeber:

Pro-Idee Catalog GmbH · 9001 St. Gallen.

Wir kümmern uns um alles Weitere.

Und immer gilt: Auch nach der Garantiezeit sind wir für Sie da.
Der Pro-Idee-Service sorgt für schnelle Reparaturen zu fairen Preisen. Was immer auch geschieht, rufen Sie einfach Pro-Idee an.

Attraktive Geschenke finden

- **Geschenkverpackung**
Auf Wunsch verpacken wir fast alle Artikel mit exklusivem Pro-Idee-Geschenkpapier. Nur Fr. 5.50.
- **Geschenksendung – ohne Aufpreis**
Wir liefern zu unseren geltenden Konditionen wann und wohin Sie wollen. Die Rechnung erhalten Sie.
- **Geschenkgutscheine**
Mit einem Pro-Idee-Geschenkgutschein erfüllen Sie immer einen besonderen Wunsch. Wählen Sie dazu **online** (www.proidee.ch/gutscheine) einfach einen Betrag (25 Fr., 50 Fr., 75 Fr., 100 Fr., 150 Fr., 200 Fr., 500 Fr.) und das Design aus. Anschliessend den e-Gutschein nur noch selbst ausdrucken und direkt verschenken.



Pro-Idee „live“ erleben

Ausprobieren, anprobieren – und gleich mitnehmen. Besuchen Sie die Pro-Idee-Stores in Düsseldorf Königsallee und in Aachen.



Wir sind gerne für Sie da:
Tel: 071 - 274 66 19 oder E-Mail service@proidee.ch

Nur Ihre Zufriedenheit entscheidet.

Dieter Junghans
Dieter Junghans

Die neue Generation Glas-Frischhalteboxen: kinderleicht auf und zu. Mit einer Hand.

Mit patentiertem Deckelclip und Dampfventil für die Mikrowelle. 100 % luft- und aromadicht sowie garantiert auslaufsicher. Kein Vergleich zu den schwergängigen Rundum-Klick-Ver-



Die Frischhalteboxen schliessen
100 % luft- und aromadicht.

schlüssen üblicher Frischhaltedosen. Den patentierten Deckelclip dieser Glas-Frischhalteboxen öffnen und verriegeln Sie kinderleicht – mit einer Hand. Dennoch schliessen die Vorratsdosen 100 % luft- und aromadicht und sind auslaufsicher. Gerüche können sich nicht im Kühlschrank ausbreiten. Auch Suppen und Sossen laufen nicht aus. Ideal auch zum Transportieren von Speisen.

In der Mikrowelle bleibt der Deckel zu. Keine Spritzer. Nichts verschmutzt.

Sie öffnen nur das Dampfventil. So erwärmen Ihre Speisen gleichmässig. Überschüssiger Dampf entweicht. Und Ihre Mikrowelle bleibt sauber.

Extrem beständiges Borosilikat-Glas: ofen- und frosterfest, lebenslang hygienisch und vielseitig einsetzbar.

Widersteht schadlos Temperaturen von -20 °C bis 550 °C – sogar im direkten Wechsel. Ideal auch zum Backen, Gratинieren, Servieren, ... In- und übereinander stapelbar. BPA-freier Kunststoffdeckel mit Silikondichtung, froster- und mikrowellenfest. Spülmaschinengeeignet. In fünf Einzelgrössen und zwei 3er-Sets erhältlich. Wiegen je nach Grösse zwischen 380 und 1.350 g.

Glas-Frischhalteboxen EasyClip

- 0,45 l (13,9 x 9,9 x 7 cm)
Nr. 236-304-06
Fr. 12.95
- 0,7 l (16,7 x 11,9 x 7 cm)
Nr. 236-305-06
Fr. 16.95
- 1 l (19,8 x 13,9 x 7 cm)
Nr. 236-306-06
Fr. 21.95
- 1,5 l (23,8 x 16,7 x 7 cm)
Nr. 236-307-06
Fr. 26.95
- 2,25 l (27,8 x 19,8 x 7 cm)
Nr. 236-309-06
Fr. 31.95
- 3er-Set klein (2 x 0,7 l, 1 x 1,5 l)
Nr. 236-340-06
Fr. 56.95
- 3er-Set gross (2 x 1 l, 1 x 2,25 l)
Nr. 236-341-06
Fr. 72.95



Ideal auch zum Backen, Gratинieren,
Servieren, ...

In fünf Einzelgrössen
und zwei 3er-Sets
erhältlich.



- 1 QR-Code scannen
- 2 Bestellnummern eingeben
- 3 Bestellung absenden



Impressum

Pro-Idee Catalog GmbH, Aachen (D) · Zweigniederlassung St. Gallen · Fürstenlandstrasse 35 · CH-9000 St. Gallen
UID CHE-110.152.741 MWST · DE814853178 · Geschäftsführerin: Andrea Bornkessel
Bestell-Hotline: 071-274 66 17* · Fragen und Beratung: 071-274 66 19* (*Mo.-So.: 08:00 - 22:00 Uhr) · E-Mail: service@proidee.ch · www.proidee.ch
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Diese finden Sie unter www.proidee.ch/agb · BIO-Zertifizierung: CH-BIO-038

Die Backformen der Profis: unverwüstlicher Edelstahl, pflegeleicht, perforiert.

Mit wiederverwendbarer Antihaft-Backfolie und separaten Böden.

Gelochte Backformen aus Edelstahl sind in der Profi-Pâtisserie unverzichtbar. Anders als in üblichen geschlossenen Formen staut sich die Feuchtigkeit nicht im Backgut, sondern kann durch unzählige kleine Luftlöcher entweichen. Gleichzeitig gelangt die Backofenluft überall hin und die Hitze verteilt sich optimal. So backen Tartes, Tortenböden und Quiches, Käse- und Obstkuchen gleichmässig und rundum goldbraun. Jetzt gibt es die Profi-Backformen endlich auch für den Privatgebrauch.

2-teilig – zum leichten und sicheren Lösen Ihres Feingebäcks.

Zerbrechliche Tartes drücken Sie mit dem lose einliegenden Boden leicht und in einem Stück aus der Form. Den Ring der

Kuchenform können Sie einfach vom separaten Lochboden abheben.

Jede Form wird mit einer passgenauen Antihaft-Backfolie zum Einlegen geliefert.

Ca. 200-mal wiederverwendbar, temperaturbeständig von -170 °C bis +260 °C. Sie können auch normales Backpapier nehmen oder die Formen solo nutzen (bitte vorher einfetten).

Von de Buyer seit 1830, einem der führenden Gastronomie-Ausstatter Frankreichs.

Aus unverwüstem Edelstahl (statt Alublech) mit Lochstruktur (Ø 2 mm). Kuchenform: Ø 24 cm, H 6,5 cm. Geriffelte

Tarte-Form: Ø 28 cm, H 2,5 cm. Spülmaschinengeeignet.

Perforierte Edelstahl-Backformen

- Kuchenform
Nr. 234-843-06
Fr. 84.95
- Tarte-Form
Nr. 234-844-06
Fr. 89.95



Inklusive passgenauer Antihaft-Backfolie zum Einlegen.



Zerbrechliche Tartes nehmen Sie einfach mit dem lose einliegenden Boden aus der Form.



Den Ring der Kuchenform können Sie ganz bequem vom separaten Lochboden abheben.

„Kettenhemd“ statt Alu-Folie: hält Ihr Bratgut im Ofen saftig und fördert eine köstlich knusprige Kruste.

Immer wieder verwendbar. Nachhaltig und schadstofffrei.

Vergessen Sie umweltbelastende Alu-Folie zum Abdecken Ihrer Speisen im Backofen. Dieses 40 x 40 cm grosse Kettennetz aus Edelstahl ist die perfekte, immer wieder verwendbare Alternative. Unzählige einzeln verbundene Edelstahlringe bilden ein hochflexibles Geflecht, das Ihre Braten, Geflügel, Fisch und Gemüse abdeckt und so vor dem Austrocknen schützt. Und keine schädlichen Partikel können in Ihre Speisen übergehen. **Geflügel und Braten bleiben in Form und köstlich saftig – mit perfekter Kruste.**

Einfach das „Kettenhemd“ über das rohe Bratgut legen. Das feine Edelstahl-Geflecht schützt die Speisen vor

zu viel direkter Hitze, speichert dafür die Ofenwärme und gibt sie gleichmässig an das Bratgut ab. So garen Ihre Speisen schonender, bleiben saftig und es bildet sich eine knusprige braune Kruste.

Viel weniger Fettspritzer im Ofen.

Zum Begiessen und für Garproben müssen Sie das Netzgeflecht nicht abnehmen. Und nach dem Braten hält die vom Netz gespeicherte Wärme Ihre Speisen bis zum Anschneiden heiss.

Hygienisch in der Spülmaschine zu reinigen.

100 % Edelstahl. Misst 40 x 40 cm, wiegt ca. 515 g. Ideal auch zum Blindbacken.

- **Braten-Kettenhemd**
Nr. 235-780-06
Fr. 69.95

Ideal auch zum Blindbacken.





Diese Edelstahl-Butterdose passt exakt ins Butterfach Ihres Kühlschranks.

Jetzt lagern Sie Ihre Butter bei idealer Temperatur in der Tür Ihres Kühlschranks – aber trotzdem in einer perfekten, ästhetischen Dose.

Sie ist hygienisch und absolut geschmacks- und geruchsneutral, unzerbrechlich aus 18/10-Edelstahl. Pflegeleicht in der Spülmaschine zu reinigen, ohne dass das Material unschöne Verfärbungen bekommt. Misst 16 x 10 x 4 cm (L x B x H). Wiegt 270 g.

- **Edelstahl-Butterdose** Nr. 100-040-06 **Fr. 30.95**

Immer exakt die richtige Teigstärke. Und nichts bleibt mehr haften.

Nudelholz neuester Stand: der genial höhenverstellbare Silikon-Roller.

Von zarter Pasta bis zu kräftigen Kuchenböden: Mit diesem cleveren Roller gelingt Ihnen jeder Teig gleichmässig stark und ohne anzuhaften – die Garantie für perfekte Ergebnisse.

Einfach aufstecken, ausrollen – fertig.

Sie brauchen nur die gewünschten Abstandsringe auszuwählen und an beide Enden zu stecken: zum Beispiel 2 mm für Nudelteig, 4 mm für Plätzchen, 6 mm für Quiches und 8 mm für Pizzen. Durch die unterschiedlichen Farben ist die Höhe der Ringe leicht zu erkennen. Ohne Ringe perfekt für das Ausrollen in Formen oder auf Backblechen.

100 % haftfrei – ohne lästiges Einmehlen.

Innen aus robustem Edelstahl, ist Ihr neuer Roller rundum mit Silikon ummantelt. So haftet selbst feuchter Mürbe- oder Hefeteig nicht an. Misst 41 x 6,4 cm (L x Ø). Wiegt 619 g. Säureresistent und spülmaschinenfest. **Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.**

- **Vario-Teigroller Silikon**
Nr. 219-975-06 **Fr. 34.95**



Die unterschiedlichen Farben kennzeichnen die Höhe der Ringe. Einfach die gewünschte Höhe aufstecken – fertig.

Der Teigroller ist aus robustem Edelstahl, ummantelt mit Silikon.

Knoblauch pressen *und* schneiden – mit nur einem genialen Handgerät.

In Sekunden: Miniwürfel oder gleichmässige Scheiben. Sicher, sauber und ohne grossen Kraftaufwand.

In Miniwürfelchen gepresst oder in feine Scheiben geschnitten: Mit diesem genialen Kombitool zerkleinern Sie Knoblauch stets genau, wie sie ihn gerade brauchen. Einfach die geschälte Zehe wahlweise in die Schneid- oder Presskammer legen. Ein kurzer Druck auf die ergonomisch gerundeten Griffe – und der Knoblauch

ist sauber durchgedrückt. Durch die günstige Hebelwirkung benötigen Sie kaum Kraft.

Einfach unter fließendem Wasser abspülen. Oder in die Spülmaschine geben.

Eventuell festsitzende Stückchen sind mit Ausstossdeckel und/oder -kamm (beides integriert) im Nu aus Loch- und Schneidgitter entfernt. Aus solidem Kunststoff und Edelstahl. Misst 16 x 5 x 4 cm (L x B x H), wiegt 150 g.

- **Knoblauchsneider und -presse**
Nr. 235-748-06 **Fr. 24.95**



Knoblauch in Miniwürfeln oder gleichmässigen Scheiben – genau wie Sie ihn gerade brauchen.



Einfach die geschälte Zehe wahlweise in die Schneid- oder Presskammer legen.

Die Glas-Ofenformen mit patentierter Antihaft-Technologie.

Ultrahartes, porenlos glattes Keramik-Coating fördert die Bräunung Ihrer Speisen. Nichts setzt sich fest oder brennt ein.

Kein Vergleich zu herkömmlich beschichteten Ofenformen. Die patentierte Keramik-Beschichtung dieser Borosilikatglas-Formen hat eine 50 % höhere Antihafteffizienz, ist 60 % abriebfester und 300 % (!) spülmaschinenfester als alle Vorgänger-Generationen vom italienischen Marktführer für Antihaft-Kochgeschirr, TVS.



Die edel weissen Glasformen sind perfekt auch zum Servieren auf dem Tisch.

Ultrahart, ultraglatt, frei von PFAs, BPA, Nickel und Schwermetallen.

Die keramische Beschichtung fördert die Bräunung Ihrer Speisen; alles gelingt köstlich knusprig. Dennoch: An der porenfreien glatten Oberfläche kann sich nichts festsetzen, nichts brennt ein. Auch nicht beim fettarmen Garen.

Beständiges Borosilikatglas: hitzefest bis 350 °C, temperaturschockbeständig und mikrowellenfest. Schön auch auf dem Tisch.

Knusprig gebräunte Aufläufe, Gratins, Apple-Crumble, Fleisch und Fisch, ... kommen aus dem Ofen direkt auf den Tisch. Das strahlende Weiss der Glasformen passt selbst zu feinem Geschirr und allen Tischdekorationen.

Spielend leicht gereinigt.

In 4 Grössen und 2 Formen.

Hersteller: TVS SpA, Via Gallileo Gallilei 2, 61033 Fermignano, IT, customer.service@tvs-spa.it



Wahlweise erhältlich in 4 Grössen und 2 Formen.

Antihaftbeschichtete Glas-Ofenformen

Rechteckig

- 2,1 l, 32 x 20 x 5,1 cm
Nr. 237-224-06
Fr. 31.95
- 2,8 l, 35 x 22 x 5,5 cm
Nr. 237-225-06
Fr. 34.95
- 3,9 l, 39 x 24 x 6,5 cm
Nr. 237-226-06
Fr. 37.95

Rund

- 2,3 l, 26 cm Ø,
5,7 cm H
Nr. 237-227-06
Fr. 32.95



Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung

- 1 QR-Code scannen
- 2 Bestellnummern eingeben
- 3 Bestellung absenden



Pro-Idee Stores

Herzlich willkommen.

Düsseldorf

Königsallee 92 · 40212 Düsseldorf
Tel.: +49 211 - 1581 7815

Aachen

Gut-Dämme-Str. 4 · 52070 Aachen
Shop Tel.: +49 241 - 109 1558
Outlet Tel.: +49 241 - 109 1855

Pro-Idee
KÜCHENHAUS

www.proidee.ch/kuechenhaus
service@proidee.ch

Bestell-Hotline: 071-274 66 17*

Fragen und Beratung: 071-274 66 19*
(*Mo. - So.: 08:00 - 22:00 Uhr)

Telefax: 071-274 66 45

Fürstenlandstrasse 35 · 9000 St. Gallen