

Frühjahr/
Sommer
2025

Pro·Idee
K Ü C H E N H A U S

Neue Ideen für Küche und Gastlichkeit.

Japanische Ästhetik:
Der ultraflache Design-
Wasserkessel aus Edel-
stahl. Spart Strom und
Zeit. Seite 10.

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

Glücksgriffe, die Stil und Funktion perfekt vereinen ...

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Nur schönes Design? Oder nur praktisch und funktionell?
Entdecken Sie innovative Produkt-Highlights, die mit cleverer
Kombination aus spektakulärem Design **und** überraschender
Funktion überzeugen.



Wie die **Aufstrichmesser** mit raffiniert ausbalanciertem Griff – sie sind stylische Eyecatcher auf Tisch und Buffet und halten zugleich auch **scheinbar schwebend Tischdecke und Küchentresen sauber.** (Seite 40)

Oder das **clevere Wein-Cape** – es ist sowohl eleganter Blickfang bei der Präsentation von gekühlten

Wein-, Sekt- und Champagnerflaschen als auch **stilvoller Untersetzer, Rutsch- und Tropfschutz.** (Seite 22)

Und der japanische **Edelstahl-Wasserkessel im spektakulärem Ultraflach-Design** – er brüht Heissgetränke schnell und effizient und ist zudem ein **edles Glanzstück im MoMA-Shop New York.** (Seite 10)

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

Her 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.

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 Klingens- 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. Hersteller: Microplane International GmbH & Co. KG, Schnackenburgallee 41d, 22525 Hamburg, DE, info@microplaneintl.com

- **Microplane® Muskatmühle**
Nr. 228-001-21 Fr. 34.95



Viel Lob auch von den Medien.

„Muskatmühle für Profiküchen.“
GastronomieReport 10/2018
„Ausgezeichnete Schärfe.“
Genuss Professional 03/2018





Heisse 430 °C backen Steinofen-Pizza wie vom Italiener. Und köstlich überbackene Panini, Tigelle, Focaccia, ...

Der vielseitigere Pizzaofen: mit unabhängig zuschaltbarer Oberhitze.

Viel besser als Pizza aus dem Backofen: Dieser Pizzaofen wird bis zu 430 °C (!) heiss. Der Backstein aus natürlichem Cordierit speichert die Hitze optimal und nimmt überschüssige Feuchtigkeit aus dem Pizzaboden auf. So gelingt Ihre Pizza wie beim Italiener: köstlich knusprig, mit saftigem Belag. Perfekt für knusprige Tigelle, Sandwiches, Focaccia, ... zum Auf- und Überbacken.

Spart Energie und Zeit.

In 10 - 15 Minuten heiss (je nach gewählter Temperatur). Nach nur 2 - 4 Minuten Backzeit ist Ihre frische Pizza servierbereit.

7 Automatik-Programme machen die Bedienung kinderleicht.

Einfach per Sensortasten wählen Sie das benötigte Programm: Pizza Romana, Neapolitan, New York-Style, TK-Pizza, Pinsa, Flammkuchen oder Pizza-Rolls. Natürlich können Sie die Temperatur auch individuell einstellen (80 - 430 °C in 5 °C-Schritten). Für beide Heizelemente getrennt.

Highlight in Ihrer Küche.

Mattschwarzes Stahlgehäuse in der Optik eines klassischen Steinofens. Mit übersichtlichem Digitaldisplay. Beleuchteter Innenraum aus Stahl. Durch die Glastür haben Sie den Backvorgang sicher im Blick. 60 Minuten-Backzeit-timer. Misst 46 x 28,9 x 48,5 cm (L x B x H), wiegt 12,15 kg. Inkl. Cordierit-Backstein (33 x 33 cm) und Pizzaschieber. 90 cm-Kabel für 220 - 240 V/ 2.200 W. Bureau Veritas/GS-geprüfte Sicherheit.* Von CASO Design. Hersteller: CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

• **430 °C Pizzaofen** Nr. 237-401-21 **Fr. 229.-**

*GS_6026



Lieferung inklusive Cordierit-Backstein und Pizzaschieber.



Einfach per Sensortasten wählen Sie das benötigte Programm – oder stellen die Temperatur individuell ein.

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 Beef-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.

Präzise von Hand geschliffen. Blitzscharf und besonders schnitthaltig.



Durch die geschwungene Klingenform kommt beim Schneiden lediglich die Messerspitze mit dem Teller in Berührung – das hält die Schneide noch länger scharf.

Schneiden lediglich die Messerspitze mit dem Teller in Berührung. Das schont die Schneide und hält sie noch länger scharf.

Je 2 Stekmesser und -gabeln in edler, plastikfreier Box mit Magnetverschluss. Schön auch zum Verschenken.

Gesamtlänge Messer 24 cm, Gabeln aus Edelstahl 21,5 cm. Spülmaschineneignung (jedoch Handspülen empfohlen). Hersteller: TecPoint GmbH, Hans-Urmiller-Ring 31d, 82515 Wolfratshausen, DE, info@tecpoint.net

- **Steak-Besteck Prime Rib, 2er-Set**
Nr. 236-684-21 Fr. 74.95



Die Glas-Ofenformen mit patent

Ultrahartes, porenlos glattes Keramik-Coating fördert die Bräu

Kein Vergleich zu herkömmlich beschichteten Ofenformen. Die patentierte Keramik-Beschichtung dieser Borosilikatglas-Formen hat eine 50 % höhere Antihafteffektivität, ist 60 % abriebfester und 300 % (!) spülmaschinenfester als alle Vorgänger-Generationen vom italienischen Marktführer für Antihafte-Kochgeschirr, TVS.



Die edel weissen Glasformen sind perfekt auch zum Servieren auf dem Tisch.



Die neue Art, edlen Balsa

Original italienische Balsamico-Kugeln zum Reiben und

Balsamico in Flaschen war gestern. Heute geniessen Feinschmecker den aromatischen Essig zu Kugeln verdichtet und in feine Späne gehobelt: auf Salaten, Mozzarella, Suppen, Fisch- und Fleischgerichten, ... Da die Balsamico-Späne selbst auf heissen Speisen nicht zerlaufen, vermischt sich die süss-saure Aromenvielfalt nicht direkt mit den Speisen. So bewahren die einzelnen Bestandteile viel stärker ihren individuellen Geschmack. Erst am Gaumen verbinden sich alle Aromen zu einem köstlichen Ganzen. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Verblüfft und begeistert Ihre Gäste.

Hobeln Sie die Spezialität wie Trüffel direkt bei Tisch. Die Balsamico-Kugel färbt nicht ab und schmilzt nicht in der Hand.

100 % naturbelassen. Ohne Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe.

Aus Aceto Balsamico di Modena mit pflanzlichem Bindemittel (Agar-Agar) in Italien hergestellt. In jeder 75-g-Kugel steckt der Most von 500 g Trauben. Hersteller: Acetaia Terra del Tuono srl, Via Vignolese 64,

tierter Antihaft-Technologie.

nung Ihrer Speisen. Nichts setzt sich fest oder brennt ein.

Ultrahart, ultraglatt, frei von PFAs, BPA, Nickel und Schwermetallen.

Die keramische Beschichtung fördert die Bräunung Ihrer Speisen; alles gelingt köstlich knusprig. Dennoch: An der porenfrei glatten Oberfläche kann sich nichts festsetzen, nichts brennt ein. Auch nicht beim fettarmen Garen.

Beständiges Borosilikatglas: hitzefest bis 350 °C, temperatur-schockbeständig 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

Antihaftbeschichtete Glas-Ofenformen Rechteckig

- 2,1 l, 32 x 20 x 5,1 cm
Nr. 237-224-21 Fr. 31.95
- 2,8 l, 35 x 22 x 5,5 cm
Nr. 237-225-21 Fr. 34.95
- 3,9 l, 39 x 24 x 6,5 cm
Nr. 237-226-21 Fr. 37.95

Rund

- 2,3 l, 26 cm Ø, 5,7 cm H
Nr. 237-227-21 Fr. 32.95

Wahlweise erhältlich
in 4 Grössen und
2 Formen.



mico zu geniessen.

Hobeln. Ein Hochgenuss für Auge und Gaumen.

42124 Modena MO, IT, info@terradeltuono.it

- **Aceto Balsamico-Kugel, 2er-Set**
Nr. 231-007-21
Fr. 24.95
(Kilopreis: Fr. 166.33)

Zutaten: Balsamico Essig aus Modena 93 % (gekochter Traubenmost, Weinessig), Verdickungsmittel: Agar-Agar. Enthält **Sulfite**.

Weitere Informationen über das hier angebotene Lebensmittel finden Sie unter www.proidee.ch/AcetoBalsamico.



„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. Hersteller: NOVAC Bobet Materiel SAS, Le Poteau RN23, 72470 Champagne, FR, info@novac.fr

- **Braten-Kettenhemd**
Nr. 235-780-21 Fr. 69.95



Ideal auch zum Blindbacken.

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



Endlich ideal temperierte Butter: nie zu hart, nie zu weich.

Der Butterkühler aus natürlicher Keramik: hält Butter appetitlich frisch und streichfähig.
Handgefertigt in der Manufaktur Denk, seit 1964.

Im Kühlschrank aufbewahrt, ist Butter zu hart zum Streichen. Bei Zimmertemperatur wird sie zu weich und schnell ranzig. Diese Klima-Butterdose hingegen hält Ihre Butter appetitlich kühl und frisch und dennoch streichfähig. Auf natürliche Weise. Ohne Strom. Mit der uralten Technik der Verdunstungskälte.

Wasserspeichernde Porosium®-Keramik schafft optimale Lagerbedingungen – auch für Käse.

Einfach die Keramikhaube unter fließendem Wasser tränken und über das Butterstück oder den Käse stülpen. Der Kühleffekt entsteht durch Verdunsten des aufgesogenen



Dank der übergestülpten Keramikhaube bleibt Ihre Butter ohne Kühlschrank appetitlich kühl – und dennoch streichfähig.



Einfach den Keramik-Butterkühler unter fließendem Wasser tränken – der Kühleffekt entsteht durch Verdunsten des aufgesogenen Wassers.

Wassers und hält – abhängig vom Raumklima – bis zu 24 Stunden an. Danach einfach Haube erneut wässern und der Zyklus beginnt von vorne.

Optimal auch beim Frühstück auf der Terrasse, beim Picknick, auf dem Brunchbuffet, ...

Bei besonders warmen Temperaturen können Sie die Griffmulden der Haube zusätzlich mit Wasser befüllen.

Handmade in Germany. Qualität für Jahrzehnte.

Von DENK, KeramikManufaktur seit 1964. Teller aus Granicium®-Keramik, spülmaschinengeeignet. Haube bitte von Hand spülen. Misst komplett 18,5 cm Ø, 11 cm H. Wiegt 1,2 kg.

Der separat erhältliche Woll-Untersetzer schützt empfindliche Oberflächen vor Kratzern.

100 % Schurwolle, waschbar. 20 cm Ø, 5 mm H.

Hersteller: Denk Keramische Werkstätten e. K., Neershofer Str. 123 - 125, 96450 Coburg, DE, kundenservice@denk-keramik.de

- **Keramik-Butterkühler**
Nr. 237-391-21 Fr. 76.90
- **Woll-Untersetzer**
Nr. 237-392-21 Preis s. online



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

- **Zugring-Dosenöffner, 2er-Set**
Nr. 235-126-21 Fr. 18.95



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. Müheless 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 Obstsauren, kann nicht entstehen.

Ein Qualitätsprodukt der renommierten Solinger Manufaktur „Windmühlmesser“.

Griff aus samtig-weichem Schwarzwälder Birnenholz. Misst ca. 22 cm Länge, wiegt ca. 35g. Hersteller: Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstr. 16, 42697 Solingen, DE, info@windmuehlenmesser.de

- „Buckelsklinge“ Frühstücksmesser
Nr. 110-064-21 Fr. 39.95
- „Buckelsklinge“ Frühstücksmesser, 4er-Set
Nr. 110-619-21 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.

Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

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

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. Hersteller: Cloer Elektrogeräte GmbH, Von-Siemens-Str. 12, 59757 Arnsberg, DE, info@cloer.de

- Brötchen-Bäcker „Deluxe“
Nr. 220-082-21 Fr. 99.95





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



Wahlweise auch mit 500 ml Fassungsvermögen erhältlich.

Elektro- oder Gasherd (Silikonring vorher bitte abnehmen; nicht für Induktionsherde geeignet). Das stoss- und kratzefeste Glas verträgt schadlos Temperaturen von -18 °C bis +300 °C. Und auch zum Weiterverarbeiten der Zutaten mit dem Schneebesen, Stabmixer oder Pürierstab 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. Hersteller: SAS N2J, Rue Roger Ducasse 15, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr

Glas-Messbecher All-in-one

- 500 ml Nr. 232-303-21 Fr. 21.95
- 1.000 ml Nr. 232-304-21 Fr. 26.95

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



So einfach: exakt gleich ohne Aufwand.

Dieses geniale Sägemesser führen Sie präzise auf der ge

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 zerbröselt. 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



Endlich eine Backmatte Ideal für Pizza, Fo

999 Mikro-Löcher sorgen für

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 eingebraunten 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. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Knusper-Backmatte**
Nr. 236-744-21 Fr. 29.95

mässige, glatte Scheiben Und ohne Maschine.

wünschten Scheibenstärke. Einstellbar von 2 mm bis 2,5 cm.

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). Hersteller: CONSORZIO PREMAX, Via Giabbio, 23900 Premana, IT, premax@premax.it

- **Sägemesser mit Schnittführung** Nr. 233-027-21 **Fr. 49.95**
- **Stufen-Schneidbrett** Nr. 235-494-21 **Fr. 18.95**



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



Stufen-Schneidbrett

für wirklich knusprige Böden.
caccia, Blechkuchen, ...
optimale Luft- und Wärmezirkulation.



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. Hersteller: Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

- **Kartoffelpresse Helix™**
Nr. 229-012-21 **Fr. 29.95**

Geniale Drehmechanik erleichtert das Pressen.



Fragen und Beratung
Tel. 071-274 66 19
(Mo.- So.: 08:00-22:00 Uhr)

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 rückstandslos 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. Hersteller: Triangle GmbH, Friedenstr. 98, 42699 Solingen, DE, shop@triangle-tools.de

- **Feinreibe**
Nr. 120-386-21 Fr. 31.95



DAS TITEL-ANGEBOT

Design-Highlight auf Ihrem Herd. (Und im MoMA-Shop New York).

Spektakuläres Ultraflach-Design in glänzendem Edelstahl. Spart Strom und Zeit.

Dieser japanische Design-Wasserkessel ist ein Musterbeispiel für klare Ästhetik und moderne Funktionalität. Aus spiegelndem Edelstahl einzigartig flach und quadratisch geformt und gleichzeitig besonders effizient. Denn über die grosse, plan aufliegende Bodenfläche wird mehr Wärme aufgenommen als bei üblichen Wasserkesseln. So kocht das Wasser schneller, Zeit und Energie werden gespart. Kein Wunder, dass das Glanzstück die Aufnahme in den MoMA Design-Store in New York geschafft hat. **Tee, Eistee und sogar handgebrühten Kaffee bereiten Sie auf Wunsch direkt im Kessel.**

Einfach den befüllten Mikrofilter (mitgeliefert) ins kochende Wasser einhängen und Deckel auflegen. So können Tee oder Kaffeepulver ihre Geschmacksstoffe optimal freisetzen. Nach der Ziehzeit den Filter an der Griffflasche herausheben. Kein Teekrümel, kein Kaffeesatz gelangen in Ihren Aufguss. **Platzsparend und leicht zu reinigen.**

Im Kühl- oder Küchenschrank: Anders als runde Kessel nutzt die flache Quadratform mit Klappgriffen auch Schrankecken aus und eignet sich sogar zum Stapeln. Dank der gerundeten Ecken auch von innen leicht zu reinigen.

Für nahezu alle Herdarten inkl. Induktion.

Aus Edelstahl und hitzebeständigem Kunststoff. Misst ca. 23 x 23 x 7 cm (L x B x H), wiegt ca. 800 g. Fasst 1,6 l. Design: Masataka Sugiyama. Hersteller:

Sugiyama Metal Co. Ltd, 959-1276, 3633-10 Koike, Tsubame-shi, Niigata, JP, www.sugimetal.jp. Verantwortliche Person: Sanyei (Deutschland) GmbH, Oststr. 152, 40210 Düsseldorf, DE, info@sanyei.de.

- **Design-Wasserkessel**
Nr. 237-413-21 Fr. 119.–



Die flache Quadratform mit Klappgriffen ist in Schublade, Kühl- oder Küchenschrank bequem platzsparend verstaut.



Mit herausnehmbarem Mikrofilter (mitgeliefert) – so bereiten Sie Ihren Tee auf Wunsch direkt im Kessel.

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 Holzstielchen. 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 Standardschliff: 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 schmaler, 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. Hersteller: Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH, Obere Dammstr. 18, 42653 Solingen, DE, info@herder-solingen.de

- **Solinger Messer Zöppken Style, 3er-Set**
Nr. 236-400-21 Fr. 74.95



Ihre Spülutensilien: gepflegt, trocken und griffbereit.

Der bessere Spülbecken-Organizer:

3fach unterteilt (statt oft nur 2fach). Zum hygienischen Reinigen komplett zerlegbar.

Ein Spültuch über dem Wasserhahn ruiniert die edelste Küche.

Doch diskret versteckt beginnen Tuch oder Schwamm schnell

muffig zu riechen. Dieser Design-Halter verwahrt Spülutensilien gepflegt, hygienisch und griffbereit. An der Reling kann Ihr Spültuch optimal trocknen. In getrennten Fächern lagern Schwamm und Bürste luftig und ordentlich. Restwasser tropft durch den Lochboden ab und kann aus der Schale darunter sauber entsorgt werden. Im grossen Mittelfach steht Ihr Spülmittel griffbereit.

Anders als herkömmliche Organizer zum hygienischen Reinigen komplett zerlegbar.

Kein Schmutz, keine Keime können sich in Ecken festsetzen. Auf Wunsch auch mit 2 Saugnäpfen (mitgeliefert) an der Innenseite des Beckens zu befestigen. Aus lackglänzendem Kunststoff mit Antirutsch-Füssen.

Spülmaschinen geeignet. Misst ca. 23 x 14 x 12 cm (B x H x T), wiegt 370 g. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Spülbecken-Organizer**
Nr. 222-405-21
Fr. 37.95





„Die Meisterklasse der Allesschneider. Made in Germany.“*

Professionelles Vollmetall-Design mit extra grossem 19 cm Ø-Edelstahlmesser (statt üblich 17 cm Ø), kraftsparender Schrägstellung und Superfeinschnitt ab 0,25 mm (!).

Von cremigem Camembert bis zur trockenen Salami. Von hauchfeinem Carpaccio (0,25 mm!) bis zu kräftigen Scheiben Brot, Fleischkäse, Rouladen, ... Dieser Profi-Feinschneider meistert weiche *und* harte Lebensmittel mühelos – mit präzisiertem glattem, gleichmässigem Schnitt. Ohne ausgefranste Ränder. Ohne Rucken und Reissen. Das Geheimnis: die perfekte Kombination aus Kraft, optimiertem Design und innovativer Technologie – made in Germany.

Extra gross: das glatt geschliffene 19 cm Ø-Messer (statt üblich 17 cm Ø).

Zusammen mit dem extra langen Schlittenweg (25,5 cm) die Grundlage zum akkuraten und sicheren Schneiden auch von besonders grossem Schneidgut.

Bei Pro-Idee im Preis inbegriffen: das extra grosse Wellenschliffmesser im Wert von Fr. 69.95.

Ideal für Backwaren und hartrandige Lebensmittel wie Krustenbrot, dicke Käserinde. **Stufenlos fein justierbare Schnittstärke: von hauchzarten 0,25 mm (!) bis 2,2 cm.**

So gelingt z.B. Rindercarpaccio so hauchzart wie gewünscht – für noch mehr feines Aroma.

Eine Scheibe so makellos wie die andere: nichts bricht, reisst oder klebt fest.

Möglich durch den einzigartig flach konstruierten Motorkopf, an dem die Scheiben unbeschadet entlanggleiten.

Durchzugstarker 170 W-Kondensatormotor: hält die Drehzahl auch bei Belastung konstant.

Wartungsfrei und besonders leise. 10 Jahre Motorgarantie.

Massive Vollmetallkonstruktion, komplett in Deutschland gefertigt.

Messer und -abdeckung, Schlitten und Restehalter zum Reinigen abnehmbar.

***„Sehr gut“ (96,1 %) beim ETM-Test (09/2024).**

Misst 32,5 x 26,5 x 41 cm (B x H x T), wiegt 6,5 kg. 145 cm-Kabel für 230 - 240 V/170 W. TÜV-Rheinland/GS**. Hersteller: ritterwerk GmbH, Industriestrasse 13, 82194 Gröbenzell, DE, info@ritterwerk.de

• **Feinschneider tondo¹³**
Nr. 237-634-21 Fr. 439.–

**S 60174840 0001



In massiver Vollmetallkonstruktion komplett in Deutschland gefertigt.

***Das Fazit der ETM-Tester zum tondo¹³ von ritterwerk:**

„Wir verleihen ihm das in vollem Masse verdiente Testurteil „sehr gut“ (96,1 %). Damit handelt es sich um den besten Allesschneider, den wir bislang im Test hatten.“

<https://etm-testmagazin.de/tests/der-tondo13-von-ritterwerk-im-test-2024/>

Der 4-in-1-Gemüseschneider – superkompakt.

Scheiben, Würfel, Raspeln und Stifte – mit einem platzsparenden Gerät. Perfekt auch für Camping, Wohnmobil, auf dem Boot, ...

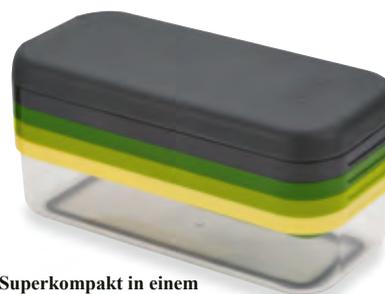
Vergessen Sie zeitraubendes Zerkleinern mit dem Messer, sperrige Schneider, Hobel, Reiben: Jetzt brauchen Sie nur noch diesen ultrakompakten Alleskönner für Ihre frische Küche. Einfach einen der 4 Klingenaufsätze auflegen. Im Nu hobeln Sie Gurken, Karotten, Zucchini wahlweise in akkurate Scheiben oder 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 Ausstossschalter runterdrücken – fertig. Der rutschfeste Auffangbehälter sammelt alle Zutaten.

Sicher zu handhaben. Platzsparend sogar in der Schublade zu verstauen.

Der Resthalter 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, Resthalter, Auffangbehälter. Wiegt gesamt 720 g. Hersteller: Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com



- **4-in-1 Gemüseschneider**
Nr. 236-068-21 Fr. 59.95



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

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, Bügelgriff 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. Rezepten. Hersteller: M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr

- **Qwik Wisk™**
Nr. 226-810-21 Fr. 29.95



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. Hersteller: Küchenprofi GmbH, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, DE, info@kuechenprofi.de

- **Abgiess-Sieb**
Nr. 120-402-21 Fr. 29.95



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

- **AirHood™**
Nr. 234-990-21 **Fr. 199.95**
- **5 cm-Sockelerhöhung**
Nr. 234-992-21 **Fr. 24.95**
- **Ersatz-Fettfilter**
Nr. 234-994-21 **Fr. 18.95**
- **Ersatz-Aktivkohlefilter, 5 Stück**
Nr. 234-995-21 **Preis s. online**

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



Jetzt für alle Herdarten inklusive Induktion:

Die Doppelpfanne zum sicheren, sauberen Omelett und Pfannkuchen backen.

Nichts bricht auseinander. Nichts fällt daneben. Ideal auch für empfindliche Fischfilets, Bratkartoffeln, French Toast, ...

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.

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. Hersteller: Piardincox di Piardi Corrado e C. snc, Via Gitti 9/9b, 25060 Marcheno Brescia, IT, export@piardincox.it

- **Induktions-Doppelpfanne** Nr. 232-390-21 **Fr. 49.95**



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 Handbrühhmethode 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. Hersteller:



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

ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, kontakt@asa-selection.com

- **ASA Coffeemaker**
Nr. 226-517-21 Fr. 69,95



Panieren wie die Profis.

Ohne Kleckern. Ohne Krümeln. Und nichts rutscht weg.

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 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 Zangenlaffe 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. Hersteller: Tescoma GmbH, Wingertstr. 18, 35510 Butzbach, DE, info@tescoma.de

- **Panier-Set, 4-teilig**
Nr. 235-669-21 Fr. 32,95



Selten schön: modernes Design mit einem Hauch Orientalik. Von Nick Munro.

Sammlerstück und Glanzpunkt Ihrer Tafel: die Design-Cafetiere aus spiegelpoliertem Edelstahl.

„Dinge von ungewöhnlicher Schönheit“, so beschreibt die Times die Arbeiten von Nick Munro. Nicht von ungefähr schmücken die Produkte der englischen Design-Marke Luxushotels, noble Bars und Cafés auf der ganzen Welt. Typisch für Nick Munro ist die meisterhafte Verbindung von moderner Reduziertheit und Funktion mit dem reichen gestalterischen Erbe früherer Epochen. So wie diese edle Cafetiere: inspiriert von einer traditionellen türkischen Mokkakanne, mit dem Brühmechanismus einer Press-Stempelkanne.

Luxuriöses Glanzstück von zeitloser Eleganz.

Die schlanke Silhouette und der spiegelnnde Edelstahl passen in jedes Ambiente, zu opulenten Dekoren so stilvoll wie zu schlicht-modernem Porzellan, zu allen Tischdekorationen und jedem Anlass.

Kenner schwören auf die French-Press-Methode für vollmundigen, intensiven Kaffeegeschmack.

Da das Kaffeepulver während des Ziehens in direktem Kontakt mit dem Wasser bleibt, können alle feinen Kaffeeöle, Geschmacksnoten und Aromastoffe gelöst werden. Handpolierter 18/8-Edelstahl, Griff aus mattschwarzem Kunstharz. Misst 22 x 9 cm (H x Ø), wiegt 730 g. Inhalt 0,6 l. Spülmaschineneeignet. Hersteller: Nick Munro Holdings Ltd., Riverside Innovations Centre Castle Drive 1, CH1 1SL Cheshire, GB, hello@nickmunro.com. Verantwortliche Person: Pro-Idee GmbH & Co. KG, Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de

- **Nick Munro Design-French Press**
Nr. 236-553-21 Fr. 149,-



Die zeitlose Eleganz der Design-French Press passt in jedes Ambiente, zu allen Tischdekorationen und jedem Anlass.



Kenner schwören auf die French-Press-Methode für vollmundigen, intensiven Kaffeegeschmack.

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



Benötigt rund 50 % weniger Platz als herkömmliche Besteckkästen.

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. Hersteller: Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

Kompakter Besteck-Organizer

- Breit Nr. 230-645-21 Fr. 24.95
- Schmal Nr. 224-818-21 Fr. 19.95



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. Hersteller: DK Household Brands GmbH, Bahnhofspatz 6, 56410 Montabaur, DE, info@brandlands.eu

- **Cole & Mason Pfeffermühle**
Nr. 231-338-21 Fr. 49.95
- **Cole & Mason Salzmühle**
Nr. 231-337-21 Fr. 49.95
- **Salz- und Pfeffermühle, 2er-Set**
Nr. 231-339-21 Fr. 94.95
(Sie sparen 4.95 Fr.)

Doppelwandiges Fine Bone China hält Ihre Saucen länger heiss.

Elegante Thermo-Sauciere von ASA Selection.
Empfohlen auch von Sternekoch und „Saucengott“ Jens Rittmeyer.

Sternekoch Jens Rittmeyer ist überzeugt: „Erst eine gute Sauce macht ein Gericht richtig rund.“ Und damit diese auch bei Tisch lange appetitlich heiss bleibt, gibt es jetzt diese elegante, doppelwandige Thermo-Sauciere. Die Luft zwischen den Porzellanwänden isoliert perfekt. Auch der dicht schliessende Deckel hält die Hitze im Inneren. Dabei bleibt die Sauciere aussen kühl und lässt sich gefahrlos anfassen.

Viel handlicher und schöner als herkömmliche Saucieren. Tropf- und kleckerfrei.

Kein umständliches Portionieren mit Sossenlöffeln. Keine Flecken auf Ihrer Tischwäsche. Durch die schmale Tülle giessen Sie tropffrei, gezielt und wohldosiert – mit nur einer Hand. Ideal auch beim Anrichten in der Küche.

Edles Fine Bone China in zeitgemäss klarer Form. Von ASA Selection/Germany.

Ca. 28 Stunden Brennzeit bei 1180 °C machen das feine Knochenporzellan besonders kantenfest und widerstandsfähig. Das edle Cremeweiss und das schlichte Design passen zu klassischem wie modernem Geschirr und den meisten Dekoren. Misst 10 x 9 x 7 cm (H x B x T), wiegt 295 g. Fasst 140 ml. Spülmaschineneeignet. Hersteller: ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, shop@asa-selection.de

- **Thermo-Sauciere**
Nr. 231-231-21
Fr. 22.95
- **Thermo-Sauciere, 2er-Set**
Nr. 231-401-21
Fr. 42.95
(Sie sparen 2.95 Fr.)



Wahlweise auch im praktischen 2er-Set erhältlich.



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



Hochaktuelles River-Design: jetzt als Schneid- und Servierbrett. Jedes ein Unikat.

Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.

Wie ein schimmernder Fluss, der sich durch eine urwüchsige Landschaft zieht: River-Designs sind die Highlights des aktuellen Naturtrends und bislang vor allem von exquisiten Tischen bekannt. Jetzt meisterhaft umgesetzt in dieses Schneide- und Servierbrett, das Blicke auf sich zieht.

Immer ein Unikat – einzigartig in Maserung und Design.

Zwei massive Bohlen aus lebendig gemasertem Olivenholz formen das Bett für den Fluss aus jadegrün durchscheinendem

Epoxidharz. So wie sich die Form der Olivenhölzer von Natur aus unterscheidet, variiert auch das River-Design und macht jedes Schneidbrett unverwechselbar.



Das River-Design ist immer unterschiedlich und macht jedes Schneidbrett zum unverwechselbaren Unikat.

Lebensmittelecht, wasserbeständig, robust und für Jahre schön.

Weder Fruchtsäuren noch Fett können dem samtglatt geschliffenen Design-Brett etwas anhaben. Für langanhaltende Schönheit wird das Olivenholz sorgfältig mit Pflanzenöl behandelt. Zum Reinigen einfach mit

Wasser abspülen und abtrocknen. Schön auch zum Servieren Ihrer Käse- oder Charcuterie-Auswahl, für Snacks, als hitzefesten Untersetzer, ... Misst 40 x 30 x 1,5 cm (L x B x H), wiegt ca. 2 kg. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **River-Design Schneide-/Servierbrett**
Nr. 236-587-21
Fr. 89.95



Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

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

Ihre wertvollen Holz-Schneidebretter: ganz einfach geglättet, gereinigt, geschützt.

Das Holzpflege-Komplettset von Oscar Weil. Premium-Qualität made in Germany, seit 1901.

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. Hersteller: OSCAR WEIL GmbH, Tramplerstr. 31, 77933 Lahr, DE, info@oscarweil.de



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



- **Oscar's Holz-Pflegeset**
Nr. 237-449-21 Fr. 62.95

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

Effizient, aromaschonend (und schön): die Knoblauch-Wippe
mit präzisiertem Lasercut-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 lasergeschnittene Lochgitter gepresst (statt zerquetscht). Dank der grossen Gitterfläche können Sie auch mehrere Zehen direkt nacheinander pressen – ohne lästige Unterbrechnung. Das Schneidbrett (mitgeliefert) mit passgenauer Mulde hindert die Zehen am Wegrutschen und hält die Arbeitsfläche sauber.

Hygienisch und nahezu unverwüßlich.

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



Knoblauchwippe mit präzisiertem
Lasercut-Gitter aus rostfreiem
Edelstahl.

ca. 310 g. Bitte von Hand reinigen. Hersteller: AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com

- **AdHoc® Knoblauchwippe mit Schneidbrett**
Nr. 236-622-21
Fr. 54.95



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 gestanzt 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. Hersteller: Gehring GmbH, Tersteegenstr. 37-39, 42653 Solingen, DE, info@gehring-schneidwaren.de

- **Damast-Schälmesser, Klinge 6 cm, 25 g**
Nr. 224-797-21 Fr. 27.95
- **Damast-Gemüsemesser, Klinge 8 cm, 27 g**
Nr. 224-798-21 Fr. 27.95
- **Damast-Santokumesser, Klinge 10 cm, 37 g**
Nr. 224-799-21 Fr. 49.95
- **Damast-Kochmesser, Klinge 15 cm, 55 g**
Nr. 226-922-21 Fr. 59.95
- **4er-Set bestehend aus Schäl-, Gemüse-, Santoku- und Kochmesser**
Nr. 226-923-21 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.



Minimalistische Formen. Natürliche Ausstrahlung. Individuelle Optik.

Hochaktuell und doch zeitlos: das preisgekrönte Keramikgeschirr von ASA Selection/Germany.
Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2020 und Good Design Award 2019.

Opulenz war gestern. Heute prägen schlichte Formen, Natürlichkeit und Individualität den modernen Lebensstil. Allesamt Attribute, die dieses preisgekrönte Keramikgeschirr von ASA Selection harmonisch verbindet. Hochaktuell und zeitlos zugleich.

Authentische Handwerkskunst und eine reaktive Spezialglasur machen jedes Teil zum Unikat.

Die Effektlasur reagiert bei jedem Brand ein wenig anders. So entstehen echte Einzelstücke mit individuellen Schattierungen und lebendigem Farbenspiel. Die sanft geschwungenen Linien betonen den ursprünglichen Charakter und verleihen dem Geschirr trotz seiner Schlichtheit einen unverkennbaren Stil. Eine Bereicherung für jeden liebevoll gedeckten Tisch.

Für besondere Anlässe und jeden Tag. Vom Frühstück bis zum Gourmet-Menü.

Mit 3 Tellervarianten, Schale, Schüssel, Tortenplatte, Servierplatte, Kannchen, Becher und Cappuccinotasse sind Sie für jede Mahlzeit perfekt ausgestattet: vom (Müsli-) Frühstück über Brotzeit, Kaffeetafel und Snacks bis zum mehrgängigen Menü. Das hochwertige Steinzeug wird bei 1.180 °C gebrannt: langlebig, schnitt- und kantenfest. Und es neigt nicht zu Sprüngen oder Craquelé. Einfach in der Spülmaschine zu reinigen. Und sogar backofen-, froster- und mikrowellengeeignet. Hersteller: ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, shop@asa-selection.de

Geschirrserie Saisons

- Essteller, 6 Stück, 26,5 cm Ø
Nr. 230-725-21 Fr. 129.95
- Dessertteller, 6 Stück, 21 cm Ø
Nr. 230-726-21 Fr. 99.95
- Pasta-Teller, 6 Stück, 21 cm Ø, 5,5 cm H
Nr. 230-751-21 Fr. 129.95
- Schale, 6 Stück, 15 cm Ø, 5 cm H
Nr. 230-752-21 Fr. 87.95
- Becher, 0,25 l, 6 Stück, 8,5 cm Ø, 9,5 cm H
Nr. 230-753-21 Fr. 74.95
- Schüssel, 22 cm Ø, 11 cm H
Nr. 230-754-21 Fr. 44.95
- Tortenplatte, 30 cm Ø, 11 cm H
Nr. 234-538-21 Fr. 54.95
- Servierplatte, 31 x 18 cm
Nr. 234-539-21 Fr. 24.95
- Kannchen, 0,25 l, 9 cm Ø, 9,5 cm H
Nr. 234-540-21 Fr. 18.95
- Cappuccinotasse, 0,23 l, 6 Stück, 9 cm Ø, 7,5 cm H
234-541-21 Fr. 139.95



Essteller



Dessertteller



Pasta-Teller



Schale



Becher



Schüssel



Tortenplatte



Servierplatte



Kannchen



Cappuccinotasse



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).

Wieg 270 g. Hersteller: Küchenprofi GmbH, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, DE, info@kuechenprofi.de

- **Edelstahl-Butterdose**
Nr. 100-040-21 **Fr. 30.95**



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



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. Wieg ca. 190 g. Hersteller: Rosendahl Design Group A/S, Slotsmarken 1, 2970 Horsholm, DK, customerservice@rdg.dk

- **Holmegaard Becherglas, 6er-Set**
Nr. 209-165-21 **Fr. 32.95**

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 auch 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 Hebeboden, 3 cm H, 720 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 30 Jahre Garantie. Hersteller: Le Creuset GmbH, Einsteinstr. 44, 73230 Kirchheim, DE, service.de@lecreuset.com

Le Creuset Haftfrei-Backformen

- | | | |
|--------------------------|----------------|------------------|
| • Springform | Nr. 219-977-21 | Fr. 54.95 |
| • Gugelhupf | Nr. 219-976-21 | Fr. 54.95 |
| • Kastenform | Nr. 219-979-21 | Fr. 49.95 |
| • Muffinform, 12er | Nr. 219-978-21 | Fr. 49.95 |
| • Quiche-/Obstkuchenform | Nr. 220-042-21 | Fr. 49.95 |





Gekühlter Wein, Sekt und Champagner, stilvoll präsentiert und tropffrei serviert – im Wein-Cape. Exklusiv bei Pro-Idee.

Das clevere Tuch mit der verstärkten Öffnung für den Flaschenhals legt sich elegant wie ein Cape um die Flasche. Eis- und Kondenswasser werden vom saugstarken Baumwollgewebe sofort absorbiert. Nichts tropft auf den Tisch. Ihre Hände bleiben trocken. Und die Flasche liegt beim Einschenken rutschsicher in der Hand. **Ersetzt Tropfenfänger und Untersetzer.**

Das Wein-Cape ist ein eleganter Blickfang bei der Präsentation der Flasche und beim Abstellen auf dem Tisch. Der dekorative Kragen fängt hinabperlennde Tropfen auf und die grosszügige Länge des Capes lässt sich einschlagen und als Untersetzer nutzen. Aus 80 % Baumwolle, 20 % Viskose. Maschinenwaschbar. Misst 38 x 38 cm. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Wein-Cape**
Nr. 237-352-21 Fr. 39.95



Die Flasche liegt beim Einschenken rutschsicher in der Hand – und nichts tropft auf den Tisch.

Jetzt leben Ihre Kräu

Denn Sie können sich selbst optimal mit

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



Endlich: Avocados auf den Punkt

Natürliche Shetlandwolle lässt die Früchte in nur 24-Gleichmässig und ohne Druck

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



ter länger.

Wasser versorgen.

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.

Hersteller: Geobra
Brandstätter Stiftung
& Co. KG, Brand-
stätterstr. 2-10, 90513
Zirndorf, DE, service@
lechuza.com

Selbstbewässernder Kräutertopf Fr. 13.95

- Weiss
Nr. 222-810-21
- Schiefergrau
Nr. 222-799-21

Selbstbewässernder Kräutertöpfe, 3er-Set Fr. 39.95

(Sie sparen Fr. 1.90.)

- Weiss
Nr. 223-299-21
- Schiefergrau
Nr. 223-310-21



nach Wunsch gereift.

48 Stunden verzehrfertig reifen stellen.

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. Hersteller: Blue Heron Promotions Inc., 4751 Piccadilly South West Vancouver, V7W 1J8 British Columbia, CA, info@theavocadosock.com. Verantwortliche Person: Eco Warehouse B.V., Zwolleweg 23, 3771 NR Barneveld, NL, info@ecowarehouse.nl

- **Avocado Sock®**
Nr. 232-571-21
Fr. 22.95



Vielseitig und schön: der Einhand-Schnellkochtopf im preisgekrönten Design.

Hochwertige Material- und Verarbeitungsqualität von Carl Schmid Sohn™ seit 1829.

Kein Vergleich zu Design und Handhabung herkömmlicher Schnellkochtöpfe. Vergessen Sie klobige Griffe, Stiele, Verschlüsse. Einen einzigen Deckelknopf – mehr braucht dieser preisgekrönte Schnellkochtopf nicht: zum Einstellen der Druckstufe, zum Abdampfen und zum bequemen Öffnen und Schliessen mit einer Hand. Kein Wunder, dass der moderne Schnellkochtopf (4,5 l) gleich 5 internationale Auszeichnungen* errang. Unter anderem den Kücheninnovationspreis 2019 für Funktionalität, Innovation, Produktnutzen, Design und Materialbeschaffenheit. **Schnell- oder Schongaren: für jede Speise die optimale Dampfdruckstufe.**

Auf der Schonstufe (600 hPa Überdruck) garen feines Gemüse und Fisch sanft im heissen Dampf. Vitamine und Nährstoffe bleiben so viel besser erhalten; alles bewahrt seinen intensiven Eigengeschmack. Für Fleisch, Suppen, Eintöpfe, Kartoffeln, ... wählen Sie die zeitsparende

Schnellstufe (900 hPa Überdruck).

Für alle Herdarten inklusive Induktion.

Druckablass ohne lästiges Abkühlen unter kaltem Wasser.

In einem Ihr vielseitiger 6-l-Edelstahltopf.

Aus 18/8-Edelstahl mit Innenskaliierung. Deckel mit Kunststoff-Applikationen. Misst 28 x 23 cm (Ø x H), wiegt 4,2 kg. Topf und Deckel bitte von Hand spülen. Von Carl Schmid Sohn™, deutsches Traditionsunternehmen mit fast 200 Jahren Erfahrung. Hersteller: Carl Schmidt Sohn GmbH, Saarstr. 14-16, 42655 Solingen, DE, info@cs-solingen.com

- **Galaxy Design-Schnellkochtopf**
Nr. 230-644-21 Fr. 249.–

** KüchenInnovation des Jahres 2019 in der Kategorie Koch- und Backgeschirr, HKSDA 2019 Gold in der Kategorie Küchen (Hong Kong Smart Design Award), HKSDA Judge Award 2019, iF-Design Award 2018 in der Kategorie Produktgestaltung, International Design Excellence Award 2019 in der Kategorie Design.*

- 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

Der Sauvignon Blanc vom „Aufsteiger des Jahres. (Vinum)*

Das Weingut Ekehart Gröhl gilt schon seit Jahren als Garant für Top-Qualitäten und ist in Fachkreisen längst kein Geheimtipp mehr. Jahr für Jahr verbessern sich die Weine. Und das Ergebnis: Ekehart Gröhl wurde vom Weinfachmagazin Vinum zum Aufsteiger des Jahres der Region Rheinhessen gekürt. * Nicht zuletzt hat auch dieser spritzige, saftig-frische, mineralische Sauvignon Blanc zu dieser Auszeichnung beigetragen. Die Experten bei der Falstaff Sauvignon Trophy 2024 sind begeistert:

„Gut dosierte sortentypische Aromatik ... feingliedrig, straff, maritim. 92+ Punkte.“ (Falstaff)**



Familie Gröhl

In der Nase pikante Noten von Stachelbeere, Cassis,

Passionsfrucht und Holunderblüte. Am Gaumen frisch geschnittenes Gras und ein Hauch von Minze. Ein aromatischer, mineralischer Sauvignon Blanc wie wir ihn aus der Neuen Welt kennen. Ideal zu gebratenem Ziegenkäse mit Salat und zu gegrilltem Fisch mit grünem Spargel. Und der Beweis, dass intensive Sauvignons auch in Deutschland zu finden sind.

*Vinum Weinguide Deutschland 2022

**falstaff.de

Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc. Lagerfähig 5 Jahre.

Sauvignon Blanc Dalheim trocken 2023, Gröhl, Rheinhessen, Wein aus Deutschland, 12,0 % vol., Schraubverschluss. Enthält Sulfite. Abfüller: Weingut Ekehart Gröhl, Uelversheimer Str. 4, DE-55278 Weinolsheim. (Literpreis: Fr. 16.67)

- **Gröhl Sauvignon Blanc 2023, 0,75 l**
Nr. 236-928-21
Fr. 12.50



In den Farben Elfenbein und Grau erhältlich.

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

Das klassische Bistro-Bestech renommierten französischen Messer Dubost Colas Pradel, seit

Das Bestech für jeden Tag. Mit der legendären

Auch Alltagsbestech kann schön sein. Noch besser, wenn es einen berühmten Namen trägt. Dieses echte Laguiole-Bistrobestech mit Grifffschalen 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

- **Laguiole Bistro-Bestech**

	Elfenbein	Grau	
4-teilig	110-551-21	232-027-21	Fr. 54.95
24-teilig für 6 Personen	110-569-21	232-028-21	Fr. 329.-*
Buttermesser	111-450-21	232-061-21	Fr. 12.95
Esslöffel	111-427-21	232-062-21	Fr. 14.95
Gabel	111-419-21	232-063-21	Fr. 14.95
Kuchengabel	111-443-21	232-064-21	Fr. 9.95
Messer	111-401-21	232-065-21	Fr. 16.95
Salat-Bestech	111-468-21	232-067-21	Fr. 34.95
Servier-Bestech	111-484-21	232-068-21	Fr. 39.95
Steak-Messer	111-393-21	232-069-21	Fr. 19.95
Teelöffel	111-435-21	232-070-21	Fr. 12.95

*(Sie sparen 29.80 Fr.)



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 „Pfützen“ bleiben in den Kelchen zurück und hinterlassen Ränder oder Flecken. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com



Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set Fr. 15.95

- **Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set**
Nr. 236-754-21
Fr. 15.95

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 auslaufdicht. 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. Hersteller: Lurch AG, Schinkelstr. 6, 31137 Hildesheim, DE, kundenservice@lurch.de

- **Silikon-Quicheform mit Glasboden**
Nr. 230-823-21 Fr. 49.95



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



aus der manufaktur 1920.

Laguiole-Biene.

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. Hersteller: SAS Jean Dubost, Le Bourg, 63250 Viscomtat, FR, contact@jeandubost.com

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 Edelstahlansatz 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. Hersteller: EastSide Impex Handelsgesellschaft mbH, Prenzlauer Promenade 190, 13189 Berlin, DE, post@heimgart.com

- **Microgreens Starter-Set, 4-teilig**
Nr. 235-971-21 Fr. 49.95

Bio-Saatpads, 4er-Set Fr. 14.95

- Rauke Nr. 235-980-21
- Kresse Nr. 235-981-21



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. Hersteller: AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com

- **Akku-Gewürzmühle**
Nr. 235-710-21 Fr. 69.95
- **Akku-Gewürzmühle, 2er-Set**
Nr. 235-709-21 Fr. 124.95
(Sie sparen 14.95 Fr.)
- **USB-Steckernetzteil**
(1x USB-C, 1x USB-A)
Nr. 236-433-21 Preis s. online



**Wahlweise auch im
2er-Set erhältlich.**

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 Klingensfläche verteilen Sie Aufstriche gleichmässig und fein.

Aus 18/10-Edelstahl und Klingensstahl (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. Hersteller: Gehring GmbH, Tersteegenstr. 37-39, 42653 Solingen, DE, info@gehring-schneidwaren.de

- **Brotzeitmesser, 6er-Set**
Nr. 229-432-21 **Fr. 124.95**



Brotzeitmesser,
6er-Set Fr. 124.95

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



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

- **Kompakter Design-Eierkocher**
Nr. 236-495-21 **Fr. 34.95**
*Z2D22306-0001



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

Der bessere Tischgrill: saugt Rauch und Dünste automatisch ab.

Elektrisch sicher und sauber.

Mit Rost, Grillplatte und Deckel für abwechslungsreiche Genüsse. Drinnen und draussen.

Kein lästiger Rauch, keine übermässigen Dünste: wie bei modernsten Elektroherden, saugt der integrierte Abzug Rauch und Dünste sofort ab. Die innovative Luftfilter-Technologie reinigt die Abluft durch den integrierten und auswaschbaren Luftfilter sowie das Wasser und verhindert, dass sich fettige Dämpfe und Gerüche ausbreiten.

Klassisch grillen. Und braten, schmoren, dünsten. Auf Rost oder Grillplatte, bei optimaler Temperatur.

Per Fingertipp wählen Sie die Temperatur: von schonenden 95 °C bis zu heissen 230 °C, können Sie in 6 Stufen die optimale Zubereitungstemperatur wählen. Auf dem Rost grillen Sie Steaks, Burger, ... bei hoher Hitze saftig und kross – mit dem typischen Grillmuster. Austretende Flüssigkeit tropft in die ausziehbare Auffangschale. Auf der geschlossenen Grillplatte bräunen Sie zarte Fischfilets, schmoren knackiges Gemüse oder backen Pfannkuchen, Cheese Toasties und vieles mehr.

Gross genug für die gesellige Runde. Flacheres, moderneres Design.

Grillrost und -platte (je 38 x 23 cm) aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung – reicht für bis zu 8 Burger gleichzeitig. Inklusive aufklappbarem und abnehmbarem Glasdeckel, waschbarem Luftfilter, ausziehbarem Wasserbehälter + Rezeptheft mit 40 abwechslungsreichen Grill-Ideen. Grillplatten und Deckel spülmaschinengeeignet. Misst 53,5 x 29,6 x 17 cm (L x B x H inkl. Deckel), wiegt 6,4 kg. 90 cm-Kabel für 220-240 V/1.500 W. Hersteller: Mediashop GmbH, Schneiderstr. 1, Top 1, 2620 Neunkirchen, AT, office@mediashop-group.com

- **Tischgrill mit integriertem Rauchabzug**

Nr. 237-404-21

Fr. 149.95



Inklusive aufklappbarem und abnehmbarem Glasdeckel.



Einfach per Fingertipp zu bedienen.



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 Porzellanteile, Servierplatten, Platzteller, ... stapeln Sie rutsch- und kratzfrei geschützt.

Hitzeständig 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. Hersteller: IFC Papillon B.V., Het Goorke 39, 4906 CZ, Oosterhout NB, NL, info@ifc-papillon.nl

- **Stapelschutz, 9er-Set** Nr. 234-580-21 **Fr. 21.95**



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 Nylonlaffe gleitet spielend unter jedes Bratgut, ohne es zu zerbrechen. Nichts rutscht herab. Und kein Kratzer ruiniert Antihaft-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. Hitzeständig bis 230 °C. Spülmaschinengeeignet. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

XXL-Pfannenwender

- Einzel
Nr. 232-719-21 **Fr. 12.95**
- 2er-Set
Nr. 232-730-21 **Fr. 23.95**
(Sie sparen 1.95 Fr.)



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

- **Kratzfreier Kochfeldschaber 2-in-1**
Nr. 233-905-21 **Fr. 24.95**



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.



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

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebrannten Rückstände.

Das hochwertige Platin-Silikon verfügt über beste Antihaft-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. Hersteller: Lékué S.L., Carrer de Barcelona, 16, 08120 La Llagosta, Barcelona, ES, store@lekue.com

Silikonform für die Heissluftfritteuse

- 15 cm Ø Nr. 236-798-21 Fr. 19.95
- 20 cm Ø Nr. 236-799-21 Fr. 24.95



Top-Ausstattung. Top Design.

Alles was Sie von einem erstklassigen Wasserkocher

7 Temperatur-Stufen von 40 – 100 °C (plus extra 95 °C Einstellung). Unverwüstlicher 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.



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

Endlich ein Spritzschutzdeckel

Dank Auszieh-Mechanismus

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 Bratgut. Der Kunststoffknauf wird nicht heiss und lässt sich immer gefahrlos anfassen. Robuste, langlebige Qualität aus rostfreiem Edelstahl.

Spülmaschinenfest. Misst zusammengeschooben 19 cm Ø. Wiegt 540 g. Hersteller: Ipac Spa, Via Quattro Querci 36, 51034 Serravalle Pistoiese (PT), IT, info@ipacitaly.it

- **Universal-Spritzschutzdeckel**
Nr. 235-147-21 Fr. 37.95



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

Top-Preis. Von Caso.

er erwarten. Zum sehr guten Preis.

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 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 Trockengehenschutz.

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

- **Caso Design Wasserkocher**
Nr. 236-856-21
Fr. 62.95
- **Durgol Universalentkalker,**
750 ml
Nr. 220-150-21
Preis s. online

**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.

für fast alle Pfannen und Töpfe.

passend von 22 bis 32 cm Ø.



Fragen und Beratung: 071-274 66 19



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.

Hersteller: Lurch AG, Schinkelstr. 6, 31137 Hildesheim, DE, kundenservice@lurch.de

- **Silikon Waffel-Backform, 2er-Set**
Nr. 232-168-21 **Fr. 24.95**



Süsse und herzhafte Waffeln gelingen gleichermassen perfekt (Teig-Rezepte mitgeliefert).

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



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



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



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

6 cm. Aus Edelstahl. Spülmaschinenfest. Misst 8 x 3,9 cm. (L x T). Wiegt 85 g. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Edelstahl-Tubenpresse mit XXL-Griff, 3er-Set**
Nr. 236-807-21 Fr. 36.95



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 aufgeräumt. Geeignet für alle gängigen Kunststoff- und Metalltuben mit Falzbreite bis ca.



Mitgeliefertes Premium-Zubehör:

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



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-Zubehörpaket.

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

- **Kabelloser Stabmixer SM 3775**
Nr. 235-056-21 Fr. 69.95

Saugfähiger, griffiger, weicher. Und 100 % fusselfrei.

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

Viel saugfähiger als Leinen, fusselfreier als Baumwolle, griffiger als herkömmliche Mikrofasertücher 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. Hersteller: Blueclean, Ilsenklingerweg 18, 69509 Mörlenbach, DE, shop@blueclean.de

Hightech-Tücher, 5er-Set Fr. 29.95

- Rot Nr. 204-129-21
- Blau Nr. 121-582-21
- Grau Nr. 204-280-21

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.



Günstige Preise garantiert.

(siehe Pro-Idee Bestellservice)

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 Wasser- auslauf 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, Schneid- bretter, 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-Applikationen. 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. Hersteller: Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

- **Ausziehbarer Abtropfkorb**
Nr. 230-761-21 Fr. 79.95



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



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. Hersteller: Trycam Europe GmbH, Am Kronberger Hang 2, 65824 Schwalbach, DE, info@trycam-europe.de

- **Universaltücher, 10er-Set**
Nr. 233-024-21 Fr. 37.95



Universaltücher,
10er-Set 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.

Selten: quadratische Glasvorratsdosen

Platzsparend. Hygienisch. Ideal

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



Preisgekröntes dänisches Design ver

Der stilvolle Organizer von ZONE Denmark.

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 stylischen 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. Hersteller: F&H Group GmbH, Kronenstr. 71, 10117 Berlin, DE, kundenservice@fh-gmbh.de

- **ZONE Denmark Spülbecken-Organizer**
Nr. 232-900-21 Fr. 44.95
- **Ersatz-Bürstenkopf**
Nr. 232-901-21 Fr. 6.95

* Kategorie Newcomer Brand of the Year

mit Durchblick auch von oben.

auch für Schubladen.

Luftsauerstoff und Feuchtigkeit ab. So bleiben Ihre Vorräte länger frisch. Aromen, Nährstoffe, Vitamine bleiben länger erhalten.

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

Dekorativer 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 spülmaschineneignet. Hersteller: SAS N2J, Rue Roger Ducasse 15, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr

Vorratsgläser mit Glasdeckel

- 500 ml Nr. 235-526-21 Fr. 16.95
- 800 ml Nr. 235-527-21 Fr. 18.95
- 1,4 l Nr. 235-528-21 Fr. 24.95
- 2,2 l Nr. 235-529-21 Fr. 28.95
- 4er-Set
(je 1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l, 2,2 l)
Nr. 235-540-21 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).

Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

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

edelt Spüle und Arbeitsfläche.

German Brand Award Winner 2021*.



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 Zabai-one, ... 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. Hersteller: Acton Group GmbH, Gründelbusch 31, 58099 Hagen, DE, info@acton-group.de

- **Simmertopf mit Glasdeckel**
Nr. 235-463-21 Fr. 44.95

**Vermissten Sie ein Produkt
aus früheren Katalogen?**
www.proidee.ch/kuechenhaus

oder:
Tel. 071-274 66 19

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

Preisgekrönt: Robert Welchs Design-Klassiker von 1984 – jetzt in aktualisierter Neuauflage.

Stilvolles Edelstahl-Besteck für höchste Ansprüche. Und für jeden Tag. Zum sehr vernünftigen Preis.

Inspiziert von der Ästhetik antiker englischer Silberbestecke entwarf Robert Welch 1984 das Tafelbesteck „Premier“. Kaum auf dem Markt wurde das repräsentative Edelstahl-Besteck für die britische Botschaft in Saudi-Arabien ausgewählt. Jetzt gibt es diese preisgekrönte Neuauflage des Design-Klassikers. In zeitgemässer Formensprache, mit der Ausgewogenheit und Eleganz historischer Vorbilder. Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2020 in der Kategorie gedeckter Tisch.

Zeitlos edel. Passend zu jedem Anlass, zu modernem und klassischem Porzellan.

Kein Schnörkel, kein Dekor stört das klare Design. Alle Besteckteile werden in einem Stück aus 18/10-Edelstahl geformt. Komplett ohne Nahtstellen, in der sich Reste ablagern könnten. Für die Messer kommt ein speziell gehärteter

Edelstahl zum Einsatz – für anhaltende Schärfe und präzise Schnitte. **Wahlweise als 42-teiliges oder 24-teiliges Set erhältlich.**

42-teiliges Set enthält: je 6 Messer, Esslöffel, Gabeln (20 - 24,2 cm), Teelöffel (14,2 cm) sowie je 6 Vorspeisenmesser, -löffel und -gabeln (17,5-21,6 cm). 24-teiliges Set enthält: je 6 Messer, Esslöffel, Gabeln (24,2 cm) sowie 6 Teelöffel (14,2 cm). Glanzpoliert, spülmaschinenfest. 25 Jahre Herstellergarantie. Hersteller: Robert Welch Designs Ltd., Conference Way Unit 820, WR11 1JW Evesham, GB, help@robertwelch.com. Verantwortliche Person: Pro-Idee GmbH & Co. KG, Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de



42-teiliges Set enthält: je 6 Gabeln, Messer, Vorspeisengabeln, Vorspeisenmesser, Esslöffel, Dessertlöffel, Teelöffel.

Design-Besteck Radford

- 42-teilig Nr. 233-467-21 Fr. 439.–
- 24-teilig Nr. 233-466-21 Fr. 249.–



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 Spülgeschüssel (bitte keine Metallgeschüssel) 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. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Silberglanz-Reinigungsplatte**
Nr. 219-185-21
Fr. 24.95

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 Untersetzter.

Misst 32 Ø, wiegt 90 g. Hersteller: ICB NV, Rootstraat 5, 2431 Verle, BE, info@icbnv.be

- **NoStik® Spritzschutz, 2er-Set**
Nr. 230-487-21 Fr. 15.95



NoStik® Spritzschutz,
2er-Set Fr. 15.95

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. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Bio-aktives Spülmaschinenpad**
Nr. 236-755-21
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.

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 Zuwiegfunktion 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). Hersteller: GRENDS GmbH, Stahlwiete 23, 22761 Hamburg, DE, info@grends.de

- **Messbecher-/Digitalwaage**
Nr. 229-536-21 Fr. 34.95
- **Ersatz-Batterie, 2x CR 2032**
Nr. 227-675-21
Preis s. online



Zum leichten Reinigen ist der Messbecher per Klickverschluss abnehmbar.



Der weltweit platzsparendste Allesschneider aus Metall. Made in Germany.

Geklappt gerade 10 cm schmal. Bei ProIdee zusätzlich mitgeliefert: das glatte Schinken- und Aufschnittmesser im Wert von 49.95 Fr.

Dieser starke Allesschneider benötigt auf Ihrer Arbeitsfläche kaum mehr Platz als ein A4-Blatt. Nach Gebrauch mit ein paar Handgriffen zusammenklappt, 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 Schneidgut.

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 Kochschinken, Wurst, Gemüse-Carpaccio, ... Auch Rouladen und Scaloppine gelingen gleichmässig und glatt wie vom Metzger. Schnittstärke (bis ca.

14 mm) stufenlos einstellbar.

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**. Hersteller: ritterwerk GmbH Hausgeräte, Industrie-str. 13, 82194 Gröbenzell, DE, info@ritterwerk.de



Zusammengeklappt nur 10 cm schmal.

- **Allesschneider icaro 5 Duo Plus**
Nr. 235-062-21 Fr. 249.–

*Im Vergleich zum Vorgängermodell (icaro 7 Version I) 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 Auflegeschal
- 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



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. Hersteller: DE BUYER INDUSTRIES SAS, Faymont 25, 88340 Le Val-d'Ajol, FR, info@debuyer.de



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.

Perforierte Edelstahl-Backformen

- Kuchenform Nr. 234-843-21 Fr. 84.95
- Tarte-Form Nr. 234-844-21 Fr. 89.95



Inklusive passgenauer Antihaft-Backfolie zum Einlegen.



Die unterschiedlichen Farben kennzeichnen die Höhe der Ringe. Einfach die gewünschte Höhe aufstecken – fertig.



Der Teigroller ist aus robustem Edelstahl, ummantelt mit Silikon.

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 anzuhängen – 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.** Hersteller: M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr

- **Vario-Teigroller Silikon**
Nr. 219-975-21 Fr. 34.95

Eyecatcher auf Tisch und Buffet: das schwebende Aufstrichmesser.

Skandinavisches Design verstreicht Butter, Frischkäse, Marmelade, Honig, ... gleichmässig und fein. Und hält Esstisch und Küchentresen sauber.

Viel stylisher (und sauberer) als klassische Streich- und Buttermesser: Dieses scheinbar schwebende Glanzstück ist ein edler Design-Blickfang auf Ihrem Frühstückstisch, Brunch- und Partybuffet. Mit der extra breiten Klinge lassen sich Konfitüre, Honig, Frischkäse, ... schön dünn und gleichmässig auftragen. Genauso leicht

streichen Sie Röllchen vom Butterstück oder trennen feine Scheiben ab. Der Clou: Legen Sie das clevere Aufstrichmesser ab, hält der ausbalancierte Griff die Streichfläche auf Abstand zur Unterlage. Tisch und Tischdecke, Küchentheke und Sets bleiben sauber.

Schön auch auf Ihrer Käseplatte.

Das klare nordische Design und der polierte Edelstahl harmonieren mit jedem Besteck und allen Tischdekorationen. Der komfortable Messergriff liegt gut in der Hand. Design: Harald Hynell, renommierter Designer der schwedischen Lifestyle-Marke Bosign, vielfach ausgezeichnet u. a. mit dem Red Dot Design Award, DesignPlus und Kitchen Innovation Award.

2er-Set in eleganter schwarzer (Geschenk-)Box.

Messen je 14 x 2 cm (L x B), wiegen je 81 g. Hersteller: Bosign AB, Grevgatan 19, 114 53 Stockholm, SE, sales@bosign.com

• **Schwebende Aufstrichmesser, 2er-Set**
Nr. 237-398-21 Fr. 64.95



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 schöner): die fest integrierte Brötchenauflage.

Mit einem Handgriff fahren Sie die 27 x 4 cm Brötchenauflage 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 Krümelfach, Stopp-Taste, manueller Nachbefunktion 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.** Hersteller: ritterwerk GmbH Hausgeräte, Industriestr. 13, 82194 Gröbenzell, DE, info@ritterwerk.de

Design-Langschlitz-Toaster
Fr. 179.95

• Weiss Nr. 224-930-21
• Schwarz Nr. 224-932-21

*S 60136622



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, Gratinieren 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. Hersteller: SAS N2J, Rue Roger Ducasse 15, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr

- **Glas-Frischeboxen, 5er-Set**
Nr. 231-674-21
Fr. 49.95



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



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

Platzsparendes Fold-Design mit Glaseinsatz und Dampfauflassen.

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 Silikonknauf 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. Spülmaschinegeeignet. Misst 27 cm, 5 cm H. Wiegt ca. 620 g. Farbe: Rot. Hersteller: M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr

- **Universal-Abdeckung**
Nr. 236-232-21 Fr. 36.95



Auch perfekt als Spritzschutz in der Mikrowelle.

Japanischer Spezialstahl für eine extra scharfe Klinge.

Der Präzisionsschäler in Profi-Qualität. Schnell und effizient.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Sparschälern. Der Präzisionsschäler hat wie hochwertige Kochmesser eine langlebige Klinge.

Gefertigt aus japanischem Spezialstahl ist sie extrem scharf und hart (Härte 57 HRC*), für schnelles, müheloses Schälen von Spargel, Karotten, Kartoffeln, Äpfeln, Kürbissen, ...

Die bewegliche Klinge passt sich perfekt jeder Form an, schält butterweich und hauchdünn.

Der integrierte Abstreifer löst die Schalen direkt von der Klinge und verhindert ein Zurückfallen. So schälen Sie grosse Mengen ohne lästiges Absetzen. Mit den seitlichen Ausstechern entfernen Sie Augen und Strünke direkt im gleichen Arbeitsgang.

Der breite, ergonomische Griff liegt gut und rutschsicher in der Hand.

Geeignet für Rechts- und Linkshänder. Griff aus Kunststoff, Klinge aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Spülmaschinenfest. 15 cm lang. Schnittbreite 4,2 cm. Wiegt ca. 50 g. Farbe: Schwarz/Silber. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

• **Präzisionsschäler**
Nr. 218-596-21 Fr. 19.95

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



Extrem hart und scharf, schält die Klinge auch feste Schalen hauchdünn ab.



Sehr beweglich, passt sich die Klinge den unterschiedlichsten Gemüseformen an.

Food-Trend Fermentieren: ganz einfach, keimfrei und köstlich.

Das bessere Fermentier-Glas: 100 % luftdicht, mit automatischem Gärventil.

Schon vor Jahrtausenden wurden Lebensmittel durch Fermentieren haltbar gemacht. Jetzt ist diese 100 % natürliche Konservie-

rungs- 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 gelangen Ihre selbsteingelagerten 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.

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. Hersteller: Kilner® Rayware Limited, Box 140, 3 Lombard Street East, Dublin 2, D02 HC78, IR, customerservice@rayware.co.uk

• **Fermentierglas mit Gärventil**
Nr. 231-188-21
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.

Endlich ein komfortabler Dosenöffner für Rechts- und Linkshänder.

Öffnet von oben und in beliebiger Richtung. Und rundet den sonst scharfen Schnittrand ab.

Anders als herkömmliche Dosenöffner halten Sie diesen bequem an nur einem Griff. Das oft mühevollere Zusammendrücken von zwei Hebeln entfällt. Den Öffner einfach oben am Deckelrand auflegen und an der grossen Flügelmutter drehen: Leichtgängig bewegt sich das Schneidrad



Ganz bequem an nur einem Griff zu halten – das oft mühevollere Zusammendrücken von zwei Hebeln entfällt.



Keine scharfen Kanten dank innovativem Sicherheits-Schneidsystem – und der Deckel kann weiterhin als Dosenabdeckung verwendet werden.

den Deckelfalz entlang.

Scharfe Kanten sind passé.

Das innovative Sicherheits-Schneidsystem rundet die Schnittkante beim Öffnen ab. So wird die Verletzungsgefahr verringert – und der Deckel kann bei Bedarf weiterhin als Dosenabdeckung verwendet werden. Aus robustem Kunststoff und hochwertigem Klingentahl. Misst 17,5 x 5 x 7 cm. Wiegt ca. 100 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

• **Beidhand-Dosenöffner**
Nr. 235-627-21 Fr. 24.95



Mit nur einem Gerät: Feine Eier-Scheiben oder dekorative Eier-Spalten.

Der geniale Duo-Eierschneider vom Küchenspezialisten Gefu®.

Einmal aufgeklappt: Die Schneiddrähte teilen Ihr hartgekochtes Ei in 8 feine, Sandwich-geeignete Scheiben. Zweimal aufgeklappt: Sie erhalten akkurate Sechstel, die sich ideal für die kalte Platte oder die Salatdekoration eignen.

Platzsparend kompakt. Spülmaschinenfest.

Die Marke Gefu® steht für mehr als 75 Jahre Erfahrung mit hochwertigen Küchengeräten und wird von Hobbyköchen und Küchenprofis weltweit geschätzt. Neben unserer Langzeit-Garantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie. Aus hochwertigem Edelstahl und Kunststoff. Misst 13 x 11 x 14 cm (L x B x H). Wiegt ca. 120 g. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

• **Gefu® Duo-Eierschneider**
Nr. 230-120-21
Fr. 19.95

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 Silikonknochen.

Vergessen Sie herkömmliche Grillhandschuhe aus Steppstoff 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. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

• **Hitzeschutz-Handschuhe, 2 Stück**
Nr. 236-747-21 Fr. 39.95

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





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. Hersteller: Norbert Woll GmbH, Heinrich-Barth-Str. 7-11, 66115 Saarbrücken, DE, info@woll.de

Diamond Lite Premium-Pfannen

- Haushaltspfanne, 24 cm Ø, 5 cm H, 1.150 g
Nr. 220-983-21 **Fr. 109.95**
- Grossraumpfanne, 28 cm Ø, 5 cm H, 1.650 g
Nr. 220-984-21 **Fr. 119.95**
- XXL-Pfanne, 32 cm Ø, 5 cm H, 2.100 g
Nr. 220-985-21 **Fr. 134.95**
- Rechteckpfanne, 26 x 26 cm, 6 cm H, 1.690 g
Nr. 223-868-21 **Fr. 129.95**
- Grill-Rechteckpfanne, 28 x 28 cm, 3,5 cm H, 1.980 g
Nr. 223-871-21 **Fr. 134.90**
- Wok, 30 cm Ø, 9,5 cm H, 1.710 g
Nr. 223-864-21 **Fr. 137.95**
- Gussbräter mit Glasdeckel, 6 Liter, 11 cm H, 2.840 g
Nr. 223-866-21 **Fr. 199.95**

Sicherheits-Glasdeckel

- 24 cm Ø Nr. 221-040-21 **Fr. 24.95**
- 28 cm Ø Nr. 221-041-21 **Fr. 29.95**
- 30 cm Ø Nr. 223-865-21 **Fr. 32.95**
- 32 cm Ø Nr. 221-042-21 **Fr. 34.95**
- 26 x 26 cm Nr. 223-869-21 **Fr. 32.95**
- 28 x 28 cm Nr. 223-873-21 **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. Hersteller: Norbert Woll GmbH, Heinrich-Barth-Str. 7-11, 66115 Saarbrücken, DE, info@woll.de

- **Pfannenwender „Flip it“**
Nr. 219-389-21 **Fr. 18.95**





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. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Fruchtfliegenfalle, 3er-Set**
Nr. 236-742-21 Fr. 15.95

Hygienische Sauberkeit – ohne Chance für Bakterien.

Innovativer Silikonschwamm mit 4.000 Reinigungsrippen.

Die feinen, 6 mm langen Noppen 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. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Silikonschwamm, 3er-Set**

Nr. 236-728-21 Fr. 24.95



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



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

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 Ausstosdeckel 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. Hersteller: A. Marchon SA, Route de Montena 67, 1728 Rossens FR, CH, info@marchon.ch

Verantwortliche Person: Pro-Idee GmbH & Co KG, Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de

- **Knoblauchschneider und -presse**
Nr. 235-748-21 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.



Bester Safran muss kein Vermögen kosten.

Eine weltweit begehrte Rarität
Empfohlen von Sternekoch Thomas Martin.

Schon vor 5.000 Jahren kultivierten die Völker Vorderasiens den wilden Safrankrokus. Und noch heute wird im Iran die Tradition des Anbaus gepflegt. Hier gedeiht diese ausgezeichnete Qualität, die oft mehr als 15.–Fr. pro Gramm kostet. Für Sie haben wir ein begrenztes Kontingent dieses köstlichen Gewürzes gesichert – zu einem erschwinglichen Preis.

Safran ist nicht gleich Safran.

Echter Safran wird an seiner Farbeinheit gemessen. Je geringer die Anzahl heller Griffel, desto höher ist die Güteklasse. Bei der Spitzenqualität „Sargol“ wird in aufwändiger Handarbeit der tiefroter Narbenschkel vom helleren Griffel abgetrennt (coupiert). Eine Arbeit, die viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl erfordert. Safran dieser Güte darf nur max. 5 % nicht färbenden Gelbbanteil enthalten. Denn nur der wertvolle Narbenschkel liefert das typische Aroma Safranal, den intensiven Farbstoff Crocin und den bittersüßen Geschmacksstoff Picrocrocin.

Nur beste „Sargol“-Qualität (Kategorie I, ISO 3632-2).



„Meine persönliche Empfehlung für alle Freunde von Pro-Idee.“

Thomas Martin

Charakteristisch würzig im Geschmack, das kräftige herb-süßliche Aroma und die intensive Rotfärbung zeichnen diesen Safran aus.

Auch Sternekoch Thomas Martin ist überzeugt und begeistert von diesem Safran.

Die Kreationen des Chefkochs von Jacobs Restaurant, eine der ersten kulinarischen Adressen in Hamburg, erhalten durch diesen

Safran ihr besonderes Aroma. Verleihen auch Sie Ihren Speisen den charakteristischen goldenen Farbton. Egal ob Paella, Bouillabaisse, Risotto milanese oder Spaghetti – Sie benötigen stets nur wenige Fäden. So kommen Sie mit jedem Gramm lange Zeit aus. Haltbarkeit 2 Jahre. 5 g im Glas. Farbeinheitsgrad 95 %. Auch ein erlesenes Geschenk Ihrer Geniesser-Freunde. Exklusiv bei Pro-Idee. Hersteller: Safran & Vanille Handel E. Pütter Inh. Christoph Hanke, Grete-Neumann-Weg 4, 22559 Hamburg, DE, kontakt@safran-vanille.de

- **Iranische Safranfäden**
Nr. 209-685-21 Fr. 49.95

Zutaten: 100 % Safran. Kühl, trocken, dunkel lagern.



Alles, was Sie von einer perfekten Zum sehr

„Sehr gut“ bei Haus & Garten Test (Heft 02/

Modernes Kompakt-Design. 17-Loch-Aromabrühkopf (statt einfacher Auslassöffnung). 2 wählbare Kaffeestärken. 24-Stunden-Timer, Touch-Bedienfeld und Drehregler, ... Eine perfekt



Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne.



Der Kraftprotz unter den Lange Zeit vergessen.

Der Dänische Schneebesen: vermischt und rührt selbst

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 Rührschüssel ab. Die verschiedenen 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. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com



Filter-Kaffeemaschine erwarten. guten Preis.

2021). Design- und Produktqualität von Caso.

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

- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Thermoskanne**
Nr. 234-848-21 Fr. 74.95
- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne**
Nr. 234-847-21 Fr. 62.95
- **Durgol Universalkalkler, 750 ml**
Nr. 220-150-21 Preis s. online

**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.*

Teigrührern. Altüberliefert. Jetzt wiederentdeckt.

schwere und klebrige Teige mühelos. Ohne Strom.

- **Dänischer Schneebesen**
Nr. 236-374-21 Fr. 16.95



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

GEFU



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. Hersteller: Denk Keramische Werkstätten e. K., Neershofer Str. 123-125, 96450 Coburg, DE, kundenservice@denk-keramik.de

- **CeraFlam® Backplatte Bread & Cake**
Nr. 232-388-21 Fr. 76.95



Durch gezielte Verdunstung bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut – für köstliche Kruste wie in einem Holzbackofen.

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



Der Multifunktions-Küchenhelfer für viele Gelegenheiten.

Schutz vor Überkochen, Fettspritzern und Schaum. Und obendrein auch noch ein praktischer Dampfgerar.

Einen Augenblick nicht aufgepasst und schon kocht das Nudelwasser über oder die Sauce schäumt über den Topfrand hinaus. Die Lösung: Dieser praktische Überkochschutz, der Überkochen verhindert und Ihre Herdplatte sauber hält. Auch Fettspritzer gehören ab sofort der Vergangenheit an.

Praktische 4-in-1-Funktion: Spritzschutz. Überkochschutz. Dampfgeraraufsatz. Mikrowellen-Deckel.

Der Spritz- und Überkochschutz kann zusätzlich zum Dampfgaren von Gemüse verwendet werden. Während im Topf Reis, Kartoffeln oder Nudeln kochen, können Sie den Spritzschutz oben aufsetzen und darin im heissen Wasserdampf schonend das Gemüse garen. So bleiben viele wertvolle Nährstoffe erhalten und Sie müssen keinen zusätzlichen Dampfaufsatz verwenden. Multifunktionale Küchenhelfer wie dieser sparen viel Platz in den Schränken und Anschaffungskosten.

Hochwertig verarbeitet, langlebig und pflegeleicht.

Aus Silikon (BPA-frei). Temperaturbeständig bis 230° C und spülmaschinengeeignet. Lebensmittelrecht. Abrieb- und kratzfest. Misst ca. 30 cm Ø, 2,5 mm dick. Wiegt ca. 300 g. Neben unserer Langzeit-Garantie gibt der Hersteller 5 Jahre

Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Spritz- und Überkochschutz**
Nr. 237-357-21
Fr. 29.95



Der hochwertig verarbeitete Überkochschutz hält Ihre Herdplatte sauber.



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

- **Edelstahl-Arbeitsplatte**
Nr. 236-444-21 Fr. 74.95



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

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. Hersteller: Jahn Handels GmbH & Co. KG, Adolf-Kolping-Str. 22, 57627 Hachenburg, DE, info@jaehn.org

JADE Schneidbrett

- Klein
Nr. 233-616-21
Fr. 24.95
- Mittel
Nr. 233-617-21
Fr. 39.95
- Gross
Nr. 233-618-21
Fr. 49.95



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 Schlitzlöcher 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; unverzich-

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

- **Elektrischer Diamant-Messerschärfer**
Nr. 236-650-21 **Fr. 129.95**



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



Die Frischhalteboxen schliessen 100 % luft- und aromadicht.



Ideal auch zum Backen, Gratiniere, Servieren, ...

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-Verschlüssen 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, Gratiniere, 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. Hersteller: MEPAL B.V., Aalsvoort 101, 7241 MB Lochem, NL, kundenservice@mepal.com

Glas-Frischhalteboxen EasyClip

- 0,45 l (13,9 x 9,9 x 7 cm)
Nr. 236-304-21 Fr. 12.95
- 0,7 l (16,7 x 11,9 x 7 cm)
Nr. 236-305-21 Fr. 16.95
- 1 l (19,8 x 13,9 x 7 cm)
Nr. 236-306-21 Fr. 21.95
- 1,5 l (23,8 x 16,7 x 7 cm)
Nr. 236-307-21 Fr. 26.95
- 2,25 l (27,8 x 19,8 x 7 cm)
Nr. 236-309-21 Fr. 31.95
- 3er-Set klein (2 x 0,7 l, 1 x 1,5 l)
Nr. 236-340-21 Fr. 56.95
- 3er-Set gross (2 x 1 l, 1 x 2,25 l)
Nr. 236-341-21 Fr. 72.95



In fünf Einzelgrössen und zwei 3er-Sets erhältlich.

Von Sprudelflasche bis Gurkenglas: Dieser Öffner schafft spielend nahezu jeden Drehverschluss.

Flexibel einstellbar für Deckeldurchmesser von 3 bis 11 cm.



Deckelöffner, 2er-Set
Fr. 19.95

Das schlanke Design ist gut durchdacht und denkbar einfach zu handhaben: Mit dem Schieberegler passen Sie den Öffner stufenlos an den Deckeldurchmesser 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 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 spülmaschinenfest. Misst 19 x 3,3 cm. Wiegt ca.

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

- Deckelöffner, 2er-Set Nr. 233-423-21 Fr. 19.95



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



Einkaufskorb, Picknickkorb und Kühltasche in einem.

Faltbares 3-in-1-Multitalent mit besonders langanhaltender Isolierwirkung.

An Stelle der dünnen Aluminiumfolie vieler Isoliertaschen hat dieser Korb eine extra dicke PEVA-Isolierung. Einge kaufte Lebensmittel, Getränke, Proviant, Grillfleisch ... bleiben bis zu 8 Stunden optimal gekühlt (statt oft nur max. 2). Tiefkühlkost taut auf dem Heimweg nicht auf. Und warme Speisen bleiben bis zu 4 Std. appetitlich temperiert. Perfekt zum Einkaufen, für Picknick, Strand, lange Autofahrten ...

30 l Fassungsvermögen (statt oft nur 22 l). 22,5 kg Tragkraft. Grosses Reissverschluss-Aussenfach für Schlüssel, Handy, Portemonnaie.

Am weich ummantelten Griff **auch schwer bepackt gut zu tragen**. 6 reflektierende Streifen sorgen für bessere Sichtbarkeit bei Dunkelheit. Standnoppen schützen vor schmutzigen Böden. Zum platzsparenden Verstauen 7 cm flach faltbar. Aus reissfestem, strapazierfähigem 600-Denier-Polyestergewebe. Zum Reinigen einfach feucht auswischen. Rahmenstütze entnehmbar. Fasst 30 l. Misst 43 x 28 x 27 cm (B x T x H). Wiegt ca. 800 g. Farbe: Grau.



Zum platzsparenden Verstauen flach faltbar.

Hersteller: Mobiset GmbH, Rös-rather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Faltbarer Iso-Einkaufskorb**
Nr. 235-623-21
Fr. 49.95

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

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

Ein ergonomisches Handgerät für Rechts- und Linkshänder. Im Griff verstaut: 6 Wechsel-Einsätze mit 6 verschiedenen festeingestellten Schleifwinkeln. Für diesen genialen Multischärfer benötigen Sie keine Übung. Ohne Aufwand schleifen Sie Küchen- und Kochmesser, Haushalts- und Gartenscheren, 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 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 By-pass-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. Hersteller: Moralec International BVBA, Esperantolaan 13, 3300 Tienen, BE, info@moralec.com



- **7-in-1 Multi-Klingenschärfer**
Nr. 235-370-21 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, By-pass-Ast-/Gartenschere, Meissel
- 35°: feine Haushaltscheren, Rasenscheren
- 65°: grobe Scheren, Heckenscheren





Empfohlen von Star- und Fernsehkoch Tim Mälzer: die neue Damaszener-Messerserie des japanischen Traditionsunternehmens KAI.

Jahrhunderte alte Schwert-Schmiedekunst – mit dem Hightech-Stahl von heute.

Wie für die kampferprobten Samurai-Schwerter werden auch für diese „Shun Premier“-Klingen unterschiedliche Stahllagen verschmiedet. Der extrem harte Kern aus VG-Max-Stahl (Härte 61±1 HRC*) garantiert die aussergewöhnlich hohe Schnitthaltigkeit (bei herkömmlichen Messern üblich: 52 HRC*). Für diese aussergewöhnliche Qualität bürgt sogar Tim Mälzer mit seinem guten Namen. **Je 32 Aussenlagen auf jeder Seite eines neu entwickelten, rostfreien Damaszenerstahls geben den Klingen die nötige Elastizität.**

Kein Vergleich zu normalen Messern, die oft nur aus einfachem Stahl gestanzet werden. Durch Verschmieden werden die 32 Lagen Damaszenerstahl auf jeder Seite zu einer aussergewöhnlichen Klinge verdichtet. Jedes Messer erhält dadurch eine ganz eigene Oberflächenmaserung – individuell wie ein Fingerabdruck.

Von Hand geschliffen und feinstpoliert.

Durch den beidseitigen konvexen Schliff entsteht die extreme Schärfe. Starköche schwören auf Shun-Messer – eine der umfangreichsten Damastmesser-Serien weltweit.

Ergonomische Griffe aus edlem Pakka-Holz in Walnussoptik.

Die 11 bzw. 12,5 cm langen Griffe liegen optimal in der Hand und sorgen für perfekte Balance. Das fein polierte, laminierte Pakkaholz in Walnussoptik ist extrem widerstandsfähig und entspricht den strengen Hygienevorschriften (NFS-Zertifikat) für den Einsatz in der Gastronomie.

Für jede Aufgabe der richtige Spezialist.

In der japanischen Schmiede-Metropole Seki gefertigt. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 10 Jahre Garantie.



„Ich freue mich, dass meine Messerlinie auch bei Pro-Idee zu finden ist, denn meine Messer sind immer eine „gute Idee“ – egal ob für den Hausgebrauch oder als Geschenk.“ Tim Mälzer



Shun Premier Messer „Tim Mälzer“

- Officemesser, Klinge 10 cm, 74 g
Nr. 112-300-21 **Fr. 185.–**
- Allzweckmesser, Klinge 16,5 cm, 91 g
Nr. 112-318-21 **Fr. 199.–**
- Santoku, das traditionelle japanische Universalmesser, Klinge 18 cm, 215 g
Nr. 112-326-21 **Fr. 279.–**
- Schinkenmesser, Klinge 24 cm, 214 g
Nr. 112-334-21 **Fr. 285.–**
- Kochmesser, Klinge 20 cm, 210 g
Nr. 112-359-21 **Fr. 295.–**
- Brotmesser, mit gegenläufigem Wellenschliff, Klinge 23 cm, 223 g
Nr. 112-342-21 **Fr. 295.–**

Die Grundausrüstung enthält 1 Kochmesser, 1 Allzweckmesser und 1 Officemesser. Hersteller: Kai Europe GmbH, Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, DE, info@kai-europe.com

- **Grundausrüstung** Nr. 211-127-21 **Fr. 645.–**
(Sie sparen 34.– Fr. im Vergleich zu den Einzelpreisen.)

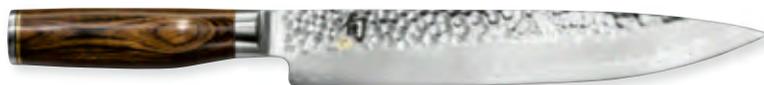
** HRC (Härteprüfung nach Rockwell) ist die internationale Masseinheit für die Härte eines Werkstoffs, die üblicherweise für Messerklingen angewendet wird.*

Die extrem schnitthaltigen Messer müssen nur selten nachgeschliffen werden. Doch viel schonender als die üblichen oft rauen Wetzstähle oder -steine ist dieser japanische Kombinations-Schleifstein. Mit der 300er-Körnung entfernen Sie kleine Scharten. Die 1000er-Körnung glättet die Klinge und macht sie wieder scharf. Misst 18,4 x 6,2 x 2,8 cm (L x B x H). Hersteller: Kai Europe GmbH, Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, DE, info@kai-europe.com

- **Schleifstein 300/1000** Nr. 140-038-21 **Fr. 82.95**



Officemesser



Schinkenmesser



Allzweckmesser



Kochmesser



Santoku



Brotmesser

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. Hersteller: Dreamfarm, 9 Amy Street, Albion, QLD 4010, AUS, customerservice@dreamfarm.com. Verantwortliche Person: Profino GmbH & Co. KG, Merscheider Str. 167, 42699 Solingen, DE, info@profino.de

Aufstrichlöffel, 2er-Set Fr. 19.95

- Gelb und Rot Nr. 237-543-21
- Grün und Türkis Nr. 237-544-21



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

Doppelwandiges Porzellan: Die Thermobecher für mehr Trinkgenuss.

Prämiertes Design vom deutschen Keramikunternehmen ASA Selection*.

Aus echtem Porzellan trinkt es sich viel angenehmer als aus Edelstahl- oder Kunststoffbechern. Und auf dem Frühstückstisch, der Kaffeetafel, dem Schreib- und Besprechungstisch im Büro, ... sehen die weiss glänzenden Porzellanbecher mit dem feinen Relief-Dekor viel edler aus.

Die isolierende Doppelwandung hält heissen Espresso, Kaffee, Tee, Kakao, ... länger warm, Eistee oder Café Frappé erfrischend kühl.

Dafür werden zwei Porzellanbecher von Hand zu einem verarbeitet, so dass zwischen den Wänden eine isolierende Luftschicht liegt. Ideal eignen sich die Thermobecher auch zum Servieren von Eis oder Sorbet.

Die durchdachte Form ist platzsparend stapelbar.

*Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2021 Special Mention in der Kategorie Excellent Product Design Tabletop. Mikrowellen-, Spülmaschinen- und Gefriergeeignet. Erhältlich in 3 Grössen: Espresso-Becher fasst 80 ml, misst 6,5 cm Ø, 7 cm H. 0,2 l-Becher misst 8,4 cm Ø, 9,5 cm H. 0,35 l-Becher misst 8,7 cm Ø, 14 cm H (passend auch für Standard-Autohalterungen). Hersteller: ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, kontakt@asa-selection.com



Zwischen den Porzellanbecher-Wänden liegt eine isolierende Luftschicht.



Porzellan-Thermobecher

- **Espresso 2er-Set** Nr. 232-520-21 **Fr. 19.95**
- **0,2 l-Becher** Nr. 232-521-21 **Fr. 17.95**
- **0,35 l-Becher** Nr. 232-522-21 **Fr. 23.95**

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).

Abriebfestigkeit und Weiterreissfestigkeit (siehe Box). Maschinenwaschbar bis 30 °C.

40 % Polyethylen, 23 % Polyester, 10 % Elasthan, 11 % Glasfaser. Nicht trockenere geeignet. Universalgrösse, geeignet für Rechts- und Linkshänder. Von Mastrad, Frankreich. Schützt nicht vor direkten Einstichen scharfer und spitzer Gegenstände. Hersteller: M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr



Fingerfertigkeit und Tastgefühl bleiben bewahrt.

- **Mastrad Schutzhandschuh** Nr. 226-812-21 **Fr. 19.95**

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

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

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



Das Profi-Schneidbrett mit Auffangschale.
Viel praktischer (und schöner): dieses Profi-Schneidbrett spart Zeit, Aufwand und Abwasch.



Das SteakChamp Kochmesser BBQ Pro.
Das perfekte Kochmesser auch für grosse (Fleisch-)Stücke.
Extra lang. Extra scharf. Extra schnitthaltig.



Die Rösle Kräuterdusche.
Gartenkräuter waschen, trocknen und hacken – schnell und einfach wie nie.



Die Design-Siebträgermaschine Advanced Duo.
Die Siebträger-Espressomaschine mit integriertem Kegelmahlwerk in Gastro-Qualität. Professionelle Technik. Top-Ausstattung.



Das Vitrelle™-Geschirrsset Pure White.
3-mal widerstandsfähiger als übliches Keramikgeschirr. 50 % leichter. Resistent gegen Abplatzer, Kratzer und Splintern. 12-teilig.



Die Ingwerpresse Squeeeasy®.
Die Handpresse für reinen Saft, ohne Fasern. Ideal für die Zubereitung gesunder Ingwer-Shots.

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 Werktage**
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 Werktage**
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 Verschleissteile. 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

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. Spülmaschineneignet. Hersteller: HCH Handelscontor Hamburg GmbH, Luruper Chaussee 125, 22761 Hamburg, DE, info@hch.de

One for All-Weinglas by Fabrice Sommier

- 6-er Set
Nr. 234-342-21 Fr. 67.95
- 12-er Set
Nr. 234-343-21 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 Sommier-Handwerks; 2010 wurde er mit dem „Master of Port“ ausgezeichnet als bester Sommier für Portwein in Frankreich.



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

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

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. Hersteller: ICEBREAKER International ApS, Algade 38, 9000 Aalborg, DK, info@icebreakernordic.com

- **Ice-Pop Eiswürfelform**
Nr. 233-533-21 Fr. 19.95



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



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. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Weinkühler SMARTLINE**
Nr. 232-795-21 Fr. 34.95
- **Ersatz-Kühlpad**
Nr. 232-796-21 Fr. 8.95



Delivered inclusive 1 Kühlpad – weitere separat erhältlich.

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.

Vereinigt japanische Ästhetik und Handwerkstradition mit moderner Technologie.

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. Hersteller: Kaiko Developments BV, Wissinkweg 27, 8106 PG Marienheem, NL, kaiko@kaiko.nl

• **Cerapotta Keramik-Kaffeefilter**
Nr. 236-582-21 Fr. 99.95



Mit Wandmarkierungen innen für 1 – 4 Tassen.



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

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. Handmade in Germany.

Misst 19 cm H, Ø max. 9,7 cm. Wiegt 200 g. Fasst 500 ml. Hersteller: Glashütte Valentin Eisch GmbH, Am Steg 7, 94258 Frauenau, DE, info@eisch.de

• **Snack-Spender/Karaffe**
Nr. 229-205-21 Fr. 39.95



Jederzeit eiskalter Genuss: Frische Eiswürfel für Cocktails & Co. auf Knopfdruck. Klein und kompakt von aussen, gross und leistungsstark im Inneren.

Blitzschnelle Zubereitung, geräuscharm und besonders platzsparend.

Für köstlichen Eiskaffee, fruchtige Cocktails, Longdrinks und vieles mehr: dieser Eiswürfelbereiter ist die perfekte Ergänzung für sommerliche Gartenpartys, gemütliche Treffen mit Freunden zu Hause, die Bar im Keller und viele weitere Gelegenheiten. Damit gehen Ihnen die Eiswürfel garantiert nicht mehr aus.

Eiskalte Erfrischung in nur 6 - 13 Minuten*.

Nach Einfüllen des Wassers und der Wahl der Eiswürfelgrösse bilden sich in kurzer Zeit Eiswürfel um die Metallstäbe. Zur unkomplizierten Entnahme der Eiswürfel können Sie den gesamten Auffangbehälter aus dem Gerät herausnehmen und mit der

mitgelieferten Eisschaufel die Eiswürfel nach Belieben portionieren. In Effizienz und Handhabung steht der Eiswürfelbereiter seinen grösseren Konkurrenten damit in nichts nach.

Kompaktes Design, leise und leistungsstark. Langlebige Qualität vom Küchengeräte-Spezialisten Caso.

Der Eiswürfelbereiter besitzt einen 1-Liter-Wassertank und kann bis zu 500 g Eiswürfel pro Stunde bzw. 12 kg Eis in 24 Stunden in zwei unterschiedlichen Grössen (10 oder 25 mm) zubereiten. Dank des geringen Leergewichts und der kompakten Abmessungen können Sie das Gerät leicht transportieren und finden

überall einen passenden Aufstellort. Mit einer durchschnittlichen Lautstärke von 43 db nehmen Sie den Eiswürfelbereiter im Partygeschehen kaum wahr. Viele vergleichbare Geräte brummen hier mit über 50 db – ein Unterschied, der deutlich hörbar ist. Die Bedienung erfolgt intuitiv per Touch-Einheit in der Front. Über das grosse Sichtfenster und die LCD-Anzeige können Sie den Prozess jederzeit überwachen.

Hygienische Sauberkeit ohne Aufwand.

Die praktische Selbstreinigungsfunktion aktivieren Sie per Knopfdruck. Sie verhindert die Ablagerung von Keimen und Schmutz, ohne eine weitere manuelle Reinigung. Fassungsvermögen: 1 Liter. Intertek/GS-geprüfte Sicherheit**. Kabellänge 120 cm, 220/240 V/50 Hz. Leistung: 120 W. Misst 22 x 26,5 x 28 cm. Wiegt ca. 6,15 kg + Kompressortechnik. Lieferung inkl. Eisschaufel. Hersteller: CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Design-Eiswürfelbereiter**

Nr. 237-442-21 Fr. 124.95

* 17GZH0055-20

**Je nach Ausgangstemperatur des Wassers



Dank des geringen Leergewichts und der kompakten Abmessungen können Sie das Gerät leicht transportieren.

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