

Sommer
2024

Pro·Idee
K Ü C H E N H A U S

Neue Ideen für Küche und Gastlichkeit.



**Zeitlos schön: die
Design-French-Press
von Nick Munro.
Seite 6.**

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

Edles Design oder perfekte Funktion? Beides.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, von Küchenhelfern und Haushaltsutensilien erwarten wir, dass sie praktisch und nützlich sind. Umso erfreulicher, wenn wir neben perfekter Funktion auch von einem gelungenen Design überrascht werden.



Entdecken Sie zum Beispiel die mehrfach preisgekrönte Irogami Reibe – eine perfekte Verbindung von Ästhetik und Funktionalität, mit der Sie flockenfeine Raspeln von Hartkäse, Ingwer, Knoblauch reiben. (Seite 55)

Sowie auch den innovativen Cold Brew Dripper mit Borosilikatglas-Karaffe, mit dem Sie köstlich aromatischen Cold-Drip-Kaffee – das Trendgetränk der Szene-Cafés, ganz einfach selbst zubereiten (Seite 16)

Exklusiv bei Pro-Idee erhältlich ist die Antihaf-Arbeitsplatte aus satiniertem Edelstahl, auf der Sie wie die Profis arbeiten – und die zugleich edle Herdabdeckung und hitzebeständige Abstellfläche ist. (Seite 59)

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.

Ihr Dieter Junghans

Dieter Junghans

Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung

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



- ✓ 3 Jahre Langzeitgarantie. Ohne Aufpreis.
- ✓ Priority-Lieferung auf Wunsch möglich.

Einzelheiten siehe Seite 56.



Grösser. Vielseitiger (und 2 getrennt regulierbare Wende-Grillplatten,

So flexibel, vielseitig (und schön) wie kaum ein zweiter Tischgrill. Ausgestattet mit 2 getrennt regelbaren Grillplatten, jeweils mit einer gerillten und einer glatten Seite, konfigurieren Sie Ihr Multitalent stets genau nach Wunsch und Bedarf. Für abwechslungsreiche Gaumenfreuden – für jeden Geschmack. Ideal auch um Vegetarisches und Veganes getrennt zuzubereiten.

Stufenlose Temperaturwahl von 80 – 230 °C garantiert optimale Ergebnisse.

Per Drehregler stellen Sie Temperatur für jede Platte individuell ein. Während auf einer Fläche Champignons, Gemüse, Fischfilets bei milder Hitze garen, grillen nebenan Steaks, Lamb Chops, Burger bei hoher Temperatur kross und saftig – mit den typischen Grillstreifen.

Keine kühlen Ränder, keine punktuell zu hohe Hitze. Nichts tropft aufs Heizelement und verbrennt.

Die Heizelemente sind direkt unter den Aludruckguss-Grillplatten positioniert und sorgen für eine besonders gleichmässige Verteilung der Hitze. Beide Grillplatten sind wendbar und zur Mitte leicht geneigt; überschüssiges Fett und Flüssigkeiten laufen sauber in die nach vorn herausnehmbare Auffangschale.

Keramische Antihaf-Beschichtung vom Spezialisten Whitfort. Robust und PFAS-frei.

Nichts brennt ein oder klebt an. Platten zum Reinigen abnehmbar, spülmaschinengeeignet.



Selten und edel: Doppelwandgläser nahtlos geformt (statt am Trinkrand verschweisst).

Von Hand aus einem Stück gefertigt. Makellos glatt und perfekt isolierend.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Thermogläsern, die meist aus 2 Teilen zusammengesetzt sind – mit einer sicht- und spürbaren Naht am Trinkrand. Diese exquisiten Doppelwandgläser werden aus einem Stück Borosilikatglas nahtlos von Hand geformt. Nur so entsteht der weich gerundete, makellos glatte Trinkrand und die edle Optik. Qualität, die man sieht und fühlt.

Halten Heisses heiss, Kaltes kühl. Und servieren mit Stil – scheinbar schwebend.

Ein faszinierender Effekt, der durch die isolierende Doppelwand entsteht. Selbst mit brühheissem Kaffee

oder Tee gefüllt, können Sie die Thermogläser bedenkenlos anfassen, ohne die Finger zu verbrühen.

In 3 Grössen (jeweils im 3er-Set) mit Löffeln aus naturbelassenem Bambus.

Perfekt für verschiedene Kaffeespezialitäten und Tee. Schön auch für Desserts, Eis, kalte und warme Vorspeisen, ... Das kristallklare, robuste Borosilikatglas ist hitze-, froster- und temperaturschockbeständig (-70 bis +500 °C), mikrowellen- und spülmaschinengeeignet.

Nahtlose Thermogläser, 3er-Set

- Espresso (80 ml, 6,5 cm H) Nr. 236-489-20 **Fr. 22.95**
- Kaffee (250 ml, 9 cm H) Nr. 236-524-20 **Fr. 24.95**
- Latte (350 ml, 14 cm H) Nr. 236-525-20 **Fr. 32.95**



In 3 Grössen erhältlich (jeweils im 3er-Set) – mit Löffeln aus naturbelassenem Bambus.

schöner): der Premium-Tischgrill im eleganten Edelstahl-Design.

stufenlose Temperatureinstellung bis 230 °C, XXL-Grillfläche für bis zu 8 Personen, ... Zum sehr guten Preis.

Gross und stark genug für 6 – 8 Personen. Mit abnehmbarem Spritz- und Windschutz perfekt für drinnen und draussen.

Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Ein-/Ausschalter, Überhitzungsschutz und extra langem 2-m-Kabel. Stufenlose Temperatur-

wahl von 80 - 230 °C. Leistung: 2.000 W. Misst 52 x 36 x 14,5 cm (L x B x H), wiegt 7,2 kg.

- **Tischgrill BBQ 2025** Nr. 236-821-20 **Fr. 179.95**



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 gesundheitschonendem Recycling-Aluminium: Leicht. Robust.

Das Aluminium für diese antihaft-versiegelte Allherd-Pfanne



wird zu 100 % aus wiederverwertetem Aluminimum gewonnen.

Das schont Ressourcen, reduziert Müll und trägt so nachhaltig zum Schutz der Umwelt bei. Bitte von Hand spülen.

Auch einzeln als separate Pfannen nutzbar.

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

• **Induktions-Doppelpfanne**
Nr. 232-390-20 Fr. 49.95

Das vertikale Waffeleisen: innovative Funktion, edles Design.

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

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

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

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

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

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

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

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

• **Vertikal-Waffeleisen Waffle Up**
Nr. 236-591-20 Fr. 99.95



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

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



Pfannen-Spritzschutz, Spritzschutzdeckel, Topfuntersetzer und Backunterlage zugleich.

Das 4-in-1 Multitalent aus hochwertigem Platin-Silikon.

Die Perforation lässt keinen Fettspritzer entweichen. Beim Braten bleiben Herd, Küche und Ihre Kleidung sauber. Wasserdampf hingegen kann durch die feine Lochung ungehindert austreten. Kein Kondenswasser verwässert Ihr Bratgut. Alles gelingt schön knusprig.

Der Klappmechanismus ist praktisch zur Gar-Kontrolle und zum Angiessen von Flüssigkeit.

Der Spritzschutz muss nicht ständig angehoben oder gar abgenommen werden. So bleibt die Hitze in der Pfanne. Und nichts tropft auf Herd oder Arbeitsplatte.

Flexible Mittelöffnung für Mixer und Pürierstab.

Suppen und Saucen schäumen und pürieren Sie einfach direkt im Topf. Selbst bei hoher Geschwindigkeit, grosseren Mengen oder flachen Gefässen spritzt nichts heraus.

Am porenlos glatten Platin-Silikon haftet nichts an und brennt nichts ein.

Am porenlos glatten Platin-Silikon haftet nichts an und brennt nichts ein.

Perfekt auch als Backunterlage für Pizza oder Plätzchen und als Untersetzer für heisse Töpfe und Pfannen. Das hochwertige Material ist hitzebeständig bis 220 °C, BPA-frei, geschmacksneutral und spülmaschinenfest.



Geignet für Pfannen, Töpfe und Schüsseln von 20 bis 32 cm Ø.

Misst 34 cm Ø (inkl. Griffen 43 cm Ø). Platzsparend klappbar. Griffe mit Schliessknoppen. Wiegt ca. 430 g. Farbe: Schwarz.

- **4-in-1 Silikon-Spritzschutz**
Nr. 236-312-20 Fr. 24.95



Mit flexibler Mittelöffnung für Mixer und Pürierstab.



Hitzebeständig bis 220 °C – ideal als Untersetzer für heisse Töpfe und Pfannen.



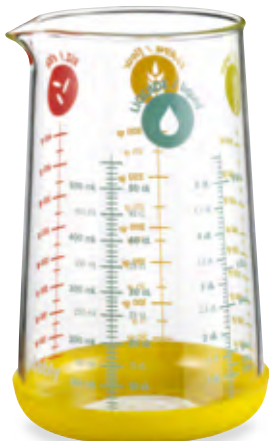
Perfekt auch als Backunterlage für Pizza, Plätzchen, ...

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

Aus extrem widerstandsfähigem, hitzebeständigem Borosilikatglas statt Plastik.

Flüssigkeiten wie Wasser, Milch, Brühe, ... können Sie in diesem Messbecher auf den Zentiliter genau abmessen und bei Bedarf sogar direkt erhitzen – in der Mikrowelle, auf dem Elektro- oder Gasherd (Silikonring vorher bitte abnehmen; nicht für Induktionsherde geeignet). Das stoss- und kratzfeste Glas verträgt schadlos Temperaturen von -18 °C bis +300 °C. Und auch zum Weiterverarbeiten der Zutaten mit dem Schneebesen, Stabmixer oder 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.

Wahlweise auch mit 500 ml Fassungsvermögen erhältlich.

Glas-Messbecher All-in-one

- 500 ml Nr. 232-303-20 Fr. 21.95
- 1.000 ml Nr. 232-304-20 Fr. 26.95



Endlich ein Spritzschutzdeckel für fast alle Pfannen und Töpfe.

Dank Auszieh-Mechanismus passend von 22 bis 32 cm Ø.

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 zusammengescho-ben 19 cm Ø. Wiegt 540 g.



- **Universal-Spritzschutzdeckel**
Nr. 235-147-20
Fr. 37.95

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



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 spiegelnde 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.

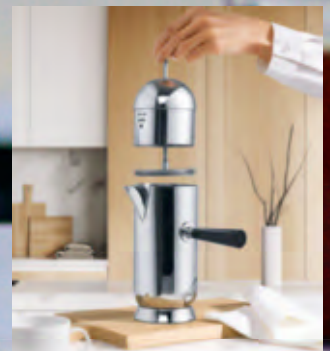
Da das Kaffeepulver während des Ziehens in direktem Kontakt mit dem Wasser bleibt, können alle feinen Kaffeeöle, Geschmacksnoten und Aromastoffe gelöst werden. Handpolierter 18/8-Edelstahl, Griff aus mattschwarzem Kunstharz. Misst 22 x 9 cm (H x Ø), wiegt 730 g. Inhalt 0,6 l. Spülmaschinengeeignet.

- **Nick Munro Design-French Press**
Nr. 236-553-20 Fr. 149.–

DAS TITEL-ANGEBOT



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.

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.

- **Präzisionsschäler**
Nr. 218-596-20
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.



Ohne lästigen Klingewechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit.

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 Klingewechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit. **Der ergonomische Griff überträgt die Kraft optimal.**

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

- **Kratzfreier Kochfeldschaber 2-in-1**
Nr. 233-905-20 **Fr. 24.95**

Die Zitruspresse der neuen Generation: flach statt sperrig. Und besonders ergiebig.

Preisgekröntes Design aus der australischen Ideenschmiede Dreamfarm.

Kein sperriger Presskegel. Kein verstellter Platz im Küchenschrank. Diese preisgekrönte* Zitruspresse ist zusammengelegt unglaublich 3 cm flach und passt spielend in jede Schublade. Mit einem Handgriff aufgeklappt, entsaftet die Hebelpresse Zitrusfrüchte einfach, schnell und besonders ergiebig.

Sie benötigen nur wenig Kraft.

Legen Sie die halbierte Frucht in den aufgeklappten Presswinkel und drücken Sie die Hebelarme ohne grossen Kraftaufwand zusammen. Durch den doppelten Scharniermechanismus wird Druck sowohl von den Seiten als auch von vorne auf die Fruchthälfte ausgeübt. Das Ergebnis: eine

optimale Ausbeute an purem Saft – ohne zerriebenes Fruchtfleisch. Und ohne Kerne.

Nichts spritzt oder tropft daneben.

Durch eine trichterförmige Auffangrinne fließt der Saft direkt ins Glas, den Cocktail-Shaker, ... Kerne hält das integrierte Sieb zurück.

Preisträger des Global Innovation Award (gia) 2023*. Ausgezeichnet mit dem Red Dot Design Award 2023. Good Design Award WINNER 2023***.**

Aus stabilem Polypropylen-Kunststoff und Edelstahl. Misst zusammengelegt 28 x 12,5 x 3 cm (L x B x H), wiegt 420 g. Leicht in der Spülmaschine zu reinigen.

- **Faltbare Zitruspresse**
Nr. 236-501-20
Fr. 37.95

*Kategorie: Kitchenware

**Kategorie: Küchengeräte und Küchenzubehör

***Kategorie: Haushaltswaren und Gegenstände



Einfach die halbierte Frucht in den aufgeklappten Presswinkel legen und die Hebelarme ohne grossen Kraftaufwand zusammen drücken.

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

Preis-Genuss-Favorit in Rosé: 90 Punkte von James Suckling.*Nur Fr. 9.95.

Menguante bedeutet "abnehmender Mond" und deutet an, dass in der Bodega Pablo im nordspanischen Aragonien alles im Einklang mit der Natur geschieht. So werden die Garnacha-Trauben bei Nacht von Hand gelesen, um ihre delikate Frucht zu bewahren. Die Reben wachsen auf einer Höhe von bis zu 750 Metern und machen diesen Rosado durch relativ grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ausgesprochen elegant.

Eine köstliche Alternative zu deutlich teureren Rosés.

Helles Lachsrosa. In der Nase ein Bouquet von saftigen Süskirschen und Himbeeren, im Hintergrund rosa Grapefruit, florale Noten und ein wenig Mineralität. Intensiv fruchtig am Gaumen, unterlegt mit einer zarten Süsse. Hervorragend als hochsommerlicher Aperitif oder als Begleiter von Salaten, Fisch und weissem Fleisch.

* jamesuckling.com, über den Jahrgang 2022



Weinmacher José Pablo Casao

Abfüller: Viñedos y Bodegas Pablo, Avenida Zaragoza, 16 Almonacid de la Sierra, ES - 50108 Zaragoza. (Literpreis: Fr. 13.27)

- **Menguante Rosado 2023**
Nr. 236-772-20 Fr. 9.95



Rebsorte:
100 %
Garnacha.
Lagerfähig
2 Jahre.

Menguante
Rosado 2023,
Pablo,
Cariñena
DOP, Wein
aus Spanien,
13 % vol.,
Naturkork.
Enthält
Sulfite.

In Frankreich längst üblich:

Auch Sekt, Champagner und
zur vollen Geltung. Entwickelt von

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



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

Saftig gegrillter

Kein kniffliges

Kein Vergleich zu oft üblichen Gitterzangen: Auf diesem stabilen Edelstahl-Rack grillen Doraden, Forellen, ... auf Abstand zum Rost – schonend und gleichmässig. Wahlweise „naturell“ mit dem Bauch nach unten. Oder mit Kräutern und Zitrone gefüllt auf dem Rücken. So bleiben Füllung und Saft im Fisch und entfalten ihr ganzes Aroma. Nichts verbrennt. Kniffliges Wenden entfällt. Und keine knusprig gebräunte Haut bleibt an Zange oder Grillrost kleben.

Stufenlos einstellbare 3-Punkt-Auflage hält kleine und grosse Fische optimal in Position.

Einfach die 50 mm hohen V-Auflagen entsprechend der Fischgrösse (max. 35 cm) verschieben und einölen, Fisch einlegen – fertig. Lästiges Fixieren oder Aufspießen überflüssig.

An 2 stabilen Griffen sicher zu tragen. Ideal auch für den Backofen, zum Dampfgaren, Pochieren und Räuchern.

Misst 36 x 7,6 x 7,3 cm (L x B x H), wiegt 320 g. Spülmaschinenfest. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie.

- **Gefu® Fischgriller**
Nr. 222-627-20 Fr. 32.95

ein Glas für alle Weine.

**Digestifs bringt dieses geniale Glas
Profi-Sommelier Fabrice Sommier.**

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. Spülmaschinengeeignet.

**One for All-Weinglas
by Fabrice Sommier**

- 6-er Set
Nr. 234-342-20
Fr. 67.95
- 12-er Set
Nr. 234-343-20
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.



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.

- **Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set**
Nr. 218-652-20 **Fr. 15.95**

Fisch – einfach wie nie.

Wenden, kein Verbrennen.



Fisch zubereiten, einfach wie nie. Fisch in die Halterungen legen, mit Kräutern, Gewürzen, ... füllen und ganz nach Wunsch im Backofen, auf dem Grill, im Wasserbad, ... garen.

Fragen und Beratung: 071-274 66 19

Bestellen leicht gemacht:
www.proidee.ch/kuechenhaus
Tel. 071-274 66 17

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

Pro-Idee Küchenhaus

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

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

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

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

Selbst hartes Mixgut wie Nüsse und Kürbiskerne werden vollends zermust. Einfach

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

Elegantes Aluminium-Design (statt Plastik).

Standfestes Gehäuse aus gebürstetem Aluminium und Kunststoff. Mitgeliefert: 2 Mixbecher (700/350 ml) aus BPA-freiem Kunststoff, 1 Schraubdeckel mit Trinköffnung für Ihren Smoothie to go. Klingen aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinengeeignet (ausser Basis). Misst ohne Aufsatz ca. 20 x 14 cm (H x Ø), wiegt 2,95 kg.

- **1.000-Watt Smoothie-Blender**
Nr. 232-232-20 Fr. 87.95



Wir kennen Design-Wasser

Holmegaard, könig
Welches Glas liegt

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 Designer. 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.

Ihre gepflegt, tr

Der bessere Spülbecken-Or
Zum hygieni

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



kein besseres glas zu diesem Preis.

liches Glas aus Dänemark.
am besten in der Hand?

Ergänzt elegant die festlich gedeckte Tafel und Sie servieren Wasser, Limo, Saft, Wein, Bowle ... stilvoll.

Designed von Peter Svarrer.

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

- **Holmegaard Becherglas, 6er-Set**
Nr. 209-165-20 Fr. 32.95

Spülutensilien: ocken und griffbereit.

ganizer: 3fach unterteilt (statt oft nur 2fach).
schen Reinigen komplett zerlegbar.

lackglänzendem Kunststoff mit Antirutsch-
Füssen. Spülmaschinen geeignet. Misst ca.
23 x 14 x 12 cm (B x H x T), wiegt 370 g.

- **Spülbecken-Organizer**
Nr. 222-405-20 Fr. 37.95



Der wohl erste Tortenbutler mit integriertem Kühlakku *und* regulierbarer Belüftung.

**Auf dem Kaffeetisch, beim Picknick, Brunch, ... und beim Transportieren:
Torten, Kuchen und Snacks länger appetitlich frisch halten.**

Nach ca. 8 Stunden im Froster ist das Kühlelement einsatzbereit. Einfach in die Aussparung unter der Servierplatte klemmen, Backwerk anrichten und Haube aufsetzen. Auf der gekühlten Platte bewahren selbst empfindliche Sahne- und Creme-Torten ihre verführerische Frische und Konsistenz, ohne zu zerfließen. Auch belegte Sandwiches, Kanapees, geschnittenes Obst ... präsentieren sich über Stunden appetitlich frisch und knackig. Und keine Insekten gelangen an Ihre Leckereien. **Ohne Kühlakku perfekt auch zum Servieren warmer Speisen. Und zum Aufbewahren ohne auszutrocknen.**

Warme Quiche, Zwiebelkuchen, ... bleiben unter der Haube länger warm. Ihre Vorräte schützt die luftdichte Abdeckung vor dem Austrocknen. Zwei Deckelschlitze lassen sich nach Bedarf öffnen und schliessen. So kann Luft zirkulieren und überschüssige Feuchtigkeit entweichen. **Selbst über längere Strecken transportieren Sie Ihr Gebäck sicher und ohne Bedenken.**

2 Clipverschlüsse halten Haube und Platte fest zusammen. Mit Tragegriff.

In rund und eckig.

Aus robustem Kunststoff. Tortenbutler rund: 34 x 18 cm (Ø x H), wiegt 920 g. Eckig: 36 x 18 x 12 cm (L x B x H), wiegt 690 g.

Kühlender Tortenbutler

- rund
Nr. 235-782-20 Fr. 34.95
- eckig
Nr. 235-781-20 Fr. 29.95



Das Kühlelement klemmen Sie einfach in die Aussparung unter der Servierplatte.

Günstige Preise garantiert.
(siehe Pro-Idee Bestellservice)



Im Lieferumfang:
450 ml-Thermoglas,
Deckel und
Trinkhalm.

Mundgeblasene Thermogläser im Edel-Design: mit Deckel und Glashalm.

Halten Heisses heiss, Kaltes kalt.
Und Insekten fern.

Tee oder Eistee. Latte Macchiato oder Café frappé. Erfrischende Cocktails, Limonaden, ... oder Punsch: Diese mundgeblasenen Thermogläser halten Ihre Getränke lange heiss oder erfrischend kühl, servieren sie mit Stil und scheinbar schwebend. Ein faszinierender Effekt, der durch die isolierende Doppelwand entsteht. Anders als bei weniger hochwertigen Doppelwandgläsern ist der Trinkrand angenehm dünn gearbeitet. Und keine unschönen Plastik- oder Metallteile stören die klare Eleganz. **Ungetrübter Trinkgenuss im Garten, auf dem Balkon oder der Terrasse.**

Der dicht schliessende Glasdeckel verstärkt den Isoliereffekt und lässt Fliegen, Wespen & Co. keine Chance. Auch herabfallende Blätter oder Pollen können nicht in Ihr Getränk gelangen. Deckel mit (abnehmbarem) Silikondichtung und Loch für den mitgelieferten Gastrinkhalm.

Schön auch für Eiskreationen und Desserts, kalte und warme Vorspeisen. Und als Geschenk.

Das edle, dennoch robuste Borosilikatglas ist hitze-, froster- und temperaturschockbeständig (-70 bis +500 °C), lebenslang geschmacksneutral, mikrowellen- und spülmaschineneignet. Lieferumfang: 450 ml-Thermoglas, Deckel und Trinkhalm. In eleganter schwarzer Papphülle.

- **Mundgeblasenes Thermoglas**
Nr. 235-264-20 Fr. 37.95
- **Mundgeblasenes Thermoglas, 2er Set**
Nr. 235-265-20 Fr. 74.95

Der Eis-Klassiker zum Quetschen, Schieben, Lutschen und Trinken: jetzt ganz einfach selbstgemacht.

Flexible Eisformen aus geschmacksneutralem Platin-Silikon.

Für schnelles Wassereis füllen Sie die 20 cm lange Silikontülle einfach mit ca. 90 ml Fruchtsaft, Cola oder Limonade. Dann mit dem Schraubdeckel auslaufsicher verschliessen und über Nacht einfrieren – fertig ist das Eisvergnügen.

Geniessen Sie gesunde Eigenkreationen.

Wassereis aus selbstgepressten Säften, Sorbet aus pürierten Früchten oder Beeren, Milcheis aus Shakes oder

Eiscafé, Frozen Yoghurt, ... Ihrer Experimentierfreude sind keine Grenzen gesetzt. Ob Gross oder Klein – jeder findet seine Lieblingssorte. **Die tropffreie Alternative zu Eis am Stiel.**

Aus der flexiblen Silikontülle lässt sich das Eis mühelos häppchenweise



Aus der flexiblen Silikontülle lässt sich das Eis mühelos herauschieben.

herausschieben und genussvoll schlecken. Ohne Kleckern und ohne klebrige Finger. Das hochwertige Platin-Silikon enthält im Gegensatz zum Kunststoff ähnlicher Formen aus Billigproduktion keine Weichmacher und überträgt keinen Fremdgeschmack auf das Eis. Zum Reinigen einfach auswaschen oder in die Spülma-

schine geben. Misst 20 x 4,8 cm (L x Ø). Wiegt je 37 g. Farbe: Grün, Orange, Magenta.

- **Silikon-Eisformen, 3er-Set** Nr. 236-630-20 Fr. 21.95



Die schönere Haushaltsschere: mit Griffschalen aus robustem Bambusholz (statt Kunststoff).

Von **Déglon**, Messerspezialist aus dem Zentrum
der französischen Messerschmiedekunst, Thiers.

Extrem schnitthaltig und präzise. Stark, vielseitig (und schön). Die Schneidblätter aus hochgeschärftem Edelstahl (2Cr14) sind bis in die Spitze perfekt passgenau gearbeitet. Präzise und butterweich gleiten sie durch Papier, Karton, Textilien, ... Bringen Topfpflanzen in Form und kappen selbst holzige Kräuterstiele mit leichtem, sauberem Schnitt. Die grossen ovalen Griffe liegen sicher und fest in der Hand. Die Griffschalen aus robustem Bambusholz (statt Kunststoff) sind haltbar vernietet und unterstreichen das handwerkliche Retro-Design. Haftabweisend beschichtet, rostfrei, nachschleifbar. Länge ca. 21,5 cm. Wiegt 222 g.

- **Déglon Haushaltsschere**
Nr. 230-684-20 Fr. 34.95



Nachhaltige Baumwollabdeckung statt Plastik- und Alufolie.

Natürlich. Ressourcenschonend. Immer wieder verwendbar.

Jetzt können Sie auf Plastik- und Alufolie verzichten: Diese wiederverwendbaren Baumwolldeckel eignen sich perfekt zur Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank, zum Transport, zum Frischhalten am Tisch, als Insektenschutz auf der Terrasse oder beim Picknick. Auch frischer Teig kann unter dem atmungsaktiven Tuch gut ruhen oder gehen.

4 Grössen. Mit Gummizug aus Naturkautschuk: Passend für fast alle Teller und Schüsseln.

Mit dekorativem Blatt-Motiv, beidseitig verwendbar. Einfach und hygienisch in der Maschine waschbar. Am Ende des Lebenszyklus biologisch abbaubar. Material: 100 % Baumwolle. 3er-Set: 20, 25 und 30 cm Ø. XL-Deckel: 27 - 32 cm Ø. Farbe: Grün/Weiss (Vorderseite), Braun/Weiss (Rückseite).

Baumwoll-Frischhaltedeckel

- 3er-Set Nr. 231-821-20 Fr. 18.95
- XL-Format Nr. 231-820-20 Fr. 8.95



Immer einsatzbereit: Der Sparschäler mit integriertem Schleifmechanismus.

**Ausgezeichnet mit dem Global Innovation Award 2023*
für exzellentes Produkt-Design und dem
Red Dot Design Award 2023**.**

Das Geheimnis der langwährenden Schärfe: Ein Keramik-Schleifstein unter der Sicherheitsabdeckung. Automatisch bei jedem Öffnen und Schliessen schleift er die rasiermesserscharfe Klinge nach.

Lasercut-Klinge aus japanischem Edelstahl: Extrem haltbar und rostfrei.

Schwenkbar gelagert passt sie sich perfekt jeder Form an, schält Spargel, Karotten, Kartoffeln, Äpfel, ... – sogar Tomaten! – mühelos und hauchdünn. Mit dem Ausstecher in der Griffspitze entfernen Sie Augen und Makel direkt im gleichen Arbeitsgang. **Ergonomisches Griffprofil, geeignet für Rechts- und Linkshänder.**

Griff aus ABS-Kunststoff, Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Schleifstein aus Keramik. Spülmaschinenfest. Misst 18 cm L, 1,5 cm B. Wiegt 40 g. Farbe: Rot.

- **Selbstschärfender Sparschäler** Nr. 235-802-20 Fr. 16.95

*Kategorie Küchenhandwerkzeuge + Besteck

**Kategorie Küchengeräte und Küchenzubehör



Der integrierte
Keramik-Schleifstein
schleift bei jedem
Öffnen und Schliessen
die Edelstahl-Klinge
nach.



Der Testsieger* unter den Kompressor-Eiswürfelmaschinen.

Langlebige Profi-Technik im eleganten Edelstahl-Design. Qualität von Gastroback.

Wie teure Gastronomie-Geräte leistet dieser Eiswürfelautomat mühelos auch Dauerbetrieb. Nur 7 – 15 Minuten benötigt der

*So urteilt das Magazin Haus & Garten Test:

„Der Eiswürfelbereiter von Gastroback überzeugt vor allem mit gleichmässig geformten Eiswürfeln sowie einer schnellen und sparsamen Produktion. Aber auch das hohe Fassungsvermögen und die unkomplizierte Handhabung sind echte Pluspunkte“.

Ausgabe 03/2022. Im Test: 4 Eiswürfelmaschinen mit Kompressor (1 sehr gut, 3 gut).



Bei geöffnetem Deckel bequem von oben zu befüllen.

Hochleistungs-Kompressor für 9 Eiswürfel**. In 24 Stunden bis zu 15 kg. So haben Sie auch bei grösseren Events immer frische Eiswürfel auf Vorrat.

Sieger beim Haus & Garten Test (03/2022). Und das einzige Gerät mit „sehr gut“ (1,4)*

Mit Bestnoten u.a. für Konsistenz und Form der Eiswürfel, Bedienfreundlichkeit, Verarbeitung und den angenehm leisen Betrieb während der Eisherstellung (≤60 dB(A)).

Riesiger 2,8 l-Wassertank. Spart häufiges Nachfüllen.

Bei geöffnetem

Deckel bequem von oben zu befüllen. Die fertigen Eiswürfel (wahlweise 11 mm oder 27 mm Ø) fallen automatisch in den Auffangkorb (max. 1,5 kg). Durch das Sichtfenster haben Sie die Produktion im Blick, ohne die Maschine öffnen zu müssen. Anzeige bei leerem Wassertank und vollem Korb.

Reinigt sich auf Tastendruck selbst.

Die Selbstreinigungsfunktion spült das System ca. 6 Minuten durch und wirkt so Keimbildung entgegen. Mit Bodenauslass für überschüssiges Wasser.

Elegantes Edelstahl-Design passend zu jeder Bareinrichtung.

Pflegeleicht mattiert, mit matt-schwarzen Kunststoff-Elementen. Misst 40,5 x 25 x 42 cm (L x B x H), wiegt 12,5 kg. 180 cm-Kabel für 220 – 240 V/145 W.

Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.

- **Gastroback Eiswürfelautomat Bartender Pro**
Nr. 236-689-20 Fr. 249.–

**Abhängig von der Ausgangstemperatur des Wassers und der Umgebungstemperatur.



Die fertigen Eiswürfel fallen automatisch in den Auffangkorb.



Bedienfreundlich per Tastendruck zu steuern.

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 verahren Sie einsatzbereit im Gefrierfach. Einfach in den Doppelwandkühler einlegen – fertig. Die isolierende Luftschicht zwischen den Wänden lässt das gefrorene Pad nicht so schnell schmelzen und hält die Kälte im Inneren. Selbst an warmen Sommertagen geniessen Sie Ihre Getränke perfekt temperiert – griffbereit am Tisch. **Ideal auch für Champagnerflaschen und sogar Glaskaraffen (bis max. 9,5 cm Ø).**

Aus pflegeleichtem Kunststoff mit Edelstahl-Applikation. Misst 12,6 x 15,7 cm (Ø x H). Wiegt 400 g. 1 Kühlpad mitgeliefert,

weitere separat erhältlich. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie.



• **Weinkühler SMARTLINE**
Nr. 232-795-20 Fr. 34.95

• **Ersatz-Kühlpad**
Nr. 232-796-20 Fr. 8.95



Deliefert
inklusive
1 Kühlpad
– weitere separat
erhältlich.

Klassisch. Schön. Unverbesserbar: die typisch französischen Picardie-Gläser.

Extrem robust aus Temperglas – und angenehm preiswert.

Ob Pastis, kleiner Roter oder Wasser, Limo, Saft, ... In französischen Bars, Bistros und Cafés werden verschiedenste Getränke in diesen Picardie-Gläsern serviert. Entwickelt in den 1950er Jahren, sind sie heute Kult. Und ein eindrucksvoller Beweis, dass Schönes preiswert sein kann.

Sicher wie eine Windschutzscheibe: 2,5-mal bruchfester als übliche Gläser.

Wir haben es geprüft: Selbst aus 150 cm Fallhöhe splittert das Glas nicht. Und sollte es doch einmal brechen, zerfällt es wie eine Sicherheitsscheibe in kleine Bruchstücke – ohne scharfe Kanten an denen Sie sich verletzen können.

Das Geheimnis ist Original-Temperglas von Duralex/France.

Bei 700 °C nahtlos in Hohlformen gepresst und sogleich getempert, erstarrt die Glasoberfläche extrem hart. Das Temperglas ist dadurch äusserst widerstandsfähig, hitze- und kälteresistent. Zudem mikrowellengeeignet – und einfach in der Spülmaschine zu reinigen.

Mit griffig facettierter, kräftiger Wandstärke, weich gerundetem Trinkrand und standfest massivem Boden sind die Gläser perfekte Vorzeigobjekte für bestmöglich alltagstaugliches Design. 160 ml

messen 7,5 cm Ø, 8 cm H. Wiegen 140 g. 250 ml messen 8,7 cm Ø, 9 cm H. Wiegen je 207 g. 360 ml messen 8,5 cm Ø, 12,5 cm H. Wiegen 315 g.

Picardie-Gläser, 6er-Set

- 160 ml Nr. 208-882-20 Fr. 15.95
- 250 ml Nr. 206-447-20 Fr. 17.95
- 360 ml Nr. 208-883-20 Fr. 20.95



Picardie-Gläser, 360 ml
6er-Set Fr. 20.95

Picardie-Gläser, 250 ml
6er-Set Fr. 17.95

Picardie-Gläser, 160 ml
6er-Set Fr. 15.95

Das In-Getränk der Szene-Cafés: jetzt ganz einfach selbst gemacht.

**Köstlich aromatischer Cold Drip-Kaffee –
in 2 - 4 Stunden sanft extrahiert (statt sonst oft 12 - 24 Stunden).**

Flat White und Americano waren gestern. Heute ist „kalter Kaffee“ das Trendgetränk in Cafés und Szene-Bars. Anstelle des heissen Brühwassers löst eisgekühltes Wasser die begehrten Aromen aus dem Kaffeepulver – Tropfen für Tropfen. Schon der meditative Zubereitungsprozess (2 - 4 Stunden) ist eine Freude für die Sinne; der anschliessende Genuss ein wahres Geschmackserlebnis. Durch die sanfte Kaltextraktion gelangen nahezu keine Bitterstoffe und keine Säure in den Auszug. Dafür schmecken Sie Aromen, die Sie von üblichem Kaffee kaum kennen, z.B. fruchtige Beerennoten, geröstete Nüsse, Schokolade, ... Dafür lohnt sich die Wartezeit.

Extrahiert bis zu 400 ml (2-3 Tassen). Wasser- und Kaffeemenge und die Extraktionszeit (2 - 4 Stunden) variieren Sie nach Ihrem Gusto.

Einfach Wasser und/oder Eiswürfel in den Tank des Cold Brew Dripper füllen. Kaffeepulver in den Edelstahlfilter geben und am Präzisionsventil die gewünschte Tropfgeschwindigkeit einstellen. Je langsamer, desto intensiver der Geschmack.

Geniessen und servieren Sie Ihren Cold Drip in den köstlichsten Variationen.

Klassisch „on the rocks“. Mit Sodawasser, kalter oder warmer Milch verlängert. Gemischt mit Tonic oder Orangensaft, als intensiv-aromatische Komponente in Mixgetränken und Cocktails, ... Mit und ohne Alkohol. Ideal auch für Eiskaffee, Tiramisu, zum Backen, ... Karaffe aus Borosilikatglas mit Skalierung und Deckel. Filter aus Edelstahl. Misst komplett 30 x 8 cm (H x Ø), wiegt 490 g.

• **Cold Brew Dripper** Nr. 236-463-20 **Fr. 62.95**



Einfach Wasser und/oder Eiswürfel in den Tank des Cold Brew Dripper füllen, Kaffeepulver in den Edelstahlfilter geben und am Präzisionsventil die gewünschte Tropfgeschwindigkeit einstellen.



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

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

Nicht zu feucht. Nicht zu trocken. Und stets ideal belüftet: Diese clevere Brotbox reguliert das Klima im Inneren ganz von allein und stimmt Luft- und Feuchtigkeitsgehalt optimal aufeinander ab. Dazu sind Deckel bzw. Rand der Box mit einer CondensControl™-Membran ausgestattet. Zusätzlich lässt das Rillenprofil am Behälterboden Luft auch um die Unterseite Ihrer Backwaren zirkulieren. So entsteht ein ideales Aufbewahrungsklima, das Schimmelbildung vorbeugt und gleichzeitig bewirkt, dass Ihre Backwaren nicht so schnell austrocknen und hart werden. Brot und Brötchen, Baguette, Muffins, ... schmecken länger köstlich frisch. Sie müssen kein Brot wegwerfen, nichts wird verschwendet.
Stets einwandfrei hygienisch und krümel dicht.

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

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

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

Tupperware® BreadSmart

- Klein
Nr. 235-897-20 **Fr. 49.95**
- Gross
Nr. 235-890-20 **Fr. 74.95**



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



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

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 Zangen-

laffe lassen sich die Eier leicht und gründlich verquirlen. **Vieleitig verwendbar. Spülmaschinengeeignet.**



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

- **Panier-Set, 4-teilig**
Nr. 235-669-20
Fr. 29.95

Knoblauch pressen *und* schneiden – mit nur einem genialen Handgerät.

In Sekunden: Miniwürfel oder gleichmässige Scheiben. Sicher, sauber und ohne grossen Kraftaufwand.

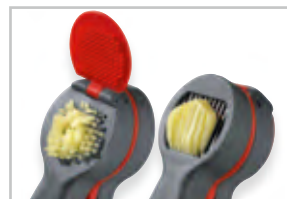
In Miniwürfelchen gepresst oder in feine Scheiben geschnitten: Mit diesem genialen Kombitool zerkleinern Sie Knoblauch stets genau, wie sie ihn gerade brauchen. Einfach die geschälte Zehe wahlweise in die Schneid- oder Presskammer legen. Ein kurzer

Druck auf die ergonomisch gerundeten Griffe – und der Knoblauch ist sauber durchgedrückt. Durch die günstige Hebelwirkung benötigen Sie kaum Kraft.

Einfach unter fließendem Wasser abspülen. Oder in die Spülmaschine geben.

Eventuell festsitzende Stückchen sind mit Ausstossdeckel und/oder -kamm (beides integriert) im Nu aus Loch- und Schneidgitter entfernt. Aus solidem Kunststoff und Edelstahl. Misst 16 x 5 x 4 cm (L x B x H), wiegt 150 g.

- **Knoblauchschneider und -presse**
Nr. 235-748-20 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.

Hygienische Sauberkeit – ohne Chance für Bakterien.

Innovativer Silikonschwamm mit 4.000 Reinigungsnoppen.

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.

- **Silikonschwamm, 3er-Set**
Nr. 225-019-20 Fr. 24.95



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

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

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 Unterbrechung. Das Schneidbrett (mitgeliefert) mit passgenauer Mulde hindert die Zehen am Wegrutschen und hält die Arbeitsfläche sauber.

Hygienisch und nahezu unverwüsthlich.

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

- AdHoc® Knoblauchwippe mit Schneidbrett Nr. 236-622-20 Fr. 56.95



Knoblauchwippe mit präzisiertem Lasercut-Gitter aus rostfreiem Edelstahl.



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



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

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

Einfach ein wenig Wasser (gerade so viel, dass die Rillen am Topfboden bedeckt sind) und das Gemüse in den Dampfgerar geben, Deckel auflegen und die Mikrowelle starten. Bei 900 Watt garen 200 g Gemüse in nur wenigen Minuten. Anders als beim Dampfaren auf dem Herd brauchen Sie den Garvorgang nicht beaufsichtigen. Nichts kann überkochen oder anbrennen. Und:

Durch den minimalen Wassereinsatz und die kurze Garzeit bleiben Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten; jedes Gemüse bewahrt seine natürliche Farbe und seinen intensiven Eigengeschmack.

Dank stilvollem Design und praktischem Henkelgriff direkt servierfertig.

Der Griff wird nicht heiss, so dass sich der Dampfgerar problemlos transportieren lässt. Perfekt eignet er sich auch zum schonenden Erhitzen fertig gekochter und sogar gefrorener Speisen. Topf aus Polypropylen, einem BPA-freien und recycelbaren Kunststoff – robust, hygienisch, geruchs- und geschmacksneutral. Deckel aus Glas. Komplett spülmaschinenfest. Fasst 2 l. Misst 22 cm Ø, 8,5 cm H. Wiegt inkl. Deckel 624 g. Design: Tools® für Eva Solo.

- Mikrowellen-Dampfgerar Nr. 233-706-20 Fr. 64.95



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

Jetzt leben Ihre Kräuter länger.

Denn Sie können sich selbst optimal mit Wasser versorgen.

Vergessen Sie tägliches Giessen, vertrocknete oder überwässerte Küchenkräuter. In diesen preisgekrönten Pflanzgefässen versorgen sich Basilikum, Schnittlauch, ... selbst mit genau der richtigen Menge Wasser. Direkt aus dem integrierten 0,4-l-Wasserreservoir. Ein Wasserstandsanzeiger



erinnert Sie daran, das Reservoir rechtzeitig aufzufüllen. Ohne aufwändige Pflege gedeihen Ihre Topfkräuter so optimal, und Sie können täglich ernten.

Kinderleicht zu handhaben.

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

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

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

Selbstbewässernder Kräutertopf Fr. 12.95

- Weiss Nr. 222-810-20
- Schiefergrau Nr. 222-799-20

Selbstbewässernder Kräutertöpfe, 3er-Set Fr. 34.95

(Sie sparen Fr. 3.90.)

- Weiss Nr. 223-299-20
- Schiefergrau Nr. 223-310-20

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.

- **Damast-Schälmesser, Klinge 6 cm, 25 g**
Nr. 224-797-20 Fr. 27.95
- **Damast-Gemüsemesser, Klinge 8 cm, 27 g**
Nr. 224-798-20 Fr. 27.95
- **Damast-Santokumesser, Klinge 10 cm, 37 g**
Nr. 224-799-20 Fr. 49.95
- **Damast-Kochmesser, Klinge 15 cm, 55 g**
Nr. 226-922-20 Fr. 59.95
- **4er-Set bestehend aus Schäl-, Gemüse-, Santoku- und Kochmesser**
Nr. 226-923-20 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.



Preisgekrönt: der Testsieger* unter den Kontaktgrills.

Mit 6 Automatik-Programmen und Kerntemperatur-Thermometer für perfekte Grillergebnisse.
Ausgezeichnet mit dem Plus X Award 2020.

*8 Kontaktgrills namhafter Hersteller hatte das *Haus & Garten Test*-Magazin im Praxistest (6/2019). Als Sieger und einziger mit der Note „sehr gut“ (1,4) schnitt der preisgekrönte BBQ Advanced Control von Gastroback ab.

6 Automatikprogramme grillen verschiedenste Spezialitäten punktgenau – ohne Aufwand.

Sie wählen einfach eines von 6 Programmen (Fleisch, Geflügel, Schaschlik/Kebab, Fisch, Gemüse, Hamburger/Panini) und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein. Das integrierte Sensor-Thermometer ins Grillgut stecken und Gerät schliessen. Die intelligente Elektronik bereitet Ihre Speisen automatisch mit der optimalen Grilltemperatur. Ein Signal meldet, wenn sie fertig sind. Auf Wunsch können Sie das Gerät auch komplett manuell bedienen.

Aufgeklappt Ihr XXL-Tischgrill mit einer gerillten und einer glatten Antihaf-Platte.

Enorme 1.630 cm² Grillfläche für bis zu 10 Personen. Alugussplatten kratz- und abriebresistent antihafbeschichtet. Platten herausnehmbar, spülmaschinenfest.

Oberplatte 5-fach höhenverstellbar. Nichts wird zerdrückt.

Austretende Flüssigkeit sammelt sich in der herausnehmbaren Auffangschale.

Manuelle Temperaturwahl von 80 - 240 °C.

In die Platten eingegossene Heizelemente (2.000 W) heizen den Grill in max. 6 Min. auf.

Langlebige Qualität von Gastroback.

Solides Gehäuse aus eloxiertem Duran-Aluminium

und Kunststoff; mit Glas-Touchscreen. Misst 43 x 34,5 x 18,5 cm (B x T x H), wiegt 8,2 kg. 90-cm-Kabel für 100–240 V/2.000 W. TÜV Rheinland/GS-geprüfte Sicherheit**. Gratis bei Pro-Idee: 3 Jahre Langzeitgarantie.

- Gastroback BBQ Advanced Control Nr. 230-707-20 Fr. 249.–

**S50423542



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.



JADE Schneidbrett

- Klein Nr. 233-616-20 Fr. 24.95
- Mittel Nr. 233-617-20 Fr. 39.95
- Gross Nr. 233-618-20 Fr. 49.95

Geniale Drehmechanik erleichtert das Pressen.



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 Früchtemus und Spaghetti-Eis.

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

- **Kartoffelpresse Helix™**
Nr. 229-012-20
Fr. 29.95

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 schabst 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.

Aufstrichlöffel, 2er-Set Fr. 19.95

- Grün und Türkis
Nr. 230-745-20
- Gelb und Rot
Nr. 232-992-20



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



Geniale Universal-Tücher der neuesten Generation.

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

Nicht mit herkömmlichen Mikrofaser-Tüchern zu vergleichen: Diese Universal-tücher aus Bambus-Mikrofaser-Mix reinigen, trocknen und glänzender noch schneller, gründlicher, polierender. 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 Universal-tücher im ganzen Haushalt, rund ums Auto, zur Fleckentfernung aus Polstern, zum Polieren von Chrom, Edelstahl, Glas, ... Perfekt auch als Geschirrtücher und zum Staubwischen.

Halbgar gekettelt und besonders langlebig.

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

- **Universaltücher, 10er-Set**
Nr. 233-024-20 Fr. 37.95

Genial vielseitig einsetzbar.

Nutzen Sie Ihre Universal-tücher 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.

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



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

- **Universal-Abdeckung**
Nr. 236-232-20 Fr. 36.95



Auch perfekt als Spritzschutz in der Mikrowelle.

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).

- **AirHood™**
Nr. 234-990-20 Fr. 199.95

- **5 cm-Sockelerhöhung**
Nr. 234-992-20 Fr. 24.95

- **Ersatz-Fettfilter**
Nr. 234-994-20 Fr. 18.95

- **Ersatz-Aktivkohlefilter, 5 Stück**
Nr. 234-995-20 Fr. 17.95

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



5 cm-Sockelerhöhung separat erhältlich.

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

Arbeitet schneller, sauberer.
Und ohne Reibeverlust.

Saftige Zitronen- oder Orangenschalen, 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 rückstandsfrei aus den Zwischenräumen der starken Zähne. Schnell und sauber streifen Sie es einfach von der glatten Fläche aus rostfreiem 18/10-Edelstahl.

Hygienisch im Geschirrspüler zu reinigen. Kinderleicht zu handhaben.

Reibfläche und Griff aus stabilem, glasfaserverstärktem Kunststoff (nicht

geeignet für weichere Käsesorten und Zwiebeln). Aufhängeöffnung. Misst 18,9 x 4,5 x 1 cm (L x B x H), wiegt 110 g.

- **Feinreibe** Nr. 120-386-20 Fr. 31.95

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.

- **Cole & Mason Pfeffermühle** Nr. 231-338-20 Fr. 49.95
- **Cole & Mason Salzmühle** Nr. 231-337-20 Fr. 49.95
- **Salz- und Pfeffermühle, 2er-Set** Nr. 231-339-20 Fr. 94.95 (Sie sparen 4.95 Fr.)



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

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

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

Extra schwere, 2,5 mm starke Gastro-Qualität. Beidseitig rauteengeschmiedet. Unverwüsthlich.

Das Rautenrelief vergrößert die Hitze abgebende Fläche und reduziert Spannungen beim Erhitzen. Gleichzeitig reduziert die Hoch-Tief-Struktur die Auflagefläche des Bratguts. So haftet auch ohne empfindliche Beschichtung nichts so schnell an. Und: Über die Vertiefungen kann Dampf entweichen. Keine austretende Flüssigkeit beeinträchtigt den Bratprozess.

Reagiert selbst auf minimale Temperatur-Änderungen sofort.

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



noch einmal optimiert.

Natürlicher Antihaft-Schutz statt empfindlicher Beschichtung.

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

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

Eisenpfanne nutzen.

In 2 Größen: 24 cm Ø, 3 cm H, wiegt 1,13 kg. 28 cm Ø,

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

Geschmiedete Eisenpfanne

- 24 cm Ø Nr. 223-984-20 Fr. 31.95
- 28 cm Ø Nr. 223-985-20 Fr. 34.95

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

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

Mühen Sie sich nicht länger mit Ihrem üblichen Schneebesen oder Kochlöffel beim Verarbeiten von Brot-, Hefe-, Spätzleteig, ... Mit diesem traditionellen Dänischen Schneebesen mischen und



verrühren Sie trockene und nasse Zutaten viel leichter und besonders gleichmässig – zu einem glatten, homogenen Teig. In den speziell geformten Schlaufen setzen sich selbst schwere und klebrige Teige nicht so leicht fest. Nichts lagert sich ab und verklumpt. Lange war der Dänische Schneebesen zu Unrecht in Vergessenheit geraten – jetzt wiederentdeckt.

Stark und stabil genug selbst für grosse Mengen. Strom und Kabel überflüssig.

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

- **Dänischer Schneebesen**
Nr. 236-374-20 Fr. 16.95

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

Diese Edelstahl-Butterdose passt exakt ins Butterfach Ihres Kühlschranks.

Jetzt lagern Sie Ihre Butter bei idealer Temperatur in der Tür Ihres Kühlschranks – aber trotzdem in einer perfekten, ästhetischen Dose.

Sie ist hygienisch und absolut geschmacks- und geruchsneutral, unzerbrechlich aus 18/10-Edelstahl. Pflegeleicht in der Spülmaschine zu reinigen, ohne dass das Material unschöne Verfärbungen bekommt. Misst 16 x 10 x 4 cm (L x B x H). Wiegt 270 g.

- **Edelstahl-Butterdose**
Nr. 100-040-20 Fr. 30.95



Endlich eine übersichtliche und platzsparende Aufbewahrung für Töpfe, Pfannen, Deckel, ...

Der ausziehbare Organizer mit variablen Unterteilungen.



Vergessen Sie gestapelte Töpfe, Pfannen, Deckel, ... in Ihren Küchenschubladen und -schränken. In diesem genialen Organizer mit 7 verstellbaren Trennstegen findet jedes Teil des Kochgeschirrs seinen perfekten Platz. Alles steht kippsicher. Nichts zerkratzt mehr. Und sogar an Aussparungen für die Deckelgriffe ist gedacht.

Dank Teleskop-Funktion im Nu der Schrank- oder Schubladenbreite angepasst.

Aus bruchfestem Kunststoff. Trennstege aus Metall. Misst 30,6 x 20,4 x 14,7 cm (B x T x H), stufenlos ausziehbar auf max. 56 cm Breite. Wiegt ca. 760 g. Farbe: Hellgrau/Anthrazit. Von Joseph Joseph, London.

- **Kochgeschirr-Organizer**
Nr. 232-908-20
Fr. 39.95



Besonders praktisch: die Trennstege können Sie je nach Bedarf einfach neu anordnen.

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 auslauf-sicher. Ideal auch zum sicheren Transportieren Ihrer Speisen.

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

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

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

5 Grössen im Set.

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

- **Glas-Frischeboxen, 5er-Set**
Nr. 231-674-20
Fr. 49.95



Die erste Vierkantreibe mit verstellbarem V-Hobel. Extra vielseitig und platzsparend.

Preisgekrönte* Kücheninnovation: 6-fach Reibe und zugleich verstellbarer Scheibenhobel.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Turmreibern: Dieses preisgekrönte* Multitalent ist eine standfeste 6-fach Reibe und ein vollwertiger V-Hobel in einem. Über die schräg stehenden Schnittkanten der V-förmigen Präzisionsklinge gleitet selbst hartes Gemüse nahezu ohne Widerstand. Im Nu hobeln Sie so z. B. rohe Kartoffeln, Karotten, Rettich in akkurate Scheiben. In 3 einstellbaren Stärken (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm).

Gelasserte Klingen schneiden das Reibgut butterweich und präzise.

Statt einfach gestanz – wie oft üblich – sind die Schneiden im Laser Cut-Verfahren aus dem Edelstahl geschliffen: extrem effizient, blitzscharf und nahezu verschleissfrei. Selbst grosse Mengen verarbeiten Sie mühelos im Nu. **6 Klingensformen zum Reiben und Raspeln genau nach Wunsch.**

Grobe (Rohkost-)Reibe, 2-Wege-Reibe für feine Schnitze von Hartkäse, Schokolade, ... sowie je eine Reibfläche für feine und sehr feine Raspeln (z. B. Ingwer, Zitrusabrieb).

Rutschfester Bodendeckel mit Auffangfunktion.

Durch den verschliessbaren Boden sammelt sich auf Wunsch alles Geriebene im Inneren des Reibturms. Aus rostfreiem Edelstahl mit ergonomischem Griff. V-Schneide aus Klingensstahl, austauschbar. Misst 12 x 9 x 28 cm (L x B x H), wiegt ca. 520 g. Spülmaschineneignung (für optimale Schnittfähigkeit wird Handreinigung empfohlen). Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 20 Jahre Garantie.



Gelasserte Klingen schneiden das Reibgut butterweich und präzise.

- **Turmreibe mit V-Hobel**
Nr. 235-629-20
Fr. 84.95

**Kitchen Innovation Award 2023. Ausgezeichnet für Funktionalität, Innovation, Produktnutzen und Design.*





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

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

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

Auch Alltagsbesteck kann schön sein. Noch besser, wenn es einen berühmten Namen trägt. Dieses echte Laguiole-Bistrobesteck mit Griffschalen in edler Hornoptik ist robust und haltbar gefertigt: So behält es sein elegantes Aussehen, auch wenn Sie es täglich benutzen.

Laguiole ist ein kleiner Ort in Frankreich, in dem schon im 18. Jahrhundert Schneidwerkzeuge von höchster Qualität hergestellt wurden.

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



In den Farben Elfenbein und Grau erhältlich.

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.

• Laguiole Bistro-Besteck

	Elfenbein	Grau	
4-teilig	110-551-20	232-027-20	Fr. 54.95
24-teilig für 6 Personen	110-569-20	232-028-20	Fr. 329.-*
Buttermesser	111-450-20	232-061-20	Fr. 12.95
Esslöffel	111-427-20	232-062-20	Fr. 14.95
Gabel	111-419-20	232-063-20	Fr. 14.95
Kuchengabel	111-443-20	232-064-20	Fr. 9.95
Messer	111-401-20	232-065-20	Fr. 16.95
Salat-Besteck	111-468-20	232-067-20	Fr. 34.95
Servier-Besteck	111-484-20	232-068-20	Fr. 39.95
Steak-Messer	111-393-20	232-069-20	Fr. 19.95
Teelöffel	111-435-20	232-070-20	Fr. 12.95

*(Sie sparen 29.80 Fr.)

Jedes ein Unikat: das Kochbesteck aus uraltem Olivenholz.

Von Hand gefertigt und über Jahre schön.
Schont empfindliche
Antihafbeschichtungen.

Da Olivenbäume nur langsam wachsen, ist ihr Holz besonders dicht und hart*. Es nimmt kaum Gerüche an, ist schnitt- und reissfest und widersteht schadlos Säuren und Fett. Anders als herkömmliches Holzkochbesteck ist das wunderschön gemaserte Olivenholz noch in Jahren so schön wie am ersten Tag. Und schmückt Ihre Küche mit mediterranem Flair. **Sorgfältig von Hand gefertigt, samtglatt geschliffen und geölt. Jedes Stück ein Unikat.**

Bitte von Hand spülen. Zur Pflege ab und zu mit neutralem Pflanzenöl einreiben. Koch- und Rührlöffel sowie Pfannenwender ca. 30 cm lang.

- **Olivenholz-Kochbesteck, 3-teilig**
Nr. 229-837-20
Fr. 29.95

***Mit einer Brinellhärte von 5,3 eines der härtesten Hölzer überhaupt.**

1900 stellte der Schwede J. A. Brinell ein Prüfverfahren vor, um die Härte von Holz zu ermitteln. Dafür wurde eine 10 mm Ø-Stahlkugel mit einer bestimmten Kraft in das Holz gedrückt. Aus dem mittleren Durchmesser des Eindrucks errechnete sich die Eindrucksfläche. Je grösser der Wert, desto härter das Holz. Heute wird der Härtegrad mit dem „Schlaghärteprüfer nach Brinell“ digital gemessen. Dabei erreicht Olivenholz eine Brinellhärte von 5,9. Fichte erreicht gerade 1,3; selbst Eichenholz kommt oft nur auf 3,7.



Kein Anbrennen. Kein Gerinnen. Kein Überlaufen.

Der praktische Simmertopf erspart das aufwändige Wasserbad.

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

Und das zu einem sehr vernünftigen Preis.

Für alle gängigen Herdarten.

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



leicht ohne zu gerinnen. Schokolade und Kuvertüre können beim Schmelzen nicht mehr verbrennen.

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

Aus rostfreiem 18/10-Edelstahl mit Hitze isolierendem Griff. Misst 16 x 9,5 cm (Ø x H), fasst ca. 1 l. Spülmaschinenfest.

- **Simmertopf, 1 l**
Nr. 231-206-20 **Fr. 39.95**

Doppelwandiger Edelstahl hält Ihre Speisen länger heiss oder kalt. In der Küche, auf dem Buffet und Tisch.

Edel satinierte Servier- und Küchenschüsseln – erfreulich günstig.

Diese nobel satinierten Thermo-Schüsseln werden Sie wirklich oft nutzen. Die Luftschicht zwischen den Edelstahlwänden isoliert perfekt. Mit aufgelegtem Deckel bleiben Desserts, Salate, ... kühl und frisch. Pasta, Gemüse, Sossen, ... dampfen noch nach 60 Minuten wie gerade eingefüllt. Dabei bleiben die Schüsseln aussen kühl. **Passen selbst zu feinstem Porzellan. Stark genug für die tägliche harte Küchenarbeit.**

In den gerundeten Schüsseln können Sie optimal rühren und mixen. Der flache Boden sorgt ohne Standring für Stabilität. Aus rostfreiem Edelstahl, stapelbar. Spülmaschinengeeignet. In 3 Größen erhältlich: **1,2 l** Ø 20,5 cm, wiegt 687 g; **2,0 l** Ø 25,5 cm, 1.019 g und **3,2 l** Ø 29,5 cm, 1.283 g.

Edelstahl-Thermoschüsseln mit Deckel

- 1,2 l Nr. 220-852-20 **Fr. 24.95**
- 2,0 l Nr. 220-853-20 **Fr. 32.95**
- 3,2 l Nr. 220-854-20 **Fr. 39.95**
- 3er-Set Nr. 220-857-20 **Fr. 89.95**
(Sie sparen Fr. 7.90.)



Deckelöffner, 2er-Set
Fr. 19.95

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

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

Flexibel einstellbar für Deckeldurchmesser von 3 bis 11 cm.

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.

- **Deckelöffner, 2er-Set** Nr. 233-423-20 **Fr. 19.95**



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

Die Grundausstattung enthält 1 Kochmesser, 1 Allzweckmesser und 1 Officemesser.

- **Grundausstattung** Nr. 211-127-20 **Fr. 645.–**
(Sie sparen 34.– Fr. im Vergleich zu den Einzelpreisen.)

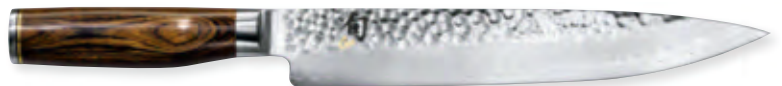
* HRC (Härteprüfung nach Rockwell) ist die internationale Masseinheit für die Härte eines Werkstoffs, die üblicherweise für Messerklingen angewendet wird.

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).

- **Schleifstein 300/1000**
Nr. 140-038-20 **Fr. 82.95**



Officemesser



Schinkenmesser



Allzweckmesser



Kochmesser



Santoku



Brotmesser

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 Silberstar®-Platte. Im Handumdrehen sind Ihre Glanzstücke von unerwünschter Patina befreit – bis in die feinste Ziselierung. Ohne dass auch nur ein Hauch der wertvollen Oberflächen abgetragen wird, wie oft bei herkömmlichen Mitteln.



Strahlender Glanz in nur 30 Sekunden.

Einfach die Reinigungsplatte in eine Spülschüssel (bitte keine Metallschüssel) legen, Salz und heisses Wasser hinzufügen und die angelaufenen Teile in die Lösung geben. Kurz abspülen, trocknen – fertig. Winzige geladene Teilchen (Elektronen) werden von der Speziallegierung (aus 6 Metallen) freigesetzt – und bewirken die Trennung der Edelmetalle vom Patina bildenden Schwefel. Ein völlig ungiftiges Verfahren.

Ideal für Silber, Gold und versilberte Teile.

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

- **Silberglanz-Reinigungsplatte**
Nr. 219-185-20
Fr. 24.95

Einzigartig kombiniert: Das faltbare Schneidbrett mit Schüttfunktion, integriertem Sieb, Reibe, Raspel und Messerschleifer.

Statt 6 einzelner Küchenhelfer brauchen Sie nur noch dieses multifunktionelle Schneidbrett. Einfach die perforierte Sieb-Rückwand und die Seitenteile hochklappen und per Schieber auf der Rückseite arretieren: jetzt können Sie Ihr Schnittgut bequem waschen, abtropfen lassen und in Schüssel, Topf oder Pfanne geben – ohne dass etwas seitlich herunterfällt. Die integrierte Reibe ist ideal um z. B. Möhren zu raspeln, ein Stück Ingwer oder Hartkäse zu reiben ... Und sogar ein Messerschleifer ist im Bretttrand eingelassen.

Das platzsparende Multitalent eignet sich auch perfekt für Wohnmobil, Boot oder Ferienhaus.

Langlebig und robust verarbeitet aus High-Density Polyethylen, TPE-Gummi und rostfreiem Stahl. Hygienisch in der Spülmaschine zu reinigen. Misst 40,5 x 33,5 x 3 cm. Wiegt 470 g. Farbe: Hellblau.

- **Multifunktions-Schneidbrett**
Nr. 235-670-20
Fr. 24.95



Multifunktional einsetzbar zum Schneiden, ...



Waschen und Abtropfen ...



sowie Reiben und Raspeln.



Mit praktischem Messerschleifer.



Für die Siebfunktion einfach perforierte Rückwand und Seitenteile hochklappen und per Schieber arretieren.



Hausgemachte Butter wie zu Omas Zeiten: im Handumdrehen geschlagen.

Garantiert ohne Zusatzstoffe. Immer ganz frisch. Genau nach Ihrem Geschmack.

Noch bis vor 100 Jahren haben Hausfrauen Butter in solchen Gläsern geschlagen. In kleinen Mengen, immer ganz frisch. Jetzt ist hausgemachte Butter wieder im Trend und die traditionellen Buttergläser erleben ein Comeback. Ausgestattet mit der gleichen bewährten Handkurbel-Mechanik wie früher, heute jedoch mit einem Rührwerk aus leicht zu reinigendem Silikon (statt Holz) und hygienischem Edelstahl (statt Blech).

Traditionelle Herstellungsweise – ganz ohne Strom.

Einfach 300 ml Sahne in das 16 cm hohe Butterglas füllen und ca. 10 Minuten kurbeln. Dabei wird die Sahne dicker, verwandelt sich in Butter und trennt sich von der Buttermilch. Buttermilch abgiessen, die fertige Butter (ca. 120 g) kurz in eiskaltes Wasser tauchen und nach Belieben formen – fertig. Oder Sie mischen vorher noch (Meer-)Salz unter Ihre cremige Butter. Oder frische Kräuter, Chili, Pfeffer, Zitronenabrieb, ... Ein Hochgenuss. Die Buttermilch können Sie zum Kochen verwenden oder natürlich zum Trinken.

Geeignet auch für vegane Butter-Alternativen.

Mit Schritt-für-Schritt-Anleitung und Rezepten. Von Kilner®, englischer Spezialist für Glasprodukte seit 1842.

- **Butterglas mit Handkurbel**
Nr. 235-261-20 Fr. 47.95



Einfach 300 ml Sahne in das Butterglas füllen und ca. 10 Minuten kurbeln.

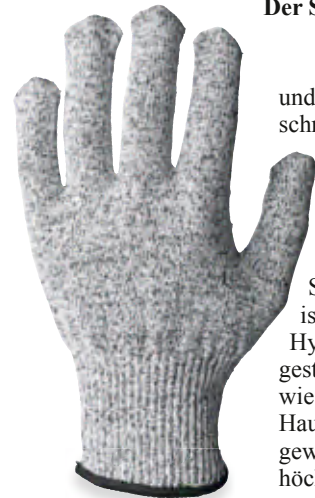
Kraftsparende Hebel öffnet spielend jede Kon mit Ringverschl

Einfach den Ringverschluss leicht anheben, den Haken unterschieben und den Ring aufrecht stellen. Durch die Hebelwirkung des langen Griiffs 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.

Günstige Preise garantiert.
(siehe Pro-Idee Bestellservice)

Sicherer

**Der Schutzhandschuh
Geprüft und**



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 Schnitt-



wirkung servendose

uss.

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

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

- **Zugring-Dosenöffner, 2er-Set**
Nr. 235-126-20
Fr. 18.95



Schutz vor messerscharfen Reiben.

von Mastrad. Aus schnittbeständiger, abriebfester Spezialfaser. zertifiziert vom renommierten Institut CTC in Lyon*.

beständigkeit, Abriebfestigkeit und Weiterreissfestigkeit (siehe Box).

Maschinenwaschbar bis 30 °C.

40 % Polyethylen, 23 % Polyester, 10 % Elasthan, 11 % Glasfaser. Nicht trocknergeeignet. Universalgrösse, geeignet für Rechts- und Linkshänder. Von Mastrad,

Frankreich. Schützt nicht vor direkten Einstichen scharfer und spitzer Gegenstände.

- **Mastrad Schutzhandschuh**
Nr. 226-812-20 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

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 Antihalt-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 Porzellan-teile, Servierplatten, Platzteller, ... stapeln Sie rutsch- und kratzfrei geschützt.

Hitzebeständig bis 200 °C. Perfekt auch als Untersetzer.

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

- **Stapelschutz, 9er-Set**
Nr. 234-580-20 Fr. 21.95



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 Oberflächen-spannung wird herabgesetzt. Die viel kleineren Wasserteilchen können tief in und unter die Schmutzpartikel dringen und Fett, Eiweiss, ... einfach von den Oberflächen lösen.

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

- **Bio-aktives Spülmaschinenpad**
Nr. 214-279-20 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.



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 wärme-speichernd, dauerhaft und robust.**



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

Anders als üblich wird die Hightech-Keramik gepresst (statt gegossen). Dabei wird das Material stärker verdichtet, kann so mehr Hitze speichern und gleichmässig abgeben. **Handmade in Germany. Qualität für Jahrzehnte.**

Von DENK, Keramik-Manufaktur seit 1964. Misst 30 x 4 cm (Ø x H), wiegt ca. 2 kg.

- CeraFlam® Backplatte Bread & Cake
Nr. 232-388-20 Fr. 76.95

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



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

Der Teigroller ist aus robustem Edelstahl, ummantelt mit Silikon.



Hightech-

Top-Bewertungen. Smarte Funktionen.

1 x Testsieger in der Kategorie Maxi-Toaster*. 2 x Gesamtnote „sehr gut“**: Dieser digitale 4-Scheiben-Toaster erzielte in gleich 3 unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. In bekannt langlebiger Material- und Verarbeitungsqualität von Gastroback.



Immer exakt die richtige Teigstärke. Und nichts bleibt mehr haften.

Nudelholz neuester Stand: der genial höhenverstellbare Silikon-Roller.

Von zarter Pasta bis zu kräftigen Kuchenböden: Mit diesem cleveren Roller gelingt Ihnen jeder Teig gleichmässig stark und ohne anzuhaften – die Garantie für perfekte Ergebnisse.

Einfach aufstecken, ausrollen – fertig.

Sie brauchen nur die gewünschten Abstandsscheiben 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 Scheiben leicht zu erkennen. Ohne Ringe perfekt für das Ausrollen in Formen oder auf Backblechen.

100 % haftfrei – ohne lästiges Einmehlen.

Innen aus robustem Edelstahl, ist Ihr neuer Roller rundum mit Silikon ummantelt. So haftet selbst feuchter Mürbe- oder Hefeteig nicht an. Misst 41 x 6,4 cm (L x Ø). Wiegt 619 g. Säureresistent und spülmaschinenfest. **Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.**

• **Vario-Teigroller Silikon** Nr. 219-975-20 Fr. 34.95



Toaster neuester Stand.

Cooler Edelstahl-Design. Qualität von Profi-Ausstatter Gastroback.

Automatische Röstprogramme für 7 (!) verschiedene Brot- und Gebäcksorten.

Bequem per Tastentipp wählen Sie: Weizenbrot, Vollkornbrot, Bagel, süsses Brot, Toastwaffeln, englische Muffins und glutenfreies Brot. Die Röstzeiten sind voreingestellt. Oder Sie passen den Bräunungsgrad nach Ihrer Vorliebe an (7 Stufen). Bis zu 4 eigene Lieblings-Einstellungen können Sie speichern.

4 extrabreite Röstschlitze für Toastgut bis 25 mm Dicke. Paarweise zu steuern.

So zaubern Sie gleichzeitig abwechslungsreiche (Frühstücks-)Spezialitäten für die ganze Familie und jeden Geschmack. Rostaufsatz für Brötchen, Croissants, Baguette mitgeliefert.

Im LC-Display sehen Sie die verbleibende Toastzeit und die gewählten Einstellungen. Für jedes Röstschlitzpaar separat.

Mit Auftau-, Aufwärm- und Stopp-Funktion. Hi-Lift-Mechanismus zum leichten und sicheren Entnehmen kleiner Scheiben.

Ein Eyecatcher in Ihrer Küche.

Edelstahlgehäuse mattiert. Kabelaufwicklung, Krümel-schublade, Abschaltautomatik. Energiesparmodus. Misst ca. 30 x 29 x 23,5 cm (B x T x H), wiegt ca. 2,3 kg. 75 cm-Kabel für 220-240 V/max. 1.900 W.

• **Gastroback Design-Toaster Digital 4S**
Nr. 235-935-20 Fr. 139.95

**Testsieger Haus & Garten Test 2/2023 mit „gut“ (1,7).*

***ETM-Testmagazin 03/2023, „sehr gut“ (92,4 %). Im Test: 16 Toaster. Testurteile: 10 x „sehr gut“, 6 x „gut“. Rang 5 von 16.*

Technik zu Hause, „sehr gut“ (1,1), Einzeltest 3/2022.



Mit automatischen Röstprogrammen für 7 verschiedene Brot- und Gebäcksorten – bequem per Tastentipp auswählbar.

Der intelligente Messbecher: misst und wiegt.

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

Im Handumdrehen messen und wiegen Sie alltägliche Zutaten.

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

• **Messbecher-/Digitalwaage**
Nr. 229-536-20 Fr. 34.95

• **Ersatz-Batterie,**
2x CR 2032
Nr. 227-675-20 Fr. 4.50



Zum leichten Reinigen ist der Messbecher per Klickverschluss abnehmbar.



Fruchtfliegenfalle,
3er-Set Fr. 19.95

Schluss mit lästigen Fruchtfliegen.

Effektive und umweltfreundliche Falle
in dekorativer Apfel-Optik.

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

Hygieneschutz auf natürliche Art.

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

- **Fruchtfliegenfalle, 3er-Set**
Nr. 222-009-20 Fr. 19.95

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

Hochwertiges Edelstahl-Design. 40 Minuten (!) Akku-Laufzeit.
Kraftvolle 14.000 U/Minute. Inklusive XXL-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.

- **Kabelloser Stabmixer SM 3775**
Nr. 235-056-20 Fr. 79.95



Mitgeliefertes Premium-Zubehör:

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



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



Heute Servierplatte mit Glashaube – morgen Glasschüssel mit Deckel.

Durch multifunktionalen Knauf variabel zu nutzen.

Der Clou dieses Servier-Duos ist der Vario-Knauf: Schrauben Sie ihn von der Haube ab und drehen Sie diese um – schon haben Sie eine Glasschüssel mit rutschfestem Boden. Ebenso rasch wird die Servierplatte durch Anschrauben des Knaufs zum Deckel für die Schüssel.



Kitchen Innovation Award 2023 für Funktionalität, Innovation, Produktnutzen und Design in der Kategorie Küchen-accessoires.

Die Platte mit der glasklaren Kuppel präsentiert Kuchen und Torten ebenso dekorativ wie Canapés, Fingerfood, Käse, Früchte, ... Auf dem Buffet oder beim Gartenfest bleibt alles appetitlich frisch und vor Insekten geschützt. Die Schüssel ist mit 28 cm Ø und 5 l Fassungsvermögen gross genug für Party- und Familienportionen. Der rutschfeste Boden erleichtert das Mischen von Salat oder das Anrühren von Puddings und Cremes direkt in der Schüssel.

Durch den Doppelnutzen sparen Sie viel Platz im Schrank.

Cleanes, zeitlos elegantes Design, passend zu jedem Service. Platte aus weissem Kunststoff. Misst 28 cm Ø. Schüssel aus Klarglas. Fasst 5 l. Misst 28 cm Ø, 17 cm H. Wiegt komplett 1.430 g.

- **Servier-Duo**
Nr. 236-267-20
Fr. 59,95

Exklusiv bei Pro-Idee: das Butcher-Messer mit 73-lagiger Damastklinge aus Japanstahl.

Ultrascharf, schnitthaltig und präzise. Kraftsparend bei allen Schneidarbeiten. Mit Griffloch für sicheren Halt.

Schon die aussergewöhnliche Form dieses Profi-Messers ist selten zu finden. Seine Damastklinge aus 73 (!) Lagen japanischem Hochleistungsstahl macht dieses Butcher-Messer zu einer exklusiven Rarität – nur bei Pro-Idee zu bekommen.

Extrem hart und schnitthaltig, dennoch elastisch. Handgeschärft und feinst poliert.

In der Tradition japanischer Schmiedekunst werden verschiedene Stähle zu einem Verbund verarbeitet. Der extrem harte

Kern besteht aus hochlegiertem Kohlenstoffstahl (AUS-10, Härte 60-62 HRC*) und garantiert die hohe Schnitthaltigkeit (statt oft nur 54 HRC*). Je 36 Aussenlagen eines flexiblen Chromstahls (SUS430) verleihen der Klinge die nötige Elastizität und das edle Damastmuster.

Ihr starker Allrounder für praktisch alle Schneidaufgaben. Mit Griffloch am Klingende: für sicheren Halt und präzise Führung.



Je 36 Aussenlagen eines flexiblen Chromstahls verleihen der Klinge die nötige Elastizität und das edle Damastmuster.

Die scharfe, präzise Spitze der nach oben gewölbten Klinge eignet sich optimal zum Auslösen und Filetieren, um Zwiebel in winzige Würfel zu schneiden und für unzählige andere Feinarbeiten. 5,2 cm Klingenhöhe und solide 171 g Eigengewicht verleihen dem Klingebogen optimalen Schwung zum Schneiden, Hacken und Wiegen ohne grossen Kraftaufwand. Selbst hartes Schneidgut und gröbere Stücke trennen Sie leicht und sauber – mit glattem Schnitt.

Ergonomisch gebogener Griff aus Ahornholz mit individueller Maserung.

Von Hand samtglatt geschliffen und poliert. Resistent gegen Wasser und Fett. Die Konstruktion mit durchgehendem Erl (Full Tang) macht das Butcher-Messer besonders stabil und belastbar. Lieferung in schwarzer Geschenkbox inkl. Pflegetuch. Gesamtlänge 28,5 cm, Klinge 14,5 cm. Wiegt solide 171 g.

- **Damast Butcher-Messer**
Nr. 234-935-20 Fr. 189,95

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



Wahlweise auch im 2er-Set erhältlich.

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

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

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

Wiederaufladbarer Lithium-Ionen-Akku statt Batterien.

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

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

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

Nobler Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.

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

- **Akku-Gewürzmühle** Nr. 235-710-20 **Fr. 69.95**
- **Akku-Gewürzmühle, 2er-Set** Nr. 235-709-20 **Fr. 124.95**
(Sie sparen 14.95 Fr.)
- **USB-Steckernetzteil** Nr. 230-593-20 **Fr. 12.95**

Ein Plopp – und

Innovativer Eiswürfelbereiter und

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.

Bestellen leicht gemacht:

[www.proidee.ch/
kuechenhaus](http://www.proidee.ch/kuechenhaus)
Tel. 071-274 66 17

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

Mini-Omelette, ... gleich gr

Die antihaft-beschichtete Mulden

In den 1,5 cm tiefen Mulden mit 8,5 cm Ø backen Sie bis zu 4 Eierspeisen zugleich. Alle exakt gleich gross, gleich stark und makellos rund. Nichts läuft ineinander oder gerät aus der Form. Im Nu haben Sie selbst ganze Berge begehrter Mini-Pfannkuchen zum Frühstück gezaubert – einer so perfekt wie der andere.

Abnehmbarer Smart-Click-Griff: Auch zum Überbacken im Backofen geeignet. Und platzsparender im Schrank.

Die Pfanne ist massiv gegossen aus wärmeleitendem Aluminium, langlebig und formstabil. Dank der Antihaft-Wirkung der PTFE-Beschichtung benötigen Sie fast kein Fett. Dennoch haftet der empfindliche Eierteig nicht an. Ideal auch für Kartoffelpuffer, Hamburger-Patties, Tortillas, ...

Geeignet für alle Herdarten – auch Induktion.

Misst 24 cm Ø, 3 cm H. Wiegt ca. 1,56 kg. Ofenfest bis 260 °C. Spülmaschinenfest.

- **Muldenpfanne**
Nr. 236-123-20 **Fr. 82.95**

18 Eiswürfel sauber einzeln servieren.

- spender aus thermoaktivem Kunststoff. Von ICEBREAKER®.

Platzsparend
stapelbares
Design.

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

- **Ice-Pop Eiswürfelform**
Nr. 233-533-20
Fr. 19.95



Spiegeleier, Pancakes, oss, gleich dick und makellos rund. 4 Stück zugleich.

pfanne formt und backt beliebte Frühstücks-Klassiker perfekt gleichmässig.



Auch zum Überbacken im Backofen geeignet.

Mit abnehmbarem Smart-Click-Griff.



Mehrfach preisgekrönt*: die genialen Gewürzgläser mit Einhandbedienung und Doppeldeckel.

Mit einer Hand auf und zu. Luft- und aromadicht. 3 Streauslässe für praktisch alle Gewürze und Kräuter.

Kein oft üblicher Drehdeckel, keine zweite Hand ist nötig. Bequem auf Knopfdruck öffnet sich der obere, luft- und wasserdichte Verschlussdeckel. Durch drei verschieden grosse Streauslässe dosieren Sie feine und grobe Gewürze und Kräuter exakt wie gewünscht. Ein kurzer Druck auf den unteren Knopf – und das Glas öffnet sich komplett. Perfekt z.B. für Salz- und Chiliflocken, zum löffelweisen Dosieren, für eine Messerspitze oder Prise. Und zum schnellen und sauberen Nachfüllen.

Robustes, kristallklares Borosilikatglas (statt Plastik). Lebenslang geschmacks- und geruchsneutral.

Deckel 100 % Nylon. BPA-frei. Komplett in der Spülmaschine zu reinigen.

Platzsparend und kippsicher stapelbar.

Messen 6 x 6 cm (Ø x H), wiegen je 52 g. Füllmenge: 60 g. Etiketten zum Beschriften mitgeliefert. Design: Dreamfarm.

- **Gewürzglas Orldi, 3er-Set**
Nr. 233-439-20
Fr. 37.95



*Ausgezeichnet mit 3 bedeutenden Designpreisen:

- IF Design Award 2021 (Kategorie Product)
- Good Design Award 2020 (Kategorie Houseware and Objects)
- Red Dot Design Award 2020 (Kategorie Product Design)

Der kompaktere (und schönere) Eierkocher: mit elektronischer Kochzeit

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

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), angepickste Eier auf den herausnehmbaren Einsatz setzen, gewünschte Härte



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

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 Nachhebefunktion und Sicherheitsabschaltung bei blockiertem Brot.

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

**Design-Langschlitz-Toaster
Fr. 179.95**

- Weiss Nr. 224-930-20
- Schwarz Nr. 224-932-20

*S 60136622

überwachung.

sehr guten Preis.

einstellen und starten. Ein Signal meldet, dass Ihre (Frühstücks-)Eier fertig sind. Und: Auf dem herausnehmbaren Einsatz lassen sich alle Eier gleichzeitig ruck-zuck abschrecken.

Elegant mattiertes Edelstahl-Design.

Pflegeleicht und dauerhaft schön.

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

• **Kompakter Design-Eierkocher**

Nr. 236-495-20 Fr. 34.95

*Z2D22306-0001



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 Griff-
flächen für Ihre
Daumen und
abgewinkelter
Kante halten Sie
das Sieb rutschfest
am Topf. Durch
die 5 mm Ø grosse
Sieblochung
schütten Sie Ihr
Kochwasser
müheles und
sicher ab. Und:
Das Kochgut

bleibt im heissen Topf. Nichts kann mehr in die Spüle rutschen. Passt auf alle Töpfe bis 24 cm Ø. Aus 18/10 Edelstahl. In Ihrer Spülmaschine braucht es nicht mehr Platz als ein Teller. Misst 33,5 x 13 x 1 cm. Wiegt 150 g.

• **Abgiess-Sieb** Nr. 120-402-20

Fr. 29.95

Fragen und Beratung: 071-274 66 19

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 harmonieren mit feinstem Geschirr – ein edler Design-Blickfang auf Ihrer Tafel. Tropffreier Ausguss, Henkel mit Daumenaufgabe. Misst 23 x 20 x 11 cm (B x H x T), wiegt ca. 0,85 kg. Fasst 1 l (6 Tassen). Filtereinsatz spülmaschinenfest. Von ASA Selection/Germany.

• **ASA Coffeemaker** Nr. 226-517-20 Fr. 69.95



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



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

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

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

Hält bis zu 4 Muskatnüsse auf Vorrat bereit.

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

Perfekt auch für Zimtstangen, Tonkabohnen und Langpfeffer.

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

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

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

- **Microplane® Muskatmühle**
Nr. 228-001-20 Fr. 34.95

Viel Lob auch von den Medien.

„Muskatmühle für Profiküchen.“
GastronomieReport 10/2018

„Ausgezeichnete Schärfe.“
Genuss Professional 03/2018



Smarter Besteck-Organizer spart

Genial einfach und cle

Kein Vergleich zu herkömmlichen sperrigen Besteck-Einsätzen. Statt nebeneinander – wie üblich – sind die Besteckfächer hier hintereinander gestaffelt. So geschickt höhenversetzt und gewinkelt, dass Sie spielend ein komplettes 48-teiliges Besteck-Set unterbringen. Dennoch benötigt der Organizer gerade einmal 17,6 (!) cm der Schubladenbreite und lässt viel Platz für andere Küchenutensilien



So unkompliziert kann schi

Aus dem patentierten 3-
mal widerstandsfähiger als üblich
Resistent gegen Abplatzer,

Stabil und bruchsicher wie Kunststoff, aber viel edler. Traditionellem Porzellan zum Verwechseln ähnlich, aber resistent gegen Abplatzer, Kratzer und Splittern. Dieses Essgeschirr ist geschaffen für tägliche harte Anforderungen in der Küche und bei Tisch. Das Geheimnis: Es besteht aus dem einzigartigen 3-Schicht-Glas Vitrelle™ – made in USA.



über 50 % Platz in der Schublade.

ver. Typisch Joseph Joseph.

– selbst in schmalen Schubladen. Nach Wunsch können Sie Messer, Gabeln, Löffel, ... mit dem Kopf oder Griff voran einstecken. Symbole an der Oberseite erleichtern Ihnen das Einsortieren.

Für grössere Besteckmengen nutzen Sie einfach mehrere Organizer nebeneinander.

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

Kompakter Besteck-Organizer

- Breit Nr. 230-645-20 Fr. 24.95
- Schmal Nr. 224-818-20 Fr. 19.95

Benötigt rund 50 % weniger Platz als herkömmliche Besteckkästen.



ckes Alltagsgeschirr sein.

Schicht-Glas Vitrelle™:
es Keramikgeschirr. 50 % leichter.
Kratzer und Splittern.

3-mal widerstandsfähiger als herkömmliches Keramikgeschirr. Dennoch 50 % leichter.

In einem besonderen Verfahren werden 3 Lagen Glas unter Druck und Hitze zu einem Laminat verbunden. Die dickere Kernschicht ist opak weiss; beide Aussenlagen sind klar und ultrahart. Unsanfte

Stösse, Anpraller und sogar kleinere Stürze übersteht das patentierte Geschirr ohne Schaden. Obwohl dünner als Porzellan (und damit platzsparender), müssen Sie viel weniger aufpassen, z. B. beim Räumen der Spülmaschine. So sind Sie schneller fertig und haben Zeit für andere Dinge.

Hygienisch und strahlend weiss.

An der porenlos glatten Glasoberfläche kann sich nichts festsetzen. Selbst intensiv gefärbte Lebensmittel können das reinweisse Geschirr nicht verfärben.

Zu 80 % aus recyceltem Glas. Ideal auch für Wohnmobil, Boot, Picknick und Kinderhände.

Spülmaschinen-, mikrowellen-, gefrier- und ofenfest (175 °C). Im Set: 4 Essteller 26,5 cm Ø, 4 Dessertteller 23 cm Ø, 4 Schalen 16,4 cm Ø. Wiegt 4,5 kg.

- **Vitrelle™-Geschirrset Pure White, 12-teilig**
Nr. 236-205-20
Fr. 149.95

Im Set: 4 Essteller,
4 Dessertteller,
4 Schalen.



Selten: quadratische Glasvorratsdosen mit Durchblick auch von oben.

Platzsparend. Hygienisch. Ideal auch für Schubladen.

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

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

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

Quadratisch statt rund: kippsticher stapelbar und kein Platz wird verschenkt.

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

Vorratsgläser mit Glasdeckel

- 500 ml Nr. 235-526-20 Fr. 16.95
- 800 ml Nr. 235-527-20 Fr. 18.95
- 1,4 l Nr. 235-528-20 Fr. 24.95
- 2,2 l Nr. 235-529-20 Fr. 28.95
- 4er-Set (je 1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l, 2,2 l)
Nr. 235-540-20 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).

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





Noch stärker, noch vielseitiger: das 12-in-1-Multitalent für Ihre abwechslungs- reiche Küche. Gesund, fett- und kalorienarm.

Frittirt nahezu ohne Fett. Brät, backt, grillt, gratiniert, dörnt, röstet, erwärmt und taut auf.

Ob Grillhähnchen und Pommes Frites. Oder Ofengemüse, Kräuterfisch, Apfelkuchen, ... Gleich, was auf Ihrem abwechslungsreichen Speiseplan steht: Den AirFry Chef werden Sie fast täglich nutzen. Auf nur 38 x 27 cm Stellfläche kombiniert das 1.700-W-Multitalent Heissluft-Ofen, Dörrautomat, Heissluft-Fritteuse und Vario-Grill mit Drehspeiss, Grillkorb und Rost. Im riesigen 22 l-Garraum (statt oft nur 14 l) mit 3 Einschub-Ebenen

bereiten Sie spielend auch grössere Portionen oder mehrere Speisen gleichzeitig. So ersetzt der kompakte AirFry Chef ganz oft Ihren grossen Backofen.

Ohne Aufheizen sofort startbereit.

Moderne Technologie lässt den Heissluftstrom optimal zirkulieren. So sind 750 g gefrorene Pommes-Frites in nur



Mit dem mitgelieferten Drehspeiss ideal auch zur Zubereitung köstlicher Grillhähnchen.

20-25 Min. fertig – nahezu ohne Zugabe von Fett. Ein Hähnchen am Speiss grillt in ca. 50 Min. rundum knusprig und innen saftig. Kuchen, Aufläufe, Quiches sind im Nu optimal gebacken.

12 Automatik-Programme garantieren perfekte Ergebnisse und kinderleichte Bedienung.

Einfach per Drehregler wählen Sie das benötigte Programm: Backen, Pizza, Heissluft-Funktion, Grill I oder II, Pommes Frites, Rösten, Dörren, Überbacken, Erwärmen oder Auftauen. Natürlich können Sie Temperatur und Garzeit auch individuell einstellen (40-230 °C, 1-120 Min., Dörren bis 4 Std.).

Umfangreiches Zubehör im Preis inbegriffen.

Inkl. Backblech, Rost, Frittierkorb, Drehspeiss und -korb, Entnahmegabeln, Krümelschublade. Elegantes Black-Design aus robustem, kaltgewalztem Stahl. Misst 40,5 x 35 x 39 cm (B x H x T), wiegt 6,9 kg. 90 cm-Kabel für 220-240 V/1.700 W.

TÜV Rheinland/GS-geprüfte Sicherheit*.

- **CASO AirFry Chef 1700**
Nr. 234-897-20
Fr. 189.95
*S 50529467 0001

Auf dem mitgelieferten Blech backen Sie bis zu 6 Brötchen gleichzeitig – auf kleinstem Raum.



Schneller. Schärfer. Präziser.

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

Schlanke Gurken, Möhren, Spargel. Und fleischige Mangos, unregelmässig geformte Kartoffeln, ... Mit diesem Profi-Schäler von Microplane® schälen Sie Obst und Gemüse schneller, leichter

und hauchdünn. Wie die legendären Reiben des US-Spezialisten ist die doppelseitige Edelstahlklinge extrem scharf und gleitet perfekt vor und zurück ohne zu haken. Beweglich aufgehängt passt sie sich jeder Kontur und der gewünschten Schneidrichtung flexibel an. Ideal für Rechts- und Linkshänder.

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

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

- **Microplane® Profi-Schäler**
Nr. 230-746-20 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 Silikonoppen.

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.

- **Hitzeschutz-Handschuhe, 2 Stück**
Nr. 218-723-20 Fr. 39.95

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



Hitzebeständiges Silikon hält Ihren Backofen sauber.

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

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

Hitzebeständig bis 250 °C. Spülmaschinenfest.

Legen Sie die rutschfeste Silikonmatte einfach auf ein Blech (aber bitte nicht direkt auf

den Boden des Backofens) und schieben Sie dieses in beliebiger Höhe ein. Auf der extrem glatten Oberfläche haftet garantiert nichts an; nichts brennt ein.

Ideal auch als Backmatte für Ihr Weihnachtsgebäck. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. Aus gewebeverstärktem, lebensmittelechtem

Silikon. Für Elektro- und Gasherde. Mit 45 x 31 cm passend für alle Standard-Backöfen.

- **Silikon Backofenmatte, 2er-Set**
Nr. 236-441-20 Fr. 24.95

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



Silikon Backofenmatte,
2er-Set Fr. 24.95

Preisgekröntes dänisches Design veredelt Spüle und Arbeitsfläche.

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

Der edle, matt-schwarze Organizer hält alle wichtigen Utensilien für den Abwasch griffbereit, verwahrt sie ordentlich



und hygienisch. An der Reling kann das Mikrofaser-Spültuch optimal trocknen, im eigenen Fach luftig stehend die Spülbürste. Der Keramik-Spender gibt Spülmittel oder Flüssigseife perfekt dosiert ab.

Softes Silikon schont empfindliche Oberflächen und sorgt für rutschfesten Stand.

Das Material ist zudem robust, langlebig und leicht zu reinigen. Seit Jahren schon werden die 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.

- **ZONE Denmark Spülbecken-Organizer**
Nr. 232-900-20 Fr. 44.95
- **Ersatz-Bürstenkopf**
Nr. 232-901-20 Fr. 6.95

* Kategorie Newcomer Brand of the Year

Weltneuheit: der Wasserkocher mit Abschaltautomatik für Induktionsherde.

Geniale Erfindung kombiniert die Energieeffizienz der Induktions-Technologie mit dem Bedienkomfort elektrischer Wasserkocher.

Kein separater Elektro-Sockel, kein Kabel, keine Steckdose sind nötig. In diesem innovativen Wasserkocher erhitzen Sie bis zu 1,5 l Wasser energieeffizient auf Ihrem Induktionsherd. Der Clou dabei: Hat das Wasser die Siedetemperatur erreicht, schaltet sich der Kochvorgang automatisch ab – wie bei einem klassischen Elektro-Kocher. Kein Strom wird verschwendet. Sie geniessen den gewohnt sicheren und bequemen Bedienkomfort. Und kein sperriger Wasserkocher verstellt dauerhaft Platz auf der Arbeitsfläche.

Das Ergebnis deutscher Ingenieurskunst und modernster Materialwissenschaft. Nachhaltig, umweltfreundlich und langlebig.

Die einzigartige Abschaltautomatik beruht auf einer fortschrittlichen Formgedächtnislegierung (FGL). Sobald das Wasser kocht, reagiert ein FGL-Draht im Deckel auf den Temperaturanstieg, öffnet eine Verriegelung und fährt die ferro-magnetische

Heizscheibe hoch. Der Effekt: Die Herdplatte schaltet sich ab.

Kein mühsames Entfernen von Kalkflecken.

Zum gründlichen Reinigen einfach die Glaskanne in die Spülmaschine stellen.

Puristisch-klares Design, das zu Ihrer modernen Küche passt.

Aus widerstandsfähigem DURAN®-Borosilikatglas, mattiertem Edelstahl und Kunststoff. Misst 21,6 x 18,1 x 22,7 cm (L x B x H), wiegt 1,2 kg. Fasst 1,5 l.

- **Induktions-Wasserkocher**
Nr. 235-963-20 Fr. 159.–
- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-20
Fr. 10.50

(Literpreis: Fr. 14.–)



Einfach auf Ihrem Induktionsherd erhitzen Sie bis zu 1,5 l Wasser – mit gewohnt bequemer Abschaltautomatik wie bei einem klassischen Elektro-Kocher.



Aus widerstandsfähigem DURAN®-Borosilikatglas mit innovativem FGL-Deckel und ferro-magnetischer Heizscheibe.

Endlich ein komfortabler Dosenöffner für Rechts- und Linkshänder.

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

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

Scharfe Kanten sind passé.



Ganz bequem an nur einem Griff zu halten – das oft mühevoll Zusammen-drücken von zwei Hebeln entfällt.

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 Klingenstahl. Misst 17,5 x 5 x 7 cm. Wiegt

ca. 100 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie.

- **Beidhand-Dosenöffner** Nr. 235-627-20 Fr. 27.95



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

Zeitgleich statt nacheinander zwei Gerichte in der Mikrowelle erwärmen.

Energiesparender Stapel-Ständer mit multifunktionellen Einsatzmöglichkeiten.

Dank der stabilen, 23,5 cm Ø grossen Platte mit 7,7 cm hohen Füßen können jetzt zwei gefüllte Teller übereinander in der Mikrowelle kreisen. Das spart Zeit und Energie – und keiner muss mehr auf sein Essen warten.



Ideal auch als Transporthilfe für heisse Teller, als Spritzschutz-Deckel, zum Abdecken und Frischhalten oder als Kühlschrank-Organizer.

Die multifunktionell als Standfüsse oder Handgriffe einsetzbaren Bügel mit extra solidem Einrast-Mechanismus lassen sich bei Nutzung als Deckel oder zum Verstauen platzsparend hochklappen. Aus hochwertigem, BPA-freiem Kunststoff – robust, hygienisch, geruchs- und geschmacksneutral. Spülmaschinenfest. Farbe: Grau.



Ideal auch als Transporthilfe für heisse Teller.

- **4-in-1 Mikrowellen-Etagere** Nr. 235-990-20 Fr. 19.95

Rundum knusprige Bräune wie vom Grill.

548 Silikon-Noppen sorgen für optimale Luftzirkulation.

Auf dieser Silikon-Noppenmatte liegt das Gargut nur punktuell auf und gart nicht im eigenen Fett. Lästiges Wenden erübrigt sich. Fett und Fleischsaft fliessen direkt ab und sammeln sich in den Rillen am Fuss der Noppen. Knusprig wie nie gelingen Ihnen Ofenkartoffeln, Fleisch, Burger, Fisch, ... **Gesund und fettfrei.**

Einfetten und Ölen sind überflüssig. Auf der Oberfläche des hochwertigen Platin-Silikons haftet garantiert nichts an oder brennt ein. Das Material ist absolut geschmacksneutral. Hitzebeständig bis 240 °C. Ideal auch als Untersetzer für Töpfe und Pfannen. Oder zum Abtropfen von Kuvertüre. Für den Einsatz im Backofen. Misst 40 x 29 cm. Dauerhaft flexibel. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. Passend für Standard-Backbleche.

- **Noppen-Backmatte** Nr. 217-296-20 Fr. 22.95





So einfach: exakt gleichmässige, glatte Und ohne

Dieses geniale Sägemesser führen Sie präzise auf der gewünschten

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 zerbröseln. Natürlich können Sie das vielseitige Sägemesser auch ohne die Schnittführung einsetzen.

Tranchieren wie die Profis im Steakhaus.

Bull Fork: Die massiv gearbeitete Fleischgabel im originellen Stierkopf-Design.

Kein Vergleich zu einfachen Grill- und filigranen Tranchiergabeln. Diese fast 400 g schwere Fleischgabel aus massivem Metall ist ein echtes Männerwerkzeug. Mühelos spießen Sie mit den starken Zinken auch schwerewichtige Fleischstücke auf, heben XL-Holzfüllersteaks vom Grill, dicke Beef Briskets aus dem Smoker und ganze Braten aus dem Ofen. Ideal eignet sie sich auch zum Zerfasern von Pulled Pork.

An den kräftigen Hörnern haben Sie die Gabel gut im Griff.

Das coole Design ist bei jeder Grillparty ein Garant für Gesprächsstoff – und für neidische Blicke selbst gestandener Grillmeister. Perfekt auch als Gastgeschenk. Zinklegierung, matt verchromt. Spülmaschinengeeignet. Misst 16,5 x 11 x 6 cm (L x B oben/Horn x B unten/Gabel). Wiegt ca. 390 g.

- **Fleischgabel Bull Fork**
Nr. 232-747-20 Fr. 37.95



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

Der 4-in-1-Gemüseschneider

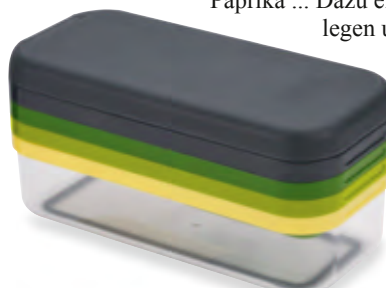
**Scheiben, Würfel, Raspeln und Stifte –
Perfekt auch für Camping, Wohn**

Vergessen Sie zeitraubendes Zerkleinern mit dem Messer, sperrige Schneider, Hobel, Reiben: Jetzt brauchen Sie nur noch diesen ultrakompakten Alleskönner für Ihre frische Küche. Einfach einen der 4 Klingenaufsätze auflegen. Im Nu hobeln Sie Gurken, Karotten, Zucchini wahlweise in akkurate Scheiben oder Streifen. Oder reiben Hartkäse oder Schokolade in flockenfeine Raspeln. Oder würfeln in Sekunden Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika ... Dazu einfach das Gemüse auf das scharfe Schneidgitter

legen und den Ausstossdeckel runterdrücken – fertig. Der rutschfeste Auffangbehälter sammelt alle Zutaten.

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

Der 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.



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

Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

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

Scheiben ohne Aufwand. Maschine.

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

Handwerkliche Tradition made in Italy.

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

Ergänzen Sie das separat erhältliche Stufen-Schneidbrett.

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

- **Sägemesser mit Schnittführung**

Nr. 233-027-20 Fr. 49.95

- **Stufen-Schneidbrett**

Nr. 235-494-20 Fr. 18.95



Stufen-Schneidbrett



– superkompakt.

mit einem platzsparenden Gerät.
mobil, auf dem Boot, ...

- **4-in-1 Gemüseschneider**

Nr. 236-068-20 Fr. 59.95



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

Genial praktisch: die Kräuterdusche mit integriertem Wiegemesser.

Von Rösle.

Einfach Kräuter in das Edelstahlsieb geben, Griff aufschrauben und unter den Wasserhahn halten. Der Siebkorb schützt Petersilie, Dill, Basilikumblättchen, ... vor dem direkten Wasserschwall. Dennoch werden die Kräuter komplett umspült und Schmutzpartikel ausgewaschen. Abschliessend kurz schütteln und Restwasser abtropfen lassen. Nichts verwässert. Küchenrolle oder andere Utensilien werden nicht gebraucht. **Sicher im Griff verstaut: die Kräuterwiege aus blitzscharfen Klingens-Edelstahl.**

Einfach Griffboden abdrehen und umgedreht wieder aufschrauben. 8 scharfe Wiegeklingen zerkleinern Ihre Kräuter mit glattem Schnitt. Nichts wird zerquetscht. Und Ihre Hände sind in sicherem Abstand. Wiegemesser nach Gebrauch abspülen; Kunststoffgriff und Edelstahlkorb spülmaschinengeeignet. Misst gesamt 22 x 8 cm (L x Ø), wiegt 225 g.



Integriertes Wiegemesser für optimales Zerkleinern Ihrer Kräuter.

- **Rösle Kräuterdusche**

Nr. 230-355-20 Fr. 55.95

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 Antihaf-Beschichtungen.

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

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

XXL-Pfannenwender

- Einzel
Nr. 232-719-20 Fr. 12.95
- 2er-Set
Nr. 232-730-20 Fr. 23.95
(Sie sparen 1.95 Fr.)



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

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

Modernes Kompakt-Design. 17-Loch-Aromabrühkopf (statt einfacher Auslassöffnung). 2 wählbare Kaffeestärken. 24-Stunden-Timer, Touch-Bedienfeld und Drehregler, ... Eine perfekt ausgestattete Filter-Kaffeemaschine zum erfreulich günstigen Preis.

17 Auslassöffnungen und eine konstant optimale Brühtemperatur (92-96 °C) garantieren vollaromatischen Kaffee.

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

Stärkerer oder milder Kaffee. In 2 Stufen.

Je nach Wahl variiert die Quellzeit des Pulvers und damit die Kaffeestärke.

Wahlweise mit Glas- oder Thermoskanne erhältlich.

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

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

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

- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Thermoskanne**
Nr. 234-848-20 **Fr. 74.95**
- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne**
Nr. 234-847-20 **Fr. 62.95**
- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-20 **Fr. 10.50** (Literpreis Fr. 14.–)

**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.*



NoStik® Spritzschutz, 2er-Set
Fr. 15.95



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)
Caso
Selection C 12
im Test: Filterkaffeemaschinen mit Glaskanne
Ausgabe 2/2021 - www.haus-garten-test.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
Selection C10 Thermi
im Test: Filterkaffeemaschinen mit Thermoskanne
Ausgabe 2/2021 - www.haus-garten-test.de

Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne.



Brotzeitmesser,
6er-Set Fr. 124.95

Modularer Organizer ermöglicht individuelle Schubladen-Aufteilung.

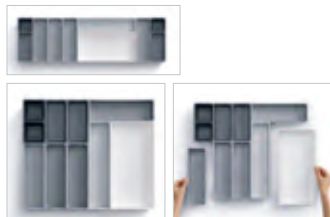
10-teiliges Steck-Set vom britischen Haushalts-Profi Joseph Joseph.

Kein vorgegebenes Ordnungsschema, sondern ein optimal auf Ihre Wünsche und Schubladengrößen anpassbares System: Die 10 einzelnen Elemente in 5 unterschiedlichen Größen können Sie beliebig anordnen und auch auf mehrere Schubladen aufteilen.

Ideal zum Beispiel für Besteck, Näh- und Bastelutensilien, Werkzeug, Bürobedarf, ...

Steckvorrichtungen rundum verbinden die Container fest miteinander. Selbsthaftende Gummifüße fixieren sie gegen lästiges Verrutschen beim Öffnen und Schliessen der Schublade. Aus pflegeleichtem Kunststoff. Höhe: 5 cm. 1 Element à 34,8 x 17,4 cm, 1 Element à 34,8 x 8,7 cm, 4 à 26,1 x 8,7 cm, 2 à 17,4 x 8,7 cm und 2 à 8,7 x 8,7 cm. Farbe: Weiss/Grau/Schwarz.

- **Modularer Schubladen-Organizer** Nr. 233-183-20 Fr. 36.95



Die 10 einzelnen Elemente in 5 unterschiedlichen Größen können Sie beliebig anordnen – so wie es zu Ihren Schubladengrößen und Wünschen passt.



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

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

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

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

An 4 Laschen sauber zu greifen.

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

Misst 32 Ø, wiegt 90 g.

- **NoStik® Spritzschutz, 2er-Set** Nr. 230-487-20 Fr. 15.95



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

983 Mikro-Löcher sorgen für optimale Luft- und Wärmезirkulation.

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

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebrannten Flecken.

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

- **Knusper-Backmatte** Nr. 221-990-20 Fr. 29.95



Das perfekte Frühstücksmesser: ideal zum Schneiden und Streichen.

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

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

- **Brotzeitmesser, 6er-Set** Nr. 229-432-20 Fr. 124.95



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

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

Produktqualität „Made in Germany“.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Diamond Lite Premium-Pfannen

- Haushaltspfanne, 24 cm Ø, 5 cm H, 1150 g
Nr. 220-983-20 **Fr. 109.95**
- Grossraumpfanne, 28 cm Ø, 5 cm H, 1650 g
Nr. 220-984-20 **Fr. 119.95**
- XXL-Pfanne, 32 cm Ø, 5 cm H, 2100 g
Nr. 220-985-20 **Fr. 134.95**
- Rechteckpfanne, 26 x 26 cm, 6 cm H, 1690 g
Nr. 223-868-20 **Fr. 129.95**
- Grill-Rechteckpfanne, 28 x 28 cm, 3,5 cm H, 1980 g
Nr. 223-871-20 **Fr. 134.90**
- Wok, 30 cm Ø, 9,5 cm H, 1710 g
Nr. 223-864-20 **Fr. 137.95**
- Gussbräter mit Glasdeckel, 6 Liter, 11 cm H, 2840 g
Nr. 223-866-20 **Fr. 199.95**

Sicherheits-Glasdeckel

- 24 cm Ø Nr. 221-040-20 **Fr. 24.95**
- 28 cm Ø Nr. 221-041-20 **Fr. 29.95**
- 30 cm Ø Nr. 223-865-20 **Fr. 32.95**
- 32 cm Ø Nr. 221-042-20 **Fr. 34.95**
- 26 x 26 cm Nr. 223-869-20 **Fr. 32.95**
- 28 x 28 cm Nr. 223-873-20 **Fr. 34.95**

*ID 0000034062



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



Der ferromagnetische Spezialboden der Pfanne ist vollflächig aufgelötet.

Perfekt dazu passend: der extra starke XXL-Pfannenwender.

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

- Pfannenwender „Flip it“
Nr. 219-389-20 **Fr. 18.95**



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.

• **Oscar's Holz-Pflegeset**
Nr. 233-911-20 Fr. 62.95



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

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

Das patentierte Anzuchtssystem mit Erfolgsgarantie. Pflanz Erde, 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 Keimschale mit Wasser füllen, Bio-Saatpads (2 mitgeliefert, weitere separat erhältlich) in den Edelstahlinsatz legen und keimen lassen. Nach 5 - 7 Tagen können Sie Ihre Microgreens ernten – und gleich wieder neue ansetzen.

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

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

• **Microgreens Starter-Set, 4-teilig**
Nr. 235-971-20 Fr. 49.95

Bio-Saatpads, 4er-Set Fr. 14.95

- Rauke Nr. 235-980-20
- Kresse Nr. 235-981-20



Täglich frisch gebackene Brötchen und Croissants.

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

Während Sie den Kaffee eingiessen, backt der Brötchen-Bäcker für Sie duftendes, goldbraunes Frühstücks-Gebäck in nur 1-15 Minuten. **Zum Aufbacken, Fertigbacken oder Überbacken.**

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

das Gerät schaltet sich automatisch ab.

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



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

- **Brötchen-Bäcker „Deluxe“**
Nr. 220-082-20
Fr. 99.95

Der weltweit platzsparendste Allesschneider aus Metall. Made in Germany.

Geklappt gerade 10 cm schmal. Bei Pro-Idee 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**.

- **Allesschneider icaro 5 Duo Plus**
Nr. 235-062-20 Fr. 279.–

**Im Vergleich zum Vorgängermodell (icaro 7 Version 1) von ritterwerk. **119443*



Zusammengeklappt nur 10 cm schmal.

Ausstattung und Funktionen im Überblick.

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



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

Der Food-Trend des Sommers: zarte Eiströllchen – ganz einfach hausgemacht.

Ein kulinarisches Highlight, von dem Ihre Gäste noch lange sprechen werden.

Eis in Kugeln war gestern. Heute geniessen Feinschmecker ihr Eis hauchdünn gefroren und zu zarten Röllchen gedreht. Ein himmlischer, erfrischender Genuss und in Thailand der Hit an den Streetfood-Ständen. Jetzt sind die Eiströllchen auch bei uns zum kulinarischen Geheimtipp avanciert – und mit dieser genialen Kühlplatte ganz einfach selbstgemacht.



Überraschen Sie Gäste und Familie mit kreativen Variationen. Frisch am Tisch zubereitet. Für jeden nach seinem Geschmack.

Nach 24 Stunden im Froster (mind. -20 °C) ist das Kühlmittel im Inneren der Platte gefroren. Die gespeicherte Kälte reicht für ca. 3-6 Portionen (bei 25 °C Raumtemperatur). Nach Wunsch Früchte, Schokoraseln, Kekse, gehackte Nüsse, ... auf die Platte geben und mit einer Mischung aus Sahne, Kondensmilch und Vanillezucker (Rezept mitgeliefert) übergiessen. Jetzt mit 2 Spachteln (mitgeliefert) die festen Zutaten zerkleinern und alles vermischen. Anschliessend dünn auf der Kühlplatte verstreichen. In wenigen Sekunden ist die Masse gefroren. Nur noch den Spachtel an einer Ecke ansetzen und schieben: Wie von selbst



Lieferung inklusive 2 Schabern, 6 Ausstechformen und Rezepten.

dreht sich die Eiscremeschicht zu luftigen Röllchen auf. Auf Wunsch noch mit Sahne, Früchten, Saucen, ... toppen – fertig.

Im rechteckigen Format (statt wie üblich rund) exklusiv bei Pro-Idee.

So bleiben keine Reste an den Rändern zurück. Misst 29 x 5 x 24 cm (B x H x T), wiegt ca. 2,1 kg. Inkl. 2 Schabern, 6 Ausstechformen, Rezepten und Anleitung).

- **Rolled Ice-Kühlform**
Nr. 226-924-20 Fr. 39.95

Genial praktisch, funktional (und cool): die innovative Spiegelei-Form von Dreamfarm.

Kreisrund braten, sicher wenden und direkt aus der Form servieren.

Viel praktischer und funktionaler als oft übliche simple Spiegelei-Formen: Das ausgetüftelte Design und flexibles, haftfreies Silikon machen diesen kleinen Helfer zum echten Multitalent zum perfekten Braten und Wenden, Anheben und

Anrichten Ihrer Spiegeleier. Pfannenheber oder andere Küchenhelfer überflüssig.

Nichts verläuft, zerbricht oder fällt herab.

Einfach in die Pfanne legen und das aufgeschlagene Ei einfüllen. Durch das Gewicht des flüssigen Eies wird die Unterseite des halbrund geformten Silikonrings fest auf den Pfannenboden gedrückt. So kann das Eiweiss nicht auslaufen. Zum sicheren Wenden einfach am hochgestellten Griff anheben und die Ringform um ihre Achse drehen. Zum Schluss kurz den Nylongriff zusammendrücken: Und Ihr Spiegelei gleitet ohne anzuhaften direkt auf den Teller, Ihren Toast, ... Misst ca. 9 cm Ø, wiegt 40 g. Mit abgeklapptem Griff flach zu verstauen.

- **Spiegelei-Form, 2er-Set**
Nr. 236-420-20 Fr. 29.95



Einfach kurz den Nylongriff zusammendrücken – und Ihr Spiegelei gleitet ohne anzuhaften direkt auf den Teller, Ihren Toast, ...

Zu praktisch jedem Küchentool eine aktuelle, geprüfte Empfehlung für Sie.

Entdecken Sie diese und mehr als 500 weitere gute Tipps online



www.proidee.ch/kuechenhaus



Das Einhand-Wiegemesser von AdHoc®.
Zerkleinert frische Kräuter effizient und mit präzisiertem Schnitt.



Die Frischhalteplatte mit Kühlakkus.
Snacks, appetitlich frisch gekühlt und dekorativ präsentiert.



Die praktische Herd-Eckablage.
Japanisches Design macht die ungenutzte Herd-Ecke zum praktischen Abstellplatz.



Die bessere Obstbodenform.
Mit maximaler Antihafteffekt durch 100 % Platin-Silikon.



Der Chicken Leg Roaster.
Perfekt gegrillte Hähnchenschenkel: ohne lästiges Wenden. Ohne Anhaften.

Das traditionsreiche Solinger Zöppken – in moderner Neuauflage.

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

Anderswo sagt man Pleudchen, Hümmelchen, Knippchen oder Hölzestielchen. In seiner Solinger Heimat heisst es Zöppken: das kleine, blitzscharfe Schäl- und Gemüsemesser, das in keiner Küche fehlen darf. Jetzt gibt diese Neuauflage des Klassikers – hergestellt in Solingen. Mit der langanhaltenden Schärfe und Ergonomie des altbewährten Originals. Doch erstmals mit einer Dünnschliff-Klinge aus rostfreiem, geschmacksneutralem Edelstahl (statt Carbon-

stahl) und einem bündigen Übergang zwischen Klinge und Griff (ohne oft üblichen unhygienischen Spalt).

Extrem dünn geschärft und sorgfältig blaugeplisstet.

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

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

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

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

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

- **Solinger Messer Zöppken Style, 3er-Set**
Nr. 236-400-20 **Fr. 74.95**

3-er Set in schöner Holzbox: bestehend aus 2 Zöppken (1 x gebogene, 1 x gerade Klinge) und einem Spickmesser.



Preisgekröntes* japanisches Design: reibt Parmesan, Ingwer, Knoblauch, ... flockenfein.

Kompakt, ergonomisch, einzigartig. Design-Adelsschlag: Die Aufnahme in den MoMA-Shop, New York.

Geformt wie ein schwebendes Blatt farbiges Papier (jap. Irogami), dabei aus solidem Metall. Mehrfach prämiert* und jetzt sogar im MoMA-Shop

New York erhältlich: Diese Handreibe ist ein Musterbeispiel für die perfekte Verbindung von Ästhetik und Funktionalität. Gefertigt von Tsuboe, einem der renommiertesten japanischen Hersteller von Qualitätsreibern mit über 115 Jahren Erfahrung.

Handlich, rutschfest und blitzscharf.

Während die gebogene Ecke stabil an Ihrer Handkante eingehängt ist, schmiegt sich die geschwungene Reibefläche ergonomisch in Ihre Handfläche. Die winzigen

Zähne der 2-Wege-Feinreibe sind nach traditionellem handwerklichem Vorbild in der „Honmetate“-Technik geschärft, für das

Tsuboe über Jahrzehnte ein präzises maschinelles Verfahren entwickelt hat. **Reibt leicht flockenfeine Raspeln von Hartkäse, Ingwer, Knoblauch, ...**

Aus solider Aluminiumlegierung, farbig eloxiert. Misst 8 x 2,5 x 8 cm (L x B x H), wiegt 25 g.

- **Irogami Design-Reibe**
Nr. 236-520-20 **Fr. 37.95**

*Good Design Award 2020 in der Kategorie Haushaltsprodukte 2020 und Tokyo International Gift Show Award 2022 in der Kategorie Kitchen & Dining Goods.



Die mehrfach preisgekrönte* Irogami Design-Reibe ist eine perfekte Verbindung von Ästhetik und Funktionalität.

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 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

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.

Hightech-Tücher, 5er-Set

Fr. 29.95

- Rot Nr. 204-129-20
- Blau Nr. 121-582-20
- Grau Nr. 204-280-20

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.



Cooler Beach- Boys und-Girls schützen Ihre Drinks vor lästigen Insekten.

Ungetrübter Trinkgenuss im Garten, auf dem Balkon oder der Terrasse.

Einfach auflegen und leicht andrücken: Die flexible Silikonabdeckung saugt sich leicht am Glasrand fest, liegt sicher auf und hält Fliegen, Wespen, ... zuverlässig von Ihrem Getränk fern. Auch herabfallende Blätter oder Pollen können so nicht in Ihr Getränk gelangen.

Die originellen Figuren sorgen für ein Schmuzeln und vermeiden Verwechslungen.

Surfer, Sonnenanbeter und Badenixe – jede einzelne Abdeckung hat ein anderes Motiv. So erkennen Sie Ihr Glas sofort.

Heissgetränke bleiben darunter länger warm.

Mit 10,5 cm Ø passen die Abdeckungen auf fast alle Gläser, Becher und Tassen. Das hochwertige Platin-Silikon ist lebensmittelecht, absolut geruchs- und geschmacksneutral, temperaturbeständig von -40 bis +240 °C und spülmaschinenfest. Gewicht je ca. 22 g.

- **3er-Set Glas-Abdeckung**
Nr. 236-263-20 **Fr. 27.95**



Impressum

Pro-Idee Catalog GmbH, Aachen (D) · Zweigniederlassung St. Gallen · Fürstenlandstrasse 35 · CH9000 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

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

Einfach den Tubenfalz in den Schlitz stecken und an der stabilen Schraube drehen: Mühelos drückt die praktische Presse auch den letzten Rest Senf, Mayonnaise, Tomatenmark, ... aus der Tube. Nichts wird verschwendet, Ihre Finger bleiben sauber und geschont. Ideal auch für Ölfarben, Zahncreme, teure Salben und Cremes.

Dank der Standfunktion zugleich Ordnungshüter.

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

- **Edelstahl-Tubenpresse, 3er-Set**
Nr. 233-738-20 Fr. 36.95



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

Edelstahl-Tubenpresse,
3er-Set Fr. 36.95



Die Frischhalteboxen schliessen
100 % luft- und aromadicht.

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-Verchlüssen 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 Silikonichtung, froster- und mikrowellenfest. Spülmaschinengeeignet. In fünf Einzelgrößen und zwei 3er-Sets erhältlich. Wiegen je nach Grösse zwischen 380 und 1.350 g.

Glas-Frischhalteboxen EasyClip

- 0,45 l (13,9 x 9,9 x 7 cm) Nr. 236-304-20 Fr. 12.95
- 0,7 l (16,7 x 11,9 x 7 cm) Nr. 236-305-20 Fr. 16.95
- 1 l (19,8 x 13,9 x 7 cm) Nr. 236-306-20 Fr. 21.95
- 1,5 l (23,8 x 16,7 x 7 cm) Nr. 236-307-20 Fr. 26.95
- 2,25 l (27,8 x 19,8 x 7 cm) Nr. 236-309-20 Fr. 31.95
- 3er-Set klein (2 x 0,7 l, 1 x 1,5 l)
Nr. 236-340-20 Fr. 56.95
- 3er-Set gross (2 x 1 l, 1 x 2,25 l)
Nr. 236-341-20 Fr. 72.95



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



In fünf Einzelgrößen und zwei 3er-Sets erhältlich.

Arbeiten wie die Profis: Auf Edelstahl.

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

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

Skalierung für zentimetergenaues Arbeiten. Beidseitige Anschlagkante für festen Halt.

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

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

Hygienisch immer einwandfrei.

Auf Edelstahl setzen sich weder Bakterien noch Gerüche fest.

Zudem ist das Material säureresistent, lebensmittelecht, rostfrei und einfach mit Wasser und Spülmittel zu reinigen.

Zum Wegräumen viel zu schade.

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



- **Edelstahl-Arbeitsplatte**
Nr. 236-444-20
Fr. 74.95



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

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 Wasserauslauf variabel zu platzieren.

Rechts, links oder vorne: Mit einem Griff bringen Sie den

Wasserablauf in die gewünschte Position und leiten das Abtropfwasser so direkt ins Becken.

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

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

Besteckkorb mit Messerschlitzen. **Eleganter Edelstahl-Look, der zu Ihrer Küche passt.**

Aus robustem basalt-schwarzem Kunststoff mit Edelstahl-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.

- **Ausziehbarer Abtropfkorb**
Nr. 230-761-20 Fr. 79.95



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

Die clevere Eiswürfelform: kinderleicht hebeln (statt knifflig lösen).

Aus geschmacks- und geruchsneutralem Edelstahl (statt Plastik). Mit innovativem Hebeleinsatz und tropffreier Auffangschale.

Keine Tropfen auf dem Tisch oder Boden. Kein mühsames Herauslösen. Keine umherspringenden Eiswürfel. Ein Zug am kälteisolierenden Hebelgriff genügt: Und 18 gleichmässige Eiswürfel sind sauber aus dem Edelstahlgitter gelöst – zum Entnehmen bereit.

Solider 18/8-Edelstahl (statt Plastik): lebenslang geschmacksneutral und hygienisch, weichmacherfrei und spülmaschinengeeignet.

Dank der höheren Wärmeleitfähigkeit von Edelstahl gefriert das Wasser schneller als in üblichen Kunststoffformen. Ideal für Nachschub.

In der mitgelieferten Auffangschale bequem und tropffrei zu transportieren.

Auf dem Weg von der Spüle zum Gefrierschrank und zum Transportieren und Servieren der fertigen Eiswürfel: Nichts tropft, schwappt über oder läuft aus. Misst 36 x 14 x 5 cm (L x B x H), wiegt ca. 635 g. Eiswürfel: 3 cm Kantenlänge. Hebel und Gitter herausnehmbar. Spülmaschinengeeignet.

- **Edelstahl-Eiswürfelform mit Hebel**
Nr. 236-583-20 Fr. 49.95



Ein Zug am Hebelgriff genügt – und 18 gleichmässige Eiswürfel sind zum Entnehmen bereit.

Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung

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



Pro-Idee Shops 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