

Winter
2024

Pro·Idee
KÜCHENHAUS

Neue Ideen für Küche und Gastlichkeit.



**Nie mehr zerbrochene
Lebkuchenmänner: Die
Lebkuchen-Backform
aus 100 % Platin-Silikon.
Seite 17.**

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

100 % Platin-Silikon. Topf mit Thermometer. Einzigartige Drehmechanik.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
die Kunst der Profi-Köche lässt uns oft ehrfürchtig staunen.

Doch oft sind deren Kreationen
einfacher herzustellen als es aussieht.
Denn mit dem richtigen Handwerk-
zeug gelingt vieles ganz leicht.

Mit den ersten Mini-Batzen-Back-
formen aus **100 % Platin-Silikon**
kreieren Sie die abwechslungsreich-
sten Leckerbissen, genau in Portions-
grösse, im Ofen oder Froster – und
dank maximaler Antihafteffekt

kinderleicht gelöst. (Seite 37)

Feine Saucen, zarte Cremes, geschmolzene Kuvertüren, ...
zaubern Sie im **praktischen Simmertopf mit Thermometer**
und **Glasdeckel** schnell, einfach und immer perfekt. (Seite 10)

Die **kraftsparende Kartoffelpresse** arbeitet mit **einzigarti-
ger Drehmechanik** (statt üblicher Hebel) – so gelingen selbst
grosse Mengen Kartoffelpüree, Gemüse- und Fruchtemus und
sogar Spagetti-Eis mühelos und schnell. (Seite 23)

Diese und zahlreiche weitere faszinierende Ideen finden Sie
im vorliegenden Katalog. Für alle weiteren Fragen zur
Küchenausstattung 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 64.



das Steak- In Deutschland

Für wahren Fleischgenuss ist ein Steakbesteck praktisch unverzichtbar. Dieses wurde von den Profis von SteakChamp entwickelt und ist besten Beef-Cuts und BBQ-Spezialitäten würdig. Statt zu reissen, gleitet die glatte Messerklinge butterweich durch Fleisch und Krusten – mit sauberem Schnitt. Dabei halten die stabilen Gabelzinken auch kräftige Stücke sicher fest. **Präzise von Hand geschliffen. Blitzscharf und besonders schnitthaltig.**

Der Spezial-Klingenstahl 4116 (auch: X50CRMOV15) gehört zu den besten Legierungen für Qualitätsmesser weltweit. Rost- und säurebeständig, bruchfest, pflegeleicht und besonders schnitthaltig. Durch die geschwungene Klingenspitze kommt beim Schneiden lediglich die Messerspitze mit dem Teller in Berührung. Das schont die Schneide und hält sie noch länger scharf.

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

Gesamtlänge Messer 24 cm, Gabeln aus Edelstahl 21,5 cm. Spülmaschinengeeignet (jedoch Handspülen empfohlen).

- **Steak-Besteck Prime Rib, 2er-Set**
Nr. 236-684-72
Fr. 74.95

Selten zu finden: die kompakte Siebträger-Maschine mit integrierter Milchschaum-Automatik und abnehmbarem Milchtank.

Professionelle Zweikreis-Thermoblock-Technologie bereitet klassischen Espresso und Milchschaum-Spezialitäten auf Tastendruck.

Alles, was Sie von einer guten Siebträger-Espressomaschine erwarten: professionelles Zweikreis-Thermoblock-System mit Vorbrüh-Funktion. 20 bar ULKA-Pumpe für viel köstliche Crema. Tassenwärmer, einstellbare Wassermenge, 2-Tassen-Auslauf, ... Und der Clou: ein automatisches Milchschaum-System mit abnehmbarem 0,7 l-Milchbehälter (statt einer simplen Dampfdüse). Im kompakten Edelstahl-Design zum sehr guten Preis.

Per Tastenwahl: klassischer Espresso, cremiger Cappuccino oder Latte Macchiato.

Nur Kaffeepulver oder -pad in den Siebträger geben, arretieren und 1 oder 2 Espresso wählen. Oder Sie drücken Cappuccino oder Latte Macchiato wahlweise in gross oder klein. Automatisch fließt köstlicher Milchschaum in Tasse

oder Glas und sofort kommt der brühheisse Espresso dazu. Durch das Zweikreis-System ohne Wartezeit. Espresso- und Milchschaummenge sind programmierbar. Auf Wunsch können Sie auch Milchschaum allein entnehmen. Geeignet für alle Milchsorten und Milchalternativen.

Benötigt kaum mehr Stellfläche als ein A4-Blatt. Kinderleicht zu bedienen.

Milchschaum-System (7 cm B) bei Nichtgebrauch auch komplett abnehmbar. Der Espressobezug funktioniert normal weiter.

Elegant, pflegeleicht und langlebig.

Edelstahl-Design mit LC-Display, Tassenwärmer (10,5 x 18,5 cm), Entkalkungs-/Reinigungsfunktion. 1,3 l-Wassertank und 0,7 l-Milchbehälter abnehmbar. Inkl.

je 2 doppel- und einwandige Filtereinsätze (1 und 2 Tassen), Pad-Einsatz, Messlöffel, Tamper. Misst 21,5 x 31 x 32 cm (B x H x T), wiegt 4,6 kg. 80 cm-Kabel für 220-240 V/ 1.350 W. SGS FIMKO Ltd./GS-geprüfte Sicherheit*.

• **Espresso-Maschine Gourmet Latte**
Nr. 237-025-72
Fr. 289.-

*GZES240500907201



Einfach per Tastendruck bereiten Sie Ihren Lieblingskaffee – wahlweise mit automatisch fließendem Milchschaum genau nach Wunsch.



Elegantes Edelstahlgehäuse mit praktischem Tassenwärmer.



Im Lieferumfang enthalten: je 2 doppel- und einwandige Filtereinsätze (1 und 2 Tassen), Pad-Einsatz, Messlöffel, Tamper.

Elegantes Design, präziser Schnitt: Besteck in Gastro-Qualität. Zum sehr guten Preis.

entwickeltes Qualitätsprodukt von SteakChamp. Solide, langlebig und blitzscharf.

Das Steak-Besteck wird als 2er-Set in edler Geschenkbox geliefert.

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





Der bessere Handtuchhalter: einfach einhängen statt bohren, schrauben, kleben.

Elegant, stabil und mobil. Ideal für Küche, Bad, Gäste-WC.

Auch für (Hand-)Tücher ohne Aufhänger.

Vergessen Sie Saugnäpfe, Klebehaken oder gar Bohrlöcher. Diese eleganten (Hand-)Tuchhalter hängen Sie einfach an eine Schranktür oder Schublade. So sind Hand-, Geschirr- oder Wischtuch, Topflappen, ... immer griffbereit, wo Sie sie brauchen. Ideal auch für Frottiertücher in Bad und Gäste-WC.

Geniales Push & Pull-Prinzip: keine (abgerissenen) Aufhänger, kein lästiges Einfädeln.

Einfach Tuch in die Silikonrosette drücken –

hält. Zum Abnehmen genügt ein kurzer Zug. Aus mattiertem Edelstahl. Für alle Türen und Schubladen bis 20 mm Falzstärke. Messen je 5 x 6 x 4 cm (B x H x T), wiegen je 66 g.

- **Handtuchhalter Push & Pull, 4er-Set**
Nr. 229-570-72
Fr. 29.95

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

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

Schon vor Jahrtausenden wurden Lebensmittel durch Fermentieren haltbar gemacht. Jetzt ist diese 100 % natürliche Konservierungs- und Veredelungs-Methode wieder voll im Trend. Anders als z. B. beim Einkochen bleiben

Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten; wertvolle probiotische Bakterienkulturen werden gebildet. Und das Beste: Weisskohl, Karotten, Rote Beete, ...

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

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

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

- **Fermentierglas mit Gärventil**
Nr. 231-188-72 Fr. 32.95



2 praktische Gewichte zum Beschweren des Fermentierglases im Lieferumfang enthalten.



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



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

Mit diesem genialen Aufstrichlöffel ein Kinderspiel.

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

Beim Ablegen bleiben Tisch oder Arbeitsplatte sauber.

Durch einen Knick im Griff bleibt die Laffe auf Distanz zur Unterlage. **Ideal auch für Senf-, Mayonnaise-, Babygläschen, ... Und als Probierlöffel beim Kochen.**

Gesamtlänge ca. 21 cm. Wiegt 23 g. BPA-frei, spülmaschinengeeignet, hitzefest bis 260 °C.

Aufstrichlöffel, 2er-Set Fr. 19.95

- Grün und Türkis Nr. 230-745-72
- Orange und Rot Nr. 237-063-72



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



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

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

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

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebrannten Flecken.

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

- **Knusper-Backmatte** Nr. 236-744-72 **Fr. 29.95**



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

- Einzeln Nr. 232-719-72 **Fr. 12.95**
- 2er-Set Nr. 232-730-72 **Fr. 23.95** (Sie sparen 1.95 Fr.)





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

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

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

Schärfeinsätze aus ultrahartem, langlebigem Wolframcarbid.

Einfach den Schärfeinsatz mit dem benötigten Schleifwinkel einklicken und den Gerätekopf mit leichtem Druck mehrmals über die Klinge ziehen. Zum anschliessenden Abziehen (Feinschliff) nutzen Sie den mitgelieferte Entgrater-Einsatz. In Sekunden schneiden Ihre Messer und Scheren wieder leicht und präzise.

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

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



- 7-in-1 Multi-Klingenschärfer
Nr. 235-370-72 Fr. 29.95



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



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

- 30°: Küchen-/Taschenmesser, japanische Messerklingen mit beidseitigem 15°-Schliff
- 45°: Ausbeinmesser, europäische Messerklingen mit beidseitigem 20-22°-Schliff, Amboss-Gartenscheren, Cutter, Spaten, Jagdmesser
- 50°: Fleischerbeile, Äxte
- 23°: Wellenschliff-Messer, Bypass-Ast-/Gartenschere, Meissel
- 35°: feine Haushaltscheren, Rasenscheren
- 65°: grobe Scheren, Heckenscheren

Die Schärfe und Schnitthaltigkeit jetzt auch als Schäl-

Qualität „made in Germany“.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Küchenmessern, die oft nur aus einfachem Stahl gestanz 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.



Endlich: Avocados nach Wunsch

Natürliche Shetlandwolle lässt die Früchte in nur 24-48 Stunden



grosser Damaszener-Messer – und Gemüsemesser.

Zum erfreulich guten Preis.

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. 224-797-72 Fr. 27.95
- **Damast-Gemüsemesser, Klinge 8 cm, 27 g**
Nr. 224-798-72 Fr. 27.95
- **Damast-Santokumesser, Klinge 10 cm, 37 g**
Nr. 224-799-72 Fr. 49.95
- **Damast-Kochmesser, Klinge 15 cm, 55 g**
Nr. 226-922-72 Fr. 59.95
- **4er-Set bestehend aus Schäl-, Gemüse-, Santoku- und Kochmesser**
Nr. 226-923-72 Fr. 159.95
(Sie sparen Fr. 5.85)

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



Schälmesser

Gemüsemesser

Santokumesser

Kochmesser

auf den Punkt gereift.

den verzehrfertig reifen. Gleichmässig und ohne Druckstellen.

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

100 % natürlich und nachhaltig.

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

- **Avocado Sock®**
Nr. 232-571-72 Fr. 22.95

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. 120-386-72 Fr. 31.95



Jetzt können Sie Ihre wertvollen Pfannen und Töpfe bedenkenlos stapeln.

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

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

Hitzebeständig bis 200 °C. Perfekt auch als Untersetzer.

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

- **Stapelschutz, 9er-Set**
Nr. 234-580-72 Fr. 21.95



Stapelschutz, 9er-Set Fr. 21.95

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 verschieden grossen Schlaufen sind aus einem Stück 3 mm starkem Edelstahl draht nahtlos gebogen; die Enden haltbar im Griff verankert. L 32 cm, B 7,5 cm, wiegt 110 g. Einfach unter fliessendem Wasser zu reinigen.

- **Dänischer Schneebesen**
Nr. 236-374-72 Fr. 16.95



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

GEFU



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 spülmaschineneignung.

Nahtlose Thermogläser, 3er-Set

- Espresso (80 ml, 6,5 cm H)
Nr. 236-489-72 Fr. 22.95
- Kaffee (250 ml, 9 cm H)
Nr. 236-524-72 Fr. 24.95
- Latte (350 ml, 14 cm H)
Nr. 236-525-72 Fr. 32.95



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

„Kettenhemd“ statt Alu-Folie: hält Ihr Bratgut im Ofen saftig und fördert eine köstlich knusprige Kruste.

Immer wieder verwendbar. Nachhaltig und schadstofffrei.

Vergessen Sie umweltbelastende Alu-Folie zum Abdecken Ihrer Speisen im Backofen. Dieses 40 x 40 cm grosse Kettennetz aus Edelstahl ist die perfekte, immer wieder verwendbare Alternative. Unzählige einzeln verbundene Edelstahlringe bilden ein hochflexibles Geflecht, das Ihre Braten, Geflügel, Fisch und Gemüse abdeckt und so vor dem Austrocknen schützt. Und keine schädlichen Partikel können in Ihre Speisen übergehen.

Geflügel und Braten bleiben in Form und köstlich saftig – mit perfekter Kruste.

Einfach das „Kettenhemd“ über das rohe Bratgut legen. Das feine Edelstahl-Geflecht schützt die Speisen vor zu viel direkter Hitze, speichert dafür die Ofenwärme und gibt sie gleichmässig an das Bratgut ab. So garen Ihre Speisen schonender, bleiben saftig und es bildet sich eine knusprige braune Kruste.



Ideal auch zum
Blindbacken.

Viel weniger Fettspritzer im Ofen.

Zum Begiessen und für Garproben müssen Sie das Netzgeflecht nicht abnehmen. Und nach dem Braten hält die vom Netz gespeicherte Wärme Ihre Speisen bis zum Anschneiden heiss.

Hygienisch in der Spülmaschine zu reinigen.

100 % Edelstahl. Misst 40 x 40 cm, wiegt ca. 515 g. Ideal auch zum Blindbacken.

- **Braten-Kettenhemd** Nr. 235-780-72 Fr. 69.95

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.



Brotzeitmesser,
6er-Set Fr. 124.95

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. 229-432-72 Fr. 124.95

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

Platzsparendes Falt-Design mit Glaseinsatz und Dampfauslässen.

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

2 Lüftungsventile: Kein Kondenswasser verwässert Ihr Bratgut.

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

- **Universal-
Abdeckung**
Nr. 236-232-72
Fr. 36.95



Auch perfekt als Spritzschutz in
der Mikrowelle.



Doppelwandiges Fine Bone China hält Ihre Saucen länger heiss.

Elegante Thermo-Sauciere von ASA Selection.

Empfohlen auch von Sternekoch und „Saucengott“ Jens Rittmeyer.

Sternekoch Jens Rittmeyer ist überzeugt: „Erst eine gute Sauce macht ein Gericht richtig rund.“ Und damit diese auch bei Tisch lange appetitlich heiss bleibt, gibt es jetzt diese elegante, doppelwandige Thermo-Sauciere. Die Luft zwischen den Porzellanwän-

den isoliert perfekt. Auch der dicht schliessende Deckel hält die Hitze im Inneren. Dabei bleibt die Sauciere aussen kühl und lässt sich gefahrlos anfassen.

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

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

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

Ca. 28 Stunden Brennzeit bei 1180 °C machen das feine Knochenporzellan besonders kantenfest und widerstandsfähig. Das edle Cremeweiss und das schlichte Design passen zu klassischem wie modernem Geschirr und den meisten Dekoren. Misst 10 x 9 x 7 cm (H x B x T), wiegt 295 g. Fasst 140 ml. Spülmaschinengeeignet.

- **Thermo-Sauciere**
Nr. 231-231-72 Fr. 22.95
- **Thermo-Sauciere, 2er-Set**
Nr. 231-401-72 Fr. 42.95
(Sie sparen 2.95 Fr.)

Wahlweise auch im praktischen 2er-Set erhältlich.



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



Kein Anbrennen. Kein Gerinnen. Kein Überlaufen.

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

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

Für alle gängigen Herdarten.

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

Saucen und Cremes gelingen kinderleicht ohne zu gerinnen. Schokolade und Kuvertüre können beim Schmelzen nicht mehr verbrennen.

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

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

- **Simmertopf mit Glasdeckel**
Nr. 235-463-72
Fr. 44.95





Der Tischgrill der neuesten Generation: edles Design und innovative Heizfolien-/Sensor-Technologie.

Perfekt gleichmässige, präzise einstellbare Hitze liefert den perfekten Grillgenuss.
Gemeinsam am Tisch. Drinnen und draussen.

Keine simplen Heizstäbe wie bei herkömmlichen Elektrogrills. Dieser Design-Tischgrill arbeitet mit einer mikrometerdünnen Heizfolie, die in einem 5-schichtigen System vollflächig mit der Alugussplatte verbaut ist. Der Effekt: Die Grillfläche wird optimal gleichmässig beheizt. Keine kühlen Ränder, keine punktuell zu hohe Hitze. Präzise Sensor-Elektronik überwacht konstant die Plattentemperatur und gleicht eventuelle Schwankungen sofort aus (z. B. wenn neues Grillgut aufgelegt wird). Das Ergebnis: Alles wird auf den Punkt gleichmässig gegart und köstlich knusprig gebräunt. Und das sogar dank 950 W (statt oftmals 1.400 W) mit bis zu 40 % weniger Strom als konventionell beheizte Tischgrills. **Präzise Temperaturwahl auf 100, 150, 190 oder 250 °C.**

Steaks und Burger grillen bei hoher Hitze wunderbar kross und saftig. Zarter Fisch, Gemüsescheiben, Pfannkuchen, ... werden bei milderen Temperaturen schonend gebräunt – ohne Zugabe von Fett. Kaloriensparend und raucharm.

Robuste Antihaft-Beschichtung (PTFE): haftfrei auch beim fettarmen Grillen und Braten.

Nichts brennt ein oder klebt fest.

Geschaffen für abwechslungsreiche Gaumenfreuden und gemütliche Runden. Überall, wo eine Steckdose erreichbar ist.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Teppanyaki-Spezialitäten aus Fisch, Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchten. Oder backen Sie gemeinsam Tortillas, Cheese Toasties, Eierspeisen, ... **Zum kinderleichten Reinigen sind Füsse und Elektroanschluss abnehmbar.**

Lose Teile kurz abwischen. Die Grillplatte ist mit etwas Spülmittel, Wasser und Schwamm im Nu sauber. Misst 40,5 x 30,5 x 7,9 cm (L x B x H), wiegt 3,1 kg. 1,8 m-Kabel für 220 - 240 V/950 W.

- **Design-Tischgrill Magic**
Nr. 236-231-72
Fr. 329.–



Perfekt für abwechslungsreiche Gaumenfreuden und gemütliche Runden.

Hygienische Sauberkeit – ohne Chance für Bakterien.

Innovativer Silikonschwamm mit 4.000 Reinigungsrippen.

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

Ganz sanft zu empfindlichen Oberflächen.

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

Ideal auch zur Entfernung von Fusseln und Tierhaaren.

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

- **Silikonschwamm, 3er-Set** Nr. 236-728-72 Fr. 24.95



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



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

Die Al Aus

Geniale Vielzahl-Dosen für (fast) alle

Kein Vergleich zu Emaille-Gefässen von früher. Bei diesen modernen Vielzahl-Dosen ist die Emaille (statt in einer dicken) in vielen feinen Schichten auf den Stahlkörper aufgetragen. Der Effekt: Keine ungeschönten Abplatzer bis aufs Metall. Nichts beeinträchtigt das Aussehen und die hervorragenden Eigenschaften der glasharten Emaille-Oberfläche.

Extrem robust und hygienisch. Säure-, kratz- und schnittfest.

Anders als viele Kunststoffe gibt Emaille keine unerwünschten Stoffe ab und ist in der

Auf Wunsch auch im 5er-Set mit verschiedenen Grössen erhältlich.



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

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

Strahlender Glanz in nur 30 Sekunden.

Einfach die Reinigungsplatte in eine Spülschüssel (bitte keine Metallschüssel) legen, Salz und heisses Wasser hinzufügen und die angelaufenen Teile in die Lösung geben. Kurz abspülen, trocknen – fertig. Winzige geladene Teilchen (Elektronen) werden von der



Speziallegierung (aus 6 Metallen) freigesetzt – und bewirken die Trennung der Edelmetalle vom Patina bildenden Schwefel. Ein völlig ungiftiges Verfahren.

Ideal für Silber, Gold und versilberte Teile.

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

- **Silberglanz-Reinigungsplatte**
Nr. 219-185-72
Fr. 24.95

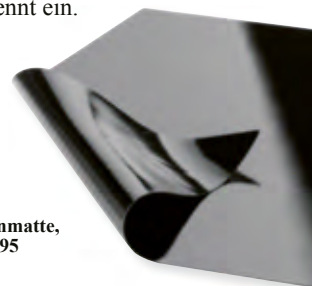
Hitzebeständiges

Kein mühsames Rei

Tropfendes Fett und Fleischsaft, auslaufender Obstsaft, Teig, ... Diese praktische Backofenmatte schützt vor eingebraunten 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.



Silikon Backofenmatte,
2er-Set Fr. 24.95

Isk6nner in der K6che. Emaile (statt Plastik).

Aufgaben. Froster-, herd- und ofenfest. Schnitt-, kratz- und s6urefest.

Verwendung geruchs- und geschmacksneutral. Keine Bakterien oder Keime k6nnen sich an der porenlos glatten Oberfl6che festsetzen. Anders als Glasbeh6lter 6berstehen die Emaile-Dosen leichte St6rze ohne Schaden.

Aufbewahren, einfrieren, backen, gratinieren, kochen, erhitzen, ... Und direkt servieren.

Sogar auf dem Grill und auf der Herdplatte (auch Induktion) k6nnen Sie die Vielzweck-Gef6sse einsetzen. Temperaturbest6ndig von -20 bis +400 °C. Platzsparend in- und 6bereinander stapelbar. Sp6lmaschinenfest. Transparente Kunststoffdeckel mitgeliefert. In 4 Einzelgr6ssen und im 5er-Set: **0,7 l** (14,5 x 9,5 x 7,5 cm, 260 g), **1,12 l** (17,5 x 11,5 x 7,5 cm, 335 g), **1,9 l** (20 x 15,5 x 8 cm, 490 g), **2,8 l** (23,5 x 17,5 x 8,5 cm, 700 g).



Vielzweck-Dosen Emaile

- 0,7 l
Nr. 231-385-72
Fr. 21.95
- 1,12 l
Nr. 231-388-72
Fr. 26.95
- 1,9 l
Nr. 231-387-72
Fr. 37.95
- 2,8 l
Nr. 231-386-72
Fr. 44.95
- 5er-Set
(2x 0,7 l, 1,12 l,
1,9 l, 2,8 l)
Nr. 231-374-72
Fr. 144.95
(Sie sparen 8.80 Fr.)

Silikon h6lt Ihren Backofen sauber.

nigen. Keine eingebraunten Flecken. Nur 24.95 Fr.

Ideal auch als Backmatte f6r Ihr Weihnachtsgeb6ck. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Sp6lmaschine geben. Aus gewebeverst6rktem, lebensmittelechtem Silikon. F6r Elektro- und Gasherde. Mit 45 x 31 cm passend f6r alle Standard-Back6fen.



Die Backmatten sind problemlos auf jedes Mass zuschneidbar. F6r 90-cm-Back6fen nehmen Sie einfach beide Matten und lassen diese etwas 6berlappen.

- **Silikon Backofen-
matte, 2er-Set**
Nr. 236-441-72
Fr. 24.95



Der intelligente Messbecher: misst *und* wiegt.

Jetzt brauchen Sie nur noch diese geniale Messbecher-Waage um Zutaten auf das Gramm genau zu wiegen. Geben Sie einfach die gew6nschten 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 Fl6ssigkeitsunzen – perfekt f6r internationale Rezepte.

Im Handumdrehen messen und wiegen Sie allt6gliche Zutaten.

Mit Hilfe der praktischen Zuwiegefunktion k6nnen Sie auch feste und fl6ssige Zutaten gramm- bzw. millilitergenau dosieren ohne unterschiedliche Gef6sse 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. 229-536-72 **Fr. 37.95**
- **Ersatz-Batterie,**
2x CR 2032
Nr. 227-675-72 **Fr. 4.50**



Zum leichten Reinigen ist der Messbecher per Klickverschluss abnehmbar.

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. 234-990-72 Fr. 199.95
- **5 cm-Sockelerhöhung**
Nr. 234-992-72 Fr. 24.95
- **Ersatz-Fettfilter**
Nr. 234-994-72 Fr. 18.95
- **Ersatz-Aktivkohlefilter, 5 Stück**
Nr. 234-995-72 Fr. 17.95

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

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

Das Holzpflege-Komplettsset 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. 233-911-72 Fr. 62.95



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



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

Der Deckel bleibt zu – und Ihre Mikrowelle sauber.

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

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

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

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

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

5 Grössen im Set.

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

- **Glas-Frischeboxen, 5er-Set**
Nr. 231-674-72
Fr. 49.95



Gemüse abgiessen ganz einfach.

Keine verbrühten Finger.

Das Kochgut bleibt sicher im Topf.

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

- **Abgiess-Sieb** Nr. 120-402-72 Fr. 29.95



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 gesundheitsschonendem Recycling-Aluminium: Leicht. Robust.

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

Auch einzeln als separate Pfannen nutzbar.

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

- **Induktions-Doppelpfanne** Nr. 232-390-72 Fr. 49.95

Food-Trend Sauerteig: Einfach selbst angesetzt und perfekt gegoren.

Starter-Set mit zwei luftdichten Gläsern, Spezial-Messdeckel und Step-by-Step-Anleitung.
Von Kilner®, England – Spezialist für Glasprodukte seit 1842.

Seit Jahrtausenden wird Sauerteig als natürliches Triebmittel zur Lockerung von Backwaren genutzt. Seine gesunden Milch-

säurebakterien und Hefekulturen lassen das Brot aufgehen, machen es bekömmlich, schmackhaft und länger haltbar als herkömmlich mit Hefe gebackenes Brot. Mit diesem Set gelingt ihr selbst angesetzter Sauerteig perfekt.

Die luftdicht verschliessbaren Gläser sind ideal für den 7-tägigen Gärungsprozess.

Die Zutaten – einfach nur Mehl (vorzugsweise Roggen oder Dinkel) und Wasser – dosieren Sie mit dem Spezial-Messdeckel exakt. Sie brauchen weder Waage noch Messbecher. Nur Geduld und Wärme. Denn am besten entwickelt sich der Teig bei Temperaturen von 24° bis 28°C.

Backen Sie aus Sauerteig auch knusprige Pizza, leckere Pfannkuchen, lockere Naan-Brote, Burger Buns, ...

In den beiden 0,35 l Gläsern können Sie zeitgleich zwei Teige ansetzen. Deckel und Messdeckel sind aus rostfreiem Edelstahl. Gläser und Silikonspatel spülmaschinenfest. Anleitung und Rezepte mitgeliefert. Von Kilner®, englischer Traditionshersteller mit über 175 Jahren Erfahrung.

- **Kilner® Sauerteig-Bereiter**
Nr. 233-448-72
Fr. 29.95

Inklusive Anleitung und Rezepte.



Spiegeleier, Pancakes, Mini-Omelette, ... gleich gross, gleich dick und makellos rund. 4 Stück zugleich.

Die antihaft-beschichtete Muldenpfanne formt und backt beliebte Frühstücks-Klassiker perfekt gleichmässig.

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. 236-123-72
Fr. 82.95



Mit abnehmbarem Smart-Click-Griff.



Auch zum Überbacken im Backofen geeignet.

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 kratzefeste

Glas verträgt schadlos Temperaturen von -18 °C bis +300 °C. Und auch zum Weiterverarbeiten der Zutaten mit dem Schneebesen, Stabmixer oder Pürierstab benötigen Sie kein weiteres Gefäss. So ersparen Sie sich überflüssigen Abwasch.

Der mitgelieferte Silikon-Standring hält den Messbecher rutschsicher auf der Arbeitsfläche.

Durch die Schütte lassen sich Teig und Cremes gezielt und dosiert in Backformen und Dessertschalen giessen. Gut ablesbare Messskalen für Flüssigkeiten (ml/dl/cl) sowie Zucker, Mehl und Reis (g). Von Hand spülen empfohlen. In 2 Grössen: 500 ml Fassungsvermögen misst 10 cm Ø, 15 cm H, wiegt 250 g. 1.000 ml Fassungsvermögen misst 12 cm Ø, 15 cm H, wiegt 420 g.



Wahlweise auch mit 500 ml Fassungsvermögen erhältlich.

Glas-Messbecher All-in-one

- 500 ml Nr. 232-303-72 Fr. 21.95
- 1.000 ml Nr. 232-304-72 Fr. 26.95



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

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 Zusammendrücken 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.

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



- **Beidhand-Dosenöffner**
Nr. 235-627-72 Fr. 24.95

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

Perfekt gebackene Lebkuchenmänner. 6 Stück zugleich.

Die erste Lebkuchen-Backform aus 100 % Platin-Silikon. Maximale Antihafteffekt ohne Beschichtung. BPA-frei.

Vergessen Sie herkömmliche Lebkuchenformen aus Aluminium, festklebende und zerbrochene Pfefferkuchenmänner. Aus der einzigartigen Flexi®-Form aus 100 % Platin-Silikon lösen sich die würzig duftenden Kekse praktisch von selbst und in einem Stück. Sogar auf Einfetten können Sie verzichten. Ideal z.B. auch für Mürbegebäck. **Durch hohen Materialeinsatz besonders stabil, dennoch flexibel.**

Bis zu 270 g platinvernetztes Silikon verleihen der flexiblen 6er-Form aussergewöhnliche Stabilität und

Haltbarkeit. Stark genug sogar als Ausstech-Schablone (bei entsprechender Teigkonsistenz).

Platin-Silikon in Premium-Qualität: geschmacksneutral, BPA-frei.

Temperaturbeständig von +240 °C bis -40 °C, obstsäurefest. Frei von BPA, PTFE und PFAS. **Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet.** Misst 30 x 24 x 0,7 cm (L x B x H), wiegt 177 g. Keksgrosse 10,5 x 9 cm. Rezept mitgeliefert.

- **Lebkuchenmänner-Backform**
Nr. 236-941-72 Fr. 24.95





Der schönere Weinkühler im mattschwarzen Designer-Look.

Kühlt aktiv (statt nur zu isolieren). Mit herausnehmbarem Kühlelement. Ideal auch für Glaskaraffen.

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

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

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

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

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

- **Weinkühler SMARTLINE**
Nr. 232-795-72
Fr. 34.95
- **Ersatz-Kühlpad**
Nr. 232-796-72
Fr. 8.95

Geliefert inklusive 1 Kühlpad – weitere separat erhältlich.

Der weltweit platzsparendste Al Made in Ger

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

Dieser starke Alleschneider 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.



Schneller. Schärfer.

Der 2-Wege-Profi-Schäler von Microplane®. Schält weiches und

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



lesschneider aus Metall. many.

Idee zusätzlich mitgeliefert:
ser im Wert von 49.95 Fr.

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

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



Zusammengeklappt nur 10 cm schmal.

- **Allerschneider icaro 5 Duo Plus**
Nr. 235-062-72 Fr. 279.–

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

**119443



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

Ausstattung und Funktionen im Überblick.

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



Präziser.

hartes Obst und Gemüse blitzschnell hauchdünn.

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 Kartoffelauflagen. Gesamtlänge 18,5 cm. Wiegt 106 g. Spülmaschinengeeignet.

- **Microplane® Profi-Schäler**
Nr. 230-746-72
Fr. 24.95



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

Diese Silikonform erweitert das Einsatzspektrum Ihrer Heissluftfritteuse.

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

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

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebrannten Rückstände.

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

Vielseitig nutzbar auch in Kühlschrank, Backofen und Mikrowelle.

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

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

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

Silikonform für die Heissluftfritteuse

- 15 cm Ø Nr. 236-798-72 Fr. 19.95
- 20 cm Ø Nr. 236-799-72 Fr. 24.95

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. 100-040-72 Fr. 30.95



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. 228-001-72
Fr. 34.95

Viel Lob auch von den Medien.

„Muskatmühle für Profiküchen.“
GastronomieReport 10/2018

„Ausgezeichnete Schärfe.“
Genuss Professional 03/2018



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



Waffelgenuss ohne Wartezeit.

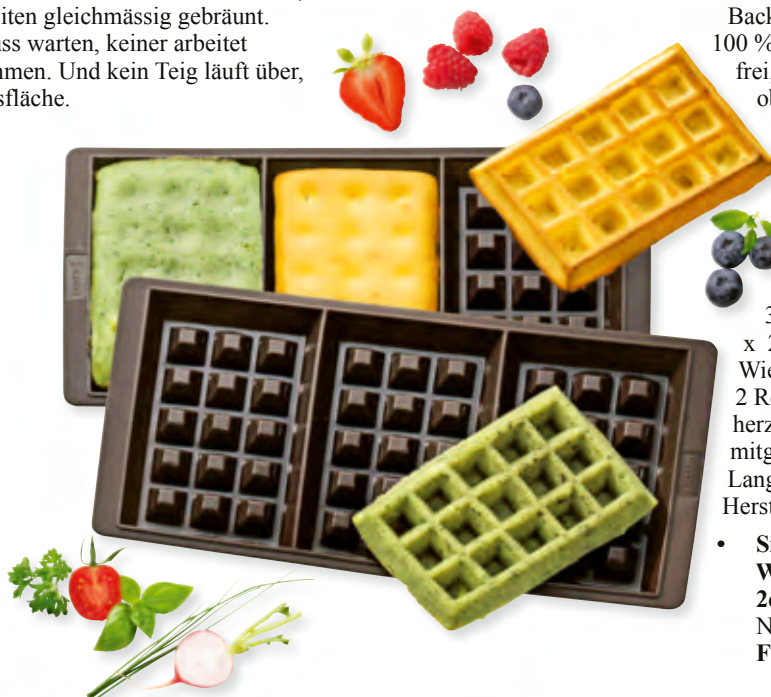
**6 köstliche Waffeln auf einmal: Einfach aus dem Backofen.
Ohne überlaufenden Teig, ohne aufwändige Reinigung.**

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

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



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



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

- **Silikon Waffel-Backform, 2er-Set**
Nr. 232-168-72
Fr. 24.95

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

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

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

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

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

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

Wahlweise in den Farben Elfenbein oder Grau erhältlich.

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



In den Farben Elfenbein und Grau erhältlich.



Laguiole
Bistro-Besteck,
4-teilig Fr. 54,95
24-teilig Fr. 329.–

• Laguiole Bistro-Besteck

	Elfenbein	Grau	
4-teilig	110-551-72	232-027-72	Fr. 54.95
24-teilig für 6 Personen	110-569-72	232-028-72	Fr. 329.–*
Buttermesser	111-450-72	232-061-72	Fr. 12.95
Esslöffel	111-427-72	232-062-72	Fr. 14.95
Gabel	111-419-72	232-063-72	Fr. 14.95
Kuchengabel	111-443-72	232-064-72	Fr. 9.95
Messer	111-401-72	232-065-72	Fr. 16.95
Salat-Besteck	111-468-72	232-067-72	Fr. 34.95
Servier-Besteck	111-484-72	232-068-72	Fr. 39.95
Steak-Messer	111-393-72	232-069-72	Fr. 19.95
Teelöffel	111-435-72	232-070-72	Fr. 12.95

*(Sie sparen 29.80 Fr.)



Die schönere (und appetitlichere) Art Knabbereien zu servieren.

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

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

Serviert stilvoll auch Tafelwasser, Wein, Säfte, Dressing, Dessertsoße, ...

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

Dünnwandig mundgeblasen. Dennoch robust und sogar spülmaschinenfest. Handmade in Germany.

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

- **Snack-Spender/Karaffe**
Nr. 229-205-72 Fr. 39.95

Design-Highlight und Multitalent. Von Rommelsbacher.

8-Personen-Raclette, Tischgrill und Crêperie in einem eleganten Gerät.

Klare Linien und das kühle Edelstahl-Aluminium-Design machen diesen Raclette-Grill zum Highlight Ihrer Tafel. Das Beste: Einfach durch Wenden der antihaft-beschichteten Aluguss-Platte verwandelt sich das Kombi-Talent in einen Crêpes-Bäcker. Perfekt für den süssen Höhepunkt gemütlicher Schlemmerabende.

Kein Vergleich zu einfachen Geräten. Keine zu kühlen Ränder, keine punktuell zu hohe Hitze.

Durch die ideale Abstimmung von Heizwendel und präzisiertem Temperaturregler werden Aluguss-Platte und Pfännchendeck optimal beheizt – bis an die Ränder. Das Ergebnis: Alle Pfännchen werden gleichmässig gegart. Der Käse schmilzt wunderbar, mit zartbrauner Kruste. Fleisch, Fisch, Gemüse, ... grillen saftig und kross, ohne Zugabe von Fett.

Robuste Xylan®-Plus-Antihaf-Beschichtung vom Spezialisten Whitford.

Nichts brennt ein; selbst Käsekrusten lassen sich leicht lösen. Antihaf-Pfännchen, Schaber (je 8 mitgeliefert) und Wendeplatte leicht von Hand zu reinigen.

Runder Tisch oder rechteckige Tafel: Jeder gelangt bequem an Pfännchen und Grillplatte.

Anders als meist üblich lassen sich die Pfännchen auch an den Kopfseiten einschieben. Das macht Sie flexibel beim Eindecken und Anordnen der Plätze am Tisch. Nicht gebrauchte Pfännchen „parken“ auf der unteren Ablage.

Langlebige Produkt-Qualität von Rommelsbacher.

Hochwertiges Gehäuse aus gebürstetem Aluminium. Mit stufenloser Temperaturwahl, Ein-/Ausrichter, Überhitzungsschutz und extra langem 2-m-Kabel für 230 V/1.200 W. TÜV Rheinland/GS-geprüfte Sicherheit*.

• **Kombi-Raclette RC 1400**

Nr. 231-846-72

Fr. 149.95

*1111225859



Einfach durch Wenden der Aluguss-Platte verwandelt sich das Kombi-Talent in einen Crêpes-Bäcker.



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. Grifflänge 26,5 cm. Wiegt 480 g.

- **Kartoffelpresse Helix™**
Nr. 229-012-72
Fr. 29.95

Geniale Drehmechanik
erleichtert das Pressen.



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



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. 235-261-72 Fr. 47.95



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

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

Der geniale Duo-Eierschneider vom Küchenspezialisten Gefu®.

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



Platzsparend kompakt. Spülmaschinenfest.

Die Marke Gefu® steht für mehr als 75 Jahre Erfahrung mit hochwertigen Küchengeräten und wird von Hobbyköchen und Küchenprofis weltweit geschätzt. Neben unserer Langzeit-Garantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie. Aus hochwertigem Edelstahl und Kunststoff. Misst 13 x 11 x 14 cm (L x B x H). Wiegt ca. 120 g.

- **Gefu® Duo-Eierschneider**
Nr. 230-120-72
Fr. 19.95

Variantenreich gefüllte Mini-Teigtaschen – einfach und schnell wie nie. 19 Stück zugleich.

Mit dieser genialen Schablone, dem Gitter- und Teigroller ein Kinderspiel.

Zum Cocktail und Aperitif. Als Party-Fingerfood, Kaffeegebäck, ... Frisch gebacken und raffiniert gefüllt sind Mini-Pies unwiderstehlich. Und mit diesem genialen Backset jetzt schnell und ohne grossen Aufwand gemacht. Einfach eine rund ausgerollte Platte Blätter-, Mürbe- oder Pizzateig auf die Schablone legen, sanft in die Aussparungen drücken und Füllung hineingeben. Eine zweite Teigplatte erst mit dem Gitterroller einritzen, dann auflegen und mit dem glatten Teigroller andrücken. Schon sind 19 Mini-Pies perfekt geformt – wahlweise rund oder 6-eckig. Nur noch aus der Schablone lösen und backen – fertig.

Unendlich variantenreich: von Frühstück bis Mitternachts-Snack.

Gefüllt mit Bacon, Lachs, Käsecreme, Ratatouille ein herzhafter Hochgenuss. Mit Apfelstückchen, Quark, Marmelade, Marzipan, ... heiss begehrt zum Frühstück und Brunch, Tee und Kaffee und als feines Dessert.

Leicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Alle Teile aus solidem Kunststoff. Beidseitig nutzbare Schablone misst 30 x 1,5 cm (Ø x H). Rezepte mitgeliefert.

- **Backset Mini-Pies, 3-teilig**
Nr. 225-127-72
Fr. 32.95



Alles, was Sie von ei

„Sehr gut“ bei Haus &

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



Endlich können Sie auch gefahrlos im Geschirr

Kein Umkippen. Kein Anstoss

Einfach die flexiblen Silikon-Halter auf die Stäbe des Geschirrkorb stecken. In der benötigten Höhe umbiegen und Gläserstiele einklippen. 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.

ner perfekten Filter-Kaffeemaschine erwarten. Zum sehr guten Preis.

Garten Test (Heft 02/2021). Design- und Produktqualität von Caso.

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. 234-848-72 **Fr. 74.95**

- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne**
Nr. 234-847-72 **Fr. 62.95**
- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-72 **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.*



Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne.



Universaltücher, 10er-Set Fr. 37.95

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

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

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

Haltbar gekettelt und besonders langlebig.

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

- **Universaltücher, 10er-Set**
Nr. 233-024-72 **Fr. 37.95**

Genial vielseitig einsetzbar.

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

viele langstielige Gläser spüler reinigen.

en. Kein Scheuern.

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. 218-652-72 **Fr. 15.95**



Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set Fr. 15.95



Begehrte Schlemmereien im Mini-Format.

Perfekt gebacken und haftfrei gelöst.

Die ersten Mini-Batzen-Backformen aus 100 % Platin-Silikon.

Ideal auch für Vorspeisen,
Desserts, Gratins in Portionsgrösse.

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

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

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

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

Der hohe Materialeinsatz an platinvernetztem Silikon macht die smarten Mini-Formen aussergewöhnlich stabil und haltbar.

Temperaturbeständig von +240 °C bis -40 °C, obstsäurefest und geschmacksneutral. BPA-frei.

Leicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Messen je inkl. Griffband ca. 11 x 7,3 x 4 cm (L x B x H). Innenmass ca. 9 x 5,6 x 4 cm. Wiegen je 31 g.

Neben unserer Langzeit-Garantie gibt der Hersteller 15 Jahre Garantie.



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



- **Mini-Batzen Backform, 6er-Set**
Nr. 236-942-72
Fr. 24.95

*Vermissen Sie ein Produkt
aus früheren Katalogen?*

www.proidee.ch/kuechenhaus

oder:

Tel. 071-274 66 19

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

Hightech-Toaster

Top-Bewertungen. Smarte Funktionen. Cooles Edelsta

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.

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



Eleganter als die Die klappbare Design-Küchenwaa

**Genial platzsparend
Oder dekorativ**

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

Zusammengeklappt kaum grösser als ein Schälmesser.

Mühelessen sogar in der Besteckschublade zu verstauen – oder mit den gebogenen Endstücken an der Küchenreling aufzuhängen. Magnete verhindern, dass der Klappmechanismus sich ungewollt öffnet.

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

Gut ablesbares LCD-



neuester Stand.

hi-Design. Qualität von Profi-Ausstatter Gastroback.

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. Röstaufsatz 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, Krümelschublade, 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. 235-935-72 Fr. 139.95

**Testieger 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.

meisten ihrer Art: ge aus Edelstahl (statt Kunststoff).

in der Schublade.
aufgehängt.

Display, Zuwiege-Funktion, Abschaltautomatik, Batteriewechsel-Anzeige. Umschaltbar auf lbs/oz und L/ml. Funktioniert mit 1 Knopfzelle CR2032 (mitgeliefert, Ersatz bei Pro-Idee erhältlich). Aus

Edelstahl und ABS-Kunststoff. Misst zusammengeklappt ca. 26 x 6,5 x 1,5 cm (L x B x H), wiegt ca. 200 g.

- **Klappbare Edelstahl-Küchenwaage**
Nr. 226-462-72
Fr. 37.95

- **„Industrial Pro“ Alkaline Batterien, Knopfzelle CR2032; 2er-Set**
Nr. 227-675-72
Fr. 4.50



Zusammengeklappt besonders platzsparend in der Schublade verstaubar.



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

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

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

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

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

Fein genug sogar für losen Blatttee.

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

Mehrfach preisgekröntes Design.

Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2020 Special Mention in der Kategorie Excellent Product Design Tabletop und dem Red Dot Design Award 2018 in der Kategorie Product Design. Das weiße Feinporzellan und die zeitlos-schlichte Form harmonisieren mit feinstem Geschirr – ein edler Design-Blickfang auf Ihrer Tafel. Tropffreier Ausguss, Henkel mit 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. 226-517-72 Fr. 69.95



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



„Da will man das Schneiden nicht mehr lassen!“ (Beef! Ausgabe 5/21)

Das perfekte Kochmesser auch für grosse (Fleisch-) Stücke.

Extra lang. Extra scharf. Extra schnitthaltig.

Mit Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.

Besonders Fleischgourmets und Grillmeister werden dieses Kochmesser lieben. Mit der extra langen 22 cm-Klinge (statt meist nur 20 cm) schneiden Sie auch grosse Fleisch- und Bratenstücke wie die Profis – sauber und in einem Zug. Doch auch für Fisch, Gemüse, Kräuter und „für Zwiebeln ist sich das BBQ-Pro-Kochmesser nicht zu schade: handgeschärft, mit einer Rockwellhärte von 55. Da will man das Schneiden nicht mehr lassen!“ lautet das begeisterte Urteil der Messertester vom Beef!-Magazin (Ausgabe 5/21).

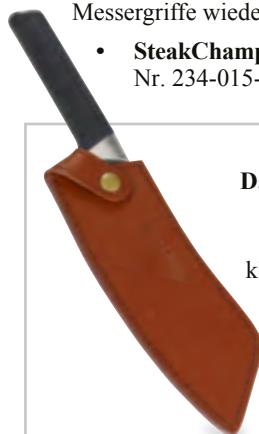
Korrosionsbeständiger Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, präzise von Hand geschliffen.

Der Spezial-Klingenstahl 4116 (auch: X50CRMOV15) gehört zu den besten Legierungen für Qualitätsmesser weltweit. Rost- und säurebeständig, bruchfest, pflegeleicht und besonders schnitthaltig. Für die besondere Schärfe wird die Schneide beidseitig im spitzen 15°-Winkel geschliffen (statt meist 20 - 22°). Für glatte, butterweiche Schnitte von hartem und weichem Schneidgut.

Ergonomischer Antirutsch-Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.

Dazu wird Plastikabfall aus küstennahen Gegenden sorgfältig sortiert und als recyceltes Polypropylen für diese Messergriffe wiederverwertet. Gesamtlänge 36 cm, 315 g.

- **SteakChamp Kochmesser BBQ Pro**
Nr. 234-015-72 Fr. 56.95



**Perfekte Ergänzung:
Das separat erhältliche Lederholster
mit praktischer Gürtelschleufe.**

Ideal auch für die sichere und klingenschonende Aufbewahrung.
Misst 24 x 8 x 3 cm. Wiegt 105 g.
Aus robustem Rindsleder.

- **SteakChamp BBQ Pro
Lederholster**
Nr. 234-913-72 Fr. 29.95

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 Spülmitel oder Flüssigseife perfekt dosiert ab.

Softes Silikon schont empfindliche Oberflächen und sorgt für rutschfesten Stand.

Das Material ist zudem robust, langlebig und leicht zu reinigen. Seit Jahren schon werden die stylishen Produkte des Designerteams von ZONE Denmark mit einer Auszeichnung nach der anderen gekürt. 2021 gewannen die Dänen nun auch den German Brand Award als innovative Marke des Jahres. Das 4-teilige Ensemble aus Ständer, Spender, Spülbürste und -tuch misst 19 x 6 x 20,5 cm (B x T x H) und wiegt ca. 610 g.

- **ZONE Denmark Spülbecken-Organizer**
Nr. 232-900-72 Fr. 44.95
- **Ersatz-Bürstenkopf**
Nr. 232-901-72 Fr. 6.95

* Kategorie Newcomer Brand of the Year



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. 230-487-72 Fr. 15.95



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 Silikonknoppen.

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. 218-723-72 Fr. 39.95

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

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

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

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

Das Geheimnis: natürliche Mineralien, Negativ-Ionen und – so simpel es klingt – Mechanik.

In einem aufwändigen Verfahren werden ca. 900 Naturkeramik-Kugeln aus ausgewählten Mineralien gebrannt. Das Strahlwasser der Maschine bewegt die Perlen im Pad, dabei

werden negative Ionen freigesetzt. Diese brechen grosse Cluster aus Wassermolekülen auf. Die Oberflächenspannung wird herabgesetzt. Die viel kleineren Wasserteilchen können tief in und unter die Schmutzpartikel dringen und Fett, Eiweiss, ... einfach von den Oberflächen lösen.

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

- Bio-aktives
Spülmaschinenpad
Nr. 214-279-72
Fr. 20.95



Wir kennen kein besseres Design-Wasserglas zu diesem Preis.

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

Welches Glas liegt am besten in der Hand? Welches vermittelt den angenehmsten Kontakt mit den Lippen? Wir haben verglichen: Gläser namhafter französischer, italienischer und dänischer 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. 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. 209-165-72
Fr. 32.95



Der bessere Brotkas

Luftig aber krümeldicht, aus
Der Holzdeckel ist zu

Das aufwändige Grätig-Gitter dieses Eichenholz-Brotkastens lässt gerade so viel Luft hinein, dass sich nicht so leicht Schimmel bildet – zugleich aber so wenig, dass Ihr Brot nicht so schnell austrocknet und länger frisch bleibt. Krümel sammeln sich im abnehmbaren Stoffeinsatz und sind einfach durch Ausklopfen zu entsorgen.

Vielseitig nutzbarer Holzdeckel.

Schneiden Sie Ihr Brot auf der geriffelten Seite. Herabfallende Krümel werden von den Rillen aufgefangen – Ihre Küche bleibt sauber. Die glatte Seite ist perfekt als Abstellfläche, Serviertablett oder Käse/Wurstplatte.

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. 220-082-72 Fr. 99.95





ten ist auch der schönere.

massivem Eichenholz mit Gitterstruktur.
gleich Servier- und Schneidbrett.

Langlebig, robust und ewig schön.

Handwerklich gearbeitet, ringsum aus 0,8 cm starker Grätung, präzise auf Gehrung gesägt und stabil mit dem massiven Eichenholzboden (ca. 5 mm) verleimt. Der Brotkasten sieht so von allen Seiten gleichgut aus – auch freistehend auf Ihrem Party-Büffet. Misst 35,5 x 24 x 13,5 cm (L x B x H). Wiegt 1,9 kg. Schwarzer Stoffeinsatz aus 100 % Baumwolle, waschbar bei 30 °C.

- **Brotkorb aus Eichenholz**
Nr. 235-898-72
Fr. 179.95

Sicherer Schutz vor messerscharfen Reiben.

Der Schutzhandschuh von Mastrad.

Aus schnittbeständiger, abriebfester Spezialfaser. Geprüft und zertifiziert vom renommierten Institut CTC in Lyon*.

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

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. 226-812-72 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

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 Klingenswechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit.

Der ergonomische Griff überträgt die Kraft optimal.

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

- **Kratzfreier Kochfeldschaber 2-in-1**
Nr. 233-905-72 Fr. 24.95



Ohne lästigen Klingenswechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit.



Minimalistische Formen. Natürliche Ausstrahlung. Individuelle Optik.

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

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

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

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

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

Mit 3 Tellervarianten, Schale, Schüssel, Tortenplatte, Servierplatte, Kännchen, Becher und Cappuccinotasse sind Sie für jede Mahlzeit perfekt ausgestattet: vom (Müsli-) Frühstück über Brotzeit, Kaffeetafel und Snacks bis zum mehrgängigen Menü. Das hochwertige Steinzeug wird bei 1.180 °C gebrannt: langlebig, schnitt- und kantenfest. Und es neigt nicht zu Sprüngen oder Craquelé. Einfach in der Spülmaschine zu reinigen. Und sogar backofen-, froster- und mikrowellengeeignet.

Geschirrserie Saisons

- Essteller, 6 Stück, 26,5 cm Ø
Nr. 230-725-72 **Fr. 129.95**
- Dessertteller, 6 Stück, 21 cm Ø
Nr. 230-726-72 **Fr. 99.95**
- Pasta-Teller, 6 Stück, 21 cm Ø, 5,5 cm H
Nr. 230-751-72 **Fr. 129.95**
- Schale, 6 Stück, 15 cm Ø, 5 cm H
Nr. 230-752-72 **Fr. 87.95**
- Becher, 0,25 l, 6 Stück, 8,5 cm Ø, 9,5 cm H
Nr. 230-753-72 **Fr. 74.95**
- Schüssel, 22 cm Ø, 11 cm H
Nr. 230-754-72 **Fr. 44.95**
- Tortenplatte, 30 cm Ø, 11 cm H
Nr. 234-538-72 **Fr. 54.95**
- Servierplatte, 31 x 18 cm
Nr. 234-539-72 **Fr. 24.95**
- Kännchen, 0,25 l, 9 cm Ø, 9,5 cm H
Nr. 234-540-72 **Fr. 18.95**
- Cappuccinotasse, 0,23 l, 6 Stück, 9 cm Ø, 7,5 cm H
234-541-72 **Fr. 139.95**



Essteller



Dessertteller



Pasta-Teller



Schale



Becher



Schüssel



Tortenplatte



Servierplatte



Kännchen



Cappuccinotasse





Bester Safran muss kein Vermögen kosten.

Eine weltweit begehrte Rarität
Empfohlen von Sternekoch Thomas Martin.

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

Safran ist nicht gleich Safran.

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

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

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

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

Die Kreationen des Chefkochs von Jacobs Restaurant, eine der ersten kulinarischen Adressen in Hamburg, erhalten durch diesen Safran ihr besonderes Aroma. Verleihen auch Sie Ihren Speisen den charakteristischen goldenen Farbton. Egal ob Paella, Bouillabaisse, Risotto milanese oder Spaghetti – Sie benötigen stets nur wenige Fäden. So kommen Sie mit jedem Gramm lange Zeit aus. Haltbarkeit 2 Jahre. 5 g im Glas. Farbreinheits-



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

Thomas Martin

grad 95 %. Auch ein erlesenes Geschenk Ihrer Geniesser-Freunde. Exklusiv bei Pro-Idee.

- **Iranische Safranfäden**
Nr. 209-685-72
Fr. 49.95

Zutaten: 100 % Safran. Kühl, trocken, dunkel lagern. Importeur: Eberhard Pütter Safranhandel, Grete-Neveermann-Weg 4, 22559 Hamburg.

Im innovativen Treppendesign geht ihr Brotteig optimal.

Hygienischer Gärkorb aus spülmaschinenfestem Kunststoff.
Von Eva Solo, Dänemark.

Auf den markanten Stufen bleibt das Mehl gut liegen und stabilisiert den Teig, wenn er beim Atmen und Gehen an den Innenseiten der Schale hochsteigt. Stürzen Sie den fertigen Teigling auf das Backblech, behält er besser die runde Form, bei der die Kruste besonders gut ausbackt. Hygiene-Plus: Anders als die traditionellen Gärkörbe aus Peddigrohr ist dieser aus Kunststoff und in der Spülmaschine gründlich zu reinigen.

Geeignet für kleine und grosse Brote.

Mit 24,7 cm Durchmesser und 9,4 cm Höhe ist der Gärkorb grösser als die meisten. Er fasst bis zu 2,2 l Teig, ohne dass dieser beim Gehen über den Rand quillt oder das Abdecktuch berührt.

- **Design-Gärkorb**
Nr. 235-193-72 **Fr. 36.95**



Statt 7 Deckel nur nocheiner.

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

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

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

Das weiche Silikon schützt die Oberfläche empfindlichen Kochgeschirrs und ummantelt das gläserne Sichtfenster stossicher. Der Silikonknopf wird nicht heiss und lässt sich immer gefahrlos anfassen. Statt mit der üblichen Metall- ist er mit einer Keramikschraube befestigt. Daher eignet sich der Deckel auch für die Mikrowelle.

Dampfauslass. Aufhängöse. Aus Glas und Silikon. Spülmaschinengeeignet. Misst 29,4 cm Ø. Wiegt ca. 540 g.

- **7-in-1 Universaldeckel**
Nr. 227-159-72 **Fr. 24.95**



Dank Keramik-stahl Schraube ist der Deckel auch für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet.

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

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

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

Besonders scharf, schnitthaltig und stabil.

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

Handwerkliche Tradition made in Italy.

Bereits vor 300 Jahren haben Handwerker im Bergdorf Premana aus dem dort abgebauten Eisen Schneidwerkzeuge geschmiedet. Heute haben 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).

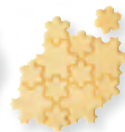
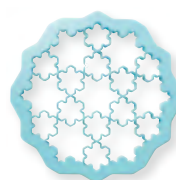
- **Sägemesser mit Schnittführung**
Nr. 233-027-72 Fr. 49.95
- **Stufen-Schneidbrett**
Nr. 235-494-72 Fr. 18.95



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



Stufen-Schneidbrett



Mit einem Handgriff 19 perfekt
geformte Tannenbaum-Kekse...

...oder 19 detailreiche
Schneeflocken-Kekse.

Mit einer Ausstechform: bis zu 19 (!) perfekt geformte Kekse zugleich.

In unterschiedlichen Formen und Grössen –
schnell und einfach wie nie.

Mühen Sie sich nicht länger mit einzelnen kleinen Keksausstechern. Mit diesen genialen Ausstech-Schablonen gelingen Ihre Plätzchen viel schneller und einfacher. Mit einem Druck formen Sie 19 Tannenbaum-Kekse, 12 kleine und grosse Herzen oder 19 Schneeflocken in 2 Grössen. Und: Anders als bei herkömmlichen Ausstech-Schablonen liegen die Motive hier direkt aneinander. So bleiben keine Teigfragmente übrig und Sie sparen sich das zeitaufwändige und lästige erneute Kneten und Ausrollen.

Im Nu zaubern Sie ein originelles Potpourri verschiedener Keksformen und -grössen.

Und der Clou: Aneinander gelegt bilden die fertigen Kekse wieder einen grossen Tannenbaum, eine Schneeflocke oder ein romantisches Herz.

Einfach in der Spülmaschine zu reinigen.

Keine losen Kleinteile, die in der Maschine umherpoltern. Tannenbaum-Schablone misst ca. 27 x 23,5 cm, Herz 24 x 25,2 x 1,9 cm, Schneeflocke Ø 23,5 cm, 1,9 cm H. Aus stabilem Kunststoff.

- **Ausstech-Schablonen, 3er-Set
(Tannenbaum, Herz, Schneeflocke)**
Nr. 223-996-72 Fr. 32.95

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



Die Backformen der Profis: unverwüstlicher Edelstahl, pflegeleicht, perforiert.

Mit wiederverwendbarer Antihaft-Backfolie und separaten Böden.

Gelochte Backformen aus Edelstahl sind in der Profi-Pâtisserie unverzichtbar. Anders als in üblichen geschlossenen Formen staut sich die Feuchtigkeit nicht im Backgut, sondern kann durch unzählige kleine Luftlöcher entweichen. Gleichzeitig gelangt die Backofenluft überall hin und die Hitze verteilt sich optimal. So backen Tartes, Tortenböden und Quiches, Käse- und Obstkuchen gleichmässig und rundum goldbraun. Jetzt gibt es die Profi-Backformen endlich auch für den Privatgebrauch.

2-teilig – zum leichten und sicheren Lösen Ihres Feingebäcks.

Zerbrechliche Tartes drücken Sie mit dem lose einliegenden Boden leicht und in einem Stück aus der Form. Den Ring der Kuchenform können Sie einfach vom separaten Lochboden abheben.

Jede Form wird mit einer passgenauen Antihaft-Backfolie zum Einlegen geliefert.

Ca. 200-mal wiederverwendbar, temperaturbeständig von -170 °C bis +260 °C. Sie können auch normales Backpapier nehmen oder die Formen solo nutzen (bitte vorher einfetten).

Von de Buyer seit 1830, einem der führenden Gastronomie-Ausstatter Frankreichs.

Aus unverwüstlichem Edelstahl (statt Alublech) mit Lochstruktur (Ø 2 mm). Kuchenform: Ø 24 cm, H 6,5 cm. Geriffelte Tarte-Form: Ø 28 cm, H 2,5 cm. Spülmaschinengeeignet.



Zerbrechliche Tartes nehmen Sie einfach mit dem lose einliegenden Boden aus der Form.



Den Ring der Kuchenform können Sie ganz bequem vom separaten Lochboden abheben.

Perforierte Edelstahl-Backformen

- Kuchenform Nr. 234-843-72 Fr. 89.95
- Tarte-Form Nr. 234-844-72 Fr. 82.95



Inklusive passgenauer Antihaft-Backfolie zum Einlegen.



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



Der Teigroller ist aus robustem Edelstahl, ummantelt mit Silikon.

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

**Nudelholz neuester Stand:
der genial höhenverstellbare Silikon-Roller.**

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

Einfach aufstecken, ausrollen – fertig.

Sie brauchen nur die gewünschten Abstandsringe auszuwählen und an beide Enden zu stecken: zum Beispiel 2 mm für Nudelteig, 4 mm für Plätzchen, 6 mm für Quiches und 8 mm für Pizzen. Durch die unterschiedlichen Farben ist die Höhe der Ringe leicht zu erkennen. Ohne Ringe perfekt für das Ausrollen in Formen oder auf Backblechen.

100 % haftfrei – ohne lästiges Einmehlen.

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

- Vario-Teigroller Silikon Nr. 219-975-72 Fr. 34.95

Die bessere Art Käse zu reiben: Krümfrei und servierfertig.

Elegantes Design. Integrierte Auffangschale mit Schütte.

Frisch gerieben schmecken Parmesan und Pecorino am Besten. Doch mit üblichen Reiben krümelt oft viel daneben, landet statt auf dem Teller auf dem

Tisch. Bei dieser Reibe dagegen sammeln sich die feinen Flöckchen sauber in der Auffangschale.

Kein lästiges Öffnen. Kein zusätzlicher Löffel.

Einfach am Griffloch fassen, wohl dosiert streuen Sie den frisch geriebenen Käse direkt aus der Schüttöffnung über Pasta, Risotto, Minestrone, Salat ...

Perfekt auch für Meerrettich, Knoblauch oder Schokoladenstreusel zum Dessert.



Durch die elegant geschwungene Form liegt die Reibe perfekt in der Hand. Misst 19,5 x 10 x 7 cm (L x B x H). Aus 18/8-Edelstahl poliert mit schwarzem Kunststoff Griff-Rahmen. Spülmaschinenfest. Von blomus®. Design: Daniels + Erdwiens.

- **blomus®**
Design-Käsereibe
Nr. 208-929-72
Fr. 59.95

Fragen und Beratung

Tel. 071-274 66 19

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

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.

- **4-in-1 Mikrowellen-Etagere**
Nr. 235-990-72
Fr. 19.95



Ideal auch als Transporthilfe für heisse Teller.



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

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

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

Verzugsfreier Karbonstahl speichert und verteilt die Hitze optimal.

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

In 5 Formen. Besonders leicht zu reinigen.

Durch die Beschichtung innen und aussen genügt leichtes Abspülen. Säureresistent, geeignet auch für Sauerteig, hitzefest bis 240 °C/Gas Stufe 9. **26 cm Ø-Springform**, 7 cm H, wiegt 680 g. **22 cm Ø-Gugelhupf**, 10 cm H, 720 g. **30 cm-Kastenform**, 11,5 cm B, 7 cm H, 660 g, auch für Brote, Aufläufe, Braten. **12-er Muffinform**, 40 x 30 x 3,8 cm (L x B x H), 940 g, auch für Mini-Quiches, Cupcakes, Tartelettes. **26 cm Ø-Quiche-/Obstkuchenform** mit Heheboden, 3 cm H, 720 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 30 Jahre Garantie.



Le Creuset Haftfrei-Backformen

- Springform
Nr. 219-977-72 Fr. 44.95
- Gugelhupf
Nr. 219-976-72 Fr. 54.95
- Kastenform 30 cm
Nr. 219-979-72 Fr. 49.95
- Quiche-/Obstkuchenform 26 cm
Nr. 220-042-72 Fr. 49.95
- Muffinform, 12er
Nr. 219-978-72 Fr. 49.95

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

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

Nicht zu feucht. Nicht zu trocken. Und stets ideal belüftet: Diese clevere Brotbox reguliert das Klima im Inneren ganz von allein und stimmt Luft- und Feuchtigkeitsgehalt optimal aufeinander ab. Dazu sind Deckel bzw. Rand der Box mit einer Condens-Control™-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 krümelndicht.**

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. 235-897-72 Fr. 49.95
- Gross
Nr. 235-890-72 Fr. 74.95



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



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

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

Genial einfach und clever. Typisch Joseph Joseph.

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

Für grössere Besteckmengen nutzen Sie einfach mehrere Organizer nebeneinander.



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

Kompakter Besteck-Organizer

- Breit
Nr. 230-645-72
Fr. 24.95
- Schmal
Nr. 224-818-72
Fr. 19.95



Benötigt rund 50 % weniger Platz als herkömmliche Besteckkästen.

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 Fr. 15.95

- **Fruchtfliegenfalle, 3er-Set**
Nr. 236-742-72
Fr. 15.95



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

Die neue Generation Elektro-Fondue: Für

Sicherer und praktischer: mit 3 Automatikprogrammen (Fett-)

Kein Vergleich zu herkömmlichen Fondue-Geräten. Keine offene Flamme, kein kniffliges Nachregulieren. Nichts brennt an oder überhitzt. Sie müssen sich um nichts kümmern und können sich entspannt Ihren Gästen widmen.

3 Automatikprogramme mit elektronisch gesteuerter Temperaturkontrolle.

Einfach per Tastentipp wählen Sie: Fondue Bourguignonne (Fett), Chinoise (Bouillon) oder Schokoladen- bzw. Käsefondue. Die elektronische Steuerung erhitzt Ihr Fondue automatisch auf die richtige Temperatur; ein feinfühliges Sensor hält sie exakt bei. **Touch-Bedienung statt Schalter und Knöpfe.**

Einfach abwischen – sauber. Kein Schmutz kann sich festsetzen. Und kein Lüftergeräusch stört (wie oft bei Induktions-Fondues).

Perfekt auf dem Buffet, in der Küche, im Garten, ...

Wo eine Steckdose in der Nähe ist, ist die 1.200 W-Basis einsatzbereit. Einstellbar von sanften 35 °C bis 190 °C; nutzbar mit jedem Topf von 14,5 bis 17,5 cm Ø Bodenmass.

Elegantes Edelstahl-Design in langlebiger Qualität von Rommelsbacher.

1,5 l-Fonduetopf mit doppellagigem Edelstahlboden. Kontrolllampe, Überhitzungsschutz. Eine 1,5 mm hohe Umrandung hält den Topf kipp- und rutschfest. Inkl. 6 Gabeln und Spritzschutz mit Gabelfixierung. Alle abnehmbaren Teile spülmaschinengeeignet. Misst komplett 28 x 20,5 x 23 cm (B x H x T). Wiegt ca. 2,25 kg. Extra langes 2 m-Kabel für 230 V/ max. 1.200 W.



Mit elektronisch gesteuerter Temperaturkontrolle – ideal auch für ein perfektes Schokoladenfondue.

- **Rommelsbacher Elektro-Fondue F1200**
Nr. 231-838-72 **Fr. 129.95**

Der kompaktere mit elektronisch
Kocht bis zu 3 Eier exakt
Ohne lästiges Was



auf Tastentipp exakt die richtige Temperatur. jedes Fondue.

Bouillon-, Käse-/Schokofondue) und elektronischer Temperatursteuerung.



(und schönere) Eierkocher: her Kochzeitüberwachung.

nach Ihrem Wunsch – auf kleinstem Raum.
serabmessen. Zum sehr guten Preis.



Kein umständliches Abmessen des Kochwassers. Keine eingebraunten Kalkrückstände – wie bei einfachen Eierkochern oft üblich. Hier überwacht intelligente Elektronik die Kochzeit und schaltet das Gerät vor dem Trockenkochen punktgenau ab. **Per Drehregler wählen Sie den Härtegrad praktisch stufenlos – von weich bis hart.**

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

Elegant mattiertes Edelstahl-Design. Pflegeleicht und dauerhaft schön.



In elegant mattiertem
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. 236-495-72 Fr. 34.95

*Z2D22306-0001

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

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

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

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

• **Cole & Mason Gewürzkarussell**
Nr. 231-382-72
Fr. 99.95



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

16 Gewürze und getrocknete Kräuter:

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



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.



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

- **Ausziehbarer Abtropfkorb**
Nr. 230-761-72
Fr. 79.95

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

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

Selbstgebackenes Brot mit wunderbar knuspriger Kruste: mit der patentierten CeraFlam®-Backplatte ein Kinderspiel. Der Clou

ist die umlaufende Rinne, die mit Wasser gefüllt wird. Durch die gezielte Verdunstung bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. So kann sich die köstliche Kruste aufbauen – wie in einem Holzbackofen. Auch Streuselkuchen, Brownies, ... gelingen perfekt. Brot- und Kuchenrezepte mitgeliefert.

Feuerfeste CeraFlam®-Keramik: extrem wärmespeichernd, dauerhaft und robust.

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

Handmade in Germany. Qualität für Jahrzehnte.

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



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



- **CeraFlam® Backplatte Bread & Cake**
Nr. 232-388-72 Fr. 76.95



Multifunktional einsetzbar zum Schneiden, ...



Waschen und Abtropfen ...



sowie Reiben und Raspeln.



Mit praktischem Messerschleifer.



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

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

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 Brettrand 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. 235-670-72
Fr. 24.95

Top Ausstattung. Top Verarbeitung. Top Preis.

Die elektrische Hebelpresse von Caso. Entsaftet kleine und grosse Zitrusfrüchte bis auf den letzten Tropfen. Ohne Kraftaufwand.

Leichter, ergiebiger und sauberer können Sie Zitrusfrüchte kaum entsaften. Ein kurzer Druck auf den Hebelarm – und der Presskegel beginnt zu rotieren. Viel einfacher (und hygienischer) als mit der Hand drücken Sie die Fruchthälften mit der Presskappe rundum gleichmässig an. Von der Limette bis zur Grapefruit wird so alles bis zum letzten Tropfen ausgepresst. Und das zum sehr guten Preis. Vergleichbare Hebelpressen sind schwer zu finden und kosten oft 250.– Fr. und mehr.

Nichts spritzt oder tropft. Und Ihre Hände bleiben sauber.

Kerne und Fruchtfleisch hält ein fein gelochtes Edelstahlsieb zurück. Über die extra breite Tropfstopp-Tülle fliesst der pure Saft ohne Kleckern ins Glas (bis 10 cm Höhe).

Trotz geballter Kraft (160 W) angenehm leise.

Saugfüsse und solide 2,3 kg Eigengewicht halten die Presse standfest.

Langlebiges Edelstahl-Design (statt Plastik). Komplett zerlegbar. Leicht zu reinigen.

Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl und Kunststoff kurz abwischen.

„Sehr gut“ (1,4) bei Haus & Garten Test (Heft 02/2019).*

Misst 18 x 29 x 25 cm (B x H x T). 110-cm-Anschluss für 220-240 V.

- **Elektrische Hebelpresse Caso CP 200**
Nr. 220-214-72 Fr. 64.95

**Im Test: 7 elektrische Zitruspressen. Testurteile: 4 x „sehr gut“, 3 x „gut“. Geteilter Rang 2 mit 2 weiteren elektrischen Zitruspressen.*





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. 112-300-72 Fr. 185.–
- Allzweckmesser, Klinge 16,5 cm, 91 g
Nr. 112-318-72 Fr. 199.–
- Santoku, das traditionelle japanische Universalmesser, Klinge 18 cm, 215 g
Nr. 112-326-72 Fr. 279.–
- Schinkenmesser, Klinge 24 cm, 214 g
Nr. 112-334-72 Fr. 285.–
- Kochmesser, Klinge 20 cm, 210 g
Nr. 112-359-72 Fr. 295.–
- Brotmesser, mit gegenläufigem Wellenschliff, Klinge 23 cm, 223 g
Nr. 112-342-72 Fr. 295.–

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

- **Grundausrüstung** Nr. 211-127-72 Fr. 645.–
(Sie sparen 34.– Fr. im Vergleich zu den Einzelpreisen.)

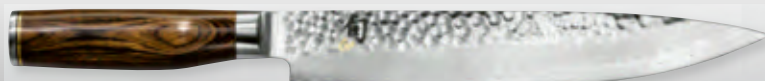
*HRC (Härteprüfung nach Rockwell) ist die internationale Masseinheit für die Härte eines Werkstoffs, die üblicherweise für Messerklingen angewendet wird.

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. 140-038-72 Fr. 82.95



Officemesser



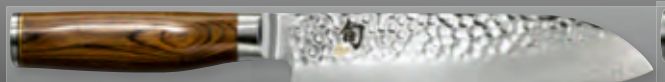
Schinkenmesser



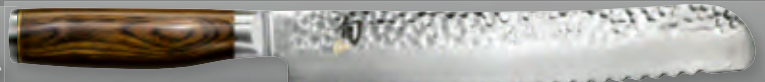
Allzweckmesser



Kochmesser



Santoku



Brotmesser

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. 236-444-72 Fr. 74.95



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

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

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

Licht, Luft, Wasser – und dieses ideale Keimglas: Mehr brauchen zarte Sprossen nicht, um in Ihrer Küche optimal zu gedeihen. So können Sie die Vitalstoffträger das ganze Jahr über ernten und knackig frisch geniessen. Ein gesunder Genuss im Salat, zu Frischkäse und Quark, aus dem Wok, ...
Optimale Lichtverhältnisse und konstante Belüftung – ohne schädliche Staunässe.

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

Natürlich, hygienisch, sauber.

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



• **Gefu Sprossenglas**
Nr. 230-721-72 Fr. 29.95



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. 231-338-72 Fr. 49.95
- **Cole & Mason Salzmühle**
Nr. 231-337-72 Fr. 49.95
- **Salz- und Pfeffermühle, 2er-Set**
Nr. 231-339-72 Fr. 94.95
(Sie sparen 4.95 Fr.)

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



Top-Ausstattung. Top Design.

Alles was Sie von einem erstklassigen Wasserkocher

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



Im eleganten Edelstahldesign mit platzsparendem 360°-Sockel.

Knoblauch pressen *und* schneiden –

In Sekunden: Miniwürfel oder gleichmässige Scheiben.

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



Top-Preis. Von Caso.

er erwarten. Zum sehr guten Preis.

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

So erhitzen Sie das Wasser stets auf den Punkt. Zum Beispiel 40 °C für Babynahrung, 70 °C für Weissen Tee, 95 °C für Schwarztee oder sprudelnd kochen für einen Instantsnack. Während des Erhitzens und nach der Abschaltung wird die Wassertemperatur fortlaufend gemessen und angezeigt.

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

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

Komfortabel, sicher und platzsparend.

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



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

Elegantes Edelstahl-Design. Langlebige Qualität von Caso. Intertek/GS-geprüfte Sicherheit.**

1,7 l-Kanne aus mattiertem Edelstahl. Misst 24 x 22,5 x 16 cm (B x H x T), wiegt 1,04 kg. 75 cm-Kabel für 220-240 V/max. 2.200 W. Mit Kabelaufwicklung und Kalkfilter.

- **Caso Design Wasserkocher**
Nr. 236-856-72
Fr. 62.95

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

**23GZH0987-01

mit nur einem genialen Handgerät.

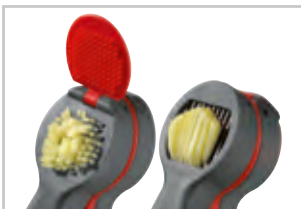
Sicher, sauber und ohne grossen Kraftaufwand.

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

- **Knoblauchsneider und -presse**
Nr. 235-748-72 **Fr. 24.95**



Knoblauch in Miniwürfeln oder gleichmässigen Scheiben – genau wie Sie ihn gerade brauchen.



Einfach die geschälte Zehe wahlweise in die Schneid- oder Presskammer legen.



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

Unverbesserbar seit über 130 Jahren.

Aus rostfreiem Stahl, in reiner Handarbeit gefertigt.

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

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

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

Extrem dünn geschärfter, rostfreier Stahl. Sorgfältig handgeplisstet.

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

Ein Qualitätsprodukt der renommierten Solinger Manufaktur „Windmühlmesser“.

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

- **„Buckelsklinge“ Frühstücksmesser**
Nr. 110-064-72 **Fr. 39.95**
- **„Buckelsklinge“ Frühstücksmesser, 4er-Set**
Nr. 110-619-72 **Fr. 149.95**
(Sie sparen 9.85 Fr.)

Die Geschichte der „Buckelsklinge“:

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



Grösser. Vielseitiger (und schöner): der Premium-Tischgrill im eleganten Edelstahl-Design.

2 getrennt regulierbare Wende-Grillplatten, stufenlose Temperatureinstellung bis 230 °C, XXL-Grillfläche für bis zu 8 Personen, ... Zum sehr guten Preis.

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 Antihaft-Beschichtung vom Spezialisten Whitfort. Robust und PFAS-frei.

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

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 Temperaturwahl 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. 236-821-72 Fr. 179.95



Ein Plopp – und 18 Eiswürfel sauber einzeln servieren.

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

Vergessen Sie das umständliche Befüllen von Beuteln oder Schalen. Nie wieder Kleckern auf dem Weg von der Spüle zum Gefrierschrank. Und keine umherspringenden Eiswürfel. Diese Form ist kinderleicht zu befüllen und auslaufsicher zu verschliessen. Zum Entnehmen der Eiswürfel einfach einmal auf jede Seite drücken, die Form an den Griffflaschen auseinanderziehen (dabei ertönt der charakteristische Plopp) und kurz schütteln: Spendet ca. 2,5 cm grosse Eiswürfel sauber direkt ins Glas – Stück für Stück.

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

Je nach Umgebungstemperatur bleiben die Eiswürfel in der geschlossenen Form

mehrere Stunden kühl und in Form. Schmelzwasser schütten Sie vor dem Auseinanderziehen einfach ab. So verwässert es Ihre Drinks nicht.

Platzsparend stapelbares Design.

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

- **Ice-Pop Eiswürfelform**
Nr. 233-533-72
Fr. 19.95



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

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

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

Schnell- oder Schongaren: für jede Speise die optimale Dampfdruckstufe.

Auf der Schonstufe (600 hPa Überdruck) garen feines Gemüse und Fisch sanft im heissen Dampf. Vitamine und Nährstoffe bleiben so viel besser erhalten; alles bewahrt seinen intensiven Eigengeschmack. Für Fleisch, Suppen, Eintöpfe, Kartoffeln, ... wählen Sie die zeitsparende Schnellstufe (900 hPa Überdruck).

Für alle Herdarten inklusive Induktion.

Druckablass ohne lästiges Abkühlen unter kaltem Wasser.

In einem Ihr vielseitiger 6-l-Edelstahltopf.

Aus 18/8-Edelstahl mit Innensklierung. Deckel mit Kunststoff-Applikationen. Misst 28 x 23 cm (Ø x H), wiegt 4,2 kg. Topf und Deckel bitte von Hand spülen. Von Carl Schmid Sohn™, deutsches Traditionsunternehmen mit fast 200 Jahren Erfahrung.

- **Galaxy Design-Schnellkochtopf**

Nr. 230-644-72 Fr. 249.–

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



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 Kunststoffknopf 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. 235-147-72 Fr. 37.95



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

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. 231-821-72 Fr. 18.95
- XL-Format
Nr. 231-820-72 Fr. 8.95



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

Extrem hoch erhitzbar. Praktisch unverwüßlich.
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 rautengeschmiedet. Unverwüßlich.

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 Antihaf-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 Antihaf-Schicht, die mit der Zeit immer besser funktioniert. So benötigen Sie weniger Fett. Können bedenkenlos auch Metallwender verwenden. Und kein Antihaf-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. 223-984-72 Fr. 31.95
- 28 cm Ø
Nr. 223-985-72 Fr. 34.95



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. 235-056-72
Fr. 79.95



Mitgeliefertes Premium-Zubehör:

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



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

Aus haftfreiem Platin-Silikon mit herausnehmbarem Glasboden.



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



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

Garantiert auslaufsicher. Schnell und rückstandsfrei in der Spülmaschine gereinigt.

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

- **Silikon-Quicheform mit Glasboden**
Nr. 230-823-72 Fr. 49.95



Deckelöffner, 2er-Set
Fr. 19.95

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. 233-423-72 Fr. 19.95

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

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. 218-596-72 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.



Rundum knusprige Bräune wie vom Grill.

**509 Silikon-Noppen sorgen für optimale Luftzirkulation.
Jetzt mit praktischem Abtropfrand.**

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

Gesund und fettfrei.

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

- **Noppen-Backmatte mit Abtropfrand** Nr. 236-481-72 Fr. 24.95

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

Das patentierte Anzuchtssystem mit Erfolgsgarantie.
Pflanze, 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 Edelstahlensatz 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. 235-971-72 Fr. 49.95

Bio-Saatpads, 4er-Set Fr. 14.95

- Rauke Nr. 235-980-72
- Kresse Nr. 235-981-72



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



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 Vorzeigeobjekte für bestmöglich alltagstaugliches Design. 160 ml messen 7,5 cm Ø, 8 cm H. Wiegen 140 g. 360 ml messen 8,5 cm Ø, 12,5 cm H. Wiegen 315 g.

Picardie-Gläser, 6er-Set

- 160 ml Nr. 208-882-72 Fr. 15.95
- 360 ml Nr. 208-883-72 Fr. 20.95



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

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



Die wohl vielseitigste Abtropf- und Abstell-Lösung für Küche und Bad.

Multifunktional. Platzsparend. Stylish.

Der kompakte Kubus ist die ideale Abtropflösung für Trinkflaschen unterschiedlichster Grössen, für Küchenutensilien aller Art, Besteck, Trinkhalme, Spülbürste, ... Auf 4 Seiten bietet er insgesamt 10 Öffnungen von 1,7 bis 8 cm Ø. Einfach drehen und



Multifunktional einsetzbar als vielseitige Abstell- und Abtropflösung für Trinkflaschen, Küchenutensilien aller Art, ... im Bad für Zahnbürste, Tuben, ...

wenden bis die passende Seite oben ist. Die Abtropfmatte aus Silikon hält Ihre Arbeitsfläche trocken.

Ideal auch im Bad, als Halter für Zahnbürsten und Schminkutensilien.

Robust und langlebig, aus schwarz pulverbeschichtetem Edelstahl mit einer Matte aus schwarzem Platin-Silikon. Einfach von Hand oder in der Spülmaschine zu reinigen. Geschütztes Design vom Schweizer Produktdesigner Georg Fontana. Cube misst 10 x 10 x 10 cm, Abtropfmatte 11 x 11 cm. Wiegt 425 g.

- **dri.cube Abtropfwürfel**
Nr. 236-940-72
Fr. 39.95

Noch stärker, das 12-in-1-Multitalent für Gesund, fett-

Frittiert nahezu ohne Fett. Brät, backt, grillt,

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



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



noch vielseitiger: Ihre abwechslungsreiche Küche. und kalorienarm.

gratinert, dörft, röstet, erwärmt und taut auf.

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.

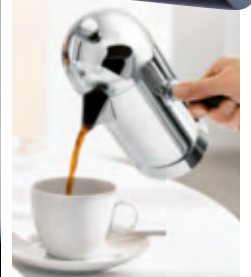
Inkl. Backblech, Rost, Frittierkorb, Drehspieß und -korb, Entnahmegabeln, Krümelschubblade. Elegantes Black-Design aus



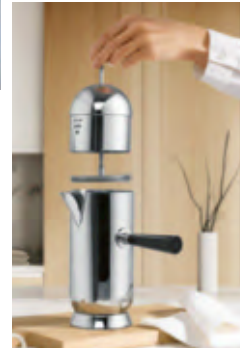
Mit dem mitgelieferten Drehspieß ideal auch zur Zubereitung köstlicher Grillhähnchen.

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. 234-897-72
Fr. 189,95
*S 50529467 0001



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.

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. 236-553-72 **Fr. 149,-**

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: kippischer stapelbar und kein Platz wird verschwendet.

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

Vorratsgläser mit Glasdeckel

- 500 ml Nr. 235-526-72 Fr. 16.95
- 800 ml Nr. 235-527-72 Fr. 18.95
- 1,4 l Nr. 235-528-72 Fr. 24.95
- 2,2 l Nr. 235-529-72 Fr. 28.95
- 4er-Set
(je 1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l, 2,2 l)
Nr. 235-540-72 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).

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. 220-852-72 Fr. 24.95
- 2,0 l Nr. 220-853-72 Fr. 32.95
- 3,2 l Nr. 220-854-72 Fr. 39.95
- 3er-Set Nr. 220-857-72 Fr. 89.95
(Sie sparen Fr. 7.90.)



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



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

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. 236-591-72 Fr. 99.95

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

Jetzt mit komfortablem XXL-Griff.

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

Dank der Standfunktion zugleich Ordnungshüter.

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

- **Edelstahl-Tubenpresse mit XXL-Griff, 3er-Set**
Nr. 236-807-72 Fr. 36.95



Besonders praktisch: Stehend gelagert nehmen die Tuben weniger Platz weg – Ihr Kühlschrank wirkt gleich aufgeräumter.



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



Jedes ein Unikat: das Kochbesteck aus uraltem Olivenholz.

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



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. 229-837-72 Fr. 32.95

***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.

Kraftsparende Hebelwirkung öffnet spielend jede Konservendose mit Ringverschluss.

Einfach den Ringverschluss leicht anheben, den Haken unterschieben und den Ring aufrecht stellen. Durch die



Hebelwirkung des langen Griffs genügt dann ein leichter Zug nach hinten, der Ring lässt sich sanft anheben und der Deckel mühelos abziehen. Abgebrochene Fingernägel sind passé. Der Kontakt zu den scharfen Metallkanten wird vermieden, die Schnittgefahr verringert. Ideal auch für Menschen mit geschwächten Händen, Gicht oder Arthrose.
Ergonomisch geformter Soft-Touch-Griff: Auch mit nassen Händen sicher zu greifen.

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

- **Zugring-Dosenöffner, 2er-Set**
Nr. 235-126-72
Fr. 18.95

Endlich: feine dennoch

2 Standbügel halten die stabilen

Anders als herkömmliche Küchensiebe werden diese von 2 Bügeln an der Unterseite stabilisiert. So können sie beim Abgiessen und Abtropfen nicht zur Seite kippen, nichts fällt heraus. Zudem halten die Bügel die Siebe auf Abstand zur Abtropffläche. Das ist hygienischer und Gemüse, Nudeln, Salat, ... können vollständig abseihen. Trotz Standbügel brauchen die cleveren Siebe nicht mehr Platz im Schrank und sind ineinander stapelbar.

Robust und langlebig.

Feinmaschiges und formfestes Siebgewebe aus verstärktem Edelstahl. Durch den stabilen Rand und den Gegengriff kipp- und rutschfest auch auf Töpfen und Schüsseln. Komplett rostfrei.

Edel und selten: die ergonomischen Griffschalen aus Walnussholz.

In 3 Grössen mit Aufhängeöse. Ø 16 cm: 34,5 x 16 x 9 cm (L x B x H), wiegt 240 g.
Ø 20 cm: 39,5 x 20 x 8,3 cm, 290 g. Ø 24 cm: 45 x 25 x 10 cm, 340 g. Bitte von Hand spülen.

Küchensieb mit Standbügeln

- Ø 16 cm Nr. 236-784-72 Fr. 24.95
- Ø 20 cm Nr. 236-785-72 Fr. 29.95
- Ø 24 cm Nr. 236-787-72 Fr. 37.95



Jetzt Denn Sie

Vergessen Sie tägliches Giessen, vertrocknete oder überwässerte Küchenkräuter. In diesen preisgekrönten Pflanzgefässen versorgen sich Basilikum, Schnittlauch, ... selbst mit genau der



Küchensiebe mit festem Stand, platzsparend stapelbar.

Edelstahlsiebe aufrecht. Nichts kippt um oder fällt heraus.



2 Bügel an der Sieb-Unterseite sorgen für festen Stand und Abstand zur Arbeitsfläche.



Trotz Standbügel sind die cleveren Siebe platzsparend ineinander stapelbar.

leben Ihre Kräuter länger.

können sich selbst optimal mit Wasser versorgen.

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 moderne 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 Ersatzdichten 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. 222-810-72
- Schiefergrau Nr. 222-799-72

Selbstbewässernder Kräutertöpfe, 3er-Set Fr. 34.95

(Sie sparen Fr. 3.90.)

- Weiss Nr. 223-299-72
- Schiefergrau Nr. 223-310-72



Der bessere Schneebesen: Kommt ganz bis zum Rand und schliesst keine Klumpen ein.

Strahlenförmiges Design. Softe Silikonfüsse. Von Eva Solo, Dänemark.

Viel besser als herkömmlich geformte Modelle gelangt dieser Schneebesen bis ganz an den Rand des Topfbodens. Und keine Zutaten können sich in seinem Inneren ablagern und verklumpen. Rückstandslos verrühren Sie Mehl, Speisestärke, Puddingpulver, Saucenbinder, ... Die starken Edelstahldrähte mixen mühelos auch grössere Mengen Pfannkuchenteig, schlagen Eischnee, Sahne, Zabaione, ... gewohnt luftig und locker.

Bleibt einfach im Topf stehen. Und hinterlässt keine Kratzer in der Beschichtung.

Hat er Pause, versinkt dieser Schneebesen weder in der heissen Suppe noch verschmutzt er Ablage oder Arbeitsplatte. Beim Rühren schonen die soften Silikon-Noppen die empfindlichen Oberflächen Ihrer Töpfe und Pfannen.

Getestet von der dänischen Kochnationalmannschaft.

Designer Ole Palsby überträgt die Effektivität von Profi-Küchengeräten in ansprechendes Gebrauchsdesign für jedermann. Edelstahl mit Silikon. Spülmaschinenfest. 20 cm Länge misst 6 cm Ø, wiegt 100 g. 25 cm Länge misst 6,7 cm Ø, wiegt 110 g. 30 cm Länge misst 7 cm Ø, wiegt 120 g. Design: Ole Palsby.



Rückstandslos erreichen Sie alle Zutaten – bis ganz an den Topfboden-Rand.

Schneebesen

- 20 cm
Nr. 233-188-72 Fr. 32.95
- 25 cm
Nr. 233-190-72 Fr. 37.95
- 30 cm
Nr. 233-191-72 Fr. 44.95
- 3er-Set
Nr. 233-202-72 Fr. 109.95
(Sie sparen 5.90 Fr.)





Die Frischhalteboxen schliessen 100 % luft- und aromadicht.



Ideal auch zum Backen, Gratинieren, Servieren, ...

Die neue Generation Glas-Frischhalteboxen: kinderleicht auf und zu. Mit einer Hand.

Mit patentiertem Deckelclip und
Dampfventil für die Mikrowelle.

100 % luft- und aromadicht sowie garantiert auslaufsicher.

Kein Vergleich zu den schwergängigen Rundum-Klick-Ver-schlüssen üblicher Frischhaltedosen. Den patentierten Deckelclip dieser Glas-Frischhalteboxen öffnen und verriegeln Sie kinderleicht – mit einer Hand. Dennoch schliessen die Vorratsdosen 100 % luft- und aromadicht und sind auslaufsicher. Gerüche können sich nicht im Kühlschrank ausbreiten. Auch Suppen und Sossen laufen nicht aus. Ideal auch zum Transportieren von Speisen.

In der Mikrowelle bleibt der Deckel zu. Keine Spritzer. Nichts verschmutzt.

Sie öffnen nur das Dampfventil. So erwärmen Ihre Speisen gleichmässig. Überschüssiger Dampf entweicht. Und Ihre Mikro-welle bleibt sauber.

Extrem beständiges Borosilikat-Glas: ofen- und frosterfest, lebenslang hygienisch und vielseitig einsetzbar.

Widersteht schadlos Temperaturen von -20 °C bis 550 °C – sogar im direkten Wechsel. Ideal auch zum Backen, Gratинieren, Servieren, ... In- und übereinander stapelbar. BPA-freier Kunststoff-deckel mit Silikondichtung, froster- und mikrowellenfest. Spülma-schinengeeignet. 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. 236-304-72 Fr. 12.95
- 0,7 l (16,7 x 11,9 x 7 cm) Nr. 236-305-72 Fr. 16.95
- 1 l (19,8 x 13,9 x 7 cm) Nr. 236-306-72 Fr. 21.95
- 1,5 l (23,8 x 16,7 x 7 cm) Nr. 236-307-72 Fr. 26.95
- 2,25 l (27,8 x 19,8 x 7 cm) Nr. 236-309-72 Fr. 31.95
- 3er-Set klein (2 x 0,7 l, 1 x 1,5 l)
Nr. 236-340-72 Fr. 56.95
- 3er-Set gross (2 x 1 l, 1 x 2,25 l)
Nr. 236-341-72 Fr. 72.95



In fünf Einzelgrössen und zwei 3er-Sets erhältlich.

Von oben ablesen ist genauer. Und viel einfacher.

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

Bei diesem patentierten Messbecher erkennen Sie von oben die genaue Menge – ohne sich zu verrenken.

Beim Einfüllen sofort abzulesen.

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



Rutschfester Griff aus Santoprene®-Gummi.

Auch mit feuchten Fingern liegt der angenehm griffige Soft-Grip sicher in der Hand, mit bequemer Daumenauflage. Aus hochwertigem Polycarbonat, einfach in der Spülmaschine zu reinigen. Fassungsvermögen 500 ml/2 cups und 1.000 ml/4 cups, mit Messskala in 1/4 cups/50 ml-Schritten.

OXO-Messbecher

- 500 ml
Nr. 215-436-72 Fr. 15.95
- 1.000 ml
Nr. 215-438-72 Fr. 19.95

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 unglaubliche 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. 236-501-72 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.

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



Ihre Spülutensilien: gepflegt, trocken und griffbereit.

Der bessere Spülbecken-Organizer: 3fach unterteilt (statt oft nur 2fach).
Zum hygienischen Reinigen komplett zerlegbar.



Ein Spültuch über dem Wasserhahn ruiniert die edelste Küche. Doch diskret versteckt beginnen Tuch oder Schwamm schnell muffig zu riechen. Dieser Design-Halter verwahrt Spülutensilien gepflegt, hygienisch und griffbereit. An der Reling kann Ihr Spültuch optimal trocknen. In getrennten Fächern lagern Schwamm und Bürste luftig und ordentlich. Restwasser tropft durch den Lochboden ab und kann aus der Schale darunter sauber entsorgt werden. Im grossen Mittelfach steht Ihr Spülmittel griffbereit. **Anders als herkömmliche Organizer zum hygienischen Reinigen komplett zerlegbar.**

Kein Schmutz, keine Keime können sich in Ecken festsetzen. Auf Wunsch auch mit 2 Saugnäpfen (mitgeliefert) an der Innenseite des Beckens zu befestigen. Aus lackglänzendem Kunststoff mit Antirutsch-Füssen. Spülmaschinen geeignet. Misst ca. 23 x 14 x 12 cm (B x H x T), wiegt 370 g.

- **Spülbecken-Organizer**
Nr. 222-405-72
Fr. 37.95



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. 220-983-72 **Fr. 109.95**
- Grossraumpfanne, 28 cm Ø, 5 cm H, 1650 g
Nr. 220-984-72 **Fr. 119.95**
- XXL-Pfanne, 32 cm Ø, 5 cm H, 2100 g
Nr. 220-985-72 **Fr. 134.95**
- Rechteckpfanne, 26 x 26 cm, 6 cm H, 1690 g
Nr. 223-868-72 **Fr. 129.95**
- Grill-Rechteckpfanne, 28 x 28 cm, 3,5 cm H, 1980 g
Nr. 223-871-72 **Fr. 134.90**
- Wok, 30 cm Ø, 9,5 cm H, 1710 g
Nr. 223-864-72 **Fr. 137.95**
- Gussbräter mit Glasdeckel, 6 Liter, 11 cm H, 2840 g
Nr. 223-866-72 **Fr. 199.95**

Sicherheits-Glasdeckel

- 24 cm Ø Nr. 221-040-72 **Fr. 24.95**
- 28 cm Ø Nr. 221-041-72 **Fr. 29.95**
- 30 cm Ø Nr. 223-865-72 **Fr. 32.95**
- 32 cm Ø Nr. 221-042-72 **Fr. 34.95**
- 26 x 26 cm Nr. 223-869-72 **Fr. 32.95**
- 28 x 28 cm Nr. 223-873-72 **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. 219-389-72 **Fr. 18.95**



Saugfähiger, griffiger, weicher. Und 100 % fusselfrei.

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

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

Ideal zur Feucht- und Trockenreinigung.

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

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

Hightech-Tücher, 5er-Set Fr. 29.95

- Rot Nr. 204-129-72
- Blau Nr. 121-582-72
- Grau Nr. 204-280-72



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.

Panieren wie die Profis.

Ohne Kleckern. Ohne Krümeln. Und nichts rutscht weg.

Vergessen Sie Teller oder Schüsseln zum Panieren. Viel einfacher, schneller und sauberer gelingt Ihnen die perfekte Panade mit diesem 4-teiligen Set. 3 rechteckige (statt runde), rutschfeste Schalen werden über Stege fest miteinander verbunden. Ohne Zwischenräume, durch die Ei oder Semmelbrösel kleckern können. Statt mit der Hand wenden und befördern Sie Schnitzel, Fisch, Gemüse, ... mit der griffigen Zange von Schale zu Schale. Finger und Arbeitsplatte bleiben sauber.

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

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

Vielseitig verwendbar. Spülmaschinengeeignet.

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

• **Panier-Set, 4-teilig Nr. 235-669-72 Fr. 32.95**



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

*Entdecken Sie diese
und mehr als 500 weitere gute Tipps online*



www.proidee.ch/kh



Die Peugeot Langpfeffer- und Gewürzmühle.

Endlich: Langpfeffer und grobe Gewürze präzise mahlen statt mühsam mörsern.



Der bessere (und schönere) Heissluft-Ofen:
brät, backt und brät mit Durchsicht. Und innovativer Konvektions-Technologie.



Der Doppio Doppelstock-Dekanter.
Geniales Design mit Wasserfalleffekt belüftet Ihren Wein auf zwei Ebenen.



Die Caso Küchenmaschine KM 1.800 mit Top-Ausstattung.
Bietet alles, was Sie von einer erstklassigen Küchenmaschine erwarten.



Der abgewinkelte Pfannenwender.
Überwindet spielend auch hohe Pfannränder.



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

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 Werktag**
Versandpauschale für Porto und Verpackung Fr. 6.95*
Alkoholische Getränke und Spirituosen liefern wir ab einem Bestellwert von Fr. 200.– versandkostenfrei.
- **Auf Wunsch: Priority Service: 2 - 3 Werktag**
Bei Bestelleingang Mo. - Fr. bis 12:00 Uhr
Versandpauschale plus Fr. 2.–*
- **Speditionsgüter: Lieferung in 7 Werktagen, frei Bordsteinkante**
 - Kennzeichnung im Katalog: 
 - Versandpauschale plus Fr. 39.95*
 - Der Liefertermin wird mit Ihnen abgestimmt.
 - Bitte beachten Sie die weiteren Hinweise unter www.proidee.ch/lieferung
(Sorry, kein Priority-Versand)

* Je Bestellung, unabhängig von der Anzahl der bestellten Artikel.
Sorry, kein Priority-Versand für alkoholische und nichtalkoholische Getränke.

Ausserhalb der Schweiz

- **Lieferung in die Staaten des Europäischen Wirtschaftsraums, Andorra, Monaco, Norwegen, Island und Vatikanstadt**
Versandpauschale für Porto, Versicherung und Verpackung Fr. 25.–
Lieferzeiten unter: www.proidee.ch/de/lieferung
- **Lieferung in weitere Staaten****
Versandpauschale für Porto, Versicherung und Verpackung Fr. 50.–
**Albanien, Argentinien, Australien, Bahamas, Bahrain, Barbados, Bosnien-Herzegowina, Brasilien, Brunei, Chile, China, Japan, Kanada, Kapverdische Inseln, Katar, Kuwait, Malaysia, Nordmazedonien, Mexiko, Moldawien, Montenegro, Neuseeland, Oman, Peru, Philippinen, Serbien, Singapur, Südafrika, Südkorea, Thailand, Türkei, Uruguay, USA, Venezuela und Vereinigte Arabische Emirate.
- **Alkoholhaltige Artikel liefern wir nur innert der Schweiz.***
Die Lieferbedingungen für Deutschland, Österreich, Frankreich, und die Niederlande finden Sie unter:
www.proidee.de/lieferung www.proidee.at/lieferung
www.proidee.fr/livraison www.proidee.nl/levering

* Haben Sie Fragen zu Lieferungen ausserhalb der Schweiz?
Das Service-Team von Pro-Idee ist gerne für Sie da:
Per E-Mail an service@proidee.ch oder
Tel.: 0041 71 - 274 66 19 (Mo. - Fr. 8:00 - 17:30 Uhr)

Bequem zurücksenden

Für Ihre Bestellungen gilt selbstverständlich ein Rückgaberecht innert 14 Tagen. Nutzen Sie für Ihre Rücksendungen innert der Schweiz die Filialen der Schweizerischen Post. Oder Sie können für Ihre Rücksendung eine Päckli-Punkt-Annahmestelle in Ihrer Nähe nutzen. Mehr Infos unter: www.proidee.ch/de/paecklipunkt

Pakete welche die Abmessungen 80 x 60 x 60 cm oder das Maximalgewicht von 30 kg überschreiten, können nicht in einer Päckli-Punkt-Annahmestelle aufgegeben werden. Sie tragen die Kosten der Rücksendung.

3 Jahre Pro-Idee-Langzeitgarantie kostenlos nutzen

Die Pro-Idee-Langzeitgarantie gilt für alle bei Pro-Idee gekauften Produkte 3 Jahre ab Rechnungsdatum und erstreckt sich räumlich auf das Land der Schweizerischen Eidgenossenschaft. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche bleiben unberührt. Informationen zu Herstellergarantien finden Sie unter www.proidee.ch direkt bei dem jeweiligen Produkt. Treten bei Ihrem Produkt trotz sachgemässer Anwendung Qualitätsmängel auf, sorgen wir nach unserer Wahl umgehend für kostenlose Reparatur, einen Ersatz oder die Erstattung des Kaufpreises. Ausgenommen sind lediglich Verschleisssteile. Senden Sie das schadhafte Produkt einfach zusammen mit einer Rechnungskopie an den Garantiegeber:

Pro-Idee Catalog GmbH · 9001 St. Gallen.

Wir kümmern uns um alles Weitere.

Und immer gilt: Auch nach der Garantiezeit sind wir für Sie da.
Der Pro-Idee-Service sorgt für schnelle Reparaturen zu fairen Preisen. Was immer auch geschieht, rufen Sie einfach Pro-Idee an.

Attraktive Geschenke finden

- **Geschenkverpackung**
Auf Wunsch verpacken wir fast alle Artikel mit exklusivem Pro-Idee-Geschenkpapier. Nur Fr. 5.50.
- **Geschenksendung – ohne Aufpreis**
Wir liefern zu unseren geltenden Konditionen wann und wohin Sie wollen. Die Rechnung erhalten Sie.
- **Geschenkgutscheine**
Mit einem Pro-Idee-Geschenkgutschein erfüllen Sie immer einen besonderen Wunsch. Wählen Sie dazu **online** (www.proidee.ch/gutscheine) einfach einen Betrag (25 Fr., 50 Fr., 75 Fr., 100 Fr., 150 Fr., 200 Fr., 500 Fr.) und das Design aus. Anschliessend den e-Gutschein nur noch selbst ausdrucken und direkt verschenken.



Pro-Idee „live“ erleben

Ausprobieren, anprobieren – und gleich mitnehmen. Besuchen Sie die Pro-Idee-Stores in Düsseldorf Königsallee und in Aachen.



Wir sind gerne für Sie da:
Tel: 071 - 274 66 19 oder E-Mail service@proidee.ch

Nur Ihre Zufriedenheit entscheidet.

Dieter Junghans
Dieter Junghans

Der 4-in-1-Gemüseschneider – superkompakt.

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

Perfekt auch für Camping, Wohnmobil, auf dem Boot, ...

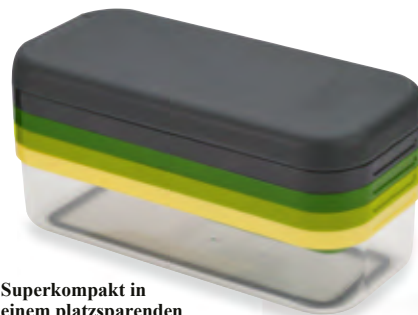
Vergessen Sie zeitraubendes Zerkleinern mit dem Messer, sperrige Schneider, Hobel, Reiben: Jetzt brauchen Sie nur noch diesen ultrakompakten Alleskönner für Ihre frische Küche. Einfach einen der 4 Klingenaufsätze auflegen. Im Nu hobeln Sie Gurken, Karotten, Zucchini wahlweise in akkurate Scheiben oder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

Ausstossschüssel 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.

- **4-in-1 Gemüseschneider**
Nr. 236-068-72 Fr. 59.95



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

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

Ohne Aufspassen. 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 Dampfgarer geben, Deckel auflegen und die Mikrowelle starten. Bei 900 Watt garen 200 g Gemüse in nur wenigen Minuten. Anders als beim Dampfgaren 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 Dampfgarer 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.



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



- **Mikrowellen-Dampfgarer**
Nr. 233-706-72 Fr. 64.95

Impressum

Pro-Idee Catalog GmbH, Aachen (D) · Zweigniederlassung St. Gallen · Fürstenlandstrasse 35 · CH-9000 St. Gallen
UID CHE-110.152.741 MWST · DE814853178 · Geschäftsführerin: Andrea Bornkessel
Bestell-Hotline: 071-274 66 17* · Fragen und Beratung: 071-274 66 19* (*Mo.-So.: 08:00 - 22:00 Uhr) · E-Mail: service@proidee.ch · www.proidee.ch
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Diese finden Sie unter www.proidee.ch/agb · BIO-Zertifizierung: CH-BIO-038

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

Geheimtipp aus Spanien: tiefrot im Glas, tiefgründig im Geschmack. 92 Punkte von James Suckling.*

Neben den grossen, oft kostspieligen Klassikern lassen sich in Spanien immer noch erfreulich erschwingliche Rotweine aus weniger bekannten Regionen und Rebsorten entdecken – wie dieser kraftvoll-komplexe, angenehme weiche Abrigo aus Almansa im südöstlich gelegenen Kastilien-La Mancha. Er wächst in

Höhenlagen von 800 bis 900 Metern und besteht aus Garnacha Tintorera (bei der es sich nicht etwa um eine Variante der Garnacha handelt).

Die rotfleischige Traube sorgt für die tiefdunkle Farbe und kräftige Aromen.

In der Nase Noten von saftigen Pflaumen, Heidelbeeren und einer Spur Pfeffer. Am Gaumen Nuancen von Süsskirschen und Cassis, gefolgt von kräftigen Grillfleisch-Aromen und der Würze von Thymian und Rosmarin. Ein körperreicher, vielschichtiger Rotwein mit reifen, festen Tanninen und ausgezeichneter Länge, der sogar deftigen

Speisen Paroli bietet. Da greifen wir lieber schnell zu, bevor auch dieser Geheimtipp bekannter (und teurer) wird.

*jamesuckling.com

Rebsorte: 100 %

Garnacha Tintorera. Lagerfähig 10 Jahre.

Abrigo Garnacha Tintorera 2021, Hammeken Cellars, Almansa DO, Wein aus Spanien, 14,5 % vol., Naturkork. Enthält Sulfite. Abfüller: Bodega Santa Cruz de Alpera, Calle Cooperativa 2, ES-02690 Alpera, Albacete. (Literpreis: Fr. 26.60)

- **Abrigo Garnacha Tintorera 2021**
Nr. 236-422-72
Fr. 19.95



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 verschleisst 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. 235-710-72 Fr. 69.95
- **Akku-Gewürzmühle, 2er-Set**
Nr. 235-709-72 Fr. 124.95
(Sie sparen 14.95 Fr.)
- **USB-Steckernetzteil**
Nr. 230-593-72 Fr. 12.95



Wahlweise auch im
2er-Set erhältlich.

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

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

Entwickelt von Profi-Sommelier Fabrice Sommier.

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

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

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

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

Federleicht und langanhaltend brillant.

Aus bleifreiem Kristallglas maschinengeblasen.

23 cm hoch.

Spülmaschinengeeignet.

One for All-Weinglas by Fabrice Sommier

- 6-er Set
Nr. 234-342-72
Fr. 67.95
- 12-er Set
Nr. 234-343-72
Fr. 129.95
(Sie sparen 5.95 Fr.)



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

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



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

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 schwergewichtige Fleischstücke auf, heben XL-Holzfallersteaks 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. 232-747-72 **Fr. 37.95**



Mühelos spießen Sie mit den starken Zinken auch schwergewichtige Fleischstücke auf.



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

Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.

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

Immer ein Unikat – einzigartig in Maserung und Design.

Zwei massive Bohlen aus lebendig gemasertem Olivenholz formen das Bett für den Fluss aus jadegrün durchscheinendem Epoxidharz. So wie sich die Form der Olivenhölzer von Natur aus unterscheidet, variiert auch das River-Design und macht jedes Schneidbrett unverwechselbar.

Lebensmittelecht, wasserbeständig, robust und für Jahre schön.

Weder Fruchtsäuren noch Fett können dem samtglatt geschliffenen Design-Brett etwas anhaben. Für langanhaltende Schönheit wird

das Olivenholz sorgfältig mit Pflanzenöl behandelt. Zum Reinigen einfach mit Wasser abspülen und abtrocknen. Schön auch zum Servieren Ihrer Käse- oder Charcuterie-Auswahl, für Snacks, als hitzefesten Untersetzer, ... Misst 40 x 30 x 1,5 cm (L x B x H), wiegt ca. 2 kg.



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

- **River-Design Schneide-/ Servierbrett**
Nr. 236-587-72
Fr. 89.95

Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung

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



Pro-Idee Stores Herzlich willkommen.

Düsseldorf
Königsallee 92 · 40212 Düsseldorf
Tel.: +49 211 - 1581 7815

Aachen
Gut-Dämme-Str. 4 · 52070 Aachen
Shop Tel.: +49 241 - 109 1558
Outlet Tel.: +49 241 - 109 1855

Pro-Idee
KÜCHENHAUS

www.proidee.ch/kuechenhaus
service@proidee.ch

Bestell-Hotline: 071-274 66 17*
Fragen und Beratung: 071-274 66 19*
(* Mo. - So.: 08:00 - 22:00 Uhr)
Telefax: 071-274 66 45

Fürstenlandstrasse 35 • 9000 St. Gallen