

Winter
2025

Pro·Idee
K Ü C H E N H A U S

Neue Ideen für Küche und Gastlichkeit.

Die Renaissance des
Design-Klassikers
der 60er-Jahre:
Das Eaton-Kristallglas.
Seite 60.



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

Gutes Werkzeug. Gute Küche. Guter Geschmack.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
eine gute Küche beginnt nicht mit dem Kochen – sondern
mit den richtigen Ideen. Im neuen Küchenhaus Katalog
präsentieren wir Ihnen clevere Lösungen für **mehr Freude,
Effizienz und Genuss**. Unsere
Auswahl richtet sich an alle, die ihre
Küche zu einem Ort des kreativen
Gestaltens machen möchten.

Ob intelligente **Küchenwerk-
zeuge**, clevere **Helfer** oder echte
Problemlöser für den Alltag – wir
suchen weltweit nach dem Besonde-
ren. Nach Produkten, die **Kochen**

leichter, Zubereiten präziser und Geniessen schöner machen.

Dabei gilt bei Pro-Idee seit jeher: **Qualität entscheidet**.
Jede Idee wird sorgfältig geprüft – auf ihre **Alltagstauglich-
keit**, ihre **Verarbeitung** und ihren **praktischen Nutzen**. Aus
Überzeugung bieten wir Ihnen deshalb auch eine **kostenlose
Langzeitgarantie** (proidee.de/agb), die weit über den gesetz-
lichen Rahmen hinausgeht.

Im Pro-Idee Küchenhaus ist es unser Anspruch, Ihnen
Küchenideen zu bieten, die **durchdacht, langlebig** und oft
überraschend einfach sind – damit Genuss schon bei der
Auswahl der richtigen Werkzeuge beginnt.

Willkommen bei Pro-Idee. Wo das Besondere zu Hause ist.

Her Dieter Junghans

Dieter Junghans

Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung

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



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

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

Einzelheiten siehe Seite 64.

Ultrasaugfähig: Die Geschirrtücher mit innovativer Speed-Dry- Technologie.

Weich und fusselfrei.

Für streifenfreie Sauberkeit und makellosen Glanz.

Die besonders dicht und materialreich gewebte 400 g/
qm-Qualität mit der innovativen Speed-Dry-Technologie
nimmt die Nässe im Nu auf, ohne sie – wie klassische
Baumwolltücher – wieder nach aussen abzugeben. So fühlt
sich die Oberfläche länger trocken und griffig an und Sie
trocknen mit Ihrem neuen Geschirrtuch leicht doppelt so
viele Teile ab.

Mit einem Wisch ist alles spiegelblank.

Beim Abtrocknen wird die Feuchtigkeit so schnell
aufgesaugt, dass Streifen und Schlieren gar nicht erst
entstehen können. Zurück bleibt nichts als strahlender
Glanz.

**Dank extra weicher Fasern auch für sehr empfindliches
Porzellan, Glas, Silber, ... geeignet.**

Das dezente Blätterdesign in gedeckten Naturtönen
harmoniert optisch mit jeder Kücheneinrichtung. 86 %
Polyester, 14 % Nylon. Maschinenwaschbar bei 30 °C.
Misst 60 x 45 cm. Hersteller: Broszio & Co. GmbH &
Co. KG, Ottensener Str. 1-5, 22525 Hamburg, DE, info@
broszio.com

- **Speed-Dry-Geschirrtücher, 3er-Set**
Nr. 237-772-95 Fr. 19.95



Trocknet mühelos
streifenfrei.

Bestellen leicht gemacht:

www.proidee.ch/kuechenhaus

Tel. 071-274 66 17

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



Die stillen Genies in Ihrer Küche: Jacob Jensens Design-Ikonen für den Alltag.

Reduziert in der Form. Raffiniert in der Technik.

Wenn skandinavisch reduzierte Formen mit durchdachter Technik verschmelzen, dann ist meist ein grosser Name dafür verantwortlich – in diesem Fall Jacob Jensen (1926-2015). Als Erfinder des unverwechselbaren Looks von Bang & Olufsen revolutionierte der Kopenhagener das Design. Der dänische Staat nahm ihn in die „Liste der Grossen Dänen“ auf. Seine Werke sind im New Yorker Museum of Modern Art zu sehen, und er erhielt zahlreiche Auszeichnungen – darunter mehr als 40 Red Dot und iF Awards. Dabei blieb er stets einem Prinzip treu: Design soll nicht nur gefallen, sondern auch nützlich sein.

Der ovale Toaster aus gebürstetem Metall kommt ohne den klassischen Hebel aus.

Stattdessen wird er durch Handbewegungen aktiviert und präsentiert ein gestochen scharfes OLED-Display mit intuitiver Touch-Oberfläche. Sieben exakt einstellbare Bräunungsstufen, eine Bagel-, eine Aufwärm- und eine Auftaufunktion sowie eine Timeranzeige machen das Toasten zum Design-Er-



Handbewegungen steuern die Bedienung direkt über das gestochen scharfe OLED-Display mit intuitiver Touch-Oberfläche.

lebnis. Ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, gleitet das Brot sanft und lautlos per Soft-Lift-Mechanismus nach oben. **Der Wasserkocher reagiert auf Ihre Nähe – und schaltet ab, wenn er nicht gebraucht wird.**

Über das minimalistische OLED-Display wählen Sie zwischen sieben Temperaturstufen von 70 °C bis 100 °C – perfekt für alles vom grünen Tee bis zum schnellen Espresso. Ein feiner Signalton gibt Bescheid, wenn das Wasser bereit ist. Und dank der Warmhalte-Funktion bleibt es so heiss wie gewünscht. Der Toaster wiegt 2,55 kg, misst 19,5 x 41 x 11 cm (H x L x B).

Der 1,2-Liter-Wasserkocher (1850 Watt) wiegt 2 kg, misst 26 x 23 x 16 cm (H x L x B). Hersteller: F&H Group, Gl. Skivevej 70, 8800 Viborg, DK, info@fh-group.dk

**Jacob Jensen
Küchengeräte
Fr. 249.–**

- Toaster
Nr. 238-155-95
- Wasserkocher
Nr. 238-156-95



Die besseren Thermo-Gläser: hermetisch dicht. Auch nach dem x-ten Spülmaschinengang.

Von Hand nahtlos geformt. Ohne sonst übliche Blasöffnung am Boden.

Anders als bei herkömmlichen Doppelwandgläsern kann bei diesen niemals Feuchtigkeit zwischen die Glaswände gelangen. Auch nicht unter hohem Wasserdruck in der Spülmaschine. Der Kniff: Ein innovatives Herstellungs-Verfahren macht das sonst übliche Blasloch, eine potenzielle Schwachstelle am Gläserboden, überflüssig.

Mundgeblasen, robust, froster- und hitzebeständig (-30 bis +150 °C).

Gastro-Qualität, die man sieht und fühlt – mit weich gerundetem, makellos glattem Trinkrand und edler Optik.

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.

**In 3 Größen (jeweils im 2er-Set).
Perfekt für verschiedene Kaffeespezialitäten und Tee.**

Schön auch für Desserts, Eis, kalte und warme Vorspeisen, ... Spülmaschinen- und mikrowellengeeignet. Hersteller: Creano GmbH, In der Wanne 1, 31832 Springe, DE, info@creano.com

Premium-Thermogläser, 2er-Set

- Espresso (100 ml, 7 cm H)
Nr. 237-902-95 **Fr. 19.95**
- Kaffee/Tee (250 ml, 10,5 cm H)
Nr. 237-903-95 **Fr. 22.95**
- Latte (400 ml, 12 cm H)
Nr. 237-904-95 **Fr. 29.95**



Mundgeblasen und hermetisch dicht – ohne sonst übliche Blasöffnung am Boden.



In 3 Größen (jeweils im 2er-Set) erhältlich.



Schön wie Holz. Aber spülmaschinenfest. Und viel hygienischer.

Das unverwüstliche Schneidbrett aus Zelluloselaminat.

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

Eine Anschaffung fürs Leben.

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



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

Selbst minimal sichtbare Schnittpuren haben keinen Einfluss auf die Hygiene-Eigenschaften der glatten Oberfläche. In drei Größen erhältlich. Misst in klein 20 x 15 x 0,7 cm (B x T x H), wiegt 230 g. Misst in mittel 37 x 27,5 x 0,7 cm (B x T x H), wiegt 840 g. Misst in gross 44 x 33 x 0,7 cm (B x T x H), wiegt 1.030 g. Hitzebeständig bis ca. 175 °C. Spülmaschinenfest. Hersteller: Jähn Handels GmbH & Co. KG, Adolf-Kolping-Str. 22, 57627 Hachenburg, DE, info@jaehn.org

JADE Schneidbrett

- Klein Nr. 233-616-95 **Fr. 24.95**
- Mittel Nr. 233-617-95 **Fr. 39.95**
- Gross Nr. 233-618-95 **Fr. 49.95**

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

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

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

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

Beim Vorschärfen wird ein neuer Grat aufgebaut; unverzichtbar bei sehr stumpfen, abgenutzten und beschädigten Klingen. In



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

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

Integrierter Sammelbehälter für Metallspäne.

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

Mehrfach ausgezeichnet:

Mit dem Innovationspreis Plus X Award 2024 – für High Quality, Bedienkomfort und Funktionalität sowie der Auszeichnung Exzellente Produktqualität 2024 (Deutsches Institut für Produkt und Marktbewertung GmbH, www.dipmb.de/fundstelle). Die grosse Handablage und Antirutsch-Beläge unten gewähren festen Halt. Kunststoffgehäuse misst 28,5 x 9,2 x 9,2 cm (L x B x H), wiegt 1,25 kg. 120 cm-Kabel für 220-230 V/50 Hz 18 W. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Elektrischer Diamant-Messerschärfer**
Nr. 236-650-95 Fr. 129,95



Fragen und Beratung: 071-274 66 19



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

In Deutschland entwickeltes Qualitätsprodukt von Steak-Champ. Solide, langlebig und blitzscharf.

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

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



Durch die geschwungene Klingenform kommt beim Schneiden lediglich die Messerspitze mit dem Teller in Berührung – das hält die Schneide 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). Hersteller: TecPoint GmbH, Hans-Urmiller-Ring 31d, 82515 Wolftrahausen, DE, info@tecpoint.net

- **Steak-Besteck Prime Rib, 2er-Set**
Nr. 236-684-95 Fr. 74,95

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

Pro-Idee Küchenhaus

Der weltweit platzsparendste Allesschneider aus Metall. Made in Germany.

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

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

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

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

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

Solide, langlebige Metall-Ausführung made in Germany. Von ritterwerk seit 1905. Misst geklappt 10 x 20 x 34 cm (B x H x T), aufgebaut 24 cm breit. Wiegt 3,4 kg. Messer in Solingen gefertigt aus rostfreiem Edelstahl. Inkl. Auffangschale und Restehalter. 100 cm-Kabel für 230 V/ 65 W. VDE/GS-geprüfte Sicherheit**. Hersteller: ritterwerk GmbH Hausgeräte, Industriestr. 13, 82194 Gröbenzell, DE, info@ritterwerk.de



Zusammengeklappt nur 10 cm schmal.

- **Allesschneider icaro 5 Duo Plus**
Nr. 235-062-95 Fr. 249.–

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

**119443



Ausstattung und Funktionen im Überblick.

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



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

Schluss mit lästigen Fruchtfliegen.

Effektive und umweltfreundliche Falle in dekorativer Apfel-Optik.

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

Hygieneschutz auf natürliche Art.

Als Lockmittel wird ein Gemisch aus Wasser, Essig und wenigen Tropfen Spülmittel in die untere Apfelhälfte gegeben. Oben am Stängel gelangen die Fliegen hinein und sammeln sich in der unteren Schale. Zum Entleeren einfach aufschrauben. Keimfreie Reinigung in der Spülmaschine. Kunststoff. Farbe: Grün. Misst 7 cm Ø, 6,6 cm H. Wiegt ca. 26 g. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Fruchtfliegenfalle, 3er-Set**
Nr. 236-742-95 Fr. 16.95



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

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

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

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

Wiederaufladbarer Lithium-Ionen-Akku statt Batterien.

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

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

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

Nobler Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.

Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl und Acrylglas mit dezenter Ladestandsanzeige. Misst 5 x 17 cm (Ø x H), wiegt leer 350 g. Hersteller: AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com

- **Akku-Gewürzmühle**
Nr. 235-710-95 **Fr. 69.95**
- **Akku-Gewürzmühle, 2er-Set**
Nr. 235-709-95 **Fr. 124.95**
(Sie sparen 14.95 Fr.)
- **USB-Steckernetzteil (1x USB-C,
1x USB-A)**
Nr. 236-433-95 *Preis s. online*



Wahlweise auch im 2er-Set erhältlich.



Kein Anbrennen. Kein Gerinnen. Kein Überlaufen.

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

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

Für alle gängigen Herdarten.

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

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

Inklusive Deckel mit integriertem Thermometer. So erkennen Sie mit einem Blick, ob das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat. Topf aus rostfreiem Edelstahl mit Hitze isolierendem Griff. Deckel aus hitzebeständigem Glas. Misst 16 x 9,5 cm (Ø x H). Fasst ca. 0,9 l. Spülmaschinenfest. Hersteller: Acton Group GmbH, Gründelbusch 31, 58099 Hagen, DE, info@acton-group.de

- **Simmertopf mit Glasdeckel**
Nr. 235-463-95 **Fr. 44.95**



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

- **Butterglas mit Handkurbel**
Nr. 235-261-95
Fr. 47.95



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



Endlich: Avocados auf den Punkt nach Wunsch gereift.

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

Avocados sind köstlich. Doch den richtigen Reifegrad zu erwischen, ist bislang oft Glückssache. Kauft man sie hart und unreif, müssen sie noch tagelang zu Hause lagern (und sind dann oft um den Kern bereits braun). Essreif gekauft, sind die Früchte recht teuer, haben oft schon Druckstellen oder sind breiig weich. Doch jetzt gibt es die geniale Avocado Sock®. Einfach unreife Avocado hineinlegen – und in 24-48 Stunden ist sie optimal gereift – fertig zum Geniessen. Der Trick: Das natürliche Lanolin und die Wärme der reinen Shetlandwolle lassen die Frucht schneller und gleichmässiger reifen. Zudem kann das Reifegas Ethylen nicht so schnell entweichen, das den Prozess zusätzlich beschleunigt. Sie können perfekt planen und haben immer essreife Avocados auf Vorrat. **100 % natürlich und nachhaltig.**

Die Shetlandwolle (100 % Wolle) wird nach traditionellem Verfahren in einer 200 Jahre alten schottischen Spinnerei hergestellt. Hersteller: Blue Heron Promotions Inc., 4751 Piccadilly South West Vancouver, V7W1J8 British Columbia, CA, info@theavocadosock.com. Verantwortliche Person: Eco Warehouse B.V., Zwolleweg 23, 3771 NR Barneveld, NL, info@ecowarehouse.nl

- **Avocado Sock®** Nr. 232-571-95 Fr. 22.95



Genial platzsparend durch Klapp-Griff und Dreiecks-Form: Das praktische Küchensieb von Joseph Joseph, London.

Erhältlich in zwei praktischen Grössen.

Der stabile Griff dieses Siebes besteht aus zwei Elementen. Zum Verstauen lassen sie sich platzsparend einklappen und flach links und rechts am Schüsselrand anlegen. So nimmt das Sieb im Küchenschrank weniger Raum ein und verhakt sich beim Herausnehmen nicht so leicht mit anderen Haushaltsgeräten.



Durch die Dreiecks-Form füt es sich besser in die Ecken von Schubladen und Schrankfächer ein als die üblichen runden Siebe. **Drei Füsse für stabilen Stand. Easy-Pour-Ecken zum kontrollierten Schütten.**



Das Maxi-Sieb hat die perfekte Grösse zum Waschen von Salat oder Obst und zum Abgiessen von Gemüse, Nudeln, Kartoffeln ... Das Mini-Sieb ist ideal zum Waschen und Abtropfen kleinerer Gemüse, Sommerfrüchte und Beeren. Aus bruchfestem Kunststoff.

Spülmaschinenfest. Maxi misst 36,7 x 20 x 10 cm (L x B x H). Mini misst 21,6 x 13,5 x 6,5 cm (L x B x H). Farbe: Stein. Hersteller: Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info@josephjoseph.com

Platzspar-Küchensieb

- Maxi Nr. 238-126-95 **Fr. 14.95**
- Mini Nr. 238-127-95 **Fr. 12.95**

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

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

Kinderleicht drehen statt mühsam stösseln.

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

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

Ideal auch zum Zerkleinern frischer Kräuter.

Die Schalen-Innenseite und der Boden des Mahlkonus sind grob geriffelt. Ganz leicht zerreiben Sie auch Rosmarin, Pfeffer, Pistazien, ... für Pestos und würzige Dips. Im Depot unter dem Walnussholzdeckel bewahren Sie Ihren Gewürzvorrat aromatischer auf. Misst 9 x 8 cm (H x Ø), wiegt 1,1 kg. Nach Gebrauch bitte mit warmem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Design: Carl & Carl. Hersteller: Skeppshults Gjuteri AB, Bruksgatan 1, 333 93 Skeppshult, SE, info@skeppshult.com

- **Skeppshult Gusseisen-Mörser**
Nr. 222-592-95 **Fr. 64.95**



Unvergängliches Gusseisen – seit Jahrhunderten traditionell in Schweden gefertigt.

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



Einzigartig: Profi-Pfannen mit natürlichem Antihaft-Effekt – ohne Beschichtung.

Frei von PFAS und PTFE. Extrem haltbar, leitfähig und hochhitzebeständig (500 °C!) – für wunderbar krosse Bratergebnisse.

Langlebiger Antihaft-Schutz, aber keine Beschichtung? Jetzt ja. Diesen Edelstahl-Pfannen verleiht eine einzigartige Oberflächenstruktur einen natürlichen Antihaft-Effekt. Ohne PFAS, PTFE oder andere bedenkliche Stoffe und untrennbarer Bestandteil des Pfannenkörpers. Nichts kann sich lösen und Ihrer Gesundheit schaden. Selbst bei maximaler Hitze werden keine Schadstoffe freigesetzt.

Ultrahart, kratzbeständig und hochhitzebeständig bis 500 °C (!). Optimal auch zum scharfen Anbraten und für den Backofen.

Weder extreme Temperaturen noch Metallwender können der Antihaft-Oberfläche schaden. Auch minimal sichtbare Gebrauchsspuren haben keinen Einfluss auf die Eigenschaften der langlebigen Pfannen. Durch den Materialverbund von Korpus und Antihaft-Oberfläche wird die Wärmeleitung optimiert: die beste Voraussetzung für wunderbar krosse Steaks, Bratkartoffeln, ...

Aus recyceltem Edelstahl gefertigt.

Aktivieren Sie die natürliche Antihaft-Wirkung der innovativen Oberflächenstruktur mit ein wenig Speiseöl.

Energiesparender ecotherm®-Kapselboden für alle gängigen Herdarten inkl. Induktion.

Stabile Gussgriffe, backofenfest. In 4 Grössen, mit Schüttrand. Spülmaschinengeeignet. 5 Jahre Herstellergarantie. Hersteller: Josef Schulte-Ufer KG, Hauptstr. 56, 59846 Sundern, DE, info@schulte-ufer-kg.de

Edelstahl-Pfannen mit Antihaft-Effekt

- Haushaltspfanne, 24 cm Ø, 5,5 cm H, ca. 1.000 g
Nr. 237-577-95 Fr. 99.95
- Grossraumpfanne, 28 cm Ø, 6 cm H, ca. 1.300 g
Nr. 237-579-95 Fr. 119.–
- XXL-Pfanne, 32 cm Ø, 6,5 H, ca. 1.600 g
Nr. 237-580-95 Fr. 129.–
- Schmorpfanne mit Glasdeckel, 28 cm Ø, 14,5 H, ca. 2.100 g
Nr. 237-581-95 Fr. 169.95



Schmorpfanne mit Glasdeckel



Haushaltspfanne



Grossraumpfanne



XXL-Pfanne

UniverSUS

Ein Stövchen, gross genug auch als Rechaud zum Warmhalten von Speisen.

23 cm Ø. Für 1 bis 5 Teelichter.

Statt der meist üblichen 15 cm misst dieses Stövchen stattliche 23 cm Durchmesser. Das vollflächigen Gitter der oberen Ebene bietet eine grosszügige Abstellfläche, auf der auch grössere Speisebehälter wie Auflaufformen, Suppenterrinen oder Servierpfannen stabil stehen. Und auf der unteren Ebene entzünden Sie bei Bedarf bis zu 5 Teelichter (statt meist maximal 3). So bleibt Ihr Essen auf dem Tisch lange warm und Sie können ganz in Ruhe speisen.

Ideal auch fürs Buffet bei Partys, Geburtstagen, an Weihnachten, Silvester, ...

Geeignet für alle hitzebeständigen Gefässe, Platten und Teller – und natürlich auch einfach zum Warmhalten der Teekanne. Aus rostfreier Edelmetalllegierung. Misst 23 cm Ø, 8,6 cm H. Wiegt 450 g. Farbe: Schwarz. Hersteller: Tescoma GmbH, Wingerstr. 18, 35510 Butzbach, DE, info@tescoma.de

- **XL-Stövchen**
Nr. 238-128-95 **Fr. 29.95**



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



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

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

In Miniwürfelchen gepresst oder in feine Scheiben geschnitten: Mit diesem genialen Kombitool zerkleinern Sie Knoblauch stets genau, wie sie ihn gerade brauchen. Einfach die geschälte Zehe wahlweise in die Schneid- oder Presskammer legen. Ein kurzer Druck auf die ergonomisch gerundeten Griffe – und der Knoblauch ist sauber durchgedrückt. Durch die günstige Hebelwirkung benötigen Sie kaum Kraft.



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

Eventuell festsitzende Stückchen sind mit Ausstosdeckel und/oder -kamm (beides integriert) im Nu aus Loch- und Schneidgitter entfernt. Aus solidem Kunststoff und Edelstahl. Misst 16 x 5 x 4 cm (L x B x H), wiegt 150 g. Hersteller: A. Marchon SA, Route de Montena 67, 1728 Rossens FR, CH, info@marchon.ch. Verantwortliche Person: Pro-Idee GmbH & Co KG, Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de

- **Knoblauchschneider und -presse**
Nr. 235-748-95 **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 schmäler, noch feiner. 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. Hersteller: Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstr. 16, 42697 Solingen, DE, info@windmuehlenmesser.de

- **„Buckelsklinge“ Frühstücksmesser**
Nr. 110-064-95 **Fr. 39.95**
- **„Buckelsklinge“ Frühstücksmesser, 4er-Set**
Nr. 110-619-95
Fr. 149.95
(Sie sparen 9.85 Fr.)



Die Geschichte der „Buckelsklinge“:

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

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 Antihaft-Eigenschaften. Aus der flexiblen Form lässt sich alles einfach und rückstandslos lösen. Sogar auf Einfetten können Sie weitgehend

verzichten. Ideal wenn Sie auf gesundheitsbewusste und kalorienarme Ernährung achten.

Vielseitig nutzbar auch in Kühlschrank, Backofen und Mikrowelle.

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

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

Die kleine Form misst inkl. Rand 17 cm Ø, 6 cm H. Die grosse Form misst 22,5 cm Ø, 5,7 cm H. Farbe: Mint. Hersteller: Lékue S.L., Carrer de Barcelona 16, 08120 La Llagosta, Barcelona, ES, store@lekue.com

Silikonform für die Heissluftfritteuse

- 17 cm Ø
Nr. 236-798-95 **Fr. 19.95**
- 22,5 cm Ø
Nr. 236-799-95 **Fr. 24.95**



In zwei Grössen erhältlich (17 cm Ø / 22,5 cm Ø).

Der schönere Weinkühler im mattschwarzen Designer-Look.

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

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

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

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

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

Aus pflegeleichtem Kunststoff mit Edelstahl-Applikation. Misst 12,6 x 15,7 cm (Ø x H). Wiegt 400 g. 1 Kühlpad mitgeliefert, weitere separat erhältlich. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Weinkühler SMARTLINE**
Nr. 232-795-95 Fr. 34.95
- **Ersatz-Kühlpad**
Nr. 232-796-95 Fr. 8.95



Geliefert inklusive 1 Kühlpad – weitere separat erhältlich.



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

- **Lebkuchenmänner-Backform**
Nr. 236-941-95
Fr. 24.95





Hochwertige Netzstruktur entfernt Teigreste und andere hartnäckige Verschmutzungen mühelos.

**Das Universalreinigungstuch fürs Leben.
Hochwertig handgefertigt in Deutschland.**

Brot-, Kuchen- oder Pizzateig – dieses Netz Tuch entfernt zähe, klebrige Teigreste an Schüsseln, Knethaken und Händen viel effektiver als herkömmliche Schwämme und Tücher. Ohne viel Schrubben und Kraftaufwand löst es auch



bereits angetrocknete Teigreste und andere hartnäckige Verschmutzungen an Back- und Kochutensilien. Sogar eingebraute Rückstände auf Backblechen, in Töpfen, Pfannen, Auflaufformen entfernen Sie mühelos.

Schonend und ohne zu verkratzen.

Im Gegensatz zu Reinigungsschwämmen und -tüchern mit

Stahlwolle auch geeignet für Ceranfelder, Dunstabzugshauben und andere empfindliche Oberflächen.

Spart Wasser und Reinigungsmittel. Und: Einmal gekauft ist das Tuch immer wieder verwendbar.

Hochwertig handgefertigt in Deutschland. Zertifiziert nach OEKO-Tex® Standard 100*. Zum Reinigen einfach unter fließendem Wasser abspülen oder in die Spül- oder Waschmaschine geben. In der Netzstruktur aus Polyester bleibt nichts haften, entwickelt sich kein unangenehmer Geruch. Misst 30 x 30 cm. Wiegt je 20 g. Farbe: Grau. Hersteller: Torsten Volz & Heiko Karl GbR, Dammweg 19, 76547 Sinzheim, DE, kontakt@teiger.de

- **Reinigungstuch mit Netzstruktur, 2er-Set**
Nr. 237-707-95 **Fr. 29.95**

*24.HDE.60887, Hohenstein Institut

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

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

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

Gelaserete Klingen schneiden das Reibgut butterweich und präzise.

Statt einfach gestanz – wie oft üblich – sind die Schneiden im Laser Cut-Verfahren aus dem Edelstahl geschritten: extrem effizient, blitzscharf und nahezu verschleissfrei. Selbst grosse Mengen verarbeiten Sie mühelos im Nu.

6 Klingensformen zum Reiben und Raspeln genau nach Wunsch.

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

Rutschfester Bodendeckel mit Auffangfunktion.

Durch den verschliessbaren Boden sammelt sich auf Wunsch alles Geriebene im Inneren des Reibturms. Aus rostfreiem Edelstahl mit ergonomischem Griff. V-Schneide aus Klingentstahl, austauschbar. Misst 12 x 9 x 28 cm (L x B x H), wiegt ca. 520 g. Spülmaschineneeignet (für optimale Schnitthaltigkeit wird Handreinigung empfohlen). Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 20 Jahre Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefuh.com

- **Turmreibe mit V-Hobel**
Nr. 235-629-95 **Fr. 79.95**

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



Geniale Drehmechanik erleichtert das Pressen.



Gelasierte Klingen schneiden das Reibgut butterweich und präzise.

Jedes ein Unikat: das Kochbesteck aus uraltem Olivenholz.

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

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. Hersteller: Kremers GmbH, Bernhard-Hahn-Str. 30, 41812 Erkelenz, DE, info@olivenholz.org

- **Olivenholz-Kochbesteck, 3-teilig**
Nr. 229-837-95 Fr. 32.95

*Mit einer Brinellhärte von 5,3 N/mm² 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 5,3 N/mm². Fichte erreicht gerade 1,3 N/mm²; selbst Eichenholz kommt oft nur auf 3,7 N/mm².

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

- **Kartoffelpresse Helix™** Nr. 229-012-95 Fr. 29.95



Im Handumdrehen: köstliche Waffelvariationen – üppig gefüllt.

Das Waffeleisen mit extra tiefen Backmulden. Zaubert im Nu abwechslungsreiche Leckerbissen – herzhaft oder süss.

Backfrische Waffeln, bis zu 5 cm (!) dick und üppig gefüllt mit Ihren Lieblingszutaten: ein himmlischer Genuss und mit diesem Waffeleisen ein Kinderspiel. Einfach Teig in die extra tiefe Backmulde füllen, gewünschte Füllung darauf verteilen, mit Teig bedecken, backen – fertig.

Nach 7 - 8 Minuten ist Ihre gefüllte Waffel fertig: rundum geschlossen, aussen zart knusprig und innen saftig.

Herzhaft, vegetarisch, pikant oder fruchtig-süss, ... Die Auswahl an kulinarischen Variationen ist nahezu grenzenlos.



Die umlaufende Rinne fängt überschüssigen Teig auf.



In Rekordzeit backen Sie duftende Apfel-Zimt-Waffeln mit Karamell, Käse-Pizza-Waffeln, Vollkornwaffeln mit Fleisch- oder Gemüsefüllung, ... Auch aus American Toast, aufgeschnittenen Brötchen und Croissants zaubern Sie im Nu köstlich gefüllte Snacks. Rezeptheft mit 20 inspirierenden Ideen und 4 Teigvarianten mitgeliefert. **Sie benötigen fast kein Fett. Dennoch haftet der empfindliche Teig nicht an.**

Durch die langlebige Antihaft-Beschichtung lösen sich die gefüllten Waffeln ganz leicht von den Backplatten aus Aluguss.

Kein tropfender Teig verschmutzt Ihre Küche.

Eine umlaufende Rinne fängt überschüssigen Teig auf. Pflegeleichtes Kunststoffgehäuse. Misst 32 x 21 x 12,5 cm (L x B x H), wiegt 1,9 kg. 80 cm-Kabel für 220-240 V/640-764 W. Hersteller: Mediashop GmbH, Schneiderstr. 1, 2620 Neunkirchen, AT, office@mediashop-group.com

- **Extra tiefes Waffeleisen**
Nr. 238-094-95
Fr. 59.95

Hitzebeständiges Silikon hält Ihren Backofen sauber.

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

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

Hitzebeständig bis 250 °C. Spülmaschinenfest.

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

Ideal auch als Backmatte für Ihr Weihnachtsgebäck. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. Aus gewebeverstärktem, lebensmittelechtem Silikon. Für Elektro- und Gasherde. Mit 45 x 31 cm passend für alle Standard-Backöfen. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Silikon Backofenmatte, 2er-Set**
Nr. 236-441-95
Fr. 24.95



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



Silikon Backofenmatte, 2er-Set Fr. 24.95

Der 4-in-1-Gemüseschneider – superkompakt.

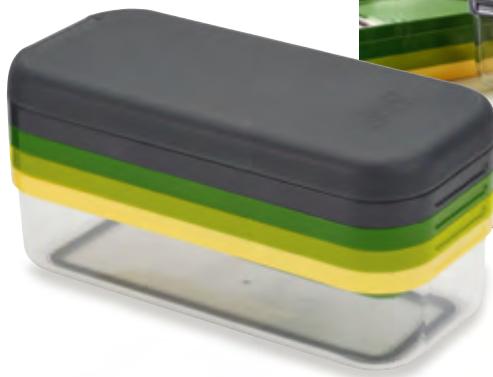
Scheiben, Würfel, Raspeln und Stifte – mit einem platzsparenden Gerät.
Perfekt auch für Camping, Wohnmobil, auf dem Boot, ...

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 Ausstosdeckel runterdrücken – fertig. Der rutschfeste Auffangbehälter sammelt alle Zutaten.

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

Der Resthalter schützt Ihre Finger und verarbeitet alles bis zum letzten Stück. Aus BPA-freiem Kunststoff. Klingen aus Edelstahl. Einfach unter warmem Wasser abspülen. Misst 21,6 x 9,8 x 15 cm (L x B x H). Set besteht aus Häcksler, Reibe, Hobel, Julienne-Schneider, Resthalter, Auffangbehälter. Wiegt gesamt 720 g. Hersteller: Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

- **4-in-1 Gemüseschneider**
Nr. 236-068-95
Fr. 54.95



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

Durchdachtes Design: Der Doppel-Teigroller mit zwei unterschiedlich grossen Walzen für flächiges oder präzises Ausrollen direkt in der Backform.

Die 10,5 cm breite Walze auf der einen Seite ermöglicht effektives, flächiges Ausrollen von Plätzchen-, Strudel-, Pizza- oder Flammkuchenteig auf Arbeitsplatte oder Backblech. Die 6,5 cm schmale Rolle mit der leicht abgerundeten Form hingegen gelangt in jede Nische und ist perfekt für präzises Ausrollen in Quiche- und Kuchenformen.

Geriffelte Oberflächenstruktur mit erstklassigen Antihafteigenschaften.

Selbst zäher, klebriger oder besonders feuchter Teig haftet kaum an. Sie brauchen wenig bis kein zusätzliches Mehl und Ihr Teig behält seine gewollte Konsistenz.

Immer eine Hand frei.

Im Gegensatz zum traditionellen Nudelholz lässt sich der Doppel-Teigroller bequem mit nur einer Hand bedienen. Der ergonomisch geformte Griff ist für Rechts- und Linkshänder

gleichermassen geeignet und ermöglicht nahezu ermüdungsfreies Arbeiten. Langlebige Qualität aus BPA-freiem Kunststoff.

Spülmaschinenfest. Misst 27 x 4,5 cm. Wiegt ca. 195 g. Hersteller: Wundermix GmbH, Dirnismaning 34, 85748 Garching, DE, service@wundermix.de

- **Doppel-Teigroller**
Nr. 237-722-95 Fr. 39.95



Wahlweise flächiges Ausrollen mit der 10,5 cm breiten Walze ...



... oder präzises Ausrollen mit der 6,5 cm schmalen Rolle.





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

Der vielseitigere Pizzaofen: mit unabhängig zuschaltbarer Oberhitze.

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

Spart Energie und Zeit.

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

7 Automatik-Programme machen die Bedienung kinderleicht.

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

Highlight in Ihrer Küche.

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

- **430 °C Pizzaofen** Nr. 237-401-95 Fr. 229.-
*GS_6026



Lieferung inklusive Cordierit-Backstein und Pizzaschieber.



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

Weltneuheit: Grillen auf original RÖMERTOPF®-Keramik (statt Alu).

Schadstofffrei und temperaturschock beständig bis 900 °C (statt oft nur 400 °C).

Kein Vergleich zu herkömmlichen Keramik-Grillplatten, die oft schon bei 400 °C überhitzen und platzen. Diese einzigartigen BBQ-Platten sind aus dem gleichen feuerfesten Ton wie der weltberühmte RÖMERTOPF®: 10 mm stark, innen und aussen extrem hart glasiert und sogar temperaturschockbeständig bis 900 °C (!).

Mit einzigartigem Noppenboden: für fettarmen Grillgenuss und vollen Geschmack.

Statt auf einer glatten Fläche – wie sonst üblich – grillen Steaks, Spiesse, Fisch, ... auf 3 mm hohen Keramiknoppen. Der Effekt: Austretendes Fett und Flüssigkeit tropfen ab. Ihr Grillgut versinkt nicht ungesund im Fett. Keine Flüssigkeit beeinträchtigt den Grillprozess und alles bekommt die begehrte braune Kruste mit köstlichen Röstaromen. Beim indirekten Grillen lassen Noppen die heiße Luft von allen Seiten um das Grillgut zirkulieren. So gelingen Steaks, Spare Ribs, Spießbraten, Bratkartoffeln, Gemüse, ... rundum gleichmässig knusprig.

Ohne gefährlichen Fettbrand. Ohne beissenden Rauch.

Anders als z. B. Wegwerf-Schalen aus Aluminium gibt der



natürliche Ton keine Stoffe an Ihr Grillgut ab. Auch nicht bei besonders säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln.

Geeignet für jeden Grill, für Backofen, Herd (ausser Induktion) und Mikrowelle. Ideal auch für empfindliches Grillgut.

Die Keramik-BBQ-Platten werden genauso heiss wie eine Gusseisenplatte, geben die Hitze jedoch viel langsamer und gleichmässiger ab. So können empfindliche Scampi, Fisch, Gemüse, ... nicht so leicht verbrennen. Und beim Servieren bleibt Ihr Grillgut länger heiss.

Von RÖMERTOPF®, Spezialist für Kochzubehör aus Keramik mit über 50 Jahren Erfahrung.

Misst 33 x 22 x 3,4 cm (L x B x H), wiegt ca. 2 kg.

Spülmaschinenfest. Hersteller: Römertopf Keramik GmbH & Co. KG, Rheinstr. 100, 56235 Ransbach-Baumbach, DE, Roemertopf@ilp-germany.de

• **RÖMERTOPF® BBQ-Grillplatte**
Nr. 237-550-95 Fr. 69.95



Dank 3 mm hohen Keramiknoppen versinkt Ihr Grillgut nicht ungesund in austretendem Fett.

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

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

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

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

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

Funktionalität trifft auf innovatives Design.

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

Langlebige Qualität von Caso.

Glaskanne mit praktischer Skalierung und transparentem Glasdeckel. Für 400 ml heisse Milch oder 250 ml Milchschaum. Mit 108,5 cm Kabel, für

220 - 240 V/600 W. Bureau Veritas/GS-geprüfte Sicherheit*.

Misst 14,5 x 11,5 x 20,5 cm (L x B x H). Wiegt ca. 915 g.

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

• **Design-Milchaufschäumer**
Nr. 237-441-95
Fr. 69.95

*GS_6467



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

- **Edelstahl-Tubenpresse mit XXL-Griff, 3er-Set**
Nr. 236-807-95 Fr. 36.95



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



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



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



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

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

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

Verzugsfreier Karbonstahl speichert und verteilt die Hitze optimal.

So gart Ihr Backgut perfekt gleichmässig und gelingt rundum

goldbraun. Der breite Rand mit rutschhemmenden Silikonpads sorgt zusätzlich für Stabilität und Griffsicherheit.

In 5 Formen. Besonders leicht zu reinigen.

Durch die Beschichtung innen und aussen genügt leichtes Abspülen. Säureresistent, geeignet auch für Sauerteig, hitzefest bis 240 °C/Gas Stufe 9. **26 cm Ø-Springform**, 7 cm H, wiegt 680 g. **22 cm Ø-Gugelhupf**, 10 cm H, 720 g. **30 cm-Kastenform**, 15,5 cm B, 8,5 cm H, 660 g, auch für Brote, Aufläufe, Braten.

12er-Muffinform, 40 x 30 x 3,8 cm (L x B x H), 940 g, auch für Mini-Quiches, Cupcakes, Tartelettes. **26 cm Ø-Quiche-/Obst-**

kuchenform mit Hebeboden, 3 cm H,

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



Le Creuset Haftfrei-Backformen

- Springform
Nr. 219-977-95 Fr. 54.95
- Gugelhupf
Nr. 219-976-95 Fr. 54.95
- Kastenform
Nr. 219-979-95 Fr. 49.95
- Muffinform, 12er
Nr. 219-978-95 Fr. 49.95
- Quiche-/Obstkuchenform
Nr. 220-042-95 Fr. 49.95

Noch nie war ein Kochgeschirr-Set so vielseitig und platzsparend.

Ultrakompakt ineinander stapelbar:

das 11-teilige Kochsystem mit Pfanne, Töpfen und Deckeln. Ideal auch für Camper, Ferienwohnung, Boot, ...

Jetzt müssen Sie nicht länger auf eine reichliche Auswahl an Töpfen verzichten. Dabei braucht dieses 11-teilige Kochgeschirr-Set nicht mehr Stellfläche als eine einzelne Pfanne. Daher ideal auch für die kleine Feinschmeckerküche im Ferienhaus, Wohnmobil, auf Ihrer Yacht, ...

Ultrakompakt stapelbar: 3 Töpfe, 3 Deckel, 1 Pfanne, 1 Wechselgriff.

Ohne fest montierte Griffe passen alle Teile ineinander, ohne dass der Stapel merklich an Höhe zunimmt. Sogar die Deckelknöpfe sind zur platzsparenden Aufbewahrung flach abklappbar.

Mit einer Hand angeclipst und abgenommen: der patentierte Topf- und Pfannengriff.

Einfach den hitzeisolierenden Griff an beliebiger Stelle an Topf- oder Pfannrand clippen – hält zuverlässig bis zu 10 kg Gewicht. Die Silikongreifer bieten bei Bedarf zusätzlichen Halt.

Zugleich formschöne Edelstahl-Schüsseln zum Anrichten und Servieren.

Dank des magnetischen Topfuntersetzers (mitgeliefert) können auch heiße Töpfe direkt am Tisch serviert werden. **Prämiert mit dem Kitchen Innovation Award 2023. Für alle Herdarten inkl. Induktion.**

6 mm Thermo-Kapselboden mit Aluminiumkern, verzugsfrei selbst bei extremer Hitze. Körper aus satiniertem 18/10-Edelstahl; Pfanne 3-lagig antihafbeschichtet (PTFE). Deckel mit seitlichem



Das 11-teilige Kochgeschirr-Set braucht nicht mehr Stellfläche als eine einzelne Pfanne.



Jetzt neu: Die passenden Vakuum-Deckel zum Aufbewahren und Frischhalten.

Die ideale Ergänzung zu diesem Kochsystem ist das Vakuum-Deckel-Set inkl. Vakuumpumpe. Einfach Deckel aufsetzen, mit der Pumpe die Luft aus dem Topf ziehen und schon bleiben die Speisen länger frisch und die Marinade kann besser in Fleisch, Gemüse & Co. einziehen. Mit praktischem Sichtfenster. Ausgezeichnet mit dem Kitchen Innovation Award 2025 Best of the Best in der Kategorie Koch- und Backgeschirr.

Lieferumfang: Spülmaschinengeeignete Deckel mit 16, 20 und 24 cm Ø, wiederaufladbare Vakuum-Pumpe und Ladekabel. Hersteller: Cookvision GmbH, Schallbruch 16, 42781 Haan, DE, info@cookvision.com

• **Vakuum-Deckel-Set mit Pumpe, 4-teilig**
Nr. 238-107-95 Fr. 114,95

Ihre Spülutensilien: gepflegt, trocken und griffbereit.

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



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

Anders als herkömmliche Organizer zum hygienischen Reinigen komplett zerlegbar.

Kein Schmutz, keine Keime können sich in Ecken festsetzen. Auf Wunsch auch mit 2 Saugnapfen (mitgeliefert) an der Innenseite des Beckens zu befestigen. Aus lackglänzendem Kunststoff mit Antirutsch-Füssen. Spülmaschinen geeignet. Misst ca. 23 x 14 x 12 cm (B x H x T), wiegt 370 g. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Spülbecken-Organizer**
Nr. 222-405-95 Fr. 37.95

Endlich: feine Küchensiebe mit festem Stand, dennoch platzsparend stapelbar.

2 Standbügel halten die stabilen Edelstahlsiebe aufrecht. Nichts kippt um oder fällt heraus.

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 Walnuss-holz.

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. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefuh.com

Küchensieb mit Standbügeln

- Ø 16 cm Nr. 236-784-95 Fr. 24.95
- Ø 20 cm Nr. 236-785-95 Fr. 29.95
- Ø 24 cm Nr. 236-787-95 Fr. 37.95

GEFU



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



Trotz Standbügel sind die cleveren Siebe platzsparend ineinander stapelbar.

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

- **Ausziehbarer Abtropfkorb**
Nr. 230-761-95 Fr. 79.95



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

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

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

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

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

In einem aufwändigen Verfahren werden ca. 900 Naturkeramik-Kugeln aus ausgewählten



Mineralien gebrannt. Das Strahlwasser der Maschine bewegt die Perlen im Pad, dabei werden negative Ionen freigesetzt. Diese brechen grosse Cluster aus Wassermolekülen auf. Die

*** Das eindrucksvolle Ergebnis:**

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

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

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

Trading GmbH, Rodacher

Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Bio-aktives Spülmaschinenpad**

Nr. 236-755-95 Fr. 20.95



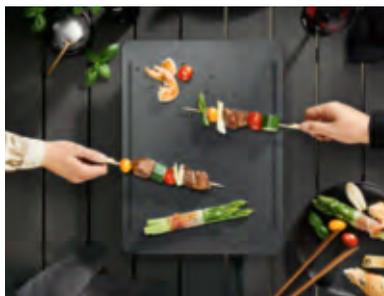
Der Tischgrill der neuesten Generation: edles Design und innovative Heizfolien-/Sensor-Technologie.

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.



Perfekt für abwechslungsreiche Gaumenfreuden und gemütliche Runden.

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. Hersteller: abien Europe GmbH, Schorner Str. 1a, 82065 Baierbrunn, DE, contact@abien-eu.com

- **Design-Tischgrill Magic**
Nr. 236-231-95 Fr. 329.–

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. Müheles 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.

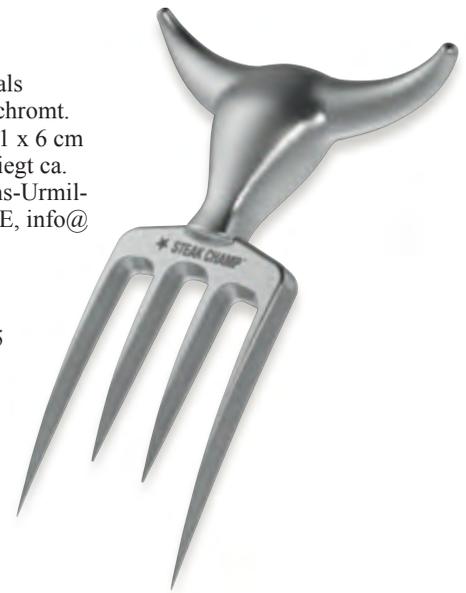
Das coole Design ist bei jeder Grillparty ein Garant für Gesprächsstoff – und für neidische Blicke selbst



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

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. Hersteller: TecPoint GmbH, Hans-Urmiller-Ring 31d, 82515 Wolfratshausen, DE, info@tecpoint.net

- **Fleischgabel Bull Fork**
Nr. 232-747-95
Fr. 37.95



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

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

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

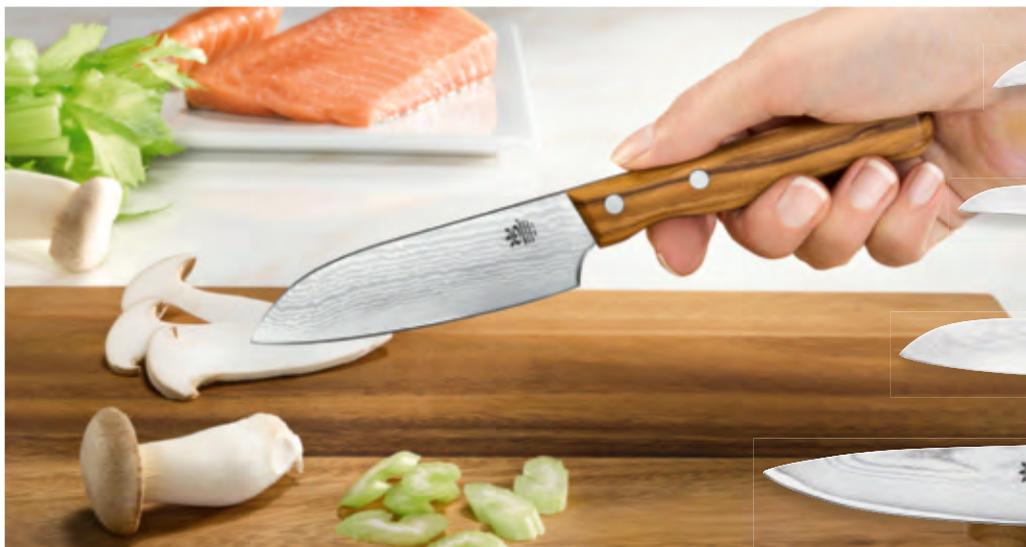
Für jede Aufgabe der richtige Spezialist.

In der Messermanufaktur Gehring in über 35 Arbeitsschritten

teils von Hand gefertigt. Hersteller: Gehring GmbH, Tersteegenstr. 37-39, 42653 Solingen, DE, info@gehring-schneidwaren.de

- **Damast-Schälmesser, Klinge 6 cm, 25 g**
Nr. 224-797-95 Fr. 27.95
- **Damast-Gemüsemesser, Klinge 8 cm, 27 g**
Nr. 224-798-95 Fr. 27.95
- **Damast-Santokumesser, Klinge 10 cm, 37 g**
Nr. 224-799-95 Fr. 49.95
- **Damast-Kochmesser, Klinge 15 cm, 55 g**
Nr. 226-922-95 Fr. 59.95
- **4er-Set bestehend aus Schäl-, Gemüse-, Santoku- und Kochmesser**
Nr. 226-923-95 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.



Top-Ausstattung. Top Design. Top-Preis. Von Caso.

Alles was Sie von einem erstklassigen Wasserkocher erwarten. Zum sehr guten Preis.

7 Temperatur-Stufen von 40 – 100 °C (plus extra 95 °C Einstellung). Unverwüster Edelstahl (statt Kunststoff). LED-Display mit gut ablesbarer Temperaturanzeige und intuitiver

Sensor-Touch-Bedienung. Und starke 2.200 W. Kein Wunder, dass dieser Design-Wasserkocher im Vergleichstest die Note „sehr gut“ (1,4)* abräumte. **Die präzise Temperaturwahl und die Echtzeit-Anzeige der Wassertemperatur sparen Strom (kein unnötiges Aufheizen) und Zeit (kein Abkühlen).**

So erhitzen Sie das Wasser stets auf den Punkt. Zum Beispiel 40 °C für Babynahrung, 70 °C für Weissen Tee, 95 °C für Schwarztee oder sprudelnd kochen für einen

Instantsnack. Während des Erhitzens und nach der Abschaltung wird die Wassertemperatur fortlaufend gemessen und angezeigt. **2 Stunden-Warmhaltefunktion (statt oft nur 30 Minuten).**

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

Komfortabel, sicher und platzsparend.

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

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

1,7 l-Kanne aus mattiertem Edelstahl. Misst 24 x 22,5 x 16 cm

(B x H x T), wiegt 1,04 kg. 75 cm-Kabel für 220-240 V/ max. 2.200 W. Mit Kabelaufwicklung und Kalkfilter. Hersteller: CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Caso Design Wasserkocher**
Nr. 236-856-95
Fr. 62.95
- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-95
Preis s. online

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

**23GZH0987-01



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

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

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

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

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



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

Handlich, rutschfest und blitzscharf.

Während die gebogene Ecke stabil an Ihrer Handkante eingehängt ist, schmiegt sich die geschwungene Reibefläche ergonomisch in Ihre Handfläche. Die winzigen Zähne der 2-Wege-Feinreibe sind nach traditionellem handwerklichem Vorbild in der „Honmeta-te“-Technik geschärft, für das Tsuboe über Jahrzehnte ein präzises maschinelles Verfahren entwickelt hat.

Reibt leicht flockenfeine Raspeln von Hartkäse, Ingwer, Knoblauch, ...

Aus solider Aluminiumlegierung, farbig eloxiert. Misst 8 x 2,5 x 8 cm (L x B x H), wiegt 25 g. Hersteller: Sanyei (Deutschland) GmbH, Graf-Adolf-Platz. 12, 40213 Düsseldorf, DE, info@sanyei.de

- **Irogami Design-Reibe** Nr. 236-520-95 **Fr. 37.95**

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

Bleibt länger hygienisch sauber: Der bessere Spülschwamm aus Platin-Silikon. Exklusiv bei Pro-Idee.

Mit 2 Struktur-Seiten für besonders effiziente Reinigung.

Gewöhnliche Spülschwämme aus Textilmaterial müssen oft ersetzt werden. Der Grund: die offenen Poren begünstigen die Bildung von Keimen und das Festsetzen von Lebensmittelresten, unangenehme Gerüche entstehen schnell. Dieser Spülschwamm ist anders: die glatte Oberfläche verhindert, dass sich Verschmutzungen festsetzen können, der Silikonschwamm bleibt über Monate hygienisch sauber.

Beidseitige Noppenstruktur für kraftvolle Reinigung. Und dennoch schonend zu beschichteten Töpfen und Pfannen.

Mit den 6 mm langen, weichen Borsten entfernen Sie mühelos leichte Verschmutzungen wie Sossen- oder Teigreste. Eingebrenntes schrubben Sie mit den 2 mm langen, harten Borsten auf der Rückseite einfach ab. Die Silikonborsten hinterlassen dabei keine Kratzer auf empfindlichen Beschichtungen. Auch geeignet für Bad und Camping.



Mit 2 Struktur-Seiten ideal für sowohl leichte als auch hartnäckigere Verschmutzungen.

Kein Vollsaugen mit Fett, Sossen und Speiseresten. Exklusives Design für Pro-Idee.

Aus Platin-Silikon – lebensmittelecht, BPA-frei und temperaturbeständig von -40 bis +260 °C. Einfach heiss abspülen oder bei Bedarf in der Mikrowelle desinfizieren. Grösse: 13 x 8 x 1,2 cm.

Wiegt 55 g. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

• **2-in-1 Silikon-Spülschwamm, 3er-Set**

Nr. 237-755-95 Fr. 29.95



Mit den 2 mm langen, harten Borsten auf der Rückseite schrubben Sie selbst Eingebrenntes einfach ab.

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

Kein Umkippen. Kein Anstossen. Kein Scheuern.

Einfach die flexiblen Silikon-Halter auf die Stäbe des Geschirrkorbs 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.

Sonst oft nötiges Nachpolieren entfällt.

Aufrecht stehend können Ihre Gläser vollständig abtropfen. Keine „Pfüten“ bleiben in den Kelchen zurück und hinterlassen Ränder oder Flecken. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

• **Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set**

Nr. 236-754-95 Fr. 15.95



Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set Fr. 15.95

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

Exklusiv bei Pro-Idee.

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

Oberflächenschonendes Nylon statt kratzender Klängen.

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



Der ergonomische Griff überträgt die Kraft optimal.

Rutschsicher geriffelte Fingerringe. Misst ca. 27 x 7 cm. Wiegt ca. 140 g. Spülmaschinengeeignet. Exklusiv bei Pro-Idee. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de



• **Kratzfreier Kochfeldschaber 2-in-1**
Nr. 233-905-95
Fr. 27.95

Ohne lästigen Klängenwechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit.

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

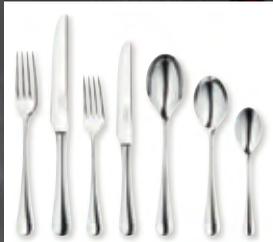
Stilvolles Edelstahl-Besteck für höchste Ansprüche. Und für jeden Tag. Zum sehr vernünftigen Preis.

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

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

Kein Schnörkel, kein Dekor stört das klare Design. Alle Besteckteile werden in einem Stück aus 18/10-Edelstahl gefertigt. Komplett ohne Nahtstellen, in der sich Reste ablagern könnten. Für die Messer kommt ein speziell gehärteter Edelstahl zum Einsatz – für anhaltende Schärfe und präzise Schnitte.

Wahlweise als 42-teiliges oder 24-teiliges Set erhältlich.



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



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

Design-Besteck Radford

- **42-teilig**
Nr. 233-467-95
Fr. 439.–
- **24-teilig**
Nr. 233-466-95
Fr. 249.–



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. Spülmaschinengeeig-

net. 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. Hersteller:

GSW Gäns Stahlwaren GmbH,
Gewerbegebiet 2, 55595 Spa-
brücken, DE, info@gsw-
stahlwaren.de



Edelstahl-Thermoschüsseln mit Deckel

- 1,2 l
Nr. 220-852-95 Fr. 24.95
- 2,0 l
Nr. 220-853-95 Fr. 32.95
- 3,2 l
Nr. 220-854-95 Fr. 39.95
- 3er-Set
Nr. 220-857-95 Fr. 89.95
(Sie sparen Fr. 7.90.)

Originell und praktisch: Eierhalter Eggguins im putzigen Pinguin-Design.

Mit einem Griff bis zu 6 Eier kochen und servieren.

Einfach bis zu 6 Eier beliebiger Grösse (von S bis L) zwischen die flexiblen Flügel klemmen und den praktischen Halter in das kochende Wasser geben. Schon brauchen Sie sich keine Sorgen mehr über lose im Topf herumkullernde, sich gegenseitig beschädigende Eier machen. Am Ende der Garzeit können Sie die Eier bequem aus dem Wasser herausheben, abschrecken und zu Tisch bringen.

Auf dem Frühstückstisch sorgen die Eggguins für gute Laune.

Und lagern Sie Ihre Eier darin, schmunzelt man auch beim Blick in den Kühlschrank. Aus lebensmittelechtem Kunststoff. Spülmaschinenfest. Misst 14,7 x 12,1 x 12,6 cm. (L x B x H). Wiegt ca. 70 g. Farbe: Schwarz. Hersteller: Mags Vertriebs GmbH, Stuttgarter Str. 20, 75395 Ostelsheim, DE, vertrieb@mags-vertrieb.de

- **Eierhalter Eggguins**
Nr. 231-996-95 Fr. 24.95



Perfekt auch zum Lagern Ihrer Eier im Kühlschrank.

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



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

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

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

Kein Partikel durchdringt die extrafein gestanzte Lochung.

Das elegante, schlanke Design mit dem integrierten Haken ist

perfekt zum Einhängen z. B. am Tassenrand, als Rührlöffel und zum einfachen Entnehmen am Ende der Ziehzeit.

Das perfekte Geschenk für jeden Teeliebhaber.

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

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

Aroma-Langrohr-Teefilter 3-in-1

- 1 Stück Nr. 237-185-95 Fr. 15.95
- 2er-Set Nr. 237-205-95 Fr. 29.95
(Sie sparen 1.95 Fr.)



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

Selten: quadratische Glasvorratsdosen mit Durchblick auch von oben.

Platzsparend. Hygienisch. Ideal auch für Schubladen.

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

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

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

Nährstoffe, Vitamine bleiben länger erhalten.

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

Dekorativ auch auf dem Küchenboard, der Arbeitsplatte ...

In 4 Grössen: 500 ml (H 7 cm), 800 ml (H 11 cm), 1,4 l (H 19 cm), 2,2 l (H 30 cm). Grundfläche je 11 x 11 cm.

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

Vorratsgläser mit Glasdeckel

- 500 ml Nr. 235-526-95 **Fr. 16.95**
- 800 ml Nr. 235-527-95 **Fr. 18.95**
- 1,4 l Nr. 235-528-95 **Fr. 24.95**
- 2,2 l Nr. 235-529-95 **Fr. 28.95**
- 4er-Set (je 1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l, 2,2 l) Nr. 235-540-95 **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).



Schneller. Schärfer. Präziser.

Der 2-Wege-Profi-Schäler von Microplane®.

Schält weiches und hartes Obst und Gemüse blitzschnell hauchdünn.

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

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

Selbst bei grösseren Mengen bleibt Ihre Hand entspannt und nahezu ermüdungsfrei. Griff aus Kunststoff. Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Schälbreite 4,5 cm. Mit Ausstecher für Kartoffelaugen. Gesamtlänge 18,5 cm. Wiegt 106 g. Spülmaschinengeeignet. Hersteller: Microplane International GmbH & Co. KG, Schnackenburg-

allee 41d, 22525 Hamburg, DE, info@microplaneintl.com

- **Microplane® Profi-Schäler**
Nr. 230-746-95 **Fr. 24.95**



Preisgekröntes dänisches Design veredelt Spüle und Arbeitsfläche.

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

Der edle, matt-schwarze Organizer hält alle wichtigen Utensilien für den Abwasch griffbereit, verwahrt sie ordentlich und hygienisch. An der Reling kann das Mikrofaserspültuch optimal trocknen, im eigenen Fach luftig stehend die Spülbürste. Der Keramik-Spender gibt Spülmittel oder Flüssigseife perfekt dosiert ab.

Softes Silikon schont empfindliche Oberflächen und sorgt für rutschfesten Stand.

Das Material ist zudem robust, langlebig und leicht zu reinigen. Seit Jahren schon werden die stylischen Produkte des Designerteams von ZONE Denmark mit einer Auszeichnung nach der anderen gekürt. 2021 gewannen die Dänen nun auch den German Brand Award als innovative Marke des Jahres. Das 4-teilige Ensemble aus Ständer, Spender, Spülbürste und -tuch misst 19 x 6 x 20,5 cm (B x T x H) und wiegt ca. 610 g. Hersteller: F&H Group GmbH, Kronenstr. 71, 10117 Berlin, DE, kundenservice@fh-gmbh.de

- **ZONE Denmark Spülbecken-Organizer**
Nr. 232-900-95 Fr. 44.95
- **Ersatz-Bürstenkopf**
Nr. 232-901-95 Fr. 6.95

* Kategorie Newcomer Brand of the Year



Das Werkzeug professioneller Sommeliers – von Alessi zum Kunstwerk veredelt.

Der Papagei von Alessandro Mendini und Annalisa Margarini.

Mit kräftigem Schnabel, keckem Kamm und weich gerundetem Korpus, wird der Papagei zur handschmeichelnd kleinen Skulptur – ein Blickfang auf jeder Tafel. Wahlweise mit handbemalt buntem „Federkleid“ oder klassisch ganz Schwarz.

Komfortabel, kompakt und handlich.

Die 7,5 cm lange, eng gewundene, gerillte Spirale dreht sich leicht in den Korken und greift ihn sicher, ohne Zerbröseln. Dank Anti-Haft-Beschichtung gleitet sie butterweich auch durch heikle alte Korken und solche aus Silikon. Der gebogene, asymmetrisch verlängerte Hebel liegt bequem in der Hand und spart Kraft beim Entkorken. Mit einem Griff öffnet der kräftige Schnabel die Kapseln Ihres Tafelwassers. Alle Metallteile aus rostfreiem, glanzpoliertem Guss-Aluminium. Korpus aus Polycarbonat-Kunststoff, äusserst robust, mit rutschfestem Griff und Kapselschneider. Misst ca. 13,5 x 3 x 3 cm (L x B x H). Wiegt 83,5 g. Von Alessi, licensed by Pulltaps. Hersteller: Alessi Deutschland GmbH, Osterwaldstr. 10, 80805 München, DE, alessi.de@alessi.com



Sommelier-Korkenzieher Parrot

- Multicolor
Nr. 204-031-95
Fr. 59.95

Alessandro Mendini gilt als Impulsgeber italienischen Designs und wurde mehrfach mit dem „Compasso d'Oro“ ausgezeichnet. Unzählige seiner Entwürfe sind in weltberühmten Design-museen ausgestellt, u.a. im MoMA und Centre Pompidou. Seit 2004 arbeitet er mit Annalisa Margarini zusammen – ein Designer-Duo von höchster kreativer Eloquenz.

Täglich frisch gebackene Brötchen und Croissants.

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

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

Zum Aufbacken, Fertigbacken oder Überbacken.

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

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

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

Str. 12, 59757 Arnsberg, DE, info@cloer.de

- **Brötchen-Bäcker „Deluxe“** Nr. 220-082-95 Fr. 99.95



Jetzt noch besser: Die erste mobile Dunstabzugshaube der Welt.

Origineller Retro-Blickfang und genial flexibel. Wahlweise im Netzbetrieb oder mit Akku für den mobilen Einsatz.



Gerade einmal 99 Minuten dauerte das erfolgreiche Crowdfunding für dieses geniale Kickstarter-Produkt. Kein Wunder: AirHood™ ist die erste mobile Dunstabzugshaube der Welt. Sie leistet ganze Arbeit und ist ein bestaunter Hingucker mit Retro-Charme. Die neue Version bietet gleich mehrere Weiterentwicklungen: eine deutlich erhöhte Saugleistung bei gleichzeitig reduzierter Geräuschkentwicklung, ein mattes Finish anstelle einer pflegeintensiven Hochglanzlackierung sowie die Option auf einen Akku-Betrieb.

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

AirHood™ saugt Koch- und Bratdünste unmittelbar ab, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld, Tischgrill, Fritteuse, ... So kann sich unangenehmer Geruch erst gar nicht ausbreiten. Ideal auch für 1-Zimmer-Appartment, Camper, auf dem Boot. Luftströmung und Filtration wurden spürbar verbessert für eine noch bessere Absaugung und Geruchsreduktion. Und dank optionalem Akku-Betrieb sind Sie noch flexibler bei der Wahl des Verwendungsortes (Akku separat erhältlich).

Separat erhältlich: Der Dauer-Premium-Filter, der im Backofen immer wieder regeneriert werden kann.

In Zusammenarbeit mit dem deutschen Spezialisten für Filteranlagen Mann + Hummel wurde ein optionaler Premium-Filter entwickelt. Dieser wird einfach per Magnet an der Rückseite der Abzugshaube befestigt und reduziert effektiv starke Gerüche – etwa beim Anbraten von Fisch oder Fleisch. Zur Regeneration des Filters diesen einige Minuten bei 150 bis 200 °C in den Backofen geben.

Mit der 5 cm-Sockelerhöhung (separat erhältlich) passen Sie Ihren AirHood™ verschiedenen Kochsituationen variabel an.

Standfestes Gehäuse und Erhöhung aus schwer entflammablem ABS-Kunststoff. Kohlefilter-Wechsel nach ca. 100 Betriebsstunden (2 Stück mitgeliefert). Inkl. Fett-Edelstahlfilter, spülmaschinenfest. Kapazität des separat erhältlichen Akkus: 4.500 mAh. Ladezeit ca. 2,5 Std. (USB-C-Ladekabel mitgeliefert). Betriebszeit ca. 50 - 250 Minuten, je nach Lüftergeschwindigkeit. Mit 160 cm Anschlusskabel für 230 V/60 W. Misst 33,4 x 22,1 x 14 cm (H x B x T). Gesamthöhe inkl. separat erhältlicher Sockelerhöhung ca. 38,4 cm. Wiegt ca. 1,7 kg. Farbe: Schwarz. Hersteller: MFW Concept2Delivery GmbH, Prinz-Eugen-Str. 17, 4020 Linz, AT, office@mfw-concept2delivery.com



- **AirHood™ 2.0** Nr. 237-999-95 Fr. 279.–
- **5 cm Sockelerhöhung** Nr. 238-020-95 Fr. 29.95
- **4.500 mAh Akku** Nr. 238-021-95 Fr. 49.95
- **Premium-Filter** Nr. 238-022-95 Fr. 89.95
- **Ersatz-Ölfilter** Nr. 238-023-95 Fr. 19.95
- **Ersatz-Aktivkohlefilter, 5er-Set** Nr. 238-024-95 Fr. 19.95



5 cm-Sockelerhöhung zur Anpassung an verschiedene Kochsituationen (optional erhältlich).



4.500 mAh Akku für bis zu 250 Minuten kabellosen Einsatz (optional erhältlich).



Öl-Filter zur Minimierung von Ölnebel in der Abluft (1x mitgeliefert, Ersatz separat erhältlich).



Aktiv-Kohlefilter zur Filterung von Gerüchen aus der Luft (2x mitgeliefert, Ersatz separat erhältlich).



Premium-Filter zur noch effizienteren Reduzierung starker Gerüche (optional erhältlich).

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

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

Einfach ein wenig Wasser (gerade so viel, dass die Rillen am Topfboden bedeckt sind) und das Gemüse in den Dampfbarer geben, Deckel auflegen und die Mikrowelle starten. Bei 900 Watt 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 Dampfbarer problemlos transportieren lässt. Perfekt eignet er sich auch zum schonenden Erhitzen fertig gekochter und sogar gefrorener Speisen. Topf aus Polypropylen, einem BPA-freien und

recyclebaren Kunststoff – robust, hygienisch, geruchs- und geschmacksneutral. Deckel aus Glas. Komplette spülmaschinenfest. Fasst 2 l. Misst 22 cm Ø, 8,5 cm H. Wiegt inkl. Deckel 624 g. Design: Tools® für Eva Solo. Hersteller: Eva Solo GmbH, Bismarckstr. 144, 28205 Bremen, DE, cs@evasolo.com

- **Mikrowellen-Dampfbarer**
Nr. 233-706-95 Fr. 64.95



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

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 Samenkern zu zerdrücken, reiben Sie präzise staubfeine Stückchen ab – bis zum letzten Rest. So bleiben die ätherischen Öle bewahrt. Das Aroma kann sich voll entfalten. Sie können die Würze besonders fein dosieren. Und Ihre Finger sind nicht in Gefahr.

Hält bis zu 4 Muskatnüsse auf Vorrat bereit.

Vor Luft und Licht geschützt und mit einem Griff zur Hand. Ein Bodendeckel hält Gewürzkrümel zurück und dient zugleich als Klingens- und Aromaschutz. **Perfekt auch für Zimtstangen, Tonkabohnen und Langpfeffer.**

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

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

Die Begründung der Jury: „Als

kompakte Produktlösung zeichnet sich diese Gewürzmühle durch eine überzeugende Funktionalität und eine ästhetische Formensprache aus.“ Misst 5 x 11,5 cm (Ø x H), wiegt 150 g. Hersteller: Microplane International GmbH & Co. KG, Schnackenburgallee 41d, 22525 Hamburg, DE, info@microplaneintl.com

- **Microplane®
Muskatmühle**
Nr. 228-001-95
Fr. 29.95



Viel Lob auch von den Medien.
„Muskatmühle für Profiküchen.“
GastronomieReport 10/2018
„Ausgezeichnete Schärfe.“
Genuss Professional 03/2018

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

- **Edelstahl-Butterdose** Nr. 100-040-95 Fr. 30.95



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 Glaskunstwarenerzeuger 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. Hersteller: Rosendahl Design

Group A/S, Slotsmarken 1, 2970 Horsholm, DK, customerservice@rdg.dk

- **Holmegaard Becherglas, 6er-Set**
Nr. 209-165-95 Fr. 32.95



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



Rundum knusprige Bräune wie vom Grill.

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

Auf dieser Platin-Silikon-Noppenmatte liegt das Gargut nur punktuell auf und gart nicht im eigenen Fett. Lästiges Wenden erübrigt sich. Fett und Fleischsaft fließen direkt ab und sammeln sich in den Rillen am Fuss der Noppen. Der 8,5 mm hohe Rand

verhindert zudem, dass Flüssigkeiten in den Backofen tropfen. Knusprig wie nie gelingen Ihnen Ofenkartoffeln, Fleisch, Burger, Fisch, ...

Gesund und fettfrei.



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

in der Spülmaschine zu reinigen. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Noppen-Backmatte mit Abtropfrand**
Nr. 236-481-95 Fr. 27.95

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

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

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

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

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

Stärkerer oder milder Kaffee. In 2 Stufen.

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

Wahlweise mit Glas- oder Thermoskanne erhältlich.

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

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

Aus pflegeleichtem Kunststoff mit Edelstahl-Applikationen. Dauerfilter (mitgeliefert) oder Filtertüten (Gr. 1x4). 24-Stunden-Timer, Tropf-Stopp.

Intertek/GS-geprüfte Sicherheit (20GZH1670-01). Misst 17 x 32,5 x 24,5 cm (B x H x T). Wiegt 1,7 bzw. 2,3 kg. 72 cm-Kabel für 220-240 V ~ 50/60 Hz, 900 W. **Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.** Hersteller: CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Thermoskanne**
Nr. 234-848-95 Fr. 74.95

- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne**
Nr. 234-847-95 Fr. 62.95

- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-95 Preis s. online

*Note „Sehr gut“ (1,3) für

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

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



Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne.



Die bessere (und schönere) Art, Käse zu reiben: krümfrei und servierfertig.

Edle Design-Reibe mit messerscharfen Klingen und Auffangschale.

Bei vielen üblichen Reiben krümelt viel daneben. Und landet auf dem Tisch statt auf dem Teller. Bei dieser Design-Reibe hingegen sammeln sich die feinen Flöckchen in der edlen Kirschholz-Schale unter der Reibfläche und lassen sich durch die seitliche Öffnung sauber und dosiert über Pasta, Risotto, Salat, ... streuen.

Messerscharfe Zweiwegereibe für schnelles und sicheres Arbeiten.

Über die beidseitig scharfen Präzisionsklingen gleiten Hart- und Schnittkäse butterweich.

Übriggebliebener Käse bleibt einfach in der Reibe und lagert im Kühlschrank optimal.

Anders als in Folie oder Vorratsdosen

kann die Luft zirkulieren und Feuchtigkeit entweichen. So bleibt Ihr Käse lange appetitlich frisch.



Ein Schmuckstück auf Ihrem Tisch. Auch noch in Jahren.

Schale aus hochwertigem, geöltem Kirschholz. Reibe aus rostfreiem Edelstahl, zum Reinigen abnehmbar. Misst 22,5 x 7,5 x 4,5 cm (L x B x H), wiegt 244 g. Hersteller: Hansi - Siebert GmbH & Co. KG, Buchenstr. 4, 73035 Göppingen, DE, info@hansi.de

- **Design-Käsereweibe**
Nr. 229-204-95
Fr. 37.95

Vom Messer abgeschaut: der bessere Hobel dank patentierter Parabel-Klinge.

Weniger Kraft, mehr Kontrolle.

Für präzise Schnitte auch bei empfindlichen Zutaten.

Eine neue Dimension des Schneidens: Statt mit einer herkömmlichen spitzen V-Klinge arbeitet dieser innovative Hobel mit einer gerundeten Parabelklinge – und ahmt damit den wiegenden Schnitt eines Kochmessers nach.

Aussergewöhnlich saubere, gleichmässige Ergebnisse. Plus längere Schärfe.

Ohne viel Kraftaufwand gleitet die patentierte Schneide mühelos durch Obst und Gemüse. Selbst empfindliche Zutaten werden sanft und präzise verarbeitet, ohne zu reissen oder zu splintern. Ideal für akkurate Suppeneinlagen, Antipasti, Wok- oder Grillgemüse ...

Mit zwei Einsätzen für 1, 3 und 5 mm starke Scheiben. Oder 4 mm breite Juliennes.

Dank des Restehalters wird das Schneidgut bis zum letzten Stück verarbeitet – Ihre Finger bleiben geschützt. Beim Verwahren garantiert ein robuster Klingenschutz maximale Sicherheit. Die beiden Einsätze verstauen Sie griffbereit im Inneren des Hobels. Misst 33 x 12,5 x 6,5 cm (L x B x T). Aus gehärtetem Edelstahl und Kunststoff. Rostfrei und spülmaschinengeeignet. Hersteller: Triangle GmbH, Friedenstr. 98, 42699 Solingen, DE, shop@triangle-tools.de

• **Parabel-Hobel** Nr. 238-082-95 **Fr. 0.00**



Präzises, sauberes Schneiden dank patentierter Parabel-Klinge.



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 anzuhafte – die Garantie für perfekte Ergebnisse.

Einfach aufstecken, ausrollen – fertig.

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

100 % haftfrei – ohne lästiges Einmehlen.

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

Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie. Hersteller: M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr

• **Vario-Teigroller Silikon**
Nr. 219-975-95 **Fr. 34.95**

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



Der Teigroller ist aus robustem Edelstahl, ummantelt mit Silikon.

Endlich *ein* Spritzschutzdeckel für fast alle Pfannen und Töpfe.

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

Statt mehrerer Spritzschutzdeckel unterschiedlicher Grössen brauchen Sie jetzt nur noch diesen einen, um Pfannen und Töpfe von 22 bis 32 cm Ø vollständig abzudecken. Das spart viel Platz im Schrank. Und auch

Funktion und Verarbeitung überzeugen:

Die feine Perforation verhindert Fettspritzer, aber lässt Wasserdampf entweichen.

Herd, Küche und Ihre Kleidung bleiben sauber. Der Deckel hält die Hitze in Topf oder Pfanne. Und kein Kondenswasser verwässert Ihr Bratgut. Der Kunststoffknauf wird nicht heiss und lässt sich immer gefahrlos anfassen. Robuste, langlebige Qualität aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinenfest. Misst zusammengesoben 19 cm Ø. Wiegt 540 g. Hersteller: Ipac Spa, Via Quattro Querci 36,

51034 Serravalle Pistoiese (PT), IT, info@ipacitaly.it

• **Universal-Spritzschutzdeckel** Nr. 235-147-95 **Fr. 37.95**



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

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

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

Ein Plopp – und 18 Eiswürfel sauber einzeln servieren.

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

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

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

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

Platzsparend stapelbares Design.

Aus robustem Kunststoff, BPA- und phthalatfrei. Zur hygienischen Reinigung in 3 Teile zerlegbar. Spülmaschinenfest. Misst 20,9 x 11,6 x 5,58 cm (L x B x H). Wiegt ca. 240 g. Farbe: Gelb/Weiss. Hersteller: ICEBREAKER International ApS, Algade 38, 9000 Aalborg, DK, info@icebreakernordic.com

• **Ice-Pop Eiswürfelform**
Nr. 233-533-95 **Fr. 19.95**



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 brilliant.

Aus bleifreiem Kristallglas maschinengeblasen. 23 cm hoch. Spülmaschinengeeignet. Hersteller: HCH Handelscontor Hamburg GmbH, Luruper Chaussee 125, 22761 Hamburg, DE, info@hch.de

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

- 6-er Set
Nr. 234-342-95
Fr. 67.95
- 12-er Set
Nr. 234-343-95
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

Im Handumdrehen wird jede Schranktür zum eleganten Handtuchhalter. Einfach einhängen, auf die gewünschte Breite ausziehen, fertig.

Ohne Bohren, kein Schrauben. Ideal für Küche und Bad.

Vergessen Sie Saugnäpfe, Klebehaken oder gar Bohrlöcher. Diesen Handtuchhalter hängen Sie einfach an die Schranktür. So ist Ihr Hand- und Geschirrtuch jederzeit griffbereit – und zugleich luftig getrocknet. Ideal auch für Frottiertücher in Bad und Gäste-WC. Und dank der Ausziehfunktion nutzen Sie den vorhandenen Platz optimal aus.

Das klare, schlichte Design passt zu jedem Einrichtungsstil.

Gummipads schonen Ihre Möbel und verhindern Kratzer. Misst je 22 x 7 x 4 cm (B x H x T). Ausziehbar bis 34,5 cm B. Für Schranktüren bis 19 mm Stärke. Aus poliertem Edelstahl. Wiegt je ca. 80 g. Hersteller: Hecht International GmbH, Im Herrmannshof 10, 91595 Burgoberbach, DE, ticket@support.hecht-international.com



Individuell auf die Breite der Schranktür anpassbar.

- **Ausziehbarer Handtuchhalter, 2er-Set**
Nr. 237-709-95 **Fr. 19.95**



Der Testsieger* unter den Dekantierern. Zugleich tropffreier Ausgiesser.

„... belüftet den Wein deutlich sicht- und schmeckbar“ –
so das Fazit der Haus & Garten Test (Ausgabe 4.2020).

3 Dekantierer hatte das Magazin Haus & Garten Test auf dem Prüfstand. Sieger mit der Gesamtnote 1,8 (gut) wurde der elegante AIROVIN*. Mit Bestnoten für Ausgießen, Handhabung und Reinigung. Fazit der Test-Jury: „Der Dekantier-Ausgiesser belüftet den Wein deutlich sicht- und schmeckbar.“ Und das zum sehr guten Preis.

Arbeitet nach dem bewährten Venturi-Prinzip.

Eine Verengung, ähnlich einer Sanduhr, erzeugt einen Unterdruck, der durch ein feines Loch Luft in den AIROVIN saugt. So wird der ausfliessende Wein Glas für Glas optimal mit Sauerstoff angereichert. Geschmack und Aroma können sich voll entfalten.

Depot, Weinstein und Korkreste hält das feine Edelstahlsieb in der Flasche zurück.

Ein Silikonstopfen sorgt für festen Halt im Flaschenhals. Mit integriertem Tropfenfänger und Rücklauf (statt einfacher Tülle) – zum sauberen Ausgießen ohne Kleckern.

Einfach unter fliessendem Wasser zu reinigen.

Dekantier-Ausgiesser aus Kunststoff, Silikon und Edelstahl. Misst 3 x 16 cm (Ø x L). Wiegt 45 g (ohne Ständer). Inkl. Abtropf-/Aufbewahrungsständer. Hersteller: AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH, Im Pfeiferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com



Inklusive praktischem
Abtropf-/Aufbewah-
rungsständer.



- **Wein-Dekantierer AIROVIN**
Nr. 232-240-95 Fr. 39.95

*Haus & Garten Test, Ausgabe 4.2020

Die besten Geheimtipps aus Bordeaux im Set.

3 Weine à 2 Flaschen à 0,75 l.

Der bezahlbare Bordeaux mit dem Know-how von Château Cheval Blanc.

Ein klassischer Bordeaux mit Aromen von dunkler Schokolade und schwarzen Johannisbeeren, unterlegt mit zarten Röstnoten vom Holzausbau. Vom früheren Eigentümer des berühmten Weinguts Château Cheval Blanc. 13,5 % vol. Wein aus Frankreich, Abfüller: Château de Francs, FR-33570 Francs.

2 Fl. Château de Francs 2018

Der Geheimtipp aus Bordeaux. Mit dem Know-how vom 100-Punkte-Weingut Château Clinet.

Bereitet durch seine weiche Frucht unmittelbar Freude. In der Nase entfaltet sich ein Bouquet von Süskirschen, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, fein gewürzt mit etwas zerstoßenem Pfeffer. 14,0 % vol. Wein aus Frankreich. Abfüller: Groupe Clinet, 4 Chemin de Bourgneuf, FR-33500 Pomerol.

2 Fl. Ronan by Clinet 2019

In direkter Nachbarschaft zu den berühmten Premier Cru. Doch rund 90 % günstiger.

Die begehrten Châteaux Latour, Lafite-Rothschild und Mouton-Rothschild liegen gleich nebenan – doch kosten ein Vielfaches. Weiche Tannine, Noten von Vanille, Brombeeren und Cassis. 13,0 % vol.

Wein aus Frankreich. Abfüller: Louis Vialard Sas, Château Cissac, 20 rue de l'Eglise, FR-33250 Cissac.

2 Fl. Château du Breuil 2016

Alle Weine enthalten Sulfite.

Bordeaux-Set
Nr. 236-125-95

Fr. 89.95

(Literpreis: Fr.

19.99)



Fragen und Beratung: 071-274 66 19

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



Wahlweise auch in rund mit 160 cm Ø erhältlich.

Dank fleckabweisender Teflon™-Beschichtung bleibt Ihre Tischwäsche länger tadellos.

Selten: edle Leinenoptik – aber völlig pflegeleicht. Und erfreulich preiswert.

Teflon™-Beschichtung lässt keine Flecken eindringen. Ihre Tischwäsche bleibt länger tadellos.

Im angesagten Naturtrend spielt Leinen eine grosse Rolle. Schade nur, dass die edle Faser stark knittert, schwierig zu bügeln und kaum von Flecken zu befreien ist. Diese Tischwäsche dagegen sieht aus wie Leinen, hat den trocken-körnigen Griff von Leinen, ist ebenso robust – aber leicht zu pflegen und nahezu bügelfrei. Dazu durch Teflon™-Beschichtung besonders resistent gegen Flecken aller Art.

Vielseitig kombinierbare, leicht melierte Leinwandbindung mit den typisch feinen Verdickungen im Faden.

Mit dem charakteristisch dezenten Oberflächenbild ist der Stoff zu jeder Gelegenheit passend und verleiht der Tischwäsche eine harmonische, ruhige Stimmung. Mal ein Fleck, ist dieser kaum zu sehen – zudem im Nu entfernt, meist schon mit einem Wisch.

Wertvoll schwere Qualität (185 g/qm) mit hohem Baumwoll-Anteil und tadellos glattem Fall.

88 % Baumwolle sorgen für griffig volumige Haptik und machen das Gewebe weicher als die oft starren Leinenstoffe. Durch Polyester-Beimischung ist es strapazierfest und sogar maschinenwaschbar.

Ihr Bügeleisen hat Pause.

Zumeist genügt leichtes Glattstreichen von Hand: Schon liegt Ihre Tischwäsche einwandfrei.

Wahlweise in 2 Farbvarianten erhältlich.

Die Farbvariante Natur ist Ton in Ton gewebt – die Farbvariante Natur/Schwarz-Melange aus schwarzem und naturfarbenem Garn. Jeweils sorgfältig gesäumt. 88 % Baumwolle, 12 % Polyester. Hersteller: Mistral Home nv & M.H. Retail bvba, Karreweg 15, 9810 Nazareth, BE, info@mistralhome.com

• **Tischwäsche Leinen-Look**

Grösse	Natur	Natur/Schwarz-Melange	
80 x 80 cm	229-639-95	231-289-95	Fr. 14.95
135 x 170 cm	229-636-95	231-341-95	Fr. 27.95
135 x 220 cm	229-637-95	231-342-95	Fr. 33.95
135 x 270 cm	229-638-95	231-343-95	Fr. 37.95
160 cm Ø	229-635-95	231-344-95	Fr. 37.95

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



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

• Laguiole Bistro-Besteck

	Elfenbein	Grau	
4-teilig	110-551-95	232-027-95	Fr. 54.95
24-teilig für 6 Personen	110-569-95	232-028-95	Fr. 329.–*
Buttermesser	111-450-95	232-061-95	Fr. 12.95
Esslöffel	111-427-95	232-062-95	Fr. 14.95
Gabel	111-419-95	232-063-95	Fr. 14.95
Kuchengabel	111-443-95	232-064-95	Fr. 9.95
Messer	111-401-95	232-065-95	Fr. 16.95
Salat-Besteck	111-468-95	232-067-95	Fr. 34.95
Servier-Besteck	111-484-95	232-068-95	Fr. 39.95
Steak-Messer	111-393-95	232-069-95	Fr. 19.95
Teelöffel	111-435-95	232-070-95	Fr. 12.95

*(Sie sparen 29.80 Fr. gegenüber dem Einzelkauf)



In den Farben
Elfenbein und
Grau erhältlich.

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

Kompakter Besteck-Organizer

- Breit Nr. 230-645-95 Fr. 29.95
- Schmal Nr. 224-818-95 Fr. 19.95



Benötigt rund 50 % weniger Platz als herkömmliche Besteckkästen.

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 Milchsäurebakterien 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.

Inklusive Anleitung und Rezepte.



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. Hersteller: Rayware Ltd., Box 140, 3 Lombard Street East, Dublin 2, D02 HC78, IE, customerservice@rayware.co.uk

- **Kilner® Sauerteig-Bereiter**
Nr. 233-448-95
Fr. 29.95

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 eingebraunten Flecken.

Die Löcher sind klein genug, dass nichts auf den Ofenboden tropft. Und auf der extrem glatten Oberfläche haftet garantiert nichts an; nichts brennt ein. Ideal auch als Backmatte für Blechkuchen und Plätzchen. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. Das Platin-Silikon ist absolut geschmacksneutral. Hitzebeständig bis 240 °C. Für den Einsatz in Backöfen. Mit 40 x 30 cm passend für alle Standard-Backöfen. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Knusper-Backmatte**
Nr. 236-744-95 Fr. 29.95





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

**Das patentierte Anzuchtssystem mit Erfolgsgarantie.
Pflanz Erde, Giessen und grüner Daumen überflüssig.**

Statt (teuer) zu kaufen, ernten Sie aromatische Kresse und Rauke jetzt einfach selbst: immer ganz frisch und in garantierter Bio-Qualität. Als so genannte Microgreens: So nennt man die ganz jungen, zarten Keimlinge verschiedener Gemüsesorten. Im Vergleich zu den ausgewachsenen Pflanzen enthält das junge Grün ein Vielfaches an Vitaminen, Mineral- und Nährstoffen und gilt als echtes Superfood. Ein gesunder, würzig-frischer Genuss auf Salaten und warmen Speisen, in Smoothies, als Vitaminkick auf Pizza, Pasta, belegten Broten, ...

Keine Erde, kein Giessen, kein Pflegeaufwand.

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

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

Saatpads aus 100 % natürlichen Materialien, Bio-zertifiziert (DE-ÖKO-070). Frei von Konservierungsstoffen. Kompostierbar. In Deutschland gefertigt. Schale aus edlem weissem Hartporzellan von Seltmann Weiden, Einsatz Edelstahl, beides spülmaschinenfest. Misst 17,5 x 13,5 x 6 cm (L x B x H). Wiegt ca. 1,2 kg. Inkl. je 1 Bio-Saatpad Kresse und Rauke. Hersteller: EastSide Impex Handelsgesellschaft mbH, Prenzlauer Promenade 190, 13189 Berlin, DE, post@heimgart.com

- **Microgreens Starter-Set, 4-teilig**
Nr. 235-971-95 Fr. 49.95

Bio-Saatpads, 4er-Set Fr. 14.95

- Rauke Nr. 235-980-95
- Kresse Nr. 235-981-95



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

- **Induktions-Doppelpfanne**
Nr. 232-390-95 Fr. 49.95



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



Der bessere Raclette-Grill: saugt Rauch und Dunst automatisch ab.

8-Personen-Raclette und Tischgrill in einem. Für abwechslungsreichen Genuss ohne störenden Geruch.

Wie bei modernsten Elektroherden saugt ein integrierter Lüfter Rauch und Dunst sofort ab. Direkt in der Mitte der Grillplatte. Ein Aktivkohle-Filter bindet geruchsbildende Moleküle und Fettpartikel aus dem Dampf, bevor die so gereinigte

Luft wieder austritt. So reduziert der innovative Downdraft-Abzug Gerüche und verhindert, dass fettige Dämpfe sich ausbreiten. **Starke Grill-Leistung bis 230 °C. Optimal gleichmässige Hitzeverteilung.**



Intuitiv per Touchdisplay regulieren Sie Lüfterleistung (3 Stufen) und die Temperatur: von schonenden 80 °C bis zu heissen 230 °C in 3 Stufen. Auf der antihaftbeschichteten Aluguss-Platte (30 x 30 cm) grillen Fleisch, Fisch, Gemüse, ... saftig und kross – ohne Zugabe von Fett. Die extra tiefen Antihaft-Pfännchen bieten viel Platz für köstliche Raclette-Kompositionen. Nicht gebrauchte Pfännchen „parken“ auf der unteren Ablage.

Extrem harte Keramik-Antihaftversiegelung (XERADUR 3) vom Spezialisten ILAG. PTFE-/PFAS-frei. Haffrei auch bei fettarmem Garen.

Besonders langlebig, kratz- und abriebfest. Nichts brennt ein; selbst Käsekrusten lassen sich leicht lösen. Pfännchen, Spatel (je 8 mitgeliefert) und die Grillplatte können zum Reinigen in die Spülmaschine.

Kitchen Innovation Award 2024.*

Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl. Misst 37,5 x 37,5 x 16,5 cm (L x B x H), wiegt 4,73 kg. 200 cm-Kabel für 230 V/1.900 W. Mit Überhitzungsschutz. Wir empfehlen den integrierten Aktivkohlefilter nach ca.

6 Monaten Gebrauch auszutauschen (Ersatz separat erhältlich). Hersteller: Severin Elektrogeräte GmbH, Röhre 27, 59846 Sundern, DE, information@severin.de

- **Raclette-Grill mit integriertem Rauchabzug**
Nr. 237-094-95 Fr. 199.95
- **Ersatz-Aktivkohlefilter, 4er-Set**
Nr. 237-274-95 Fr. 19.95

*Ausgezeichnet in den Kategorien Funktionalität, Innovation, Produktnutzen, Design und Nachhaltigkeit.



Einfach intuitiv per Touchdisplay bedienbar.



Pfännchen, Spatel und die Grillplatte können zum Reinigen in die Spülmaschine.

Das perfekte Frühstücksmesser: ideal zum Schneiden und Streichen.

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

Mit der Wellenschliffklinge schneiden Sie Brötchen, luftige Croissants, krosses Baguette, ... glatt und mit wenig Krümel. Genauso leicht und sauber teilen Sie Obst, Tomaten, Gurken. Schneiden Scheiben von Wurst und Käse. Streichen Röllchen von Butter und Margarine oder trennen feine Scheiben von 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 – selbst zum feinsten Tafelbesteck. Ca. 22,5 cm lang, wiegen je ca. 76 g. Spülmaschinengeeignet. Hersteller: Gehring GmbH, Tersteegenstr. 37-39, 42653 Solingen, DE, info@gehring-schneidwaren.de

- **Brotzeitmesser, 6er-Set**
Nr. 229-432-95 Fr. 124.95



Brotzeitmesser, 6er-Set Fr. 124.95

Gemüse abgiessen ganz einfach.

Keine verbrühten Finger. Das Kochgut bleibt sicher im Topf.

Schon wieder ist der Topfdeckel beim Abgiessen verrutscht. Damit ist jetzt Schluss. Mit diesem Edelstahl-Sieb schützen Sie jetzt Ihre Finger: Mit breiten Griffflächen für Ihre Daumen und abgewinkelter Kante halten Sie das Sieb rutschfest am Topf. Durch die 5 mm Ø grosse Sieblochung schütten Sie Ihr Kochwasser mühelos und sicher ab. Und: Das Kochgut bleibt im heissen Topf. Nichts kann mehr in

die Spüle rutschen. Passt auf alle Töpfe bis 24 cm Ø. Aus 18/10 Edelstahl. In Ihrer Spülmaschine braucht es nicht mehr Platz als ein Teller. Misst 33,5 x 13 x 1 cm. Wiegt 150 g. Hersteller: Küchenprofi GmbH, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, DE, info@kuechenprofi.de

- **Abgiess-Sieb**
Nr. 120-402-95 Fr. 29.95



Kraftsparende Hebelwirkung öffnet spielend jede Konservendose mit Ringverschluss.

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

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

Dank der praktischen Öse griffbereit aufzuhängen. Aus bruchfestem Kunststoff. Misst 15,5 x 9 cm. Wiegt ca. 50 g. Farbe: Schwarz/Anthrazit. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Zugring-Dosenöffner, 2er-Set**
Nr. 235-126-95 Fr. 18.95



Arbeiten wie die Profis: Auf Edelstahl.

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

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

Skalierung für zentimetergenaues Arbeiten. Beidseitige Anschlagkante für festen Halt.

Ganz leicht rollen Sie so Teig, Fondant und Marzipan direkt auf die benötigte Grösse. Formen gleichmässige Dekorationen, Teigstreifen und -platten, ... Nichts reisst, nichts klebt an. Die 2 cm hohen, L-Kanten an Vorder- und Rückseite verhindern Verrutschen und ermöglichen beidseitige Nutzung. **Hygienisch immer einwandfrei.**

Auf Edelstahl setzen sich weder Bakterien noch Gerüche fest. Zudem ist das Material

säureresistent, lebensmittelecht, rostfrei und einfach mit Wasser und Spülmittel zu reinigen.

Zum Wegräumen viel zu schade.

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

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

- **Edelstahl-Arbeitsplatte**
Nr. 236-444-95
Fr. 74.95



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

Endlich auch für grosse Portionen: der Multi-Zerkleinerer im XXL-Format.

Kraftvolle 600 W. 6 blitzscharfe Messerflügel (statt meist nur 4).

22 (!) Geschwindigkeits-Einstellungen zum präzisen Zerkleinern exakt nach Bedarf und Lebensmittel.

Jetzt müssen Sie selbst grosse Zutatensmengen nicht mehr in mehreren Durchgängen zerkleinern. Dieser Kraftprotz verarbeitet spielend bis zu 1000 g Zutaten in einem Arbeitsgang. Ihr genialer, zeitsparender Helfer auch für Familien- und Vorrats-Portionen, wenn viele Gäste kommen, ...

3 Messerwerke übereinander verarbeiten Zutaten gleichmässiger, gründlicher und schneller.

In Sekunden hacken 6 blitzscharfe Messerflügel Fleisch,

Kräuter, Nüsse, Zwiebeln, ... in jeder gewünschten Feinheit. Oder pürieren Obst und zaubern cremige Dips, Brotaufstriche, Thunfischartar, ...

Einzigartig präzise: 22 (!) Geschwindigkeits-Stufen im Impulsbetrieb.

Von grob gehackt bis pulverfein. Dank der fein einstellbaren Drehzahl (2.200 – 2.800 U/min) wird jede Zutat auf den Punkt verarbeitet.

Leistungsstarker 600 W-Motor. Vibrationsarm und angenehm leise.

Im Gegensatz zu vielen herkömmlichen Multi-Zerkleinern bestehen Motorkupplung und Messerachse aus solidem Edelstahl (statt Kunststoff). Für eine lange Lebensdauer.

Premium-Qualität von Rommelsbacher.

Behältervolumen 2 l, max. Füllmenge 1 l. Misst 21,7 x 18 x 27,7 cm (L x B x H), wiegt 2,25 kg. 100 cm-Kabel für 230 V/600 W. Alle abnehmbaren Teile spülmaschineneigen. SGS-geprüfte Sicherheit*. Hersteller: Rommelsbacher Elektro-Hausgeräte GmbH, Rudolf-Schmidt-Str. 18, 91550 Dinkelsbühl, DE, info@rommelsbacher.de

• **XXL-Multi-Zerkleinerer**
Nr. 237-751-95 Fr. 89.95

*GS/24/HEL/01823



6 Messerflügel (statt meist nur 4) verarbeiten Zutaten gleichmässiger, gründlicher und schneller.



Drehen Sie den äusseren Ring, um die Drehzahl nach Bedarf und zu verarbeitenden Lebensmitteln einzustellen.



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

Immer wieder verwendbar. Nachhaltig und schadstofffrei.

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

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

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

Viel weniger Fettspritzen im Ofen.

Zum Begiessen und für Garproben müssen Sie das Netzge-

flecht nicht abnehmen. Und nach dem Braten hält die vom Netz gespeicherte Wärme Ihre Speisen bis zum Anschneiden heiss.

Hygienisch in der Spülmaschine zu reinigen.

100 % Edelstahl. Misst 40 x 40 cm, wiegt ca. 515 g. Ideal auch zum Blindbacken. Hersteller: NOVAC Bobet Materiel SAS, Le Poteau RN23, 72470 Champagne, FR, info@novac.fr

• **Braten-Kettenhemd**
Nr. 235-780-95 Fr. 69.95



Ideal auch zum Blindbacken.

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

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

An 4 Laschen sauber zu greifen.

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

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

- NoStik® Spritzschutz, 2er-Set Nr. 230-487-95 Fr. 15.95



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

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

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

Keine Spritzer. Kein lästiges Kabel.

Einfach Zutaten einfüllen, Schraubdeckel schliessen, Bügelgriff hochstellen und nahezu ohne Kraftaufwand auf und ab

bewegen.

Über variable Deckelöffnungen können Sie Zutaten bei laufendem Quirlvorgang dosiert hinzugeben.

Ideal z. B. zum Rühren feiner Mayonnaisen. Tropffreier 360°- Schüttrand. Manschette und Fuss (auch als Becherdeckel zu nutzen) aus rutschfestem Silikon. Behälter und Bügelgriff aus solidem Kunststoff, BPA-frei. Inhalt ca. 300 ml. Skalierungen in ml/oz. Misst 10 x 18 cm (Ø x H), wiegt ca. 270 g. Alle Teile spülmaschinenfest. Inkl. Rezepten. Hersteller: M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr

- Qwik Wisk™ Nr. 226-810-95 Fr. 29.95

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

Aus extrem widerstandsfähigem, hitzebeständigem Borosilikatglas statt Plastik.

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

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

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

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



Glas-Messbecher All-in-one

- 500 ml Nr. 232-303-95 Fr. 21.95
- 1.000 ml Nr. 232-304-95 Fr. 26.95



Wahlweise auch mit 500 ml Fassungsvermögen erhältlich.

Das Aufbewahrungsglas mit integriertem Sieb: Perfekt für Mehl, Puderzucker, Kakao, ...

Von Kilner®, englischer Spezialist für Glasprodukte seit 1842.

Anders als viele herkömmliche Vorratsbehälter aus Edelstahl oder Kunststoff hat dieses Siebglas mit 0,5 l Volumen die perfekte Grösse für den täglichen Gebrauch. Und im transparenten Glas haben Sie den Füllstand immer im Blick. Durch die grosse Öffnung lässt es sich leicht befüllen, ohne dass etwas daneben geht. Dann einfach das feinmaschige Edelstahlsieb aufschrauben und den dicht schliessenden Deckel aufstecken. **Siebt fein, gleichmässig und immer genau so viel wie Sie möchten.**

In dem dicht verschlossenen Glas bleibt der Inhalt lange hygienisch frisch und gut geschützt vor Feuchtigkeit, Gerüchen, Motten und Milben. Fassungsvermögen: 0,5 l. Misst 9 cm Ø, 16,5 cm H. Wiegt 526 g. Hersteller: Kilner® Rayware Limited, Box 140, 3 Lombard Street East, Dublin 2,

D02 HC78, IR, customerservice@rayware.co.uk

• Siebglas Nr. 238-198-95 Fr. 18.95



Fein gesiebt, gleichmässig verteilt, mühelos dosiert.



Dank des dicht schliessenden Deckels bleibt der Inhalt länger haltbar.

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



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

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

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

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

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

beeinträchtigt den Bratprozess.

Reagiert selbst auf minimale Temperatur-Änderungen sofort.

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

Natürlicher 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). Hersteller: GSW Gäns Stahlwaren GmbH, Gewerbegebiet 2, 55595 Spabrücken, DE, info@gsw-stahlwaren.de

Geschmiedete Eisenpfanne

- 24 cm Ø Nr. 223-984-95 Fr. 31.95
- 28 cm Ø Nr. 223-985-95 Fr. 34.95



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 Schneidmaschine 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

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



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

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

- **Sägemesser mit Schnittführung**
Nr. 233-027-95 Fr. 49.95
- **Stufen-Schneidbrett**
Nr. 235-494-95 Fr. 18.95



Stufen-Schneidbrett



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

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

Selbstgebackenes Brot mit wunderbar knuspriger Kruste: mit der patentierten CeraFlam®-Backplatte ein Kinderspiel. Der Clou ist die umlaufende Rinne, die mit Wasser gefüllt wird. Durch die gezielte Verdunstung bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. So kann sich die köstliche Kruste aufbauen – wie in einem Holzbackofen. Auch Streuselkuchen, Brownies, ... gelingen perfekt. Brot- und Kuchenrezepte mitgeliefert.

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

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

Handmade in Germany. Qualität für Jahrzehnte.

Von DENK, Keramik-Manufaktur seit 1964. Misst 30 x 4 cm (Ø x H), wiegt ca. 2 kg. Hersteller: Denk Keramische Werkstätten e. K., Neerhofer Str. 123-125, 96450 Coburg, DE, kundenservice@denk-keramik.de

- **CeraFlam® Backplatte Bread & Cake**
Nr. 232-388-95 Fr. 76.95



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





Jedes Stück ein echtes Unikat: die erste Geschirr-Kollektion mit recycelter Glasur.

Re:glaze ist aus wiederverwertbarem Material gefertigt.

Re:glaze steht für eine neue Generation von Geschirr – kompromisslos modern, einzigartig gestaltet und ausdrucksstark in der Formensprache. Als erste Kollektion mit einer zu 100 % recycelten Glasur überzeugt Re:glaze durch Qualität, Haptik und zeitloses Design.

Unverwechselbar dank „Sparkling White“-Glasur: Jedes Stück ein echtes Unikat.

Die edle Reaktionsglasur gibt jedem Teil einen individuellen Look. Schimmernde Perlen und zarte Verläufe entstehen bei jedem Brand neu – kein Teller gleicht dem anderen. **Steinzeug und Glasur bestehen aus wiederverwertbarem Material.**

Tonspäne und überschüssige Glasur aus der Produktion wurden sorgfältig aufbereitet und wiederverwendet – das Ergebnis ist eine aussergewöhnliche Kollektion, bei der jedes Stück Charakter zeigt. Der **Essteller** misst Ø 27 cm. Die **Pastaschale** misst Ø 19 cm, 5,5 cm H, fasst 0,7 l. Der **Dessertteller** misst Ø 21 cm. Die **grosse Schale** misst Ø 16 cm, 5 cm H, fasst 0,45 l. Die **kleine Schale** misst Ø 12,5 cm, 5 cm H, fasst 0,28 l. Der **Henkelbecher** misst

Ø 8 cm, 9 cm H, fasst 0,3 l. Die **Salatschale** misst Ø 25 cm, 8 cm H, fasst 2,5 l. Hersteller: ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, kontakt@asa-selection.com



Abb. zeigt Salatschale, kleine Schale, grosse Schale und Pastaschale.

Re:glaze Geschirrserie

- | | | |
|--------------------------|----------------|-------------------|
| • Essteller, 6er-Set | Nr. 237-849-95 | Fr. 149.90 |
| • Pastaschale, 6er-Set | Nr. 237-920-95 | Fr. 149.90 |
| • Dessertteller, 6er-Set | Nr. 237-921-95 | Fr. 129.90 |
| • Grosse Schale 6er-Set | Nr. 237-922-95 | Fr. 139.90 |
| • Kleine Schale 6er-Set | Nr. 237-923-95 | Fr. 109.90 |
| • Henkelbecher, 6er-Set | Nr. 237-924-95 | Fr. 119.90 |
| • Salatschale | Nr. 237-926-95 | Fr. 49.90 |



Henkelbecher



Dessertteller



Essteller



Kleine Schale



Grosse Schale



Pastaschale



Salatschale

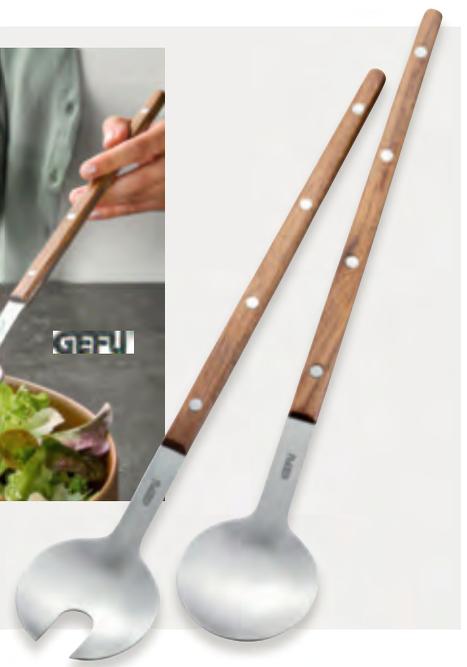
Mit 32,5 cm deutlich länger als herkömmliche Salatbestecke.

Perfekt für grosse Mengen, tiefe Schüsseln und saubere Hände.

Mit diesem extralangen Salatbesteck gehen Mischen und Servieren besonders gut und sauber von der Hand. Anders als die meist zu kurzen Klassiker versinkt es nicht in der Schüssel. Ihre Ärmel und die Hände bleiben sauber. **Eleganter Blickfang auf jeder Tafel. Auch für Pasta geeignet.**

Schlankes, modernes Design in seltener Kombination aus kühlem Edelstahl und warmem Walnussholz. Das Besteck liegt angenehm in der Hand und ist hochwertig und langlebig verarbeitet. Wegen des Holzes ist Handwäsche empfohlen. Misst 32,5 x 6 x 1,5 cm (L x B x H). Wiegt ca. 220 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **XL-Salatbesteck** Nr. 237-728-95 **Fr. 39.95**



Die wohl variabelste Akku-Lichtleiste. Selbstklebend. Blendfrei. Dimmbar.

Stufenlos einstellbare Lichtstärken (statt oft nur 5 Stufen) und 3 Lichtfarben (statt 1). Sensor- und Dauerlicht-Modus. Akkupower für bis zu 80 Stunden Dauerbetrieb, ... Im eleganten Alu-Design (statt Plastik).

Diese akkubetriebene LED-Lichtleiste spendet vielfach einstellbares, blendfreies Licht an nahezu jedem Ort. In der Küche, am Schminktisch, Arbeits- und Leseplatz. Im Kleider- und Aktenschrank, Bücherregal, ... Und beleuchtet z. B. Stufen oder Durchgänge, sobald Sie sich nähern. Ein Bewegungssensor schaltet die 128 (!) LEDs automatisch ein und 20 Sekunden nach der letzten Bewegungsmeldung wieder aus. Oder Sie aktivieren den Dauerlicht-Modus.

Gemütlich warmes oder kühles Licht. Hell oder gedimmt. Zum Arbeiten, Lesen, Relaxen, ...

Wählbare Lichtfarben: Tageslichtweiss (6.000 K), Neutralweiss (4.000 K), Warmweiss (3.000 K). Lichtstärke max. 160 Lumen, stufenlos dimmbar.

Ohne Werkzeug im Nu angebracht. Flach genug sogar für die Schublade.

Einfach Metallhalter an gewünschter Stelle ankleben (3M-Klebe pads mitgeliefert). Die Lichtleiste haftet magnetisch daran

und kann (z. B. zum Laden oder auch als mobile Lichtquelle) bequem abgenommen werden.

Akku-Power für 10 bis 80 Stunden Dauerlicht (hellste/niedrigste Stufe).

Ladezeit ca. 6 Std. (Kabel mitgeliefert, USB-Netzteil separat erhältlich). Elegantes und langlebiges Aluminium-Design. Misst 40 x 4,1 x 1,4 cm (L x B x H), wiegt 240 g. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Variable Akku-Lichtleiste**
Nr. 235-557-95 **Fr. 36.95**
- **Variable Akku-Lichtleiste, 3er-Set**
Nr. 235-558-95 **Fr. 104.95**
(Sie sparen Fr. 5.90)
- **USB-Steckernetzteil (1x USB-C, 1x USB-A)**
Nr. 236-433-95 *Preis s. online*



Mit 3 wählbaren Lichtfarben:
Tageslichtweiss (6.000 K),
Neutralweiss (4.000 K), Warmweiss
(3.000 K).



Weltneuheit: das flachste Induktions-Kochfeld am Markt.

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

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

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

Höhere Leitfähigkeit = bessere Heizleistung und Energie-Effizienz.

Hohe Temperatur-Genauigkeit garantiert gleichmässige Kochergebnisse.

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

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

Je nach Bedarf wählen Sie Power-Mode mit 10 Leistungsstufen oder Temp-Mode mit Sensor zum Halten einer gewählten Temperatur (von 60 - 240 °C in 20 °C-Stufen). Plus Kochzeit-Timer bis 4 Std.

Bequeme Sensor-Touch-Bedienung. Flüsterleiser Betrieb.

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

Überall einsatzbereit, wo eine Steckdose erreichbar ist.

Automatische Topferkennung 12 - 26 cm Ø. Überhitzungsschutz. Misst 35 x 28 x 2,1 cm (L x B x H), wiegt 2,2 kg. 180 cm-Kabel für 220-240 V/2.000 W. Hersteller: MFW Concept2Delivery GmbH, Prinz-Eugen-Str. 17, 4020 Linz, AT, office@mfw-concept2delivery.com

• **Ultraflaches Induktionskochfeld**
Nr. 237-386-95 Fr. 189.95



Das ultraflache Induktionskochfeld ist platzsparend zu verstauen.



Mit bequemer Sensor-Touch-Bedienung.



Japanischer Spezialstahl für eine extra scharfe Klinge.

Der Präzisionsschäler in Profi-Qualität. Schnell und effizient.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Sparschälern. Der Präzisionsschäler hat wie hochwertige Kochmesser eine langlebige Klinge. Gefertigt aus japanischem Spezialstahl ist sie extrem scharf und hart (Härte 57 HRC*), für schnelles, müheloses Schälen von Spargel, Karotten, Kartoffeln, Äpfeln, Kürbissen, ...

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

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

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

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

• **Präzisionsschäler**
Nr. 218-596-95 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.

Saugfähiger, griffiger, weicher. Und 100 % fusselfrei.

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

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

Ideal zur Feucht- und Trockenreinigung.

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

100 % Mikrofaser (70 % Polyester, 30 % Polyamid). Misst 50 x 58 cm. Hygienisch bei 95 °C waschbar. Exklusiv bei Pro-Idee. Hersteller: Blueclean, Ilsenklingerweg 18, 69509 Mörlenbach, DE, shop@blueclean.de

Hightech-Tücher, 5er-Set Fr. 29.95

- Rot Nr. 204-129-95
- Blau Nr. 121-582-95
- Grau Nr. 204-280-95



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.



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

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

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

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

Nur Wasser einfüllen (Becher mitgeliefert), angepikste Eier auf den herausnehmbaren Einsatz setzen, gewünschte Härte

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

Elegant mattiertes Edelstahl-Design. Pflegeleicht und dauerhaft schön.

Leicht zu reinigen. Einfüllbecher mit Eierpikser. Misst 7,5 x 13,5 x 21,5 cm (B x H x T). Wiegt 487 g. 95-cm-Kabel für 230 V/210 W. eurofins/GS-geprüfte Sicherheit*. Hersteller: CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Kompakter Design-Eierkocher**
Nr. 236-495-95
Fr. 34.95

*Z2D22306-0001



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

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

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

Durch den luftdichten Deckel gelangen weder Sauerstoff noch schädliche Keime ins Glas. Gase hingegen, die sich bei der Fermentation bilden, können durch das Gärventil konstant entweichen. So besteht keine Gefahr eines Überdrucks im Glas. Misst komplett mit Aufsatz 35 x 27,5 cm (H x Ø), wiegt 1,2 kg. Fasst 3 l. Hersteller: Kilner® Rayware Limited, Box 140, 3 Lombard Street East, Dublin 2, D02 HC78, IR, customerservice@rayware.co.uk



2 praktische Gewichte zum Beschweren des Fermentier-Guts im Lieferumfang enthalten.



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

- **Fermentierglas mit Gärventil**
Nr. 231-188-95 Fr. 39.95



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



Deckelöffner, 2er-Set
Fr. 19.95

- **Deckelöffner, 2er-Set**
Nr. 233-423-95 Fr. 19.95



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

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 Nylonläffe gleitet spielend unter jedes Bratgut, ohne es zu zerbrechen. Nichts rutscht herab. Und kein Kratzer ruiniert Antihalt-Beschichtungen.

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



Ideal auch zum Portionieren und Servieren z. B. von Lasagne und Aufläufen. Solider 18/10-Edelstahlgriff mit Aufhängeöse. Gesamtlänge 39 cm, wiegt 98 g. Hitzebeständig bis 230 °C. Spülmaschinengeeignet. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

XXL-Pfannenwender

- Einzel Nr. 232-719-95 Fr. 12.95
- 2er-Set Nr. 232-730-95 Fr. 23.95
(Sie sparen 1.95 Fr.)



Jetzt leben Ihre Kräuter länger.

Denn Sie können sich selbst optimal mit Wasser versorgen.

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

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

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Design Award 2016 und dem German Design Award 2016.

Aus hochwertigem, UV-beständigem Kunststoff. Bei Pro-Idee inkl. 2 Ersatzdöchten im Wert von Fr. 3.70 je Kräutertopf. Misst 14 x 14 x 14 cm, wiegt ca. 275 g. Geeignet für Kräuter- und Kulturtöpfe von 10-12 cm Ø. Hersteller: Geobra Brandstätter Stiftung & Co. KG, Brandstätterstr. 2-10, 90513 Zirndorf, DE, service@lechuza.com

Selbstbewässernder Kräutertopf Fr. 13.95

- Weiss Nr. 222-810-95
- Schiefergrau Nr. 222-799-95

Selbstbewässernder Kräutertöpfe, 3er-Set Fr. 39.95

(Sie sparen Fr. 1.90.)

- Weiss Nr. 223-299-95
- Schiefergrau Nr. 223-310-95

Statt 7 Deckel nur noch einer.

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

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

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

Das weiche Silikon schützt die Oberfläche empfindlichen Kochgeschirrs und ummantelt das gläserne Sichtfenster stossicher. Der Silikonknauf 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 Mikro-

welle. Dampfentlass. Aufhängeöse. Aus Glas und Silikon. Spülmaschinengeeignet. Misst 29,4 cm Ø. Wiegt ca. 540 g. Hersteller: Warimex Waren-Import Export Handels-GmbH, Chiara-Ambraplatz 1, 77743 Neuried, DE, info@warimex.de



- **7-in-1 Universaldeckel**
Nr. 227-159-95 Fr. 24.95



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

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

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

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

Funktionen und Ausstattung im Überblick:

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

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

Wie teure Gastronomie-Geräte arbeitet diese Kombi-Mikrowelle mit einem Borosilikatglasboden samt Mikrowellen-Reflek-

tor. Dadurch vergrössert sich die Nutzfläche innen um 60 %* und Sie können auch grosse eckige und ovale Auflaufformen nutzen. Bei Heissluft- und Grillfunktion sogar auf 2 Ebenen gleichzeitig. **10 automatische Garprogramme und 4 Kombi-Programme mit Grill- und/oder Heissluftfunktion garantieren optimale Ergebnisse.**

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

Glanzpunkt Ihrer Küche. Im edlen Design.

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

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

- **3-in-1-Mikrowelle**
Nr. 238-245-95
Fr. 289.-

*Im Vergleich zum herkömmlichen Drehteller.
**S 50602516



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

- **Silberglanz-Reinigungsplatte** Nr. 236-746-95 **Fr. 24.95**



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



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



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

Fragen und Beratung Tel. 071-274 66 19

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

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, nebel-feucht und trocken.

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

Haltbar gekettelt und besonders langlebig.

60 % Polyester, 23,5 % Viskose, 16,5 % Polyamid. 40 x 60 cm. Hygienisch waschbar bis 60 °C. Hersteller: Trycam Europe GmbH, Am Kronberger Hang 2, 65824 Schwalbach, DE, info@trycam-europe.de

- **Universaltücher, 10er-Set**
Nr. 233-024-95 Fr. 37.95



Universaltücher,
10er-Set Fr. 37.95

Genial vielseitig einsetzbar.

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

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 Schutanzüge der Feuerwehr und Rennfahrerkombis gefertigt werden: Extrem robust, funken- und flammenfest, widerstehen sie Temperaturen bis 350 °C – und lassen volle 15 Sekunden lang keine Hitze eindringen. Zeit genug, um brutzelnde Bräter sicher vom Herd oder Auflaufformen aus dem Backofen zu heben.

Ihre Fingerfertigkeit bleibt bewahrt.

Ideal auch, um heisse Glühlampen zu wechseln, für Schweiß- oder Lötarbeiten oder um die Glut im Kamin zu verteilen. Nur von heißen Flüssigkeiten bitte fern bleiben. 75 % Nomex[®], 25 % Kevlar[®]. Futter: 65 % Baumwolle, 35 % Polyester. Maschinenwaschbar bis 40 °C. Hersteller: SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

• **Hitzeschutz-Handschuhe, 2 Stück**

Nr. 236-747-95 Fr. 39.95

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



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

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

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

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

Am extra langen Walnussholzgriff (24,5 cm) lässt sich der Rührer tief in die Zutaten eintauchen, mischt alles gleichmässig durch und fährt leicht auch den Boden, Rand und Rundungen der Rührschüssel ab. Die verschiedenen grossen Schlaufen sind aus einem Stück 3 mm starkem Edelstahlraht nahtlos gebogen; die Enden haltbar im Griff verankert. L 32 cm, B 7,5 cm, wiegt

Mit extra langem Walnussholzgriff und verschiedenen grossen Schlaufen aus starkem Edelstahlraht.



110 g. Einfach unter fliessendem Wasser zu reinigen. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Dänischer Schneebesen**
Nr. 236-374-95 Fr. 16.95



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



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 herkömm-

lichen 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 Keksförmchen 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. Hersteller: Jahn Handels GmbH & Co. KG, Lindenstr. 49, 57627 Hachenburg, DE, info@jahn.org

- **Ausstech-Schablonen, 3er-Set (Tannenbaum, Herz, Schneeflocke)**
Nr. 223-996-95 Fr. 32.95



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



...oder 19 detailreiche Schneeflocken-Kekse.

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



Inklusive passgenauer Antihaft-Backfolie zum Einlegen.



vorher einfetten).

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

Aus unverwüstem Edelstahl (statt Alublech) mit Lochstruktur (Ø 2 mm). Kuchenform: Ø 24 cm, H 6,5 cm. Geriffelte Tarte-Form: Ø 28 cm, H 2,5 cm. Spülmaschinengeeignet. Hersteller: DE BUYER INDUSTRIES SAS, Faymont 25, 88340 Le Val-d'Ajol, FR, info@debuyer.de

Perforierte Edelstahl-Backformen

- Kuchenform Nr. 234-843-95 Fr. 84.95
- Tarte-Form Nr. 234-844-95 Fr. 89.95



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.

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



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

mehr auf den Genuss warten, keiner arbeitet während die anderen schon schlemmen. Und kein Teig läuft über, haftet an oder verklebt Ihre Arbeitsfläche.

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

Backzeit 10 - 12 Minuten. 100 % Platin-Silikon: BPA-frei, geschmacksneutral, obstsäurefest, temperaturbeständig von -40°C bis +240°C. Zum Reinigen feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. 2 Formen à 29 x 14,5 cm für je 3 Waffeln à 1,5 x 8 x 2,5 cm (H x B x L). Wiegen je ca. 80 g. 2 Rezepte für süssen und herzhaften Waffelteig mitgeliefert. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 15 Jahre Garantie. Hersteller: Lurch AG, Schinkelstr. 6, 31137 Hildesheim, DE, kundenservice@lurch.de



- Silikon Waffel-Backform, 2er-Set Nr. 232-168-95 Fr. 24.95



*Titel-
Angebot*

Design-Klassiker aus Dänemark: der Charme der 60er-Jahre – in einem Kristallglas für heute.

Lyngby, Glaskultur seit 1940, bringt den ikonischen Rautenschliff wieder zum Leuchten.

Mit der Neuauflage des Eaton-Glases bringt das dänische Traditionshaus Lyngby einen stilvollen Design-Klassiker zurück. Der markante Rautenschliff – einst von Lyngby entworfen – wurde neu inszeniert und auf Hochglanz poliert. Das Ergebnis ist eine klare Oberfläche, die das Spiel von Licht und Struktur raffiniert zur Geltung bringt.

Edles Kristallglas – endlich alltagstauglich.

Der feine, elegante Rand unterstreicht den hochwertigen Charakter, während die Ausführung robust genug für den täglichen Gebrauch ist. Das Wasserglas (Ø 8,5 cm) misst

9,2 cm, fasst 30 cl. Das Weissweinglas (Ø 8 cm) misst 13,3 cm, fasst 23 cl. Das Rotweinglas (Ø 8,7 cm) misst 14,5 cm, fasst 26 cl. Das Schaumweinglas (Ø 5,5 cm) misst 18 cm, fasst 16 cl. Hersteller: F&H Group, Gl. Skivevej 70, 8800 Viborg, DK, info@fh-group.dk

Lyngby Eaton-Kristallglas, 2er-Set Fr. 69.95

- Wasser Nr. 237-992-95
- Weisswein Nr. 237-993-95
- Rotwein Nr. 237-994-95
- Schaumwein Nr. 237-995-95

Konservendosen öffnen auf Knopfdruck. Kinderleicht und ohne Kraftaufwand.

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

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

geschwächten Händen, Gicht oder Arthrose.

Saubere Sache ohne scharfe Kanten.

Durch den integrierten Magneten heben Sie den Deckel direkt mit dem Öffner ab – und Ihre Finger bleiben sauber. Das Sicherheits-Schneidsystem rundet die Schnittkante beim Öffnen ab. So verringert sich die Verletzungsgefahr – und der Deckel kann bei Bedarf weiterhin als Dosenabdeckung verwendet werden. Die ergonomische Form liegt gut in der Hand. Funktioniert mit 4 Mignon-Batterien (separat erhältlich). Aus ABS-Kunststoff mit Edelstahl-Schneidvorrichtung. Misst 16,5 x 6 x 5,5 cm. Wiegt 240 g. Farbe: Weiss. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de



Das Sicherheits-Schneidsystem rundet die Schnittkante beim Öffnen ab.



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

- **Elektrischer Dosenöffner**
Nr. 236-970-95 **Fr. 39.95**
- **Batterie-Set, 4 Mignon**
Nr. 677-039-95
Preis s. online

Doppelwandiges Fine Bone China hält Ihre Saucen länger heiss.

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

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

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

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

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

- **Thermo-Sauciere**
Nr. 231-231-95 Fr. 22.95
- **Thermo-Sauciere, 2er-Set**
Nr. 231-401-95 Fr. 42.95
(Sie sparen 2.95 Fr.)



Wahlweise auch im praktischen 2er-Set erhältlich.

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

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

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

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

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

Fein genug sogar für losen Blatttee.

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

Mehrfach preisgekröntes Design.

Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2020 Special Mention in der Kategorie Excellent Product Design Tabletop und dem Red Dot Design

Award 2018 in der Kategorie Product Design. Das weisse Feinporzellan und die zeitlos-schlichte Form harmonieren mit feinstem Geschirr – ein edler Design-Blickfang auf Ihrer Tafel. Tropffreier Ausguss, Henkel mit Daumenaufgabe. Misst 23 x 20 x 11 cm (B x H x T), wiegt ca. 0,85 kg. Fasst 1 l (6 Tassen).

Filtereinsatz spülmaschinenfest. Von ASA Selection/Germany. Hersteller: ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, kontakt@asa-selection.com

- **ASA Coffeemaker**
Nr. 226-517-95
Fr. 69.95



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

Frisch gepresster Saft ohne klebrige Finger. Spielend einfach mit der vollautomatischen Zitruspresse.

Besonders effizient und ohne Kraftaufwand.

Noch frischer und einfacher geht nicht: Halbierter Zitrusfrucht Ihrer Wahl einlegen, Deckel schliessen und Knopf drücken. Schon wird die Frucht vollautomatisch auf den rotierenden Pressekegel gedrückt – und Sie geniessen kurze Zeit später frisch gepressten Saft. Übrig bleibt lediglich die vollständig ausgepresste Schale.

Frischer Saft auf Knopfdruck statt mit klebriger Handarbeit.

Von der kleinen Limette für Cocktail oder Dressing, bis hin

zur Orange und Grapefruit für den gesunden Saft am Morgen – die automatische Auf- und Abbewegung des Pressekegels sorgt für eine besonders ergiebige Saftausbeute. Der Saft landet dank des Ausgusses direkt im Glas oder Messbehälter – völlig ohne Kraftaufwand und nichts geht daneben.

Und die Reinigung übernimmt die Spülmaschine.

Alle Teile, die mit dem Fruchtsaft in Berührung kommen, sind abnehmbar und spülmaschineneeignet. Misst 17 x 30,5 x 20 cm. Für Früchte bis 10 cm Ø, von Limette bis Grapefruit. Mit 112 cm Kabel für 230 V/300 W. Wiegt 1,62 kg. SGS/GS-geprüfte Sicherheit*. Hersteller: CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

• **Vollautomatische Zitruspresse**
Nr. 238-202-95 Fr. 62.95

*GS/25/HEL/00791



Vollautomatisch wird die Frucht auf den rotierenden Pressekegel gedrückt.



Alle Teile sind leicht abnehmbar und spülmaschineneeignet.



Der intelligente Messbecher: misst und wiegt.

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

Im Handumdrehen messen und wiegen Sie alltägliche Zutaten.

Mit Hilfe der praktischen Zuwiegfunktion können Sie auch feste und flüssige Zutaten gramm- bzw. millilitergenau dosieren ohne unterschiedliche Gefässe zu verwenden. Aus robustem, lebensmittelechtem ABS-Kunststoff. Misst 10,5 x

14,5 x 12,5 cm (B x T x H), wiegt ca. 330 g. Funktioniert mit einer CR 2032- Knopf-Batterie (mitgeliefert). Hersteller: GRENDS GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, DE, info@grends.de

- **Messbecher-/Digitalwaage**
Nr. 229-536-95 Fr. 34.95
- **Ersatz-Batterie, 2x CR 2032**
Nr. 227-675-95 Preis s. online



Zum leichten Reinigen ist der Messbecher per Klickverschluss abnehmbar.

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

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

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

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

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

Ergänzen Sie die passende Salzmühle.

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

Nobler Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.



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

Messen je 19 cm H, 6 cm Ø, wiegen je ca. 330 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 25 Jahre Garantie auf die Mahlwerke. Einzeln und als 2er-Set im Geschenkkarton. Hersteller: DK Household Brands GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com

- **Cole & Mason Pfeffermühle**
Nr. 231-338-95 Fr. 49,95
- **Cole & Mason Salzmühle**
Nr. 231-337-95 Fr. 49,95
- **Salz- und Pfeffermühle, 2er-Set**
Nr. 231-339-95 Fr. 94,95
(Sie sparen 4.95 Fr.)

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 Sicherheitscheibe 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. 250 ml messen 8,7 cm Ø, 9 cm H. Wiegen je 207 g. 360 ml messen 8,5 cm Ø, 12,5 cm H. Wiegen 315 g. Hersteller: New Duralex International SAS i.L., Rue du Petit Bois 7, 6987 Rendeux, BE, info@duralex.com

Picardie-Gläser, 6er-Set, klar

- 160 ml Nr. 208-882-95 Fr. 15,95
- 250 ml Nr. 238-062-95 Fr. 19,95
- 360 ml Nr. 238-064-95 Fr. 29,95

Picardie-Gläser, 6er-Set, bunt

- 250 ml Nr. 238-065-95 Fr. 29,95



Jetzt auch im bunten 6er-Set in der 250 ml-Variante erhältlich.

Picardie-Gläser, 360 ml
6er-Set Fr. 20,95

Picardie-Gläser, 250 ml
6er-Set Fr. 17,95

Picardie-Gläser, 160 ml
6er-Set Fr. 15,95

Pro-Idee Shopping: Einfach. Angenehm.

Von garantiert günstigen Preisen profitieren

Viele Pro-Idee-Produkte werden Sie nicht woanders finden. Wenn doch, dann profitieren Sie von der Pro-Idee-Preisgarantie: Sollten Sie innerhalb von 3 Monaten nach Erhalt der Ware für das gleiche Produkt bei einem anderen Einzelhändler in der Schweiz ein günstigeres Angebot finden, so wenden Sie sich bitte an den Pro-Idee-Service: Wir finden in jedem Fall eine faire Lösung. Sie haben dann auch das Recht, die Ware kostenlos zurückzuschicken und die Erstattung des vollen Kaufpreises zu verlangen.

Bequem bezahlen

- **Gegen Rechnung**
(Zahlungsziel: innert 14 Tagen nach Rechnungsdatum)
- **Per Kreditkarte**
(online und telefonisch 071 - 274 66 17):
Visa, Mastercard, Diners Club, American Express
- **Per Twint** in unserem Webshop
- **Per PayPal** in unserem Webshop

Einfach liefern lassen

Innert der Schweiz und Liechtenstein

- **Standard-Lieferung: 3 - 4 Werktage**
Versandpauschale für Porto und Verpackung Fr. 6.95*
Alkoholische Getränke und Spirituosen liefern wir ab einem Bestellwert von Fr. 200.– versandkostenfrei.
- **Auf Wunsch: Priority Service: 2 - 3 Werktage**
Bei Bestelleingang Mo. - Fr. bis 12:00 Uhr
Versandpauschale plus Fr. 2.–*
- **Speditionsgüter: Lieferung in 7 Werktagen, frei Bordsteinkante**
 - Kennzeichnung im Katalog: 
 - Versandpauschale plus Fr. 39.95*
 - Der Liefertermin wird mit Ihnen abgestimmt.
 - Bitte beachten Sie die weiteren Hinweise unter www.proidee.ch/lieferung
(Sorry, kein Priority-Versand)

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

Ausserhalb der Schweiz

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

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

Bequem zurücksenden

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

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

3 Jahre Pro-Idee-Langzeitgarantie kostenlos nutzen

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

Schnell und energiesparend: gekochte Kartoffeln aus der Mikrowelle.

Im Garbeutel nur 6-8 Minuten statt 20 im Kochtopf.

Statt erst auf dem Herd einen Topf Wasser zu erhitzen, legen Sie die gewaschenen Kartoffeln einfach noch nass in diesen Garbeutel. Mit dem Zugband verschliessen und bei 700 Watt für 6

bis 8 Minuten in die Mikrowelle geben. Nichts kann überkochen. Kein Kochtopf muss gespült, kein Herd von Stärkeresten gesäubert werden.



Fast 4-5 mittelgrosse Kartoffeln – und ist auch ideal für Kleinstmengen im Singlehaushalt.

Durch den Dampf, der beim Erhitzen im Inneren des Beutels entsteht, garen die Kartoffeln schonend wie im Dampfgarer. Das erhält den natürlichen Geschmack und mehr Vitamine und Nährstoffe als das Kochen im Topf. Perfekt eignet sich der Garbeutel auch für andere Gemüse wie Karotten, Maiskolben, Spargel, ...

Bei Tisch praktisch zum Warmhalten der Kartoffeln – zum Beispiel fürs Raclette.

Immer wiederverwendbar und zur Reinigung einfach maschinenwaschbar. Innenfutter aus 100 % Baumwolle. Vlies-Füllung und Aussenstoff aus 100 % Polyester. Misst 16 cm Ø, 16 cm H. Farbe: Grau/Rot-Weiss kariert. Hersteller: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Kartoffel-Garbeutel**
Nr. 238-040-95 Fr. 39.95

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

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

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

Optimale Lichtverhältnisse und konstante Belüftung – ohne schädliche Staunässe.

Einfach die 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 spülmaschinengeeignet. Misst 13 x 18,8 cm (Ø x H), wiegt 320 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 20 Jahre Garantie. Hersteller: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefuh.com

- **Gefu Sprossenglas** Nr. 230-721-95 Fr. 29.95



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

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

Der Deckel bleibt zu – und Ihre Mikrowelle sauber.

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

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

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

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

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

5 Größen im Set.

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

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

- **Glas-Frischeboxen, 5er-Set**
Nr. 231-674-95 Fr. 49.95



Jetzt können Sie Ihre wertvollen Pfannen und Töpfe bedenkenlos stapeln.

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

Endlich nutzen Sie den Stauraum Ihrer Küchenauszüge, Ihres Topfkarussells optimal. Gleich, wie viele Pfannen oder Töpfe Sie platzsparend stapeln: Dieser geniale „Puffer“ schützt empfindliche Antihaft-Beschichtungen vor Kratzern und schont Ihr wertvolles Kochgeschirr. Die 3 mm starke, rutschfest gummierte Einlage aus 50 % Polyester, 50 % Viskose passt sich nahezu jeder Pfannen- und Topfform flexibel an. Auch grosse Porzellanteile, 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. Hersteller: IFC Papillon B.V., Het Goorke 39, 4906 CZ, Oosterhout NB, NL, info@ifc-papillon.nl

- **Stapelschutz, 9er-Set** Nr. 234-580-95 Fr. 21.95





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

- **Feinreibe**
Nr. 120-386-95
Fr. 31.95

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. Hersteller: Eva Solo



GmbH, Bismarckstr. 144, 28205 Bremen, DE,
cs@evasolo.com

- **Design-Gärkorb**
Nr. 235-193-95 Fr. 36.95



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

Das schönere Gewürz-Karussell:

Design- und Produktqualität vom englischen Spezialisten Cole & Mason seit 1919.

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

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

Box). Hersteller: DK Household Brands GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com

- **Cole & Mason Gewürzkarussell**
Nr. 231-382-95 Fr. 99.95

16 Gewürze und getrocknete Kräuter:

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



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



Die Ikone der nordafrikanischen Küche – zeitgemäss nachhaltig, leicht und induktionsfähig.

Ein Hochgenuss für Auge und Gaumen: (orientalische) Schmorgerichte aus der Tajine.

Verwöhnen Sie Gäste und Familie mit orientalischen Aromen, kulinarischen Augenfreuden und Geschmacks-Explosionen. Mit dieser innovativen Tajine von Peugeot ein Kinderspiel. Anders als bei herkömmlichen Tajinen ist die Bodenschale

nachhaltig aus 100 % recyceltem Aluminium gefertigt (statt Keramik, Gusseisen oder Ton). Das spart enorm Gewicht (2,75 kg statt oft 6 kg), erleichtert so die Handhabung und ermöglicht den Einsatz auf allen modernen Herden inklusive Induktion.

Bereitet unvergleichlich aromatische und schmackhafte Schmorgerichte. Fett- und kalorienarm. Für 6-8 Personen.

Das Geheimnis: An den Innenwänden des kegelförmigen Keramikdeckels kondensieren die verdampfenden Säfte und tropfen auf die Zutaten zurück. Im eigenen Saft gegart gelingen Fisch und Fleisch besonders saftig und zart. Gemüse bewahren ihren typischen Geschmack und ihre frische Farbe. Die Aromen von Zutaten und Gewürzen verschmelzen zu einem köstlichen Ganzen; wertvolle Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten.

PFAS-freie keramische Antihaft-Beschichtung: ideal zum scharfen Anbraten fast ohne Fett.

Nichts setzt sich fest oder brennt ein. Nach Gebrauch einfach und schnell gereinigt. Deckel aus glasierter Keramik in sorgfältiger Handarbeit in den Peugeot-Werkstätten in Frankreich gefertigt. Basis Aluminium (100 % recycelt). Temperaturbeständig bis 250 °C, backofenfest. Für alle Herdarten inkl. Induktion. Misst ca. 33 x 30 cm (Ø x H), wiegt 2,75 kg. Fasst 3,1 l. Hersteller: Peugeot Saveurs Deutschland GmbH, Industriest. 45, 48629 Metelen, DE, kundenservice@peugeot-saveurs.com

- **Tajine Peugeot Saveurs**
Nr. 238-129-95
Fr. 169.95



Bereiten Sie unvergleichlich aromatische und schmackhafte Schmorgerichte zu.



Handgefertigt in Frankreich: Der glasierte Keramikdeckel aus den Peugeot-Werkstätten.



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