Sommer
2023

Pro·Idee

KÜCHENHAUS

Neue Ideen für Küche und Gastlichkeit.

Bestellen leicht gemacht:
www.proidee.de/kuechenhaus
T…01805-109 111 (Mo.-So.: 06:00-23:00 Uhr)
14 Cent (inkl. USt.)/Min. aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz

Edel und spaktakulär: selbstleuchtende Champagnergläser. Einfach beim Anheben.
Seite 6.

Ihre Anregungen – unsere Inspiration.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
nur Ihre Zufriedenheit entscheidet. Unser Wahlspruch, tausendmal gelesen – täglich von mir und meinen Mitarbeitern für Sie gelebt. Und so kommt es, dass ich diese Stelle des neuen Pro-Idee Küchenhaus-Katalogs, nicht nutze, um Ihnen unsere neuesten Küchen-Entdeckungen aus aller Welt vorzustellen.

Vielmehr möchte ich mich bei Ihnen bedanken – für Ihre Bewertungen und Einschätzungen zu unseren Produkten, die mich offline und online täglich erreichen. Denn nur so ist es uns möglich jeden Tag für Sie ein Stückchen besser zu werden.

Nehmen wir zum Beispiel eines unserer beliebtesten Produkte: das Sägemesser mit Schnittführung (Seite 40). Vielleicht liegt es genau in diesem Moment auch in Ihrer Küchenschublade? Dabei sorgte es im alltäglichen Gebrauch auch für berechtigte Kritik. Es war kein Schnitt bis zum Grund des Schnittguts möglich. Unsere Lösung: das Schneidbrett mit Stufenvorsprung (Seite 40). Damit klappt jetzt wirklich alles reibungslos. Versprochen – denn nur Ihre Zufriedenheit entscheidet.

Ihr Dieter Junghans

Dieter Junghans

Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung

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

- **Kauf auf Rechnung.**
- **Kostenlose Rücksendung.**
- **3 Jahre Langzeitgarantie. Ohne Aufpreis.**
- **Lieferung auf Wunsch über Nacht.**

Einzelheiten siehe Seite 56.

D9092-3410

Der neue Hibiskus-Spritz: 100 % Genuss. 0 % Alkohol.

Von der Klosterapotheke zum Trend-Getränk.
Die genussvolle alkoholfreie Alternative zu klassischen Aperitifs.

Der fruchtig-frische Bittergeschmack beliebter Spritz-Apéros. Aus rein natürlichen Kräutern und Extrakten komponiert. Damit trifft der „Herbe Hibiskus“ des Berliner Apothekenlabels Dr. Jaglas exakt den Lifestyle-Trend einer neuen, bewussten Genusskultur: natürlich, gesund und alkoholfrei.
Herb, fruchtig, süß: in perfekter Balance.

Das Berliner Apothekenlabel Dr. Jaglas steht mit seinen Kräuter-Spirituosen als Synonym für Reinheit, Charakter und Tradition.

Die herbe Süße von Hibiskus-Blüten trifft auf würzigen Rosmarin, fruchtige Bitterorange, Enzian und Vanille. Der Abgang ist dezent rauchig und endet – obwohl alkoholfrei – in einer feinen Whiskynote. Schmeckt köstlich mit Tonic Wasser, Eis, einem Spritzer Limette und Rosmarin-Garnitur.

Dr. Jaglas wurde 2022 vom Gault&Millau als einer der besten deutschen Lebensmittelproduzenten ausgezeichnet.

Das Unternehmen steht mit seinen Kräuter-Spirituosen (mit und ohne Alkohol) seit Jahrzehnten als Synonym für Reinheit, Charakter und Tradition.
In lichtechter Apotheker-Glasflasche und stilvollem Geschenkkarton.

Braunglas-Apothekerflasche mit aromadichtem Holzgriff-Korken. Vielseitig weiterverwendbar. Inhalt: 500 ml. Geöffnet mindestens 8 Wochen haltbar. Misst 17 cm H, 8 cm Ø.

- **Dr. Jaglas Herber Hibiskus**
  Nr. 235-459-02 **€ 27,95**
  (Literpreis: € 55,90)

Zutaten: Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, Hibiskus-Aufguss (5 %), natürliches Aroma (Hibiskus), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Orangensaftkonzentrat, färbendes Lebensmittel (Konzentrat aus Apfel, Öldistel, Zitrone, Süßkartoffel, Karotte), Chirettakraut-Extrakt, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Raucharoma. Abfüller: Dr. Jaglas GmbH, Choriner Str. 40, 10435 Berlin

Einzigartig: der Reis- und Kartoffelkocher mit 3D-Heizsystem und Low Carb-Funktion.

7 automatische Zubereitungsprogramme garen Reis, Kartoffeln und viele andere Speisen auf den Punkt perfekt. Qualität von Solis, Schweiz.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Reiskochern: Dieser vollautomatische Rice & Potato Cooker arbeitet mit einem einzigartigen 3D-Heizsystem. Statt nur von unten – wie sonst üblich – wird der antihaft-beschichtete Innenkochtopf auch rundherum seitlich erhitzt. Der Vorteil: Ihre Speisen garen schneller, gleichmäßiger, mit weniger Energie.

Reduziert auf Wunsch den Kohlenhydrat-Anteil. Für Ihre gesunde, bewusste Ernährung.

Statt klassisch in Wasser zu kochen, können Sie Reis auch in einem Einsatz über dem Wasserbad dämpfen. So bleiben die gelösten Kohlenhydrate nicht am Gargut haften, sondern sammeln sich im Kondenswasser (Auffangbehälter an der Rückseite) und unten im Topf.

Bereitet bis zu 24 (!) Beilagenportionen Reis in einem Gang. Ca. 50 % mehr als üblich.

Antihaft-beschichteter 5-l-Kochbehälter (statt oft nur 3,7 l). Ideal auch zum Vorratskochen und zum Aufwärmen und Warmhalten auf dem Buffet, beim Zubereiten in der Küche, ...

7 Automatikprogramme garantieren konstant optimale Ergebnisse für verschiedene Reissorten und Kartoffelgrößen.

Einfach Reis/Kartoffeln und Wasser einfüllen (Messbecher mitgeliefert) und das gewünschte Programm* starten. Ein Signal meldet, wenn Ihre Speisen fertig sind. Danach schaltet sich das Gerät in den Warmhaltemodus (max. 24 Std). Garzeit und -temperatur auch individuell einstellbar. 3 Speicherplätze für eigene Programme stehen zur Verfügung.

Zugleich gesunder Dampfgarer und Multi-Cooker.

Im Dämpfeinsatz garen Fisch, Fleisch, Gemüse, ... extra schonend, ohne Zugabe von Fett. Oder Sie bereiten Currys, Risotto, Couscous, ... Hitzeisoliertes Edelstahlgehäuse, anti-fingerprint-beschichtet. Misst 25 x 30 x 30 cm (H x B x T), wiegt 3,9 kg. 24-Stunden-Timer, Warmhalte- und Aufwärmfunktion. 110 cm-Kabel für 220-240 V/860 W.

- **Solis Rice & Potato Cooker**
  Nr. 235-386-02 **€ 199,95**

**weißer Reis, brauner Reis, Sushi-Reis, kleine Kartoffeln, mittlere Kartoffeln, große Kartoffeln, Dämpfen/Low Carb*

Wählen Sie einfach eines der 7 Automatikprogramme oder stellen Sie Ihre gewünschte Garzeit und -temperatur individuell ein.

Mit konstant optimalen Gar-Ergebnissen für verschiedene Reissorten und Kartoffelgrößen.

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

Die antihaft-beschichtete Muldenpfanne: formt und backt beliebte Eierspeisen perfekt gleichmäßig. Premium-Qualität von BAF Fischbach, Deutschland.

Spiegeleier, Pancakes, Blini, ... In den 9 mm tiefen Mulden dieser Premium-Pfanne backen Sie bis zu 4 Stück zugleich. Exakt gleich groß, gleich stark und makellos rund. Nichts läuft ineinander oder gerät aus der Form. Im Nu haben Sie selbst ganze Berge begehrte Mini-Pfannkuchen zum Frühstück gezaubert – einer so perfekt wie der andere.

Aus besonders wärmeleitendem Aluminium nahtlos von Hand gegossen. Langlebig und formstabil.

Über den extra starken 9-10 mm-Boden (statt oft nur 3-5 mm) dringt die Hitze unmittelbar in den Korpus und wird vom Aluminiumguss optimal verteilt. Alles wird gleichmäßig braun und gleichzeitig gar.

Sie benötigen kein Fett. Dennoch haften die empfindlichen Eierteige nicht an.

Die keramischen Anteile machen die 4-schichtige PTFE-Versiegelung (microCERAMIC® progress) besonders hart, kratzfest und nahezu unzerstörbar.

Für alle Herdarten inkl. Induktion. Ofenfest bis 260 °C. Ideal auch zum Überbacken.

Und für Kartoffelpuffer, Hamburger-Patties, Eier-Küchlein, ...

Premium-Qualität von BAF Fischbach, Deutschland. Traditionsmanufaktur mit über 100 Jahren Erfahrung.

Misst 26 cm Ø, 2,5 cm hoch. Wiegt 2 kg.

- **BAF Fischbach Muldenpfanne**
  Nr. 232-907-02
  € 79,95

Bestellen leicht gemacht:

www.proidee.de/kuechenhaus

℡ 01805-109 111

Mo. - So.: 06:00 - 23:00 Uhr
14 Cent (inkl. USt.) / Min. aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz

Authentische vietname handgefertigte Küchen

Stark, scharf und besonders schnitthaltig. Hierzulande noch

Asiatische Messer sind hoch geschätzt in europäischen Küchen. Erstaunlich, dass diese handgefertigten Messer aus Vietnam bei uns kaum zu finden sind. Denn im Land der Drachen hat die Schmiedekunst eine jahrhundertelange Tradition. Wurden früher vor allem Schwerter geschmiedet, haben sich heute kleine, familiengeführte Manufakturen auf die nachhaltige Fertigung dieser hochwertigen Schneidwerkzeuge spezialisiert. Aus hartem Carbonstahl von Hand geschmiedet und präzisionsgeschliffen. Jedes ein Unikat – zum sehr guten Preis. Ein echter Geheimtipp.

Enorme 60-61 HRC* Härte (statt oft nur 52-55 HRC*): die Garantie für außergewöhnliche Schärfe und Schnitthaltigkeit.

Der hoch kohlenstoffhaltige Klingenstahl wird aus den Blattfedern ausgedien-

Schont Ihr Geschirr, Ihre Maschine,

Verblüffend: hunderte Keramik-Kügelchen reinigen Ihr wertvolles Ge

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

*** 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.

sische Schmiedekunst: messer aus Carbonstahl.

kaum zu finden. Ein Geheimtipp – zum sehr guten Preis.

ter Fahrzeuge gewonnen. Die optimale Kombination von Härte und Elastizität ermöglicht den präzisen Schliff und hält die Schneiden lange scharf. Die massiven, schön gemaserten Griffe bestehen aus dem Tamarindenholz alter Pfahlhäuser.

3 kraftvolle Messer für alle Aufgaben.

Hac ist das vietnamesische Wort für Reiher und steht für die Stabilität dieses vielseitigen Officemessers: perfekt zum Putzen, Schälen und Schneiden auch von hartem (Wurzel-)Gemüse. **Rua** bedeutet Schildkröte – das Synonym für Langlebigkeit. Die typische rechteckige Klinge hat sich über Jahrhunderte bewährt zum Hacken und Schneiden von Karotten, Gurken, Kohl, ... **Long** bedeutet Drache und steht für die Stärke dieses unermüdlichen Allrounders. Mit gebogener Klinge und breitem Fersenbereich ideal zum leichten Schneiden, Hacken, Würfeln, und Wiegen. Nicht rostfrei – nach Gebrauch Reinigen und Trocknen von Hand empfohlen (bitte nicht in die Spülmaschine geben).

- **Hac Officemesser:**
  Klinge 12 cm,
  gesamt 25 cm, 109 g
  Nr. 235-197-02 **€ 69,95**
- **Rua Gemüsemesser:**
  Klinge 17 cm,
  gesamt 30 cm, 174 g
  Nr. 235-196-02 **€ 89,95**
- **Long Kochmesser:**
  Klinge 20,8 cm,
  gesamt 33,8 cm, 182 g
  Nr. 235-195-02 **€ 99,95**
- **3er-Set (Office-, Gemüse- und Kochmesser)**
  Nr. 235-198-02 **€ 249,95**
  (Sie sparen 9,90 €.)

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

Der clevere Abtropfkorb: verstellt Ihnen niemals unnötig Platz.

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

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

Durch 3fach verstellbaren Wasserauslauf variabel zu platzieren.

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

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

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

Eleganter Edelstahl-Look, der zu Ihrer Küche passt.

Aus robustem basalt-schwarzem Kunststoff mit Edelstahl-Applikationen. Misst 36,4 x 16,1 x 32 cm (B x H x T), ausgezogen 36,4 x 16,1 x 52,7 cm. Wiegt 1.450 g. Von Joseph Joseph, London.

- **Ausziehbarer Abtropfkorb**
  Nr. 230-761-02 **€ 89,95**

die Umwelt. Und spart viel Geld.

schirr und Besteck und ersetzen aggressive Spülmaschinen-Reiniger.

schonen Sie die Umwelt – und sparen eine Menge Geld.

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

In einem aufwändigen Verfahren werden ca. 900 Naturkeramik-Kugeln aus ausgewählten Mineralien gebrannt. Das Strahlwasser der Maschine bewegt die Perlen im Pad, dabei werden negative Ionen freigesetzt. Diese brechen große Cluster aus Wassermolekülen auf. Die Oberflächenspannung wird herabgesetzt. Die viel kleineren Wasserteilchen können tief in und unter die Schmutzpartikel dringen und Fett, Eiweiß, ... einfach von den Oberflächen lösen. Zusätzlich beugen antibakteriell wirkende Silber-Ionen den sonst oft üblichen unangenehmen Gerüchen vor.

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

- **Bio-aktives Spülmaschinenpad**
  Nr. 214-279-02 **€ 16,95**

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

Der schönere Weinkühler im mattschwarzen Designer-Look.

Kühlt aktiv (statt nur zu isolieren).
Mit herausnehmbaren 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.

- **Weinkühler SMARTLINE**
  Nr. 232-795-02 **€ 32,95**
- **Ersatz-Kühlpad**
  Nr. 232-796-02 **€ 7,95**

Geliefert inklusive 1 Kühlpad – weitere separat erhältlich.

Spektakuläre Eyecatcher: edle Champagnergläser mit Leuchteffekt.

Nur anheben: Und Ihr perlender Champagner funkelt in sanftem Licht. Wie von Zauberhand.

Lassen Sie sich verzaubern vom Geheimnis dieser edlen Sekt- und Champagnergläser. Unsichtbar im Fuß eingeschlossen steckt moderne Technik, die den Stiel beim Anheben zum Leuchten bringt. Reflektiert vom silbern verspiegelten Glasfuß setzt der Lichtschein das prickelnde Perlenspiel im Kelch spektakulär in Szene. Ein faszinierender Überraschungseffekt und Blickfang – wie geschaffen für romantische Stunden und besondere Anlässe.
Lebenslang wasserdicht vergossen.

Wird das Glas nicht mehr bewegt, schaltet sich das Licht sanft aus. Eine wasserdicht vergossene, nicht austauschbare Knopfzelle liefert Energie für ca. 8.000 Leuchtzyklen von jeweils ca. 10 Sekunden.
Brillant und dünnwandig, dennoch hohe Bruchbeständigkeit und sogar bis 60°C* spülmaschinenbeständig.

Die kubisch akzentuierte Form und sanft fließende Übergänge charakterisieren die extravaganten Kristallgläser, deren hohe Stiele ohne fühl- oder sichtbare Naht präzise aus dem Kelch gezogen sind. Mit fein geschliffenem Trinkrand und deutlichem Moussierpunkt: für den perfekten Genuss edler Champagner und spritziger Schaumweine.
Made in Germany. Von Stölzle Lausitz, Glasmacher-Tradition seit 1889.

Aus bleioxidfreiem Kristallglas maschinell gefertigt. Volumen 290 ml, H 26 cm, 8,3 cm Ø.

- **Leuchtende Sekt- und Champagnergläser, 2er-Set**
  Nr. 235-461-02 **€ 52,95**

** In Gastronomie-Spülmaschinen max. 3 min. bis 80 °C.*

Beim Anheben der Gläser setzt ein Lichtschein das prickelnde Perlenspiel in den Kelchen spektakulär in Szene.

Japanischer Spezialstahl für eine extra scharfe Klinge.

Der Präzisionsschäler in Profi-Qualität. Schnell und effizient.

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

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

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

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

Geeignet für Rechts- und Linkshänder. Griff aus Kunststoff, Klinge aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Spülmaschinenfest. 15 cm lang. Schnittbreite 4,2 cm. Wiegt ca. 50 g. Farbe: Schwarz/Silber. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie.

- **Präzisionsschäler**
  Nr. 218-596-02 **€ 16,95**

** 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.

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 einklipsen. So fixiert, können Ihre wertvollen Wein- und Sektgläser nicht mehr kippen oder sich berühren. Nichts zerbricht oder scheuert. Die empfindlichen Glasoberflächen sind vor Kratzern geschützt. Ohne Sicherheitsabstand zwischen den Gläsern kann Ihr Geschirrspüler mehr Gläser aufnehmen. Und: Sie können z. B. nach einer Weinprobe oder einer größeren Party auch den unteren Maschinenbereich mit Gläsern füllen. Perfekt, um das zeitaufwändige Spülen von Hand zu sparen. **Sonst oft nötiges Nachpolieren entfällt.**

Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set € 14,95

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

- **Gläserhalter für Geschirrspüler, 8er-Set**
  Nr. 218-652-02 **€ 14,95**

Im Trend: gigantische Eiswürfel – knallbunt, kristallklar oder spektakulär verziert.

In 3 Formen mit diesem Gefrierschalen-Set aus flexiblem Silikon. Exklusiv bei Pro-Idee.

Riesen-Eiswürfel liegen voll im Trend und machen jeden Drink spektakulär. Und das Beste: Im Vergleich zu mehreren kleinen Eiswürfeln schmelzen die frostigen Giganten viel langsamer. So bleiben Ihre Cocktails, Long- und Softdrinks selbst an heißen Tagen lange köstlich kühl und verwässern nicht so schnell.

Coole Eyecatcher mit Kultpotenzial.

Nach Wunsch können Sie Ihre Riesen-Eiswürfel mit Minzblättchen, Früchten oder Blüten gefrieren. Oder Sie geben etwas Sirup oder Lebensmittelfarbe zum Wasser in die Gefrierform und verblüffen Ihre Gäste mit bunten Eiswürfeln passend zum Getränk. Auch im Champagner-Kühler ein grandioser Blickfang.

Aus den flexiblen Silikonschalen lösen sich die XXL-Eiswürfel praktisch von selbst.

Das lebensmittelechte Platin-Silikon ist säureresistent und lebenslang geruchs- und geschmacksneutral. Standfeste Füße halten die Schalen im Eisfach gerade; bei der Kugel- und Diamantform schützen Deckel vor Fremdgeruch und -geschmack.

3 Formen im Set. Für jeweils 6 XXL-Würfel, -Kugeln und -Diamanten.

Messen 17 x 12 x 5 cm (B x H x T), wiegen 190 g. Spülmaschinengeeignet.

- **XXL-Eiswürfelformen, 3er-Set** Nr. 233-055-02 **€ 22,95**

Fragen und Beratung
Tel. 0241-109 119
(Mo.- Fr.: 08:00 -20:00 Uhr, Sa.: 10:00 -16:00 Uhr)

Hitzebeständiges Silikon hält Ihren Backofen sauber.

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebrannten Flecken. Nur 19,95 €.

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

Hitzebeständig bis 250 °C. Spülmaschinenfest.

Legen Sie die rutschfeste Silikonmatte einfach auf ein Blech (aber bitte nicht direkt auf den Boden des Backofens) und schieben Sie dieses in beliebiger Höhe ein. Auf der extrem glatten Oberfläche haftet garantiert nichts an; nichts brennt ein. Ideal auch als Backmatte für Ihr Weihnachtsgebäck. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. Aus gewebeverstärktem, lebensmittelechtem Silikon. Für Elektro- und Gasherde. Mit 45 x 31 cm passend für alle Standard-Backöfen.

- **Silikon Backofenmatte, 2er-Set**
  Nr. 227-874-02 **€ 19,95**

Silikon Backofenmatte, 2er-Set € 19,95

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

Der Mix aus kühl schimmerndem Edelstahl und natürlich warmem Eichenholz verleiht der Pumpkanne eine besondere Ästhetik.

Bestes dänisches Design. Praktische Isolier- und Pumpfunktion.

Moderne 1,8 l-Isolierkanne von Eva Solo: ein edler Eyecatcher auf Ihrem Tisch, Buffet, bei Partys, Meetings, ...

Pures nordisches Design, edle Materialien und perfekte Funktion: Diese Isolierkanne ist ein Musterbeispiel für die Kreationen aus dem dänischen Designhaus Eva Solo. Der Mix aus kühl schimmerndem Edelstahl und natürlich warmem Eichenholz verleiht der Pumpkanne eine besondere Ästhetik: ein edler Blickfang auf Ihrem Tisch und Buffet, beim Brunch, Geschäftsmeeting, ...

Hält Kaffee, Kakao, Tee, Glühwein, ... bis 8 Stunden heiß. Und Kaltes erfrischend kühl.

Der doppelwandige Einsatz aus Edelstahl isoliert perfekt. Trotz 1,8 l Füllmenge belegt die kompakte Kanne kaum mehr Stellfläche als eine Untertasse. Durch die 7,5 cm Ø große Öffnung schnell und sauber befüllt.

Bequem und wohldosiert pumpen (statt umständlich eingießen). Mit einer Hand.

Einfach kurz den Deckel drücken: Und das Pumpsystem gibt Ihr Getränk kontrolliert durch den Spenderkopf aus. Nichts wird verschüttet oder tropft nach. Edelstahl gebürstet, Eichenholz geölt, mit Elementen aus tiefschwarzem Kunststoff. Misst 26 x 13 cm (H x Ø), wiegt ca. 1 kg. Mit praktischer Griffmulde.

- **Design-Pumpkanne**
  Nr. 235-481-02 **€ 109,95**

Ihre Spülutensilien: gepflegt, trocken und griffbereit.

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

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

Anders als herkömmliche Organizer zum hygienischen Reinigen komplett zerlegbar.

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

- **Spülbecken-Organizer** Nr. 222-405-02 **€ 29,95**

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

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

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

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

An 4 Laschen sauber zu greifen.

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

Misst 32 Ø, wiegt 90 g.

- **NoStik® Spritzschutz, 2er-Set**
  Nr. 230-487-02 **€ 12,95**

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.

- **Design-Gärkorb**
  Nr. 235-193-02 **€ 29,95**

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

Genial platzsparend in der Schublade. Oder dekorativ aufgehängt.

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

Zusammengeklappt besonders platzsparend in der Schublade verstaubar.

Mühelos sogar in der Besteckschublade zu verstauen – oder mit den gebogenen Endstücken an der Küchenreling aufzuhängen. Magnete verhindern, dass der Klappmechanismus sich ungewollt öffnet. **Wiegt grammgenau bis zu 5 kg. Ideal auch um Flüssigkeiten zu wiegen oder als Briefwaage.**

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

- **Klappbare Edelstahl-Küchenwaage**
  Nr. 226-462-02 **€ 29,95**
- **„Industrial Pro“ Alkaline Batterien, Knopfzelle CR2032; 2er-Set**
  Nr. 227-675-02 **€ 3,50**

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

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

Extrahiert Obst und Gemüse restlos – mit enormen 27. (statt nur 20.000 U/min.). Und erhält die gesunden Nähr

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

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

Selbst hartes Mixgut wie Nüsse und Kürbiskerne werden vollends zermust. Einfach Zutaten in den Mixbecher füllen, Messerwerk aufschrauben, auf die Basis stellen und drücken. Sekunden später ist Ihr Vitaldrink fertig.

Elegantes Aluminium-Design (statt Plastik).

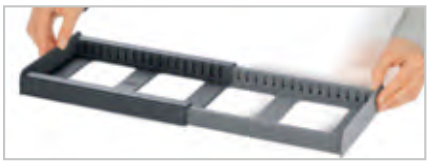
Standfestes Gehäuse aus gebürstetem Aluminium und Kunststoff. Mitgeliefert: 2 Mixbecher (700/350 ml) aus BPA-freiem Kunststoff,

nder

000 U/min.
stoffe.

1 Schraubdeckel mit Trinköffnung für Ihren Smoothie to go. Klingen aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinengeeignet (außer Basis). Misst ohne Aufsatz ca. 20 x 14 cm (H x Ø), wiegt 2,95 kg.

- **1.000-Watt Smoothie-Blender**
  Nr. 231-940-02
  € 69,95



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

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

Der ausziehbare Organizer mit variablen Unterteilungen.

Vergessen Sie gestapelte Töpfe, Pfannen, Deckel, ... in Ihren Küchenschubladen und -schränken. In diesem genialen Organizer mit 7 verstellbaren Trennstegen findet jedes Teil des Kochgeschirrs seinen perfekten Platz. Alles steht kippsicher. Nichts zerkratzt mehr. Und sogar an Aussparungen für die Deckelgriffe ist gedacht.
Dank Teleskop-Funktion im Nu der Schrank- oder Schubladenbreite angepasst.
Aus bruchfestem Kunststoff. Trennstege aus Metall. Misst 30,6 x 20,4 x 14,7 cm (B x T x H), stufenlos ausziehbar auf max. 56 cm Breite. Wiegt ca. 760 g. Farbe: Hellgrau/Anthrazit. Von Joseph Joseph, London.

- **Kochgeschirr-Organizer**
  Nr. 232-908-02
  € 29,95

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

Aus haftfreiem Platin-Silikon mit herausnehmbarem Glasboden.

Aus dieser Flexi-Backform lösen sich Ihre Quiches, Pies und Tartes praktisch von selbst. Am hochwertigen Platin-Silikon bleibt nichts kleben. Sogar auf Einfetten können Sie weitgehend verzichten (nur bei Hefe- und Biskuitteig empfiehlt sich leichtes Buttern). Und: Anders als bei einfachen Silikonformen gibt ein herausnehmbarer Glasboden Stabilität und spart das knifflige Umsetzen auf eine Kuchenplatte. Einfach den hitze- und schnittfesten Glasboden mit dem Backgut aus der Form drücken und direkt servieren.
Garantiert auslaufdicht. Schnell und rückstandsfrei in der Spülmaschine gereinigt.
Hitze- und frostbeständig (+240 °C bis -40 °C), obstsäurefest, lebensmittelecht und geschmacksneutral. 26 cm Ø, 3 cm hoch. Wiegt 596 g. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 15 Jahre Garantie.

- **Silikon-Quicheform mit Glasboden**
  Nr. 230-823-02
  € 39,95

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

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

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

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

Hält bis zu 4 Muskatnüsse auf Vorrat bereit.

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

Perfekt auch für Zimtstangen, Tonkabohnen und Langpfeffer.

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

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

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

- **Microplane® Muskatmühle**
  Nr. 228-001-02
  € 26,95

Viel Lob auch von den Medien.

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

Der Testsieger unter den Antihaft-Pfa

Produktqualität

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

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

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

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

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

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

Der ferromagnetische Spezialboden der Pfanne ist vollflächig aufgelötet.

Perfekt dazu passend: der extra starke XXL-Pfannenwender.

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

- **Pfannenwender „Flip it“**
  Nr. 219-389-02 **€ 14,95**

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

nnen. Und die einzige mit „sehr gut“.*

„Made in Germany“.

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

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

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

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

Diamond Lite Premium-Pfannen

- Haushaltspfanne, 24 cm Ø, 5 cm H, 1150 g
  Nr. 220-983-02 **€ 89,95**
- Großraumpfanne, 28 cm Ø, 5 cm H, 1650 g
  Nr. 220-984-02 **€ 99,95**
- XXL-Pfanne, 32 cm Ø, 5 cm H, 2100 g
  Nr. 220-985-02 **€ 109,95**
- Rechteckpfanne, 26 x 26 cm, 6 cm H, 1690 g
  Nr. 223-868-02 **€ 104,95**
- Grill-Rechteckpfanne, 28 x 28 cm, 3,5 cm H, 1980 g
  Nr. 223-871-02 **€ 109,95**
- Wok, 30 cm Ø, 9,5 cm H, 1710 g
  Nr. 223-864-02 **€ 109,95**
- Gussbräter mit Glasdeckel, 6 Liter, 11 cm H, 2840 g
  Nr. 223-866-02 **€ 159,95**

Sicherheits-Glasdeckel

- 24 cm Ø Nr. 221-040-02 **€ 22,95**
- 28 cm Ø Nr. 221-041-02 **€ 26,95**
- 30 cm Ø Nr. 223-865-02 **€ 27,95**
- 32 cm Ø Nr. 221-042-02 **€ 29,95**
- 26 x 26 cm Nr. 223-869-02 **€ 27,95**
- 28 x 28 cm Nr. 223-873-02 **€ 29,95**

**ID 0000034062*

Geniale Drehmechanik erleichtert das Pressen.

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

Geniales Produktdesign von Joseph Joseph.

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

Nichts kleckert oder fällt daneben.

Durch die ausgetüftelte Konstruktion zeigt die Lochscheibe beim Pressen automatisch senkrecht nach unten. Ohne die Arme zu verrenken landet Ihr Püree so sicher in Topf oder Schüssel.

Ideal auch für Gemüse- und Früchtemus und Spaghetti-Eis.

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

- **Kartoffelpresse Helix™**
  Nr. 229-012-02
  € 29,95

Fragen und Beratung
Tel. 0241-109 119
(Mo.- Fr.: 08:00-20:00 Uhr, Sa.: 10:00-16:00 Uhr)

Die traditionsreiche das Frühstücksmesser, das Sie ein

Unverbesserbar seit über 130 Jahren. Aus rostfrei

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 handgepließtet.

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 Pließten) befreit sie von jeder Unebenheit und zieht den schlanken Schliffwinkel noch schmaler, 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

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 Klingenverlauf, 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 Klingenformen in Deutschland zählt und deshalb oft auch als „uraltdeutsch“ bezeichnet wird.

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.

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

Geeignet auch für vegane Butter-Alternativen.

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

- **Butterglas mit Handkurbel**
  Nr. 235-261-02
  € 39,95

Täglich frisch gebackene

Dieser Brötchen-Bäcker ist schneller als ein Back

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 Krümel-

„Buckelsklinge“: Leben lang begleiten wird.

em Stahl, in reiner Handarbeit gefertigt.

Obstsäuren, kann nicht entstehen.
Ein Qualitätsprodukt der renommierten Solinger Manufaktur „Windmühlenmesser“.

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

- **„Buckelsklinge“ Frühstücksmesser**
  Nr. 110-064-02 **€ 32,50**
- **„Buckelsklinge“ Frühstücksmesser, 4er-Set**
  Nr. 110-619-02 **€ 119,95**
  (Sie sparen 10,05 €.)

Jedes ein Unikat: das Kochbesteck aus uraltem Olivenholz.

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

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

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

- **Olivenholz-Kochbesteck, 3-teilig**
  Nr. 229-837-02 **€ 22,95**

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

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

Brötchen und Croissants.

ofen und verbraucht 95 % weniger Energie.

schublade. 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.**

- **Brötchen-Bäcker „Deluxe“**
  Nr. 213-995-02 **€ 79,95**

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

Flexibel einstellbar für Deckeldurchmesser von 3 bis 11 cm.

Das schlanke Design ist gut durchdacht und denkbar einfach zu handhaben: Mit dem Schieberegler passen Sie den Öffner stufenlos an den Deckeldurchmesser an. Druck auf den seitlichen Hebel arretiert ihn sicher. Die gefrästen Zähne verhindern Ab- und Wegrutschen. Durch die Hebelwirkung des langen Griffs genügt ein kurzer Dreh und der Deckel löst sich ohne Kraftanstrengung.
Meistert mühelos selbst die festsitzenden Vakuumdeckel von Glaskonserven.

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

- **Deckelöffner, 2er-Set**
  Nr. 233-423-02
  € 16,95

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

Wir kennen kein besseres Design-Wasserglas zu diesem Preis.

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

Welches Glas liegt am besten in der Hand? Welches vermittelt den angenehmsten Kontakt mit den Lippen? Wir haben verglichen: Gläser namhafter französischer, italienischer und dänischer Designer. Der Gewinner: „Future“ von Holmegaard.

Klare Ästhetik. Handliche Form. Perfekte Größe.

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

Designed von Peter Svarrer.

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

- **Holmegaard Becherglas, 6er-Set**
  Nr. 209-165-02
  € 24,95

Der bessere Heißluftofen: bräunt und gart optimal gleichmäßig durch permanente Rotation.

Das zeitsparende Multitalent für Ihre abwechslungsreiche, kalorienarme Küche.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Heißluft-Fritteusen. Nie mehr einseitig gebräunte Pommes Frites, Chicken Nuggets, ... Das Rotationssystem dieses Multitalents dreht den Garbehälter während der Zubereitung permanent: die Garantie für eine besonders gleichmäßige Hitzeeinstrahlung. Und: Zusätzlich können Sie Ihren AirFryer noch manuell schwenken: um 45° nach rechts und links. Ohne den Deckel zu öffnen, können Sie Ihr Gargut so immer wieder auflockern und wenden. Alles gelingt rundum knusprig und wird gleichmäßig gar.

Benötigt keine Zugabe von Fett.

Frisches und Tiefgekühltes frittiert besonders kalorienarm. Garbehälter antihaft-beschichtet.

Frittieren, Braten, Backen, Rösten, Grillen und sogar Dörren – mit einem modernen Gerät.

Ohne langes Vorheizen sind Pizza, Muffins, ... im Nu gebacken; Gemüse knackig geröstet. Oder Sie braten Fisch, überbacken Toasts, ... Sogar ein Grillhähnchen hat im 6 l-Behälter Platz.

Intuitiv und sicher zu bedienen.

Einfach per Tastentipp wählen Sie eines von 8 Automatikprogrammen. Oder stellen Temperatur und Zubereitungszeit individuell ein (40 - 250 °C, Tabellen auf dem Gerätedeckel). Austretende Flüssigkeit und Fett werden in eine Auffangschale abgeleitet, Gerüche so reduziert. Thermoisoliertes Kunststoffgehäuse, misst 38,5 x 35,5 x 34,7 cm (L x B x H), wiegt 6,7 kg. Inkl. abnehmbarem Sicherheitsgriff, Edelstahlfilter, Gitterost. 100-cm-Kabel für 230 V/ 1.200-1.400 W.

- **Rotierender Multi-AirFryer**
  Nr. 233-716-02 **€ 169,95**

Thermoisoliertes Kunststoffgehäuse inkl. abnehmbarem Sicherheitsgriff, Edelstahlfilter, Gitterost.

Einfach per Automatikprogramm – oder auch individuell einstellbar (Tabellen auf dem Gerätedeckel).

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

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

Dank der Standfunktion zugleich Ordnungshüter.

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

- **Edelstahl-Tubenpresse, 3er-Set**
  Nr. 233-738-02 **€ 28,95**

Edelstahl-Tubenpresse, 3er-Set € 28,95

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

Doppelwandiges Fine Bone China hält Ihre Saucen länger heiß.

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

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

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

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

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

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

Wahlweise auch im praktischen 2er-Set erhältlich.

- **Thermo-Sauciere** Nr. 231-231-02 **€ 16,95**
- **Thermo-Sauciere, 2er-Set** Nr. 231-401-02 **€ 31,95**
  (Sie sparen € 1,95)

Gemüse schnell und schonend Dampfgaren – 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 Dampfgarer geben, Deckel auflegen und die Mikrowelle starten. Bei 900 Watt garen 200 g Gemüse in nur wenigen Minuten. Anders als beim Dampfgaren auf dem Herd brauchen Sie den Garvorgang nicht beaufsichtigen. Nichts kann überkochen oder anbrennen. Und: Durch den minimalen Wassereinsatz und die kurze Garzeit bleiben Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten; jedes Gemüse bewahrt seine natürliche Farbe und seinen intensiven Eigengeschmack.

Dank stilvollem Design und praktischem Henkelgriff direkt servierfertig.

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

- **Mikrowellen-Dampfgarer**
  Nr. 233-706-02
  € 49,95

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

Minimalistische Formen. Natürliche Ausstrahlung. Individuelle Optik.

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

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

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

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

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

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

- **Geschirrserie Saisons**

	Nr.	€
Essteller, 6 Stück		
26,5 cm Ø	230-725-02	**89,95**
Dessertteller, 6 Stück		
21 cm Ø	230-726-02	**71,95**
Pasta-Teller, 6 Stück		
21 cm Ø, 5,5 cm H	230-751-02	**89,95**
Schale, 6 Stück		
15 cm Ø, 5 cm H	230-752-02	**59,95**
Becher, 0,25 l, 6 Stück		
8,5 cm Ø, 9,5 cm H	230-753-02	**59,95**
Schüssel		
22 cm Ø, 11 cm H	230-754-02	**26,95**
Tortenplatte		
30 cm Ø, 11 cm H	234-538-02	**46,95**
Servierplatte		
31 x 18 cm	234-539-02	**19,95**
Kännchen, 0,25 l		
9 cm Ø, 9,5 cm H	234-540-02	**14,95**
Cappuccinotasse, 0,23 l, 6 Stück		
9 cm Ø, 7,5 cm H	234-541-02	**99,95**

Essteller

Dessertteller

Pasta-Teller

Schale

Becher

Schüssel

Tortenplatte

Servierplatte

Kännchen

Cappuccinotasse

Wasserkocher.
Neuester Stand.

Edelstahl-Wasserkocher mit präziser Temperaturwahl in 7 Stufen (statt oft nur 3-5).

Per Tastentipp wählen Sie die gewünschte Wassertemperatur: 40 °C für Babynahrung, 80 °C für Grünen und Weißen Tee, 90 °C zum Handfiltern von Kaffee, oder sprudelnd kochend für einen Suppensnack. In 10 °C-Schritten. Sie erhitzen Ihr Wasser stets genau auf den Punkt. So sparen Sie Strom für unnötiges Aufheizen. Und Zeit fürs Abkühlen. Dennoch kostet der hochwertige Edelstahl-Kocher gerade 59,95 € (statt oft über 100,– €) wie viele vergleichbare Geräte.

Mit 2-Stunden-Warmhaltefunktion und Display-Anzeige von Soll- und Ist-Temperatur.

Ist die Ziel-Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab. Oder Sie aktivieren die Warmhaltefunktion (auch direkt beim Start einschaltbar).

Blickfang in Ihrer exquisiten Küche.

Aus pflegeleicht mattiertem Edelstahl; Griff aus hitzeisolierendem Kunststoff. Fasst 1,7 l. Mit Wasserstandsanzeige, Abschaltautomatik, Trockengehschutz, herausnehmbarem Kalkfilter, Kabelaufwicklung. 75-cm-Anschluss für 220-240 V/2.200 W. Misst 24,5 x 21 x 19,5 cm (H x B x T), wiegt 1,2 kg. SGS/GS-geprüfte Sicherheit.*

- **Design-Wasserkocher mit Temperaturwahl**
  Nr. 218-409-02 **€ 59,95**
  **GS/16/HEL/10947*

Saugfähiger, griffiger, weicher. Und 100 % fusselfrei.

Ideal zum Abtrocknen. Perfekt zum feuchten Wischen.

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

Ideal zur Feucht- und Trockenreinigung.

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

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

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.

Hightech-Tücher, 5er-Set € 24,95

- Rot Nr. 204-129-02
- Blau Nr. 121-582-02
- Grau Nr. 204-280-02

Vermissen Sie ein Produkt aus früheren Katalogen?

www.proidee.de/kuechenhaus

oder:

Tel. 0241-109 119

(Mo.-Fr.: 08:00 - 20:00 Uhr, Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr)

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

Arbeitet schneller, sauberer. Und ohne Reibeverlust.

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

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

- **Feinreibe**
  Nr. 120-386-02 **€ 22,95**

Snacks, appetitlich

Die Servierplatte

Nach ca. 5 Stunden im Froster sind die beiden Kühlelemente einsatzbereit. Einfach in die passgenau ausgeformten Fächer einlegen – nichts kann verrutschen.

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 zusammengeschoben 19 cm Ø. Wiegt 540 g.

- **Universal-Spritzschutzdeckel**
  Nr. 235-147-02 **€ 29,95**

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

Ex das Butcher-Messer mit

Ultrascharf, schnitthaltig und präzise. Kraft

Schon die außergewöhnliche Form dieses Profi-Messers ist selten zu finden. Seine Damastklinge aus 73 (!) Lagen japanischem Hochleistungsstahl macht dieses Butcher-Messer zu einer exklusiven Rarität – nur bei Pro-Idee zu bekommen.
Extrem hart und schnitthaltig, dennoch elastisch. Handgeschärft und feinst poliert.

In der Tradition japanischer Schmiedekunst werden verschiedene Stähle zu einem Verbund verarbeitet. Der extrem harte Kern besteht aus hochlegiertem Kohlenstoffstahl (AUS-10, Härte 60-62 HRC*) und garantiert die hohe Schnitthaltigkeit (statt oft nur 54 HRC*). Je 36 Außenlagen eines flexiblen Chromstahls (SUS430) verleihen der Klinge die nötige Elastizität und das edle Damastmuster.
Ihr starker Allrounder für praktisch alle Schneidaufgaben. Mit Griffloch am Klingenende: für sicheren Halt und präzise Führung.

Die scharfe, präzise Spitze der nach oben gewölbten Klinge eignet sich optimal zum Auslösen und Filetieren, um Zwiebel in winzige Würfel zu schneiden und für unzählige andere Feinarbeiten. 5,2 cm Klingenhöhe und solide 171 g Eigengewicht verleihen dem Klingenbogen optimalen Schwung zum Schneiden, Hacken und Wiegen ohne großen

Mit Griffloch am Klingenende für sicheren Halt und präzise Führung.

frisch gekühlt und dekorativ präsentiert.

mit integrierten Kühlakkus und transparenter Haube.

Perfekt bei Tisch, auf dem Buffet, beim Brunch, Barbecue, ...

Auf der gekühlten Edelstahlplatte bleiben Seafood-Salate, Räucherlachs, Carpaccio, Kanapees, Sushi, ... bis zu 4 Stunden kühl und frisch, Blattsalate knackig. Desserts, Sahnetorten, Käse, Butter, ... bewahren ihre Konsistenz, ohne zu zerfließen. Rohes Fleisch und frischer Fisch stehen gekühlt am Grill bereit.

Die transparente Haube schützt die Speisen vor Pollen und Insekten.

Aus Edelstahl und bruchfestem Kunststoff. Misst 39,7 x 29,5 x 11,5 cm (L x B x H). Wiegt ca. 1,6 kg. Hergestellt in Europa.

- **Gekühlte Frischhalteplatte**
  Nr. 232-473-02 **€ 29,95**

Die gekühlte Edelstahlplatte hält Ihre Speisen bis zu 4 Stunden appetitlich frisch.

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

klusiv bei Pro-Idee: 73-lagiger Damastklinge aus Japanstahl.

sparend bei allen Schneidarbeiten. Mit Griffloch für sicheren Halt.

Kraftaufwand. Selbst hartes Schneidgut und gröbere Stücke trennen Sie leicht und sauber – mit glattem Schnitt.

Ergonomisch gebogener Griff aus Ahornholz mit individueller Maserung.

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

- **Damast Butcher-Messer** Nr. 234-935-02 **€ 149,95**

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

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

Universaltücher, 10er-Set € 29,95

Geniale Universal-Tücher der neuesten Generation.

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

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

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

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

Haltbar gekettelt und besonders langlebig.

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

- **Universaltücher, 10er-Set**
  Nr. 233-024-02 **€ 29,95**

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.

Nachhaltige Baumwollabdeckung statt Plastik- und Alufolie.

Natürlich. Ressourcenschonend. Immer wieder verwendbar.

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

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

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

Baumwoll-Frischhaltedeckel

- 3er-Set Nr. 231-821-02 **€ 14,95**
- XL-Format Nr. 231-820-02 **€ 6,95**

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.

- **Zugring-Dosenöffner, 2er-Set**
  Nr. 235-126-02 **€ 14,95**

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

Strahlender Glanz in nur 30 Sekunden.

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

Ideal für Silber, Gold und versilberte Teile.

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

- **Silberglanz-Reinigungsplatte**
  Nr. 219-185-02 **€ 19,95**

Rundum knusprige Bräune wie vom Grill.

548 Silikon-Noppen sorgen für optimale Luftzirkulation.

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

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

- **Noppen-Backmatte**
  Nr. 217-296-02 **€ 17,95**

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 tropffreier 1,5-l-Glas- oder 1,2-l-Thermoskanne.

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. Schwenkbarer Filterhalter für 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, 800 W. **Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.**

- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne**
  Nr. 233-243-02 **€ 59,95**
- **Design-Kaffeemaschine Selection mit Thermoskanne**
  Nr. 233-244-02 **€ 69,95**

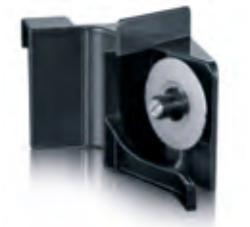
**Note „Sehr gut“ (1,3) für Design-Kaffeemaschine Selection mit Thermoskanne. Note „Sehr gut“ (1,4) für Design Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne.*

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

Design-Kaffeemaschine Selection mit Thermoskanne

Blendfreies LED-Licht beleuchtet den Schneidebereich und Einstellregler.

Weiteres Sicherheits-Plus: der Farblicht-Indikator.



Im Lieferumfang enthalten: Diamant-Messerschärfer …

… und MiniSlice-Aufsatz.

Preisgekrönt*: der erste GRAEF Allesschneider mit Licht. Qualität und Sicherheit made in Germany.

Elegantes Vollmetall-Design mit Sicherheits-Beleuchtung und Superfeinschnitt-Bereich in 0,25 mm-Schritten. *Plus X Award 2020. „Sehr gut“ bei *Technik zu Hause* (12/2020).

Schalten Sie den preisgekrönten GRAEF Profi-Schneider ein: Automatisch beleuchtet blendfreies LED-Licht den Schneidebereich und Einstellregler. So arbeiten Sie selbst bei schwachem Umgebungslicht sicher und präzise. Ein weiteres Sicherheits-Plus (und ein cooler Blickfang): der Farblicht-Indikator an der Vorderseite. Blaues Licht signalisiert, dass der Anschlag offen und die Maschine somit schneidbereit ist. Nach 1 Minute wechselt die Lichtleiste auf Rot: als Erinnerung, das Messer nach Gebrauch wieder in die sichere Nullstellung zu bringen. Ist dies geschehen, schaltet sich die Anzeige aus.

***Ein* Vollstahlmesser für jedes Schneidgut. Messerwechsel entfällt.**

Wie die großen Gewerbemaschinen schneidet die SKS 700 hartes und weiches Schneidgut mit nur einem glatten Profi-Messer: aus einem Block rostfreiem Spezialstahl geschmiedet (statt aus Stahlblech gestanzt), hartverchromt und hohlgeschliffen.

Akkurate Scheiben von hauchdünn bis 2 cm dick. Mit Superfein-Einstellung auf den ersten 2 mm.

Schinken, Mortadella, Carpaccio gelingen so hauchzart wie vom Metzger – für noch mehr feines Aroma. Fleisch, Wurst, Gemüse, Käse, rustikale Brote, ... gleiten mühelos und ohne Rucken. Nichts bleibt kleben oder zerbricht.

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

Wartungsfrei und flüsterleise. Mit Moment- und Dauerschalter.

Blickfang in Ihrer Küche.

Klassisch-elegantes Design in Silberlackierung mit schwarzer Glasbodenplatte und Edelstahl-Tablett (mitgeliefert).

„Sehr gut“ (1,0) im Einzeltest bei *Technik zu Hause*. Mit Zusatz „Spitzenklasse“ (12/2020).

In den Kategorien Ausstattung und Funktion vergaben die Tester sogar eine überragende 1+.

Solide, langlebige Vollmetall-Konstruktion made in Germany.

Messer und -abdeckplatte, Schlitten und Restehalter zum Reinigen abnehmbar (Messerabnahmevorrichtung mitgeliefert).

Ebenfalls im Lieferumfang enthalten: ein Diamant-Messerschärfer und der MiniSlice-Aufsatz im Wert von insgesamt 138,– €.

Misst 31,5 x 25 x 37 cm (B x H x T). Wiegt ca. 8,2 kg. 1-m-Kabel für 230 V/170 W. Kabelfach, Einschalt-/Kindersicherung. 5 Jahre Herstellergarantie.

- **Graef Profi-Feinschneider SKS 700**
  Nr. 233-144-02 **€ 669,–**

Das überzeugende Fazit der *Technik zu Hause*-Tester:

„Der Graef Allesschneider SKS 700 ist ein hochwertiges, tadellos verarbeitetes Gerät und unser Held, der Lebensmittel im Bereich von 0 bis 20 mm präzise und mühelos in Scheiben schneidet – egal ob es sich um hartes oder weiches Schnittgut handelt. Sehr hilfreich ist die zusätzliche Feinschnitteinstellung im Bereich von 0 bis 2 mm – hier liefert die Maschine hauchdünne, gleichmäßige Schnittergebnisse“. Ausgabe 12/2020

Bester Safran muss kein Vermögen kosten.

Eine weltweit begehrte Rarität Empfohlen von Sternekoch Thomas Martin.

Schon vor 5.000 Jahren kultivierten die Völker Vorderasiens den wilden Safrankrokus. Und noch heute wird im Iran die Tradition des Anbaus gepflegt. Hier gedeiht diese ausgezeichnete Qualität, die oft mehr als 10,– € pro Gramm kostet. Für Sie haben wir ein begrenztes Kontingent dieses köstlichen Gewürzes gesichert – zu einem erschwinglichen Preis.

Safran ist nicht gleich Safran.

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

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

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

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

Die Kreationen des Chefkochs von Jacobs Restaurant, eine der ersten kulinarischen Adressen in Hamburg, erhalten durch diesen Safran ihr besonderes Aroma. Verleihen auch Sie Ihren Speisen den charakteristischen goldenen Farbton. Egal ob Paella, Bouillabaisse, Risotto milanese oder Spaghetti – Sie benötigen stets nur wenige Fäden. So kommen Sie mit jedem Gramm lange Zeit aus. Haltbarkeit 2 Jahre. 5 g im Glas. Farbreinheitsgrad 95 %. Auch ein erlesenes Geschenk Ihrer Genießer-Freunde. Exklusiv bei Pro-Idee.

- **Iranische Safranfäden** Nr. 209-685-02 **€ 34,95**

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

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

Der Gemüsehobel im genialen Sicherheitsdesign: Bewegt das Schneidwerk, nicht das Schnittgut.

Und Ihre Finger kommen nicht in Kontakt mit der Klinge.

Statt wie üblich das Obst oder Gemüse direkt über die offene Klinge zu führen, bewegen Sie per Handgriff das innenliegende Schneidewerk. Ihre Finger kommen beim Hobeln nicht in Kontakt mit der messerscharfen Schneide. Die Verletzungsgefahr ist minimiert.

Ihre Finger kommen beim Hobeln nicht in Kontakt mit der messerscharfen Schneide.

Kein Rucken, kein Reißen. Und nahezu ohne Kraftaufwand.

Die ultrascharfen Schneiden aus japanischem Klingenstahl gleiten butterweich durch das Schnittgut. Kartoffeln, Zucchinis, Gurken, Karotten, Äpfel, Birnen, Kiwis ... hobeln Sie wahlweise in glatte oder gewellte Scheiben, akkurate Stifte oder hauchfeine Juliennes.

4 einfach auswechselbare Schneidplatinen ermöglichen vielseitige Einsätze.

Hobelt Scheiben in 2 und 4 mm und Juliennestreifen in 3,5 mm und 7 mm. Lieferung inklusive Sicherheits-Restehalter und Auffangbehälter mit Frischedeckel. Teilweise zerlegbar zur leichten Reinigung und zum platzsparenden Verstauen. Aus rostfreiem Edelstahl und robustem Kunststoff. Bis auf das Gehäuse sind alle Komponenten spülmaschinenfest. Misst 22 x 9,8 x 26,6 cm (L x B x H). Wiegt 466 g.

- **Gefu® Sicherheits-Hobel** Nr. 235-158-02 **€ 39,95**

Umweltbewusst Geschirrspülen und Händewaschen.

100 % natürliche Seife mit Aktivkohle (statt synthetische Tenside und Duftstoffe). Holzbürste und Naturborsten (statt Plastik).

Jetzt können Sie ganz leicht auf umweltbelastende Spülmittel und Plastikbürsten verzichten. Dieses natürliche (und schöne) Bürsten-Set ist die perfekte ökologische Alternative. Die feste Spülseife (auch als Handseife zu nutzen) wird aus hochwertigem Oliven- und Kokosöl handgefertigt: ohne chemische Zusätze, plastik- und palmölfrei, vegan und biologisch abbaubar. Zugesetzte Aktivkohle bindet Gerüche und Fette und verstärkt zusätzlich die Reinigungskraft.

Das 3-teilige Set besteht aus einer Holzbürste mit Naturborsten, Aktivkohle-Seife und Porzellan-Seifenschale mit herausnehmbarem Ablauf.

Extrem ergiebig: 1 Spülseife reicht bei üblichem Gebrauch bis zu 1 ½ Jahre (Ersatz separat erhältlich).

Einfach die angefeuchteten Naturborsten der Holzbürste über das Seifenstück streichen. Geschirr, Gläser, Töpfe und Pfannen sind im Nu rückstandsfrei sauber. 3-teiliges Set: 1 Spül-/Handseife mit Aktivkohle (52 g), weiße Porzellan-Seifenschale mit herausnehmbarem Ablauf (7,7 cm Ø, 4,5 cm H), Spül-/Handbürste aus Holz und Naturborsten (6 cm Ø, 8 cm H).

- **Nachhaltiges Spülbürsten-Set**
  Nr. 235-129-02 **€ 19,95**
- **Ersatz Spül-/Handseife, 52 g**
  Nr. 235-140-02 **€ 4,95**
  (Kilopreis: 95,19 €)

Ingredients: 70 % coconut oil (organic), 20 % olive oil, 10 % Sodium Hydroxide.

Die Backformen der Profis: unverwüstlicher Edelstahl, pflegeleicht,

Mit wiederverwendbarer Antihaft-Backfolie und separa

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

Zerbrechliche Tartes drücken Sie mit dem lose einliegenden Boden leicht und in einem Stück aus der Form. Den Ring der Kuchenform können Sie einfach vom separaten Lochboden abheben.
Jede Form wird mit einer passgenauen Antihaft-Backfolie zum Einlegen geliefert.

Ca. 200-mal wiederverwendbar, temperaturbeständig von -170 °C bis +260 °C. Sie können auch normales Backpapier nehmen oder die Formen solo nutzen (bitte vorher einfetten).
Von de Buyer seit 1830, einem der führenden Gastronomie-Ausstatter Frankreichs.

Aus unverwüstlichem Edelstahl (statt Alublech) mit Lochstruktur (Ø 2 mm).

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.

Schluss mit lästigen Fruchtfliegen.

Effektive und umweltfreundliche Falle in dekorativer Apfel-Optik.

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

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

- **Fruchtfliegenfalle, 3er-Set**
  Nr. 222-009-02
  € 12,95

perforiert.

ten Böden.

Kuchenform: Ø 24 cm, H 6,5 cm. Geriffelte Tarte-Form: Ø 28 cm, H 2,5 cm. Spülmaschinengeeignet.

Perforierte Edelstahl-Backformen

- Kuchenform
  Nr. 234-843-02 **€ 69,95**
- Tarte-Form
  Nr. 234-844-02 **€ 64,95**

Inklusive passgenauer Antihaft-Backfolie zum Einlegen.

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

Edel satinierte Servier- und Küchenschüsseln – erfreulich günstig.

Diese nobel satinierten Thermo-Schüsseln werden Sie wirklich oft nutzen. Die Luftschicht zwischen den Edelstahlwänden isoliert perfekt. Mit aufgelegtem Deckel bleiben Desserts, Salate, ... kühl und frisch. Pasta, Gemüse, Soßen, ... dampfen noch nach 60 Minuten wie gerade eingefüllt. Dabei bleiben die Schüsseln außen kühl. **Passen selbst zu feinstem Porzellan. Stark genug für die tägliche harte Küchenarbeit.** In den gerundeten Schüsseln können Sie optimal rühren und mixen. Der flache Boden sorgt ohne Standring für Stabilität. Aus rostfreiem Edelstahl, stapelbar. Spülmaschinengeeignet. In 3 Größen erhältlich: **1,2 l** Ø 20,5 cm, wiegt 687 g; **2,0 l** Ø 25,5 cm, 1.019 g und **3,2 l** Ø 29,5 cm, 1.283 g.

Edelstahl-Thermoschüsseln mit Deckel

- 1,2 l Nr. 220-852-02 **€ 17,95**
- 2,0 l Nr. 220-853-02 **€ 24,95**
- 3,2 l Nr. 220-854-02 **€ 29,95**
- 3er-Set Nr. 220-857-02 **€ 69,95**
  (Sie sparen 2,90 €.)

Fruchtfliegenfalle, 3er-Set € 12,95

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

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

Oberflächenschonendes Nylon statt kratzender Klingen.

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

Der ergonomische Griff überträgt die Kraft optimal.

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

Ohne lästigen Klingenwechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit.

- **Kratzfreier Kochfeldschaber 2-in-1**
  Nr. 233-905-02 **€ 19,95**

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

Mit diesem genialen Aufstrichlöffel ein Kinderspiel.

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

Beim Ablegen bleiben Tisch oder Arbeitsplatte sauber.

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

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

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

Aufstrichlöffel, 2er-Set € 15,95

- Grün und Türkis Nr. 230-745-02
- Gelb und Rot Nr. 232-992-02

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

Weltneuheit: die erste mobile Dunst

Origineller Retro-Blickfang. Genial flexibel einsetzbar, ange

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

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

AirHood™ saugt Koch- und Bratdünste unmittelbar da ab, wo sie entstehen: direkt am

5 cm-Sockelerhöhung separat erhältlich.

Dekorativer Brotkorb und nachhaltiger Aufbe

Aus doppellagigem Bio-Baumwoll-Gewebe: Atmungsaktiv. Krümel

Die praktische 2-in-1-Lösung zum Servieren und Frischhalten von Brot. Mit umgeschlagenem Rand der perfekte Brotkorb. Verschlossen durch das Zugband der ideale Aufbewahrungsbeutel.

Verringerte Schimmelbildung. Verlängerte Haltbarkeit.

Der atmungsaktive Stoff lässt genau so viel Luft hinein, dass sich nicht so leicht Schimmel bildet – zugleich aber so wenig, dass Ihr Brot nicht so rasch austrocknet. So müssen Sie weniger Lebensmittel wegwerfen, sparen Geld und entlasten zugleich die Umwelt von Wegwerf-Folie und Einwegbeuteln.

Günstige Preise garantiert.

(siehe Pro-Idee Bestellservice)

abzugshaube.

nehm leise und enorm effizient.

Kochfeld, Tischgrill, der Fritteuse, ... So kann sich unangenehmer Geruch erst gar nicht ausbreiten. Ideal auch für 1-Zimmer-Apartment, Camper, auf dem Boot, ...

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

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

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

Standfestes Gehäuse aus schwer entflammbarem ABS-Kunststoff. Misst 33,4 x 22,1 x 14 cm (H x B x T), inkl. Sockelerhöhung 38,4 cm H. Wiegt 1,7 kg. 160 cm-Kabel für 230 V/36 W. Metallfilter spülmaschinenfest (Zweit-/Ersatzfilter separat erhältlich). Kohlefilter-Wechsel nach ca. 100 Betriebsstunden (6 Stück mitgeliefert).

- **AirHood™**
  Nr. 234-991-02 **€ 139,95**
- **5 cm-Sockelerhöhung**
  Nr. 234-993-02 **€ 16,95**
- **Ersatz-Fettfilter**
  Nr. 234-994-02 **€ 13,95**
- **Ersatz-Aktivkohlefilter, 5 Stück**
  Nr. 234-995-02 **€ 13,95**

wahrungsbeutel in einem.

dicht. Hygienisch waschbar.

Rein natürlich. Immer wieder verwendbar.

Die Bio-Baumwolle ist frei von Schadstoffen und der Brotbeutel kann problemlos in die Waschmaschine. Misst geöffnet 28 x 13 x 30 cm (B x T x H). Wiegt ca. 120 g. Aus 100 % Baumwolle. Farbe: Braun/Beige.

- **2-in-1 Brotbeutel**
  Nr. 232-983-02 **€ 12,95**

Dank integriertem Zugband zugleich der ideale Aufbewahrungsbeutel.

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

Perfekt für einen heißen Topf oder eine heiße Pfanne.
Von Yamazaki/Japan.

Das 5 cm hohe Metallgestell fügt sich perfekt in die bisher ungenutzte Ecke des Herdes. Die 3,5 cm hohen Beine gleichen Höhenunterschiede aus. Das heiße Kochgeschirr steht sicher auf dem Gitterrost statt wertvolle Arbeitsfläche oder eine Herdplatte zu blockieren (und dabei eventuell störende Signaltöne auszulösen).

Stabil. Standfest. Hitzebeständig bis 200 °C.

Zeitlos schön gefertigt aus schwarz pulverbeschichtetem Stahl. Misst 30 x 20 x 5 cm (L x B x H). Wiegt ca. 365 g. Design: Yamazaki.

- **Herd-Eckablage**
  Nr. 235-068-02 **€ 21,95**

Zeitlos schön aus schwarz pulverbeschichtetem Stahl.

Fragen und Beratung
Tel. 0241-109 119
(Mo.- Fr.: 08:00-20:00 Uhr, Sa.: 10:00-16:00 Uhr)

Extra groß: der optimale Pfannenwender auch für empfindliche Speisen.

Nichts zerbricht. Nichts rutscht herab.

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

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

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

XXL-Pfannenwender

- Einzeln
  Nr. 232-719-02 **€ 9,95**
- 2er-Set
  Nr. 232-730-02 **€ 18,95**
  (Sie sparen 0,95 €.)

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

Frittiert nahezu ohne Fett. Brät, backt, grillt, gratiniert, dörrt, röstet, erwärmt und taut auf.

Ob Grillhähnchen und Pommes Frites. Oder Ofengemüse, Kräuterfisch, Apfelkuchen, ... Gleich, was auf Ihrem abwechslungsreichen Speiseplan steht: Den AirFry Chef werden Sie fast täglich nutzen. Auf nur 38 x 27 cm Stellfläche kombiniert das 1.700-W-Multitalent Heißluft-Ofen, Dörrautomat, Heißluft-Fritteuse und Vario-Grill mit Drehspieß, Grillkorb und Rost. Im riesigen 22 l-Garraum (statt oft nur 14 l) mit 3 Einschub-Ebenen bereiten Sie spielend auch größere Portionen oder mehrere Speisen gleichzeitig. So ersetzt der kompakte AirFry Chef ganz oft Ihren großen Backofen.

Ohne Aufheizen sofort startbereit.

Moderne Technologie lässt den Heißluftstrom optimal zirkulieren. So sind 750 g gefrorene Pommes-Frites in nur 20-25 Min. fertig – nahezu ohne Zugabe von Fett. Ein Hähnchen am Spieß grillt in ca. 50 Min. rundum knusprig und innen saftig. Kuchen, Aufläufe, Quiches sind im Nu optimal gebacken.

Mit dem mitgelieferten Drehspieß ideal auch zur Zubereitung köstlicher Grillhähnchen.

12 Automatik-Programme garantieren perfekte Ergebnisse und kinderleichte Bedienung.

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

Umfangreiches Zubehör im Preis inbegriffen.

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

- **CASO AirFry Chef 1700**
  Nr. 234-752-02
  € 189,95
  **S 50529467 0001*

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

Schön wie Holz. Aber spülmaschinenfest. Und viel hygienischer.

Das unverwüstliche Schneidbrett aus Holzfiberlaminat.

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 Holzfiberlaminat seit über 40 Jahren auch für stark beanspruchte Küchenarbeitsplatten hervorragend bewährt. Es besteht aus über 60 Lagen natürlicher Holz-Zellulosefaser, die mit Phenolharz getränkt und durch Pressen untrennbar miteinander verbunden werden.

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

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

JADE Schneidbrett

- Klein
  Nr. 233-616-02
  € 19,95
- Mittel
  Nr. 233-617-02
  € 34,95
- Groß
  Nr. 233-618-02
  € 44,95

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

Das Pizzamesser der Zukunft: Innovativ, ergonomisch, blitzscharf.

Leicht und sauber rollen statt mühsam schneiden. Nichts verrutscht, nichts wird zerquetscht.

Beim Italiener und zu Hause: zum Vorschneiden ofenheißer Pizza haben sich Schneidroller bestens bewährt. Jetzt gibt es die optimal funktionierenden Pizzaschneider erstmals auch als Besteck. Viel leichter und sauberer als ein Messer teilt das beidseitig scharf geschliffene Klingenrad Belag und Boden in mundgerechte Stücke. In einem Zug, ohne großen Druck und mit glattem Schnitt. Käse, Salami, Tomatenscheiben ... bleiben auf dem Teig. Nichts wird zerquetscht oder rutscht über den Tellerrand hinaus. Selbst den knusprigsten Rand schneidet die Rollklinge mühelos.

Coole Eyecatcher aus gebürstetem Edelstahl. Produkt- und Designqualität made in Germany.

Das schlicht-moderne Design passt zu nahezu jedem Besteck und Geschirr. Mit Fingerschutz und handschmeichelnd gerundeten Kanten, leicht und sicher zu führen. Ideal auch für Flammkuchen. **Auch ein überraschendes Geschenk für Liebhaber moderner Tischkultur.**

Messen je 17 cm L, wiegen je 105 g. Einfach in der Spülmaschine zu reinigen.

- **Pizza-Besteckroller, 2er-Set**
  Nr. 235-159-02 **€ 49,95**
- **Pizza-Besteckroller, 4er-Set**
  Nr. 235-160-02 **€ 94,95**
  (Sie sparen 4,95 €)

Der klassische Pizza-Schneidroller im Besteckformat ist eine optimale Alternative zum Messer.

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.

Wahlweise auch mit 500 ml Fassungsvolumen erhältlich.

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

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

Glas-Messbecher All-in-one

- 500 ml
  Nr. 232-303-02 **€ 21,95**
- 1.000 ml
  Nr. 232-304-02 **€ 26,95**

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

Solides Vollmetallgehäuse. 40 Minuten (!) Akku-Laufzeit. Kraftvolle 14.000 U/Minute. Inklusive XXL-Zubehörpaket.

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

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

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

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

Eine Schnellladung von 15 Minuten reicht z.B. zum Pürieren von 5 Suppen. Volle Akkuladung in ca. 2 Std. (Ladegerät mitgeliefert). Abnehmbarer Mixstab (L 19,5 cm) aus Edelstahl. Kunststoffteile 100 % BPA-frei. Misst 40 x 6 x6 cm (H x B x T), wiegt 500 g.

- **Kabelloser Stabmixer SM 3775**
  Nr. 235-056-02 **€ 99,95**

Mitgeliefertes Premium-Zubehör:

- Multi-Zerkleinerer, 500 ml
- 700 ml Mixbecher mit Antirutschfuß bzw. Deckel
- Kartoffelstamper mit Adapter
- Schneebesen mit Adapter

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

Elegant, stabil und mobil. Ideal für Küche, Bad, Gäste-WC.
Auch für (Hand-)Tücher ohne Aufhänger.

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

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

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

- **Handtuchhalter Push & Pull, 4er-Set**
  Nr. 229-570-02
  € 24,95

Handtuchhalter Push & Pull, 4er-Set € 24,95

Preisgekröntes dänisches Design veredelt Spüle und Arbeitsfläche.

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

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

Softes Silikon schont empfindliche Oberflächen und sorgt für rutschfesten Stand.

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

- **ZONE Denmark Spülbecken-Organizer**
  Nr. 232-900-02 **€ 46,95**
- **Ersatz-Bürstenkopf**
  Nr. 232-901-02 **€ 6,95**

** Kategorie Newcomer Brand of the Year*

Die neue Generation Geschirrspülpulver.

14 (!) Reinigungs-, Pflege- und Schutzfunktionen in einem (statt oft nur 7-10).
Spart Geld und schont die Umwelt.

Kein Vergleich zu herkömmlichen Geschirrspülpulvern. Die einzigartige Rezeptur dieses neu entwickelten All-in-One-Pulvers kombiniert 14 (!)Reinigungs-, Pflege- und Schutz-Funktionen (statt oft nur 7-10). Mit dabei: Niedrigtemperatur-Aktivator (für blitzblankes Geschirr schon ab 40 °C), Geruchs-Neutralisator und Maschinen-Pfleger. Salz, Klarspüler und Spülmaschinen-Deo überflüssig.

Pulver statt Tabs. Individuell und präzise zu dosieren.

Anders als bei vordosierten Tabs stimmen Sie die Pulvermenge auf den Verschmutzungsgrad des Geschirrs ab.

Nutzt Aktiv-Sauerstoff statt oft üblicher Citronensäure als Kalkschutz.

Anders als bei Citronensäure bildet sich beim Heißentkalken mit Aktiv-Sauerstoff kein weißer Belag (Calciumnitrat), der sich auf Geschirr und Maschine niederschlägt.

Extrem ergiebig. Nur 15 Cent/Spülgang.

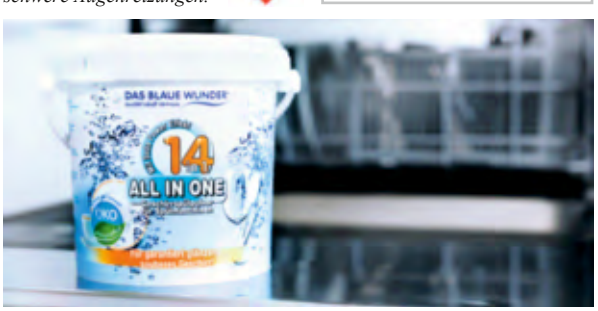
Inhalt 1 kg, reicht für ca. 200 Spülgänge bei leichter/normaler Verschmutzung. Phosphatfrei.

- **All-in-One Geschirrspülpulver, 1 kg**
  Nr. 230-807-02
  € 24,95

***Achtung:** Verursacht schwere Augenreizungen.*

14 Funktionen in einem einzigartigen Geschirrspülpulver.

- **Vorweich-Funktion**
- **Niedrig-Temperatur-Aktivator** für tadellos sauberes Geschirr schon ab 40 °C
- **Silberschutz** für glänzendes Besteck ohne Flecken und Anlaufen.
- **Edelstahl-Hochglanz-Effekt**
- **Power-Entkruster-Effekt**
- **Extra starke Fettlösekraft**
- **Schnelltrocken-Effekt**
- **Express-Intensivreiniger-Effekt**
- **Klarspülformel**
- **Porzellan-Dekorschutz**
- **Salzersatz-Funktion**
- **Langzeit-Glasschutz**
- **Geruchs-Neutralisator**
- **Maschinen-Pfleger**



Genial vielseitig und originell: die Bricks von RÖMERTOPF® Keramik.

Multitalente zum schmackhaften, fett- und kalorienarmen Grillen, Schmoren, Dünsten, Backen, ...
Temperaturschockbeständig bis 900 °C (!).

Diese Portionsschalen im Backstein-Design sind echte Hingucker und Multitalente zugleich. Aus besonders reinem, viele Millionen Jahre altem Ton des Westerwaldes. Neuentwickelt von RÖMERTOPF®: hitze- und temperaturschockbeständig bis über 900 °C (!). Perfekt für den Grill, Backofen und die Mikrowelle.
Ohne Aufwand: fettarme, vitamin- und aromareiche Speisen in genussvoller Vielfalt.

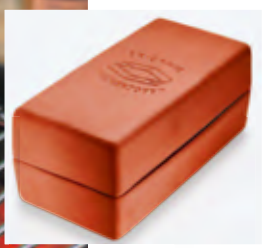
Einfach geschnittene Paprika, Auberginen, ... im Brick (engl. Backstein) auf den Grill stellen. Im eigenen Saft aroma- und nährstoffschonend gegart ist Ihr Gemüse in weniger als 30 Minuten fertig. Fisch und Fleisch gelingen saftig und zart. Oder Sie backen Lasagne, Aufläufe, Brot, Kuchen, ... Der feinporige Naturton wird so heiß wie Gusseisen, gibt die Hitze jedoch viel langsamer und gleichmäßiger ab. Der zuvor gewässerte Deckel verhindert, dass der Eigensaft der Zutaten verdampft. Ohne Deckel ideal auch zum Gratinieren.
Ohne Umfüllen direkt auf den Tisch.

Unterteil innen schnitt- und kratzfest glasiert. Fasst 600 ml (1-2 Portionen).
Wahlweise in Natur oder mit roter Außenglasur.

Misst 24 x 12 x 10,7 cm (B x H x T), wiegt ca. 2,5 kg.

RÖMERTOPF® BBQ Brick

- Natur
  Nr. 229-643-02 **€ 39,95**
- Rot
  Nr. 229-642-02 **€ 49,95**



Fragen und Beratung
Tel. 0241-109 119
(Mo.- Fr.: 08:00-20:00 Uhr, Sa.: 10:00-16:00 Uhr)

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

Der Deckel bleibt zu – und Ihre Mikrowelle sauber.

Keine Spritzer, keine Flecken, kein lästiges Putzen. Bei diesen Frischeboxen lassen Sie den Deckel in der Mikrowelle einfach geschlossen. Nur das Ventil öffnen: Ihre Speisen erwärmen gleichmäßig. Überschüssiger Dampf entweicht. Und ist Ihr Essen fertig, können Sie den Deckel problemlos abnehmen (statt gegen den Unterdruck eines Vakuums anzukämpfen).
100 % luft- und aromadicht. Absolut auslaufsicher. Ideal auch zum sicheren Transportieren Ihrer Speisen.

Der im Deckel eingelassene Silikonring dichtet die Vorratsbehälter ab. Klickverschlüsse an allen 4 Seiten sorgen für zuverlässige Verriegelung. Auch Suppen und Saucen laufen garantiert nicht aus. Gerüche von Fisch, Kraut oder Zwiebeln können sich nicht im Kühlschrank ausbreiten.
Extrem widerstandsfähiges Borosilikat-Glas: temperaturbeständig von -20 °C im Froster bis 400 °C in Backofen und Mikrowelle.

Ideal auch zum Backen, Gratinieren und zum Servieren bei Tisch.
5 Größen im Set.

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

- **Glas-Frischeboxen, 5er-Set**
  Nr. 231-674-02
  € 39,95

Schneller. Schärfer. Präziser.

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

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

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

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

- **Microplane® Profi-Schäler**
  Nr. 230-746-02 **€ 19,95**

Der perfekte Spültuch-Halter. Und zugleich multifunktionelle Abtropf- und Abstell-Lösung rund ums Spülbecken.

Stufenlos ausziehbar von 32,5 bis 56,5 cm.

Statt unschön über dem Wasserhahn, hängt Ihr Spültuch ordentlich über der Doppel-Reling aus Edelstahl – gleich neben dem Schwamm und der Spülbürste. Die „drip.line“ wird einfach über das Spülbecken gelegt. Dank Teleskop-Funktion lässt sie sich allen gängigen Beckengrößen anpassen. Softe Silikon-Endstücke geben rutschsicheren Halt.

Ideal auch als Topfdeckel-Halter oder Kochlöffel-Ablage.

Im 2er-Set auch der perfekte Untersetzer fürs heiße Backblech. Geschütztes Schweizer Design aus gebürstetem, rostfreiem Edelstahl und BPA-freiem Silikon. Hitzebeständig bis 220 °C. Belastbar bis zu 1,5 kg.

Einfach in der Spülmaschine zu reinigen. Misst zusammengeschoben 32,5 x 5,5 x 1,7 cm. Wiegt 100 g. Farbe: Anthrazit.

- **drip.line**
  Nr. 224-346-02 **€ 19,95**
- **drip.line 2er-Set**
  Nr. 224-347-02 **€ 37,95**
  (Sie sparen 1,95 €.)

Mit „Ofen-Clean“ reinigen Sie Ihren Backofen bis zu 85 % schneller.

Endlich auch für zu Hause: der Backofenreiniger der Profis.

Schluss mit mühsamem Scheuern oder gar Kratzen. Schluss auch mit aggressiven Backofensprays: Dieser Profi-Reiniger enthält keine Lösungsmittel, keine ätzenden Substanzen. Dennoch entfernt „Ofen-Clean“ selbst stark verkrustete Fett- und Speiserückstände – schnell, sicher und rückstandsfrei.

Im Backgewerbe tausendfach bewährt. Reinigt und versiegelt in einem.

Anders als herkömmliche Methoden reinigt „Ofen-Clean“ schnell auch hartnäckige Rückstände. Seine Substanzen lösen Verkrustungen nicht nur oberflächlich an. Sie gelangen unter die Verkrustungen – und lösen sie so vollständig von den Backofenflächen ab. Nur einsprühen und einwirken lassen (oft genügen schon wenige Minuten). Dann kurz mit einem feuchten Schwamm nachwischen – und Ihr Backofen ist sauber. Gleichzeitig legt sich eine mikrofeine Versiegelung auf die gereinigten Flächen und hemmt so die Entstehung neuer Verkrustungen.

Lösungsmittelfrei. Lebensmittelkonform. Biologisch abbaubar.

„Ofen-Clean“ greift die Oberflächen nicht an. Selbst für empfindliches Aluminium können Sie den Sprühreiniger bedenkenlos verwenden.

Ideal auch zum Säubern von Grillrosten, Grillgeräten, Backblechen, Dunstabzugshauben und für die Mikrowelle.

500-ml-Sprühflasche für 6-8 Anwendungen.

- **„Ofen-Clean“ 500 ml**
  Nr. 574-434-02 **€ 14,95**
  (Literpreis: 29,90 €.)
- **„Ofen-Clean“ 1 Liter (2 Flaschen je 500 ml)**
  Nr. 574-442-02 **€ 27,95**
  (Sie sparen 1,95 €.)

Achtung: *Verursacht schwere Augenreizungen.*

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

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

Wie für die kampferprobten Samurai-Schwerter werden auch für diese „Shun Premier"-Klingen unterschiedliche Stahllagen verschmiedet. Der extrem harte Kern aus VG-10-Stahl (Härte 61 HRC*) garantiert die außergewöhnlich hohe Schnitthaltigkeit (bei herkömmlichen Messern üblich: 52 HRC*). Für diese außergewöhnliche Qualität bürgt sogar Tim Mälzer mit seinem guten Namen.

32 Außenlagen eines neu entwickelten, rostfreien Damaszenerstahls geben den Klingen die nötige Elastizität.

Kein Vergleich zu normalen Messern, die oft nur aus einfachem Stahl gestanzt werden. Durch Verschmieden werden die 32 Lagen Damaszenerstahl zu einer außergewöhnlichen Klinge verdichtet. Jede mit einer ganz eigenen Oberflächenmaserung – individuell wie ein Fingerabdruck.

Von Hand geschliffen und feinstpoliert.

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

Ergonomische Griffe aus edlem Walnuss-Holz.

Die 10,5 bzw. 12 cm langen Griffe liegen optimal in der Hand und sorgen für perfekte Balance. Das fein laminierte Walnuss-Pakkaholz ist extrem widerstandsfähig und entspricht den strengen Hygienevorschriften (NFS-Zertifikat) für den Einsatz in der Gastronomie.

Für jede Aufgabe der richtige Spezialist.

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

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

Shun Premier Messer „Tim Mälzer"

- Officemesser, Klinge 10 cm, 74 g
  Nr. 112-300-02 **€ 145,–**
- Allzweckmesser, Klinge 16,5 cm, 91 g
  Nr. 112-318-02 **€ 159,–**
- Santoku, das traditionelle japanische Universalmesser, Klinge 18 cm, 215 g
  Nr. 112-326-02 **€ 219,–**
- Schinkenmesser, Klinge 24 cm, 214 g
  Nr. 112-334-02 **€ 225,–**
- Kochmesser, Klinge 20 cm, 210 g
  Nr. 112-359-02 **€ 229,–**
- Brotmesser, mit gegenläufigem Wellenschliff, Klinge 23 cm, 223 g
  Nr. 112-342-02 **€ 229,–**

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

- **Grundausstattung** Nr. 211-127-02 **€ 499,–**
  (Sie sparen 34,– € im Vergleich zu den Einzelpreisen.)

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

Die extrem schnitthaltigen Messer müssen nur selten nachgeschliffen werden. Doch viel schonender als die üblichen oft rauen Wetzstähle oder -steine ist dieser japanische Kombinations-Schleifstein. Mit der 300er-Körnung entfernen Sie kleine Scharten. Die 1000er-Körnung glättet die Klinge und macht sie wieder scharf. Misst 18,4 x 6,2 x 2,8 cm (L x B x H).

- **Schleifstein 300/1000**
  Nr. 140-038-02 **€ 74,95**

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

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

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

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

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

Ergänzen Sie die passende Salzmühle.

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

Nobler Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.

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

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

- **Cole & Mason Pfeffermühle**
  Nr. 231-338-02 **€ 47,95**
- **Cole & Mason Salzmühle**
  Nr. 231-337-02 **€ 47,95**
- **Salz- und Pfeffermühle, 2er-Set**
  Nr. 231-339-02 **€ 89,95**
  (Sie sparen 5,95 €.)

Fragen und Beratung
Tel. 0241-109 119
(Mo.- Fr.: 08:00 - 20:00 Uhr, Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr)

Ihre frischen Kräuter:
leicht und aromaschonend schneiden (statt hacken und quetschen).

Sicher, effizient (und schön): das Einhand-Wiegemesser von AdHoc®. Design-Qualität made in Germany.

Viel schonender als oft übliche Kräuterhacker: Mit diesem Design-Wiegemesser zerkleinern Sie frische Kräuter mit präzisem Schnitt. Nichts wird zerquetscht oder zerrieben. So bleiben die ätherischen Öle bewahrt und die intensiven Aromen können sich vollends entfalten. Selbst ganze Berge Basilikum, Petersilie, Bärlauch, ... schneiden Sie im Nu. Viel effizienter und sicherer als mit dem Kochmesser. Der Griff aus edlem Akazienholz liegt fest in der Hand und hält Ihre Finger auf Abstand.

Zerteilt auch Pizza, Blechkuchen, Flammkuchen, ... sauber und ohne Kraftaufwand.

Leichter Druck genügt: Und die scharfe Wiegeklinge aus Edelstahl durchtrennt Belag, Boden und Ränder mit glattem Schnitt.

Im edlen Holzständer griffbereit und sicher aufbewahrt. Ein Schmuckstück in Ihrer Küche.

Misst inkl. Ständer 23,2 x 2,2 x 10,9 cm (B x T x H), wiegt 260 g. Messerlänge 19,8 cm. Bitte von Hand spülen. Design: AdHoc®.

- **Einhand-Wiegemesser Wave**
  Nr. 232-742-02
  € 44,95

Mit edlem Holzständer – zur griffbereiten und sicheren Aufbewahrung.

One for All-Weinglas by Fabrice Sommier
6-er Set € 54,95
12-er Set € 104,95

In Frankreich längst

Auch Sekt, Champagner zur vollen Geltung. Entwick

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

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

In nur 5 Minuten ist Ihr Weißwein auf Trinktemperatur gekühlt – für Stunden.

Edelstahl-Weinkühler mit Rapid-Ice®-Element: kühlt statt nur zu isolieren – ohne tropfendes Eis.

Viele „Weinkühler“ isolieren nur. Andere wiederum benötigen Eiswürfel, deren Tauwasser beim Einschenken herabtropft. Bei diesem Weinkühler dagegen sorgt ein Rapid-Ice®-Kühlelement für perfekt temperierte Getränke.

Kühlt den Wein in 5 Minuten von 18 °C auf 8 °C.

Das Kühlelement liegt jederzeit bereit in Ihrem Tiefkühlfach. Im Handumdrehen setzen Sie es in die Edelstahl-Hülle des Weinkühlers und schrauben den Bodendeckel zu: Das ist schon alles. Selbst an lauen Sommerabenden bleibt Ihr Wein bis zu 4 Stunden köstlich kühl. Und kein Eiswasser ruiniert Ihren Tisch.

Ein Schmuckstück jeder Tafel.

Der wertvolle, elegant mattierte 18/10-Edelstahl und die klare, konische Form harmonieren zum fantasievoll gedeckten Tisch genauso wie zur festlich dekorierten Tafel. Höhe 20,5 cm. Ø 14,5 cm. Wiegt ca. 830 g. Für alle gängigen Getränkeflaschen (Ø bis 8 cm). Inkl. passender Rapid-Ice®-Manschette.

- **Edelstahl-Weinkühler**
  Nr. 124-362-02 **€ 36,95**
- **Ersatz-Kühlelement Rapid-Ice®**
  Nr. 142-034-02 **€ 11,95**

Einfach den Bodendeckel abnehmen – schon setzen Sie mit einem Griff das Rapid-Ice®-Element in die Edelstahl-Hülle des Weinkühlers.

Schlank, stylish, edel: der

Qualität „made in Germany“. Von ritter, baye

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

üblich: *ein* Glas für alle Weine.

und Digestifs bringt dieses geniale Glas
elt von Profi-Sommelier Fabrice Sommier.

Füllmenge einen authentischen Farbeindruck. Der bauchige Durchmesser garantiert eine große Kontaktfläche zur Luft: Ihr Wein kann optimal atmen und alle Aromen freisetzen. Konische Wände bündeln die Aromen und schleusen sie wie ein Kamin in die Nase. Die schmale Trinköffnung schließlich bringt den Wein auf die Zungenmitte, so dass er sich optimal im Mund verteilt. Auch Brandy, Whiskey und Cognac, Obstbrände, Grappa, Sherry und Portwein entfalten ihr volles Potenzial.
Federleicht und langanhaltend brillant.

Aus bleifreiem Kristallglas maschinengeblasen. 23 cm hoch. Spülmaschinengeeignet.

One for All-Weinglas by Fabrice Sommier

- 6-er Set Nr. 234-342-02 **€ 54,95**
- 12-er Set Nr. 234-343-02 **€ 104,95**
  (Sie sparen 4,95 €.)

* 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.

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

vermutlich flachste Toaster der Welt.

rischer Küchengeräte-Hersteller mit über 100-jähriger Tradition.

Auf Tastentipp: 9 Bräunungsgrade, Aufwärm- und Auftaufunktion.

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

Viel praktischer (und schöner): die fest integrierte Brötchenauflage.

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

Der einzige komplett in Deutschland gefertigte Toaster auf dem Weltmarkt.

Wärmeisolierendes Gehäuse aus Hochtemperatur beständigem Kunststoff und bruch- und kratzbeständigem Sicherheitsglas. Mit Krümelfach, Stopp-Taste, manueller Nachhebefunktion und Sicherheitsabschaltung bei blockiertem Brot.

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

Design-Langschlitz-Toaster € 149,95

- Weiß
  Nr. 204-674-02
- Schwarz
  Nr. 130-450-02

**S 60136622*

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.

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

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

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

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

- **CeraFlam® Backplatte Bread & Cake**
  Nr. 232-388-02
  € 59,95

Günstige Preise garantiert.
(siehe Pro-Idee Bestellservice)

Kein Anbrennen. Kein Gerinnen. Kein Überlaufen.

Der praktische Simmertopf erspart das aufwändige Wasserbad.

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

Für alle gängigen Herdarten.

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

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

- **Simmertopf, 1 l** Nr. 231-206-02 **€ 34,95**

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

Stufen-Schneidbrett

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

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

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

Besonders scharf, schnitthaltig und stabil.

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

Handwerkliche Tradition made in Italy.

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

Ergänzen Sie das separat erhältliche Stufen-Schneidbrett.

Dank Stufenvorsprung (1,7 cm) schneiden Sie Brot, Wurst, Käse, ... noch komfortabler bis zur unteren Kante des Schnittguts vollständig durch. Aus Buchenholz. Misst 30 x 2 x 12 cm (B x H x T).

- **Sägemesser mit Schnittführung**
  Nr. 233-027-02
  € 39,95
- **Stufen-Schneidbrett**
  Nr. 235-494-02
  € 14,95

Schonende Salatschleuder und elegante Servierschüssel in einem.

Elegantes Design aus Borosilikatglas. Effizienter Pumpmechanismus mit verbesserter Rotation.

Optisch viel eleganter als die üblichen Salatschleudern aus Kunststoff. Und vielseitiger nutzbar: In dem herausnehmbaren Schleuderkorb spülen Sie den Salat vorab und in der edlen Schüssel aus kristallklarem Borosilikatglas servieren Sie ihn direkt. So ersparen Sie sich überflüssigen Abwasch und zwei zusätzliche Teile im Schrank.

Einhandpumpe für maximale Trocknung bei minimalem Kraftaufwand.

Einfacher Druck auf den Silikonknopf versetzt den Innenbehälter in Rotation. Anders als bei den herkömmlichen Zug- und Kurbelmechanismen erfolgt beim Schleudern kein Richtungswechsel. Der Salat wird weniger verwirbelt und trocknet schonender. Die Bremse stoppt auf Knopfdruck.

Steht rutschsicher und standfest.

Integrierte Lagersicherung zum Arretieren des Pumpknopfs für eine platzsparende Lagerung. Die Schüssel aus stoß- und kratzfestem Borosilikatglas fasst 5,9 l, der Schleuderkorb aus Polypropylen 4,1 l. Transparenter Kunststoffdeckel. Alle Komponenten sind spülmaschinenfest. Misst 26,7 cm Ø x 15,2 cm H. Wiegt 2,8 kg. Von OXO, Spezialist für innovative Haushaltsprodukte.

- **Salatschleuder aus Glas**
  Nr. 235-445-02
  € 79,95

Dank herausnehmbarem Schleuderkorb servieren Sie den gespülten Salat direkt in der edlen Schüssel aus kristallklarem Borosilikatglas.

Ruck-zuck Übersicht und Ordnung in Schränken, Schubladen, Regalen, ...

Nie mehr Suchen.
Und Ihr Stauraum wird optimal genutzt.

Kein lästiges Suchen und Kramen. Kein verschenkter Platz in Schränken, Schubladen, Regalen. Schreib- und Spielzeug, Vorräte, Gewürze, Bastelsachen, Socken, ... Diese transparenten Boxen verwahren alles übersichtlich gesammelt, ordentlich und mit einem Griff zur Hand.

An Handgriffen bequem herausziehbar.
Perfekt auch als Kühlschrank-Organizer.

Boxen aus stabilem Kunststoff. Im Set in 3 verschiedenen Breiten: 22,5 cm, 15 cm und 7 cm. H 8 cm, T 33 cm. Bei Nichtgebrauch platzsparend ineinander stapelbar.

- **Universal-Organizer, 3er-Set**
  Nr. 229-571-02 **€ 14,95**

Perfekt gegrillte Hähnchenschenkel: ohne lästiges Wenden. Ohne Anhaften.

Ganz einfach mit dem genialen Chicken Leg Roaster.
Ideal auch für Chicken Wings. Und für den Backofen.

Einfach gewürzte/marinierte Hähnchenschenkel oder -flügel in den Edelstahl-Roaster hängen. Auf Wunsch Kräuter, Chilis, Knoblauch... dazu geben – und ab in den Ofen oder auf den Grill. Ohne lästiges Wenden und Anhaften gelingt alles rundum gleichmäßig knusprig und braun, innen herrlich saftig und fettarm.

Überschüssiges Fett tropft ab, nichts landet mehr auf dem Tisch.

Die Auffang-/Servierschale verhindert, dass Fett auf dem Tisch landet. Bei Nichtgebrauch auf 3,8 cm flach faltbar.

Hochwertiger-Edelstahl. Misst 43,5 x 15,8 x 15,5 cm im aufgebautem Zustand (B x H x T), wiegt 630 g ohne Verpackung. Mit Unterteil aus Edelstahl. Spülmaschinenfest.

- **Chicken Leg Roaster, 2-teilig**
  Nr. 219-387-02 **€ 24,95**

Die besseren Grillspieße: doppelt (statt einfach). Eckig (statt rund). Mit sauberem Abstreifer.

Nichts verrutscht oder dreht sich beim Wenden.
Und alles gleitet sanft und sauber vom Spieß auf den Teller.

Statt rund – wie üblich – sind die Metallstäbe dieser Doppelspieße eckig geformt. So werden Cocktailtomaten, Fleisch- und Fischstücke, Scampi, ... noch stabiler fixiert. Nichts kann sich beim Wenden der Spieße um die Stäbe drehen, nichts verrutscht. Die schrägen Spitzen der 22 cm langen Doppelspieße dringen leicht und sauber auch durch dicke Stücke und härtere Zutaten.

Kein kniffliges Lösen mit der Gabel. Ihre Hände bleiben sauber.

Einfach Abstreifhilfe vom Griff weg nach vorne schieben. So gleitet Ihr Grillgut sanft und sicher auf den Teller. Stopper an den Spitzen verhindern, dass die Abstreifer abfallen.

Ideal auch zum Braten in der Pfanne.

Auch fertig gekaufte einfache Holz-Spieße sind im Nu auf die Doppelstäbe umgesteckt. Komplett aus rostfreiem 18/10-Edelstahl. Gesamtlänge 32 cm. Spülmaschinengeeignet.

- **Doppel-Grillspieße mit Abstreifer, 2er-Set**
  Nr. 229-911-02 **€ 14,95**

Einfach die Abstreifhilfe nach vorn schieben und Ihr Grillgut gleitet sicher auf den Teller.

Perfekte Ergänzung: Das separat erhältliche Lederholster mit praktischer Gürtelschlaufe.

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

- **SteakChamp BBQ Pro Lederholster**
  Nr. 234-913-02
  € 24,95

Mit diesen Schutzhand und so

Aus dem hitzebeständi als übliche Grillhan

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

Ihre Fingerfertigkeit bleibt bewahrt.

Ideal auch, um heiße Glühlampen zu wechseln, für Schweiß- oder Lötarbeiten oder um die Glut im Kamin zu verteilen. Nur von heißen Flüssigkeiten bitte fern bleiben. 75 %

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

Das perfekte Kochmesser auch für große (Fleisch-)Stücke. Extra lang. Extra scharf. Extra schnitthaltig. Mit Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.

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

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

Der Spezial-Klingenstahl 4116 (auch: X50CR-MOV15) gehört zu den besten Legierungen für Qualitätsmesser weltweit. Rost- und säurebeständig, bruchfest, pflegeleicht und besonders schnitthaltig. Für die besondere Schärfe wird die Schneide beidseitig im spitzen 15°-Winkel geschliffen (statt meist 20 - 22°). Für glatte, butterweiche Schnitte von hartem und weichem Schneidgut.

Ergonomischer Antirutsch-Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.

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

- **SteakChamp Kochmesser BBQ Pro**
  Nr. 234-015-02 **€ 44,95**

Fragen und Beratung
Tel. 0241-109 119
(Mo.- Fr.: 08:00-20:00 Uhr, Sa.: 10:00-16:00 Uhr)

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

Tranchieren wie die Profis im Steakhaus.

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

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

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

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

- **Fleischgabel Bull Fork**
  Nr. 232-747-02 **€ 29,95**

schuhen greifen Sie heiße Auflaufformen – gar brennende Holzscheite.

gen Material der Rennfahrerkombis. Und viel flexibler dschuhe. Jetzt noch sicherer durch Silikonnoppen.

Nomex®, 25 % Kevlar®. Futter: 65 % Baumwolle, 35 % Polyester. Maschinenwaschbar bis 40 °C.

- **Hitzeschutz-Handschuhe, 2 Stück**
  Nr. 218-723-02
  € 29,95

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

Weltneuheit: der 500 °C-Elektrogrill.

Innovative Doppelheiztechnologie mit Boost-Zone und exakter Temperatursteuerung in 10 °C-Schritten. Auch als Tischgrill zu nutzen.

Dieser brandneue Grill revolutioniert das Elektrogrillen. Statt maximal 250 °C – wie bisher – erreicht der Sevo GTS bis zu 500 °C (!) Grilltemperatur am Rost. Heißer sogar als ein üblicher Gasgrill. Und das nahezu ohne Rauch, Gasflasche, Holzkohle und schmutzige Hände. Eine Steckdose genügt.

Der Trick: enorme 3.000 W-Leistung, eine zweite Heizspirale und ein hocheffizienter Hitze-Reflektor.

Einfach auf Knopfdruck schalten Sie die zweite Heizspirale hinzu. Auf der Boost-Zone grillen Steaks, Lammkoteletts, Burger, ... wunderbar saftig, mit knuspriger Kruste und den typischem Grillbranding.

Exakte Temperatur-Steuerung in 10 °C-Schritten. Perfekt auch zum sanften Umluftgrillen.

Dank Kerntemperatur-Sonde wird der Grillprozess konstant überwacht – so gelingt alles punktgenau. Bei geschlossener Haube garen Pulled Pork, Spare Ribs, ... saftig-zart und kross. Die elektronische Steuerung hält die gewählte Temperatur konstant. Auf Wunsch bis zu 24 Stunden – per Countdown-Timer einstellbar.

Sichere, kinderleichte 1-Knopf-Bedienung.

Farbiges OLED-Display mit Statusanzeigen. Entsprechend der Sicherheitsnorm A13* erwärmen sich berührbare Kunststoff-Oberflächen um maximal 65 °C.

Mit dabei: der stabile Grillwagen zum Rollen.

Mit 2 Seitenablagen, 2 Haken und 67 x 41 cm Ablagegitter aus verchromtem Metall.

In einem Ihr XL-Tischgrill für drinnen und draußen. Einfach vom Wagen nehmen – fertig. Wahweise auch ohne Grillwagen erhältlich.

Aus rostfreiem Edelstahl und glasfaserverstärktem Kunststoff. Spritzwassergeschützt (IPX4). Massiver 2-teiliger Edelstahlrost. 200-cm-Kabel für 220-240 V/3.000 W. Misst 125 x 116 x 63 cm (B x H x T). Grillfläche ca. 41,5 x 31,5 cm (ca. 1.300 cm²). Wiegt 32,1 kg.

500 °C Elektrogrill Sevo GTS

- **mit Grillwagen** Nr. 230-783-02 **€ 629,–**
- **ohne Grillwagen** Nr. 233-568-02 **€ 499,–**

**Die Norm regelt die Außentemperatur an berührbaren, nichtfunktionalen heißen Oberflächen. Nach DIN EN 60335-2-9/A13:2010.*

Doppelheiztechnologie mit starken 500 °C am Grillrost.

Mit dem integrierten Grill-Thermometer treffen Sie immer den idealen Garpunkt.

Die speziell entwickelte Reflektorschale sorgt für optimale Hitzeverteilung.

Die punktgenaue Temperatursteuerung gelingt über das kontraststarke OLED-Display.

Gemüse abgießen ganz einfach.

Keine verbrühten Finger. Das Kochgut bleibt sicher im Topf.

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

- **Abgieß-Sieb**
  Nr. 120-402-02 **€ 22,95**

Hygienische Sauberkeit – ohne Chance für Bakterien.

Innovativer Silikonschwamm mit 4.000 Reinigungsnoppen.

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

Ganz sanft zu empfindlichen Oberflächen.

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

Ideal auch zur Entfernung von Fusseln und Tierhaaren.

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

- **Silikonschwamm, 3er-Set**
  Nr. 225-019-02 **€ 19,95**

Sicherer hobeln: Dank Multi-Griff für Gemüse und Obst fast jeder Größe.

Mandoline mit 3 Schnittstärken. Von Joseph Joseph, London.

Mit der seitlichen Klemme packen Sie kleine Radieschen, Champignons, Frühlingszwiebeln, ... Mittelgroßes Schneidgut wie Möhren, Gurken, Äpfel, Kartoffeln, ... fasst der Griff zentral. Und flach aufgelegt führt er selbst große Auberginen sicher über die scharfe Edelstahlklinge.

Schützt Ihre Finger und verarbeitet alles bis zum letzten Stück.

Die Scheibenstärke lässt sich in 3 Stufen variieren. Mit ergonomischem Handgriff und rutschsicherer Auflagekante. Aus ABS-Kunststoff und Edelstahl. Spülmaschinengeeignet. Sperreinstellung zum sicheren Aufbewahren. Platzsparend flach – passt in jede Schublade. Misst 30 x 10 x 5,8 cm. Wiegt ca. 200 g. Farbe: Grün.

- **Joseph Joseph Multi-Grip-Mandoline™**
  Nr. 231-261-02 **€ 17,95**

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

Der Chardonnay-Geheimtipp – aus den exzellenten Grundweinen des Crémant de Limoux. Nur 5,95 €

Seit Jahren gehört der Crémant de Limoux zu den beliebtesten Schaumweinen Frankreichs (und des Pro-Idee-Weinkellers). Grund genug für uns, den erfolgreichen Kellermeister Simon Bouvet nach seinem privaten Lieblingswein zu fragen. Zunächst waren wir überrascht, dass er uns keinen Schaumwein, sondern diesen – stillen – Chardonnay nannte. Doch dann wurde schnell klar, dass dieser Geheimtipp aus den exzellenten Grundweinen seines gefeierten Crémant besteht.

Harmonisch, rund und weich.

In der Nase der frische Duft von weißem Pfirsich und Grapefruit, dazu würzige Wiesenkräuter und ein Hauch von weißem Pfeffer. Weich im Geschmack, mit guter Länge. Ein klassischer Chardonnay aus Südfrankreich, fruchtig, trocken und mittelkräftig, der perfekt zu Fisch und Schalentieren passt. Und der im Vergleich zu den meisten Chardonnays aus dem Burgund erfreulich erschwinglich ist.

Rebsorte: 100 % Chardonnay. Lagerfähig 3 Jahre.

Aimery Chardonnay 2021, Aimery, Pays d'Oc IGP, Wein aus Frankreich, 13,0 % vol., Säure: ca. 6,2g/l, Restzucker: ca. 1,2 g/l, Schraubverschluss. Enthält Sulfite. Abfüller: Sieur d'Arques SAS, Avenue du Languedoc BP 30, FR-1303 Limoux CEDEX. (Literpreis: € 7,93)

- **Aimery Chardonnay 2021**
  Nr. 235-153-02
  € 5,95

Coole Beach-Boys und-Girls schützen

Ungetrübter Trinkgenuss im Garten,

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

Hausgemachte Pasta, perfekt gleichmäßig geschnitten – ganz ohne Maschine.

Der manuelle Pastaschneider aus Hainbuchenholz. Für Spaghetti oder Fettuccine.

Für hausgemachte Nudeln brauchen Sie keine teure Maschine und keinen sperrigen Walzautomaten. Einfach Teig kneten, dünn ausrollen und den manuellen Pastaschneider mit leichtem Druck darüber rollen: Mühelos schneidet die gedrechselte Holzwalze perfekt gleichmäßige Stränge in Wunsch-Breite: 3 mm mit dem Spaghetti-Schneider, 7 mm mit dem Fettuccine-Schneider.

Viele Küchen-Profis schwören auf das besonders harte Holz der Hainbuche.

Es ist langlebig und widerstandsfähig. Durch seine kompakte Struktur und feinporige Oberfläche haftet der Teig kaum an. Nach Gebrauch einfach unter warmem Wasser abspülen. Misst 31 cm L, 3,5 cm Ø. Wiegt ca. 170 g.

- **Spaghetti-Schneider**
  Nr. 233-446-02 **€ 11,95**
- **Fettuccine-Schneider**
  Nr. 233-447-02 **€ 11,95**

Perfekt auch der 7 mm-Fettuccine-Schneider.

Ihre Drinks vor lästigen Insekten.

auf dem Balkon oder der Terrasse.

Die originellen Figuren sorgen für ein schmunzeln und vermeiden Verwechslungen.

Taucher, Sonnenanbeter, Badenixe, ... jede einzelne Abdeckung des 3er-Sets Beach-Boys oder -Girls hat ein anderes Motiv. So erkennen Sie Ihr Glas sofort.

Heißgetränke bleiben darunter länger warm.

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

Hier zu sehen: 3er-Set Glas-Abdeckung Beach-Girls.

3er-Set Glas-Abdeckung
€ 19,95

- Beach-Boys
  Nr. 225-590-02
- Beach-Girls
  Nr. 225-591-02

Viel praktischer (und schöner): das Profi-Schneidbrett mit integrierter Aufangschale.

Spart Zeit, Aufwand und Abwasch.

Schneller und sauberer als auf diesem Profi-Schneidbrett können Sie Ihre Speisen kaum vorbereiten. In der beidseitig ausziehbaren Auffangschale sammeln Sie geschnittenes Gemüse, Fleisch, ... oder entsorgen Schneidabfälle. So haben Sie stets genug Platz auf der Arbeitsfläche. Lästiges Umfüllen in Schüsseln entfällt. Und nichts fällt daneben.

Von Hand gefertigt und nahezu unverwüstlich.

Walnussholz ist extrem hart (70 N/mm²*) und sogar widerstandsfähiger gegen Schnitte als Eiche (34 N/mm²*) und Bambus (40 N/mm²*). Viel länger als einfache Schneidunterlagen bewahrt es so seine Schönheit und makellos glatte Oberfläche. Die Veredelung mit Hartöl schützt die Oberfläche zusätzlich und unterstützt die natürlichen antibakteriellen Eigenschaften.

Arbeitshöhe wächst rückenschonend um 6 cm.

Fest verschraubte Gummifüße garantieren rutschfesten Halt. Zum Reinigen nur feucht abwischen. Misst 48 x 6 x 32,5 cm (B x H x T). Inkl. Edelstahl-Schale (3 l), spülmaschinen- und backofenfest bis 250 °C. Ideal auch für Aufläufe, Gratins, ... Wiegt komplett 4 kg. Von Continenta, Spezialist für hochwertige Hartholzprodukte mit mehr als 40 Jahren Erfahrung.

- **Profi-Schneidbrett mit Auffangschale**
  Nr. 228-139-02 **€ 89,95**

**N/mm² (Newton pro Quadratmillimeter) ist die physikalische Einheit für Brinellhärte und wird für unterschiedlichste Materialien eingesetzt. Ein Wert von 70 N/mm² bedeutet, dass pro mm² Fläche eine Kraft von maximal 7,14 kg auf eine Oberfläche einwirken kann, ohne Schäden zu verursachen.*

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

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

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

Platzsparend stapelbares Design.

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

- **Ice-Pop Eiswürfelform**
  Nr. 233-533-02
  € 19,95

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

Noch nie war Melone servieren so einfach.

Gleichmäßig schneiden, sicher greifen und sauber zerteilen mit nur einem Werkzeug.

Den Melonenschneider einfach am Rand der halbierten Melone ansetzen und an der Schale entlang durch die Mitte führen: Der 3 cm breite Schneiddraht gleitet butterweich durchs Fruchtfleisch. Sie schneiden perfekt gleichmäßige Spalten und sparen auch noch Zeit. Mit dem geschwungenen Greifer lassen sie sich ganz leicht entnehmen, auf dem Teller platzieren – und mit der gezahnten Kufe weiter zerteilen.

Finger und Arbeitsfläche bleiben trocken und verkleben nicht. Die Gefahr sich zu schneiden wird minimiert.

Die Frucht wird effizient ausgehöhlt. Und die unversehrte Halbschale kann noch als dekoratives Gefäß für Obstsalat oder Bowle dienen. Italienisches Design. Solide Qualität aus rostfreiem Edelstahl. Praktisch in der Spülmaschine zu reinigen. Misst 22 x 3,5 x 6,5 cm (L x B x H) Wiegt ca. 100 g.

- **Melonenschneider**
  Nr. 220-846-02
  € 11,95

Günstige Preise garantiert.
(siehe Pro-Idee Bestellservice)

Grillen auf original RÖMERTOPF®-Kera

Schadstofffrei und temperaturschockbeständig bis 900 °C
Mitentwickelt von Starkoch und Gourmet-Griller

Kein Vergleich zu herkömmlichen Keramik-Grillplatten, die oft schon bei 400 °C überhitzen und platzen. Diese einzigartigen Lafer-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

Statt 7 Deckel nur noch

Passend für alle Töpfe und Pfannen von 16 bis

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 softe Silikon schont die Oberfläche

mik (statt Alu).

(statt oft nur 400 °C).
Johann Lafer.

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. 1,5 kg. Spülmaschinenfest.

- **RÖMERTOPF® Lafer-BBQ-Grillplatte**
  Nr. 226-689-02 **€ 44,95**

einer.

28 cm Ø.

empfindlichen Kochgeschirrs und ummantelt das gläserne Sichtfenster stoßsicher. 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 Mikrowelle. Dampfauslass. Aufhängöse. Aus Glas und Silikon. Spülmaschinengeeignet. Misst 29,4 cm Ø. Wiegt ca. 540 g.

- **7-in-1 Universaldeckel**
  Nr. 227-159-02 **€ 29,95**

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

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

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

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

- **Déglon Haushaltsschere**
  Nr. 230-684-02 **€ 26,95**

Einfach heben statt mühevoll angeln.

Das Einmachglas mit der genialen Entnahmehilfe.

Viel praktischer und hygienischer als herkömmliche Einmach- und Fermentiergläser: Mit dem langstieligen Heber befördern Sie das eingelegte Obst und Gemüse ganz einfach nach oben zum Glasrand, wo es sich durch die weite Öffnung mit beliebigen Küchenhelfern bequem und sauber entnehmen lässt. **Kein Kleckern. Kein Tropfen.**

Die Lake läuft durch die Abtropflöcher ab und verbleibt im Glas. So sind die restlichen Gurken, Rote Beete, Blumenkohlröschen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche, … weiterhin gut bedeckt und lange haltbar. **Luftdicht verschlossen.**

Durch die zweiteilige Deckelkonstruktion aus Abdeckung und Schraubring gelangen weder Sauerstoff noch schädliche Keime ins Glas. Misst 9,5 cm Ø, 20 cm H. Wiegt ca. 850 g. Fasst 1 l.

- **Einmachglas mit Entnahmehilfe**
  Nr. 235-335-02
  € 24,95

Die zweiteilige Deckelkonstruktion aus Abdeckung und Schraubring verhindert, dass Sauerstoff oder schädliche Keime ins Glas gelangen können.

3fach preisgekrönt*: der Vollautomat für Filterkaffee.

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

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

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

Einfach per Tastentipp wählen Sie die gewünschte Kaffeestärke (3 Stufen) und die Tassengröße (in 25 ml-Schritten): normale Tasse (100-150 ml), Becher (175-225 ml) oder Thermobecher to go (250-350 ml, separat erhältlich). Das geräuscharme Kegelmahlwerk mahlt automatisch die richtige Menge Bohnen direkt in den wiederverwendbaren und spülmaschinengeeigneten Dauerfilter. Kurze Zeit später kommt genau die richtige Menge Brühwasser aus dem 2 l-Vorratstank dazu – mit bis zu 96 °C für eine optimale Aromenentfaltung. Auf Wunsch können Sie auch vorgemahlenes Kaffeepulver verwenden.

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

Platzsparende 17 cm schmal. Hochwertiges Edelstahl-Design mit matt-schwarzen Elementen. Intuitive Bedienung per Touch-Display. Aroma-Vorbrüh-Funktion, 24-Stunden-Timer, höhenverstellbare Tassenfläche, Bohnenbehälter für 235 g. Wassertank zum bequemen Befüllen abnehmbar. Misst 17 x 46 x 38 cm (B x H x T), wiegt ca. 5,6 g. 80 cm-Kabel für 220 - 240 V/1.520 W.

Ergänzen Sie den passenden 350 ml-Thermobecher to go.

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

- **Filterkaffee-Vollautomat FILKA mit Thermokanne**
  Nr. 234-545-02 **€ 329,–**
- **Thermobecher to go**
  Nr. 234-598-02 **€ 19,95**

***Die Auszeichnungen im Überblick:**

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

Passender Thermobecher to go separat erhältlich.

Mit Thermokanne aus doppelwandigem Edelstahl, höhenverstellbarer Tassenfläche und wiederverwendbarem Dauerfilter.

Wahlweise auch mit Glaskanne erhältlich.

Der baugleiche Filterkaffee-Vollautomat FILKA mit Glaskanne brüht bis zu 10 Tassen Filterkaffee in einen Durchlauf. Und hält sie noch bis zu 60 Minuten heiß. Auch mit dem separat erhältlichen Thermobecher to go verwendbar.

- **Filterkaffee-Vollautomat FILKA mit Glaskanne**
  Nr. 235-666-02
  € 299,–

Die bessere Turmreibe. Das Original von Microplane® aus den USA.

Messerscharfe photochemisch geätzte Klingen. Platzsparende 5-in-1-Funktion. Mit Klingenschutz.

Statt einfach gestanzt – wie üblich – sind die Schneiden der Microplane®-Turmreibe photochemisch aus dem Edelstahl geätzt: extrem effizient, blitzscharf und nahezu verschleißfrei. Im optimalen Winkel angeordnet schneiden sie das Reibgut präzise (statt es zu reißen). Bei Nichtgebrauch schützt eine Kunststoffhülle vor Verletzungsgefahr.

5 Klingenausführungen für jede Aufgabe. Selbst große Mengen zerkleinern Sie ohne Anstrengung im Nu.

Mit dem Acryl-Schneidschutz bewahren Sie die Reibe bei Nichtgebrauch verletzungsfrei auf.

10 (!) akkurate, hauchfeine Scheiben in einem Zug. Grobe und feine Schnitze (2-Wege-Reibe). Flockenfeine und gröbere Raspeln. Für Schokolade, Ingwer, Parmesan, Gouda, ... Und Gurken, Möhren, Rettich, sogar Kohl, ...

Viel praktischer: die Auffangfunktion mit Bodenschieber (statt unhandlichem Deckel).

Durch den verschließbaren Boden sammelt sich auf Wunsch alles Geriebene im Turm. 2 Sichtfenster mit Messskalen (bis 600 ml) integriert. Zum Öffnen einfach Schieber ziehen: Und Ihr Reibgut landet sauber da, wo Sie es haben möchten. Von Microplane®, US-Reibenspezialist mit über 50 Jahren Erfahrung in der Produktion photochemisch geätzter Klingen. Aus rostfreiem 18/10-Edelstahl mit Softtouch-Griff. Spülmaschinenfest (für optimale Schnitthaltigkeit Handreinigung empfohlen). Misst 13,5 x 9,3 x 27 cm (B x T x H), wiegt 581 g.

- **Microplane® Turmreibe 5-in-1**
  Nr. 222-404-02 **€ 49,95**

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

Der preisgekrönte Coffeemaker mit Doppelwand-Mikrofilter. Ideal auch für Tee.

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

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

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

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

Fein genug sogar für losen Blatttee.

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

Mehrfach preisgekröntes Design.

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

- **ASA Coffeemaker** Nr. 226-517-02 **€ 59,95**

Genießen Sie Ihren Ingwer-Shot z. B. gemischt mit Orangensaft.

Einzig in ihrer Art: Die Ingwer-Handpresse für reinen Saft, ohne Fasern.

Geniale Weltneuheit.
Ideal für die Zubereitung gesunder Ingwer-Shots.

Anders als herkömmliche Reiben und Pressen ermöglicht Squeeeasy® 100 % reine Ingwer-Essenz ohne Fasern. Pur und frei von Zusatzstoffen, wie sie in den (meist sehr teuren) Fertig-Ingwer-Shots aus dem Supermarkt oft enthalten sind. Kalt gepresst bleiben alle Vitalstoffe des Superfoods Ingwer erhalten.

Besonders praktisch: Der Auffangbehälter ist zugleich auch Trinkbecher.

Einfach die Ingwer-Stücke in den oberen Behälter geben und eindrehen: Die Ingwer-Essenz läuft direkt in den kombinierten Auffang- und Trinkbecher.

Den geschälten Ingwer einfach in kleine Stücke schneiden, in den oberen Behälter geben und die Presseinheit eindrehen: Die Ingwer-Essenz läuft direkt in den kombinierten Auffang- und Trinkbecher. Ganz nach Belieben geben Sie nun Ihr Lieblingsgetränk – z.B. einen Saft oder eine Limo – dazu und genießen Ihren effektiven und gesunden Ingwer-Shot.

Für einfache Reinigung komplett zerlegbar.

Aus robustem, hochwertigem Ecozen-Kunststoff und Edelstahl. Misst 12 cm H, 7 cm Ø. Wiegt ca. 300 g.

- **Ingwerpresse Squeeeasy®**
  Nr. 234-842-02
  € 34,95

Klassisch. Schön. Unver die typisch französischen

Extrem robust aus Temperglas – und

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

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

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

Das Geheimnis ist Original-Temperglas von Duralex/France.

Bei 700 °C nahtlos in Hohlformen gepresst und sogleich

Picardie-Gläser, 360 ml
6er-Set € 14,95

Picardie-Gläser, 250 ml
6er-Set € 12,95

Bereitet 2 l (statt Vollautoma

Die Kompressor-Eismaschine mit der Kühl

Einfach vorbereitete Zutatenmischung einfüllen und starten. Während der Kompressor bis zu -35 °C kühlt, fährt das Rührwerk fortwährend durch die gefrierende Masse. So gelingt Ihr Eis wunderbar homogen.

Auch Frucht- und Softeis, Sorbets, Parfaits, Frozen Joghurt und Joghurt gelingen perfekt.

Die Konsistenz Ihrer Spezialitäten bestimmen Sie nach Wunsch – einfach durch die Dauer der Zubereitung (minutengenau einstellbar). Nach Ablauf ertönt ein Signal. Danach wird Ihr Eis noch bis zu 60 Minuten gekühlt.

Solide, langlebige Qualität im kompakten Edelstahl-Design (statt Kunststoff).

Kinderleichte 3-Tastenbedienung; Zeitwahl per Drehschalter. Beleuchtetes LCD-Display mit Anzeige der Restlaufzeit.

Dauerbetrieb geeignet. Ideal für große Mengen. Und mehrere Eissorten nacheinander.

Starker 180-W-Motor. Gehäuse aus pflegeleicht gebürstetem Edelstahl. Eisportionierer aus Edelstahl und Messbecher aus Kunststoff mitgeliefert. Misst 42,8 x 29 x 27 cm (B x H x T), wiegt 11,9 kg. 120-cm-Kabel für 220-240 V. Intertek/GS-geprüfte Sicherheit*.**Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.**

- **2-l-Kompressor-Eismaschine**
  Nr. 225-481-02 **€ 319,–**
  **18GZH0875-01*

besserbar: Picardie-Gläser.

angenehm preiswert.

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.

Picardie-Gläser, 160 ml
6er-Set € 10,95

Picardie-Gläser, 6er-Set

- 160 ml
  Nr. 208-882-02
  € 10,95
- 250 ml
  Nr. 206-447-02
  € 12,95
- 360 ml
  Nr. 208-883-02
  € 14,95

oft nur 1 l) cremiges Speiseeis. tisch. Ohne Vorkühlen.

technik großer Profi-Geräte. Zum sehr attraktiven Preis.

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.

Inklusive praktischem Abtropf-/Aufbewahrungsständer.

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.

- **Wein-Dekantierer AIROVIN**
  Nr. 232-240-02 **€ 27,95**

**Haus & Garten Test, Ausgabe 4.2020*

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

Entdecken Sie diese und mehr als 500 weitere gute Tipps online

www.proidee.de/kuechenhaus

Der praktische Mix-Zerstäuber. Flüssiggewürze, Essig & Öl – direkt im gewünschten Mischverhältnis fein vernebelt.

Die Zitruspresse der Spitzenklasse. Langlebige Profi-Qualität für zu Hause. Im preisgekrönten Design.

Der Pizza-Holzbackofen Fontana. Mobil, 100 % wetterfest, korrosionsfrei und ganzjährig outdoor

Die geniale Teppanyaki-Platte. Für alle Herdarten geeignet. Und für den Grill im Backofen.

Der Lunch-Container mit Glasschale. Innovativ, nachhaltig (und schön): der Lunch-Container mit Glasschale (statt Plastik).

Die Alleskönner in der Küche. Aus Emaille (statt Plastik).

Geniale Vielzweck-Dosen für (fast) alle Aufgaben. Froster-, herd- und ofenfest. Schnitt-, kratz- und säurefest.

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

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

Anders als viele Kunststoffe gibt Emaille keine unerwünschten Stoffe ab und ist in der Verwendung geruchs- und geschmacksneutral. Keine Bakterien oder Keime können sich an der porenlos glatten Oberfläche festsetzen. Anders als Glasbehälter überstehen die Emaille-Dosen leichte Stürze ohne Schaden.

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

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

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

Vielzweck-Dosen Emaille

- 0,7 l Nr. 231-385-02 **€ 19,95**
- 1,12 l Nr. 231-388-02 **€ 24,95**
- 1,9 l Nr. 231-387-02 **€ 29,95**
- 2,8 l Nr. 231-386-02 **€ 34,95**
- 5er-Set (2x 0,7 l, 1,12 l, 1,9 l, 2,8 l) Nr. 231-374-02 **€ 119,95** (Sie sparen € 9,80)

Genial vielseitig. Kraftvoll. Kabellos.

Der akkubetriebene Multi-Zerkleinerer: hackt, püriert, mixt und emulgiert. Bis zu 60 Minuten unabhängig von der Steckdose.

Bis zu 1 Stunde (!) Betriebszeit ohne Nachladen (statt oft nur 20 - 30 Minuten). Kraftvolle 2.300 Umdrehungen/Min. 4 blitzscharfe Edelstahlklingen (statt oft nur 2) und eine extra Emulgierscheibe: Dieser kompakte Multi-Zerkleinerer ist Ihr starker Helfer für unzählige Aufgaben. Unkompliziert, schnell und – unabhängig von Netzstrom und Steckdose – genial flexibel zu handhaben. Ideal auch für Outdoor- und Wohnmobil-Küche.

Langlebiger Lithium-Ionen-Akku (2.000 mAh) mit 3-stufiger LED-Ladestands-Anzeige.

Eine blinkende Anzeige signalisiert, dass das Gerät geladen werden muss (USB-Kabel mitgeliefert, Netzadapter separat erhältlich). Natürlich können Sie den Akku-Zerkleinerer auch am Netzstrom betreiben.

Sicher und einfach zu handhaben.

Tastendruck genügt: Und in Sekunden hacken Sie Fleisch, Zwiebeln, Nüsse, Kräuter, ... in jeder gewünschten Feinheit. Oder pürieren Obst, mixen Dressings, schlagen Sahne, ... Die höhenversetzten Klingen zerkleinern bis zu 500 g Zutaten in einem Arbeitsgang. 1 l-Glasbehälter (statt Kunststoff) mit Antirutsch-Boden und Aufbewahrungsdeckel. Misst 14 x 23,5 x 14 cm (B x H x T), wiegt 1,63 kg. Zum Reinigen zerlegbar, Zubehörteile spülmaschinengeeignet. Inkl. Spatel und Klingenschutz.

- **Kabelloser Multi-Zerkleinerer** Nr. 235-251-02 **€ 69,95**
- **USB Steckernetzteil** Nr. 230-593-02 **€ 9,95**

Inklusive umfangreichem Zubehör.

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 Deutschland 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: innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum)
- **Per SEPA-Lastschrifteinzug**
- **Per Kreditkarte** (möglich nur online und telefonisch): Visa, Mastercard, Diners Club, American Express
- **Per PayPal** in unserem Webshop

Einfach liefern lassen

Innerhalb Deutschlands

- **Standard-Lieferung: 2 - 3 Werktage**
  Versandpauschale für Porto und Verpackung 5,95 €*
  Alkoholische Getränke und Spirituosen liefern wir ab einem Bestellwert von 150,– € versandkostenfrei.
- **Speditionsgüter: Lieferung in 3 - 4 Werktagen an den gewünschten Aufstellort in Haus und Garten**
  - Kennzeichnung im Katalog:
  - Versandpauschale plus 24,– €*
  - Der Liefertermin wird mit Ihnen abgestimmt.
  - Bitte beachten Sie die weiteren Hinweise unter www.proidee.de/lieferung.

  Sorry, kein 24-Stunden-Service und Über-Nacht-Kurierdienst.
- **24-Stunden-Service: Lieferung am nächsten Werktag**
  Bei Bestelleingang Mo. - Fr. bis 15:00 Uhr,
  Versandpauschale plus 8,95 €*
- **Über-Nacht-Kurierdienst: Lieferung am nächsten Werktag bis 10:00 Uhr**
  Bei Bestelleingang Mo. - Fr. bis 15:00 Uhr,
  Versandpauschale plus 14,50 €*

* Je Bestellung, unabhängig von der Anzahl der bestellten Artikel.

Außerhalb Deutschlands

(mit Ausnahme von alkoholischen Getränken und Spirituosen)

- **Lieferung in die Staaten des Europäischen Wirtschaftsraums, Andorra, Monaco, Schweiz und Vatikanstadt**
  Versandpauschale für Porto, Versicherung und Verpackung 14,95 €.
  Lieferzeiten unter: www.proidee.de/lieferung
- **Lieferung in weitere Staaten****
  Versandpauschale für Porto, Versicherung und Verpackung 40,– €.
  ** Albanien, Argentinien, Australien, Bahamas, Bahrain, Barbados, Bosnien-Herzegowina, Brasilien, Brunei, Chile, China, Japan, Kanada, Kapverdische Inseln, Katar, Kuweit, Malaysia, Nordmazedonien, Mexiko, Moldawien, Montenegro, Neuseeland, Oman, Peru, Philippinen, Serbien, Singapur, Südafrika, Südkorea, Thailand, Türkei, Uruguay, USA, Venezuela und Vereinigte Arabische Emirate.
- **Speditionsgüter und nicht paketfähige Artikel (*) liefern wir nur innerhalb Deutschlands.**
  Die Lieferbedingungen für Österreich, die Schweiz, Frankreich und die Niederlande finden Sie unter:
  www.proidee.at/lieferung
  www.proidee.ch/livraison
  www.proidee.ch/lieferung
  www.proidee.fr/livraison
  www.proidee.nl/levering

  * Falls Sie Fragen zu Liefermöglichkeiten ins Ausland haben, erreichen Sie uns unter: 0049 241 - 109 1327 (Mo. - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr), per Telefax unter 0049 241 - 109 2810, per E-Mail an export@proidee.de.

Kostenlos zurücksenden

Bei Pro-Idee ist Ihre Rücksendung innerhalb von Deutschland kostenlos. Nutzen Sie einfach den der Lieferung beigelegten Rücksende-Aufkleber. Für Ihre Bestellungen gilt selbstverständlich die gesetzliche Widerrufsfrist von 14 Tagen.

... oder abholen lassen

Auf Wunsch holen wir auch Waren, die Sie an Pro-Idee zurückschicken möchten, bei Ihnen zu Hause ab (innerhalb Deutschlands). Nur 5,50 €.

3 Jahre Pro-Idee-Langzeitgarantie kostenlos nutzen

Die Pro-Idee-Langzeitgarantie für alle bei Pro-Idee gekauften Produkte gilt 3 Jahre ab Rechnungsdatum und erstreckt sich räumlich auf das Land der Bundesrepublik Deutschland. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche bleiben unberührt. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte bei Mängeln ist unentgeltlich. Informationen zu Herstellergarantien finden Sie unter www.proidee.de direkt bei dem jeweiligen Produkt.Treten bei Ihrem Produkt trotz sachgemäßer Anwendung Qualitätsmängel auf, sorgen wir nach unserer Wahl umgehend für kostenlose Reparatur, einen Ersatz oder die Erstattung des Kaufpreises. Ausgenommen sind lediglich Verschleißteile. Senden Sie das schadhafte Produkt einfach zusammen mit einer Rechnungskopie an den Garantiegeber:
Pro-Idee GmbH & Co. KG, Auf der Hüls 205, 52053 Aachen.

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 4,– €.
- **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. Bestellen Sie ihn **online** (www.proidee.de/gutscheine) oder **telefonisch** unter 0241 - 109 119.
  Diese Gutscheinwerte sind möglich: € 25, € 50, € 75, € 100, € 150, € 200, € 500. Selbst ausgedruckt können Sie den Gutschein direkt verschenken. Oder Sie lassen ihn sich bequem per Post innerhalb von 2 - 3 Werktagen zusenden.

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: **0241 - 109 119** oder E-Mail **service@proidee.de**

Nur Ihre Zufriedenheit entscheidet.

Dieter Junghans

Jetzt leben Ihre Kräuter länger.

Denn Sie können sich selbst optimal mit Wasser versorgen.

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

Kinderleicht zu handhaben.

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

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

Aus hochwertigem, UV-beständigem Kunststoff. Bei Pro-Idee inkl. 2 Ersatzdochten im Wert von € 2,95 je Kräutertopf. Misst 14 x 14 x 14 cm, wiegt ca. 275 g. Geeignet für Kräuter- und Kulturtöpfe von 10-12 cm Ø.

Selbstbewässernder Kräutertopf € 12,95

- Weiß Nr. 222-810-02
- Schiefergrau Nr. 222-799-02

Selbstbewässernder Kräutertöpfe, 3er-Set € 34,95
(Sie sparen € 3,90.)

- Weiß Nr. 223-299-02
- Schiefergrau Nr. 223-310-02

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.

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

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

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

- **Kilner® Sauerteig-Bereiter**
  Nr. 233-448-02 **€ 29,95**

Inklusive Anleitung und Rezepte.

Pro-Idee GmbH & Co. KG · Gut-Dämme-Straße 4 · 52070 Aachen
Bestell-Hotline: 01805 -109 111 (Mo.-So.: 06:00 - 23:00 Uhr) 14 Cent (inkl. USt.) /Min. aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz.
Fragen und Beratung: 0241-109 119 (Mo.-Fr.: 08:00 - 20:00 Uhr, Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr) · Telefax: 0241-109 121 · E-Mail: service@proidee.de · www.proidee.de
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie unter www.proidee.de/agb · Informationspflichten gemäß § 18 Abs. 2 Elektro- und Elektronikgerätegesetz: https://www.bmu.de/themen/wasser-abfall-boden/abfallwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronikaltgeraete/ · BIO-Zertifizierung: DE-ÖKO-039

Diese Edelstahl-Butterdose passt exakt ins Butterfach Ihres Kühlschranks.

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

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

- **Edelstahl-Butterdose**
  Nr. 100-040-02 **€ 24,95**

Das perfekte Frühstücksmesser: ideal zum Schneiden und Streichen.

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

Mit der Wellenschliffklinge schneiden Sie Brötchen, luftige Croissants, krosses Baguette, ... glatt und mit wenig Krümel. Genauso leicht und sauber teilen Sie Obst, Tomaten, Gurken. Schneiden Scheiben von Wurst und Käse. Streichen Röllchen von Butter und Margarine oder trennen feine Scheiben vom Butterblock. Und mit der geraden Klingenfläche verteilen Sie Aufstriche gleichmäßig und fein.
Aus 18/10-Edelstahl und Klingenstahl (1.4021) nahtlos geformt. Langlebige Qualität von Gehring, Solingen.

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

- **Brotzeitmesser, 6er-Set** Nr. 229-432-02 **€ 89,95**

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

Kocht bis zu 8 Eier (statt oft nur 6) exakt nach Ihrem Wunsch. Ohne lästiges Wasserabmessen. Auch für pochierte Eier und Omeletts.

Kein umständliches Abmessen des Kochwassers. Keine eingebrannten 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 8 Eier gleichzeitig ruck-zuck abschrecken.

Mit 2 Spezialeinsätzen für pochierte Eier, Eierstich oder je ein kleines Omlett.

Ohne Aufwand verwöhnen Sie Ihre Familie mit den beliebtesten Varianten zum Frühstücksei. Bei Bedarf können Sie die Einsätze auch zum Garen oder Dämpfen von Gemüse einsetzen.

Elegant mattiertes Edelstahl-Design. Pflegeleicht und dauerhaft schön.

Leicht zu reinigen. Einfüllbecher mit Eierpikser. Misst 17,5 x 16,5 x 19 cm (B x H x T), wiegt 1,05 kg. 70-cm-Kabel für 230 V/400 W. SGS/GS-geprüfte Sicherheit.*

- **Elektronischer Eierkocher**
  Nr. 224-705-02
  € 39,95
  **GS/17/HEL/12127*

Der weltweit platzsparendste Allesschneider aus Metall. Made in Germany.

Geklappt gerade 10 cm schmal. Bei Pro-Idee zusätzlich mitgeliefert: das glatte Schinken- und Aufschnittmesser im Wert von 34,99 €.

Dieser starke Allesschneider benötigt auf Ihrer Arbeitsfläche kaum mehr Platz als ein A4-Blatt. Nach Gebrauch mit ein paar Handgriffen zusammenklappt, ist die icaro 5 Duo Plus gerade 10 cm schmal – und passt sogar in eine Küchenschublade.
Mitgeliefert: 1 Wellenschliff- und 1 glattes Schinken-/Aufschnittmesser. Für hauchzarte und kräftige Scheiben von hartem und weichem Schneidgut.

Kein Rucken, kein Reißen: Butterweich schneidet das Wellenschliffmesser selbst harten Käse und extra knuspriges Brot in akkurate Scheiben. Für extra feine Schnitte von weichem und empfindlichem Schneidgut ist das glatte Schinken-/Aufschnittmesser optimal. Sehr gut geeignet für Roh- und Kochschinken, Wurst, Gemüse-Carpaccio, ... Auch Rouladen und Scaloppine gelingen gleichmäßig und glatt wie vom Metzger. Schnittstärke (bis ca. 14 mm) stufenlos einstellbar.
Dank 65 W Eco-Motor 50 % kraftvoller, dabei 20 % weniger Stromverbrauch*.

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

- **Allesschneider icaro 5 Duo Plus**
  Nr. 235-062-02 **€ 199,95**
  **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, ...

Zusammengeklappt nur 10 cm schmal.

Jetzt für alle Herdarten inklusive Induktion: Die Doppelpfanne zum sicheren, sauberen Omelett und Pfannkuchen backen.

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

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

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

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

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

- **Induktions-Doppelpfanne**
  Nr. 232-390-02
  € 39,95

Leicht, schnell, köstlich: Flammlachs wie in Finnland – von Ihnen selbst zubereitet.

Mit diesem Flammlachs-Brett gelingt Ihr „Loimulohi“ perfekt – stilecht am offenen (Grill)Feuer.

Ihre Gäste werden begeistert sein, wenn Sie diese Spezialität zelebrieren – ganz nach finnischer Tradition. Sie brauchen dafür nur dieses spezielle Lachsbrett, einen Holzkohle-Grill, Smoker oder eine Feuerschale (bis 4 mm Wandstärke): Schon bereiten Sie perfekten Flammlachs zu.

Vom ersten Moment an ein köstliches Vergnügen.

Legen Sie eine leicht gesalzene Lachsfilethälfte mit der Hautseite, Kopf nach unten auf das Brett und fixieren Sie den Fisch mit der Edelstahl-Spange. Kurz die Halterung an dem Rand der Feuerstelle befestigen, das Lachsbrett einsetzen – und fertig.

Durch die aufsteigende Hitze gart Ihr Lachs herrlich aromatisch. Und in nur 30-40 Minuten.

Der Garwinkel lässt sich stufenlos einstellen – ohne Anstrengung, ohne Werkzeug. Spezielles Winkelsystem hält das Brett kippfest in der gewünschten Neigung. Durch die Edelstahl-Spange kann kein Fisch in die Glut fallen. Edles Birkenholz verleiht dem Grillgut eine zarte, leicht süßliche Note – die Glut dezentes Raucharoma. Eine Delikatesse zu jeder Jahreszeit und jeder Gelegenheit. Perfekt auch für Makrele, Forelle, Saibling, ...

Bei Pro-Idee inkl. Ersatzbrett im Wert von 9,95 €.

Die Bretter aus 2 cm massivem Birkenholz sind in einer Saison mehrfach wiederverwendbar. Misst 15 x 50 cm. Wiegt inkl. Spange und Halterung 1,5 kg. Vor der Benutzung empfiehlt es sich, das Holzbrett mit Speiseöl einzureiben. Alle Metallteile aus Edelstahl, spülmaschinenfest. Made in Germany.

- **Flammlachs-Set inkl. Ersatzbrett**
  Nr. 223-980-02 **€ 54,95**

Der schnellste Weg zu Ihrer Bestellung

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

Pro-Idee Shops

Herzlich willkommen.

Düsseldorf
Königsallee 92 · 40212 Düsseldorf
Tel: 0211 - 1581 7815

Aachen
Auf der Hüls 205 · 52068 Aachen
Tel: 0241 - 109 1558

Outlet Aachen
Gut-Dämme-Str. 4 · 52070 Aachen
Tel: 0241 - 109 1855

Pro·Idee
KÜCHENHAUS

Auf der Hüls 205 • 52053 Aachen

www.proidee.de/kuechenhaus

service@proidee.de

Bestell-Hotline: 01805-109 111
(Mo. - So.: 06:00 - 23:00 Uhr) 14 Cent (inkl. USt.) / Min. aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz

Fragen und Beratung: 0241-109 119
(Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Uhr, Sa.: 10:00 - 16:00 Uhr)

Telefax: 0241-109 121