

Frühjahr/
Sommer
2024

Pro·Idee
K Ü C H E N H A U S

Neue Ideen für Küche und Gastlichkeit.

Der Food-Trend
des Sommers:
erfrischendes
Shaved Ice – ganz
einfach hausgemacht.
Seite 14/15.



Bestellen leicht gemacht:
www.proidee.de/kuechenhaus
14 Cent (inkl. USt.)/Min. aus dem
deutschen Fest- und Mobilfunknetz

Küchen-Ideen, die das Leben (noch) leichter machen.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, oft sind es die kleinen Veränderungen, die aus einem guten Produkt ein noch viel Besseres machen. So entstehen besonders praktische Küchenhelfer, die man immer wieder gerne benutzt – einfach, weil sie das Leben deutlicher leichter machen.

So wie das Profi-Schneidbrett mit magnetisch haftenden Auffangschalen – so haben Sie stets genug Platz zum Schneiden und lästiges Umfüllen in Schüsseln entfällt. (Seite 60)

Oder die Glas-Frischhalteboxen mit patentiertem Deckelclip – für ein kinderleichtes Öffnen und Schließen mit nur einer Hand. (Seite 50)

Bemerkenswert auch die Airfry & Steam 700 mit genial vielseitiger Kombination aus Turbo-Heißluft und Dampfgarer – zum besonders schnellen und gelingsicheren Frittieren, Braten, Backen, Grillen, ... (Seite 32)

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

Her 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.

D9479-3310



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

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

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

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

Am extra langen Walnussholzgriff (24,5 cm) lässt sich der Rührer tief in die Zutaten eintauchen, mischt alles gleichmäßig durch und fährt leicht auch den Boden, Rand und Rundungen der Rührschüssel ab. Die verschiedenen großen Schlaufen sind aus einem Stück 3 mm starkem Edelstahl draht nahtlos gebogen; die Enden haltbar im Griff verankert. L 32 cm, B 7,5 cm, wiegt 110 g. Einfach unter fließendem Wasser zu reinigen.

- **Dänischer Schneebeesen**
Nr. 236-374-02 € 12,95

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



Fragen und Beratung

Tel. 0241-109 119

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

Mit 260 g-Bohnenbehälter und integriertem Kegelmahlwerk in Gastro-Qualität.



Ergänzen Sie die separat erhältliche Abklopfbox:

Die ideale und platzsparende Lösung für die Kaffeesatz-Entsorgung. Mit robuster Ausklopfstange und herausnehmbarem Inneneinsatz (1,5 l). Spülmaschinengeeignet. Misst 18 x 18 x 17 cm.

• **Abklopfbox**
Nr. 236-314-02 € 39,95



Doppelt preisgekrönt*: Die Siebträger-Espressomaschine mit integriertem Kegelmahlwerk in Gastro-Qualität.

Professionelle Technik. Top-Ausstattung. Von Gastroback.

*7 Siebträgermaschinen hatte das Magazin *Haus & Garten Test* (Ausgabe 6/2023) auf dem Prüfstand. Getestet wurde auf Funktion, Verarbeitung, Handhabung, Ökologie und Sicherheit. Sieger mit der Bestnote „sehr gut“ (1,2): die Design Espresso Advanced Duo von Gastroback. Und auch im *Technik zu Hause Einzeltest* (3/2023) überzeugte sie auf ganzer Linie: Gesamtnote „sehr gut“ (1,1).

Wohlthuend geräuscharmes ZERO STATIC™-Mahlwerk mit 30 (!) Mahlgraden (statt oft nur 10-12).

Wie in italienischen Kaffeebars mahlt diese Siebträgermaschine die Bohnen vor jedem Brühen frisch. Anders als üblich lädt das Kegelmahlwerk mit Riemenantrieb die Bohnen nicht statisch auf. So bleibt der gemahlene Kaffee im Mahlwerk und bildet keine Klümpchen. **In nur 45 Sekunden (statt oft 90 Sekunden und mehr) aufgeheizt. Mit konstanter, einstellbarer Brühtemperatur.**

Ein PID-Controller (statt eines einfachen Thermostats) kontrolliert die Brühtemperatur elektronisch exakt. Nach Vorliebe und Kaffeesorte in 1°C-Schritten einstellbar von 86-96 °C.

Niederdruck-Vorbrühfunktion: die Voraussetzung für gleichmäßige Extraktion und volles Aroma.

Vor dem Brühen wird das Kaffeepulver mit niedrigem Druck (2-4 bar) befeuchtet („bloomig“). Dadurch quillt es auf und die Aromastoffe lösen sich besonders gut. Zudem verbindet sich das lose Pulver zu einer kompakten Masse,

was (in Verbindung mit 15 bar Pumpendruck) zum idealen Extraktionsdruck von 9 bar führt.

Bereitet dank Zweikreis-Thermoblock-System seidigen Mikro-Milchschaum in Barista-Qualität und köstlichen Espresso zugleich.

Natürlich können Sie der professionellen 360°-Dampf-Lanze auch heißes Wasser entnehmen.

Blickfang in Ihrer Küche, im Büro, ...

Elegantes Edelstahlgehäuse mit Staufach. 2,8 l-Wassertank abnehmbar, 260 g-Bohnenbehälter. Misst 40 x 30 x 38 cm (H x B x T), wiegt 9,6 kg. 120 cm-Kabel für 220-240 V/1.640 W. Mitgeliefert: Siebe für 1 und 2 Tassen, Tamper, 350 ml-Milchkanne, Brita Wasserfilter, Reinigungsutensilien.

- Technik und Ausstattung im Überblick:**
- Bauart: Siebträger (54 mm Ø), Halbautomat
 - integriertes ZERO STATIC™-Kegelmahlwerk mit leisem Riemenantrieb und Gleichstrommotor
 - Zweikreis-Thermoblock-System: Espresso Bezug und Milchsäumen gleichzeitig
 - 30 Mahlgrad-Einstellungen, Memory-Funktion
 - 260 g-Bohnenbehälter
 - multifunktionales 3-stelliges Display u.a. zur Anzeige von Mahl- und Brühdauer
 - einstellbare Kaffeemenge pro Tasse
 - einstellbare Brühtemperatur 86-96 °C
 - Niederdruck-Vorbrühfunktion
 - adaptiver PID-Regler (Proportional-Integral-Differential-Regler) für konstante Brühtemperatur
 - 360°-Dampf-Lanze mit Heißwasser- und Dampffunktion
 - abnehmbarer 2,8 l-Wassertank mit BRITA Intenza Wasserfilter
 - Pumpendruck max. 15 bar, eingebaute Druckanzeige (Manometer)
 - 3 automatische Energiesparmodi und Abschalt-einstellungen

- **Design-Siebträgermaschine Advanced Duo**
Nr. 236-313-02 € 649,95
- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-02 € 6,95
(Literpreis: € 9,27)



Hightech-Toaster neuester Stand.

Top-Bewertungen. Smarte Funktionen. Cooles Edelstahl-Design. Qualität von Profi-Ausstatter Gastroback.

1 x Testsieger in der Kategorie Maxi-Toaster*. 2 x Gesamtnote „sehr gut“**: Dieser digitale 4-Scheiben-Toaster erzielte in gleich 3 unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. In bekannt langlebiger Material- und Verarbeitungsqualität von Gastroback. **Automatische Röstprogramme für 7 (!) verschiedene Brot- und Gebäcksorten.**

Bequem per Tastentipp wählen Sie: Weizenbrot, Vollkornbrot, Bagel, süßes Brot, Toastwaffeln, englische Muffins und gluten-freies Brot. Die Röstzeiten sind voreingestellt. Oder Sie passen den

Bräunungsgrad nach Ihrer Vorliebe an (7 Stufen). Bis zu 4 eigene Lieblings-Einstellungen können Sie speichern.

4 extrabreite Röstschlitze für Toastgut bis 25 mm Dicke.

Paarweise zu steuern.

So zaubern Sie gleichzeitig abwechslungsreiche (Frühstücks-)Spezialitäten für die ganze Familie und jeden Geschmack. Röstaufsatz für Brütchen, Croissants, Baguette mitgeliefert. **Im LC-Display sehen Sie die verbleibende Toastzeit und die gewählten Einstellungen. Für jedes Röstschlitzpaar separat.**

Mit Auftau-, Aufwärm- und Stopp-Funktion.

Hi-Lift-Mechanismus zum leichten und sicheren Entnehmen kleiner Scheiben.

Ein Eyecatcher in Ihrer Küche.

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

• **Gastroback Design-Toaster Digital 4S**

Nr. 235-852-02 € 119,95

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

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

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



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

Der intelligente Messbecher: misst *und* wiegt.

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

Im Handumdrehen messen und wiegen Sie alltägliche Zutaten.

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

• **Messbecher-/Digitalwaage**
Nr. 229-536-02 € 26,95

• **Ersatz-Batterie,**
2x CR 2032
Nr. 227-675-02 € 3,50



Zum leichten Reinigen ist der Messbecher per Klickverschluss abnehmbar.



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 türkischem oder gelbem und rotem Löffel erhältlich.



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

Der Teigroller ist aus robustem Edelstahl, ummantelt mit Silikon.

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

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

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

Einfach aufstecken, ausrollen – fertig.

Sie brauchen nur die gewünschten Abstandsscheiben auszuwählen und an beide Enden zu stecken: zum Beispiel 2 mm für Nudelteig, 4 mm für Plätzchen, 6 mm für Quiches und 8 mm für Pizzen. Durch die unterschiedlichen Farben ist die Höhe der Scheiben leicht zu erkennen. Ohne Ringe perfekt für das Ausrollen in Formen oder auf Backblechen. **100 % haftfrei – ohne lästiges Einmehlen.**

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

- **Vario-Teigroller Silikon** Nr. 219-975-02 € 29,95

Immer einsatzbereit: Der Sparschäler mit integriertem Schleifmechanismus.

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

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

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

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

Ergonomisches Griffprofil, geeignet für Rechts- und Linkshänder.

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



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





Edler Eyecatcher auf Tisch und Buffet: der Serviettenhalter im nordischen Design.

Gefertigt aus Eichenholz und Keramik –
viel schöner als aus Kunststoff und Edelstahl.

Natürliche Materialien, skandinavisch klares Design und perfekte Funktion: Dieser Serviettenhalter ist ein Musterbeispiel für die Kreationen aus dem Designhaus Sagaform®/ Schweden. Traditionell und modern zugleich, edel-schlicht und natürlich schön.

Passt zu feinem Porzellan so stilvoll wie zu Keramikgeschirr, zu allen Farben und Tischdekorationen.

Kein Vergleich zu kühlem Edelstahl (oder gar Plastik): Das warme, samtglatt geschliffene Eichenholz und die glasierte Keramik

verleihen dem Serviettenhalter eine besondere Ästhetik: ein Blickfang auf jedem Tisch. Am klappbaren Bambusholz-Griff bequem zu tragen. Die massive Holzkugel rückt mit abnehmender Stapelhöhe automatisch nach und übt so stets optimal Druck auf die Servietten aus. Misst aufgestellt 19 x 15 x 19 cm (B x H x T), wiegt ca. 0,9 kg. Design: Anton Björnsing.

- **Design-Serviettenhalter**
Nr. 231-451-02 € 34,95



Der Design-Serviettenhalter ist aus Eichenholz und Keramik gefertigt – ein edler Blickfang auf jedem Tisch.

Günstige Preise garantiert.
(siehe Pro-Idee Bestellservice)

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

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

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

Keine Erde, kein Gießen, kein Pflegeaufwand.

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

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

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

- **Microgreens Starter-Set, 4-teilig**
Nr. 235-971-02 € 39,95

Bio-Saatpads, 4er-Set € 11,95

- Rauke Nr. 235-980-02
- Kresse Nr. 235-981-02





Der bessere Brotkasten ist auch der schönere.

Luftig aber krümel dicht, aus massivem Eichenholz mit Gitterstruktur.
Der Holzdeckel ist zugleich Servier- und Schneidbrett.

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

Vielseitig nutzbarer Holzdeckel.

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

Langlebig, robust und ewig schön.

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

- **Brotkorb aus Eichenholz**
Nr. 235-898-02 € 149,95

Das perfekte Frühstücksmesser: ideal zum Schneiden und Streichen.

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

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

Aus 18/10-Edelstahl und Klingensstahl (1.4021) nahtlos geformt. Langlebige Qualität von Gehring, Solingen.

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

- **Brotzeitmesser, 6er-Set**
Nr. 229-432-02 € 99,95



Brotzeitmesser,
6er-Set € 99,95



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

**Immer wieder verwendbar.
Nachhaltig und schadstofffrei.**

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



Ideal auch zum Blindbacken.

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

Einfach das „Kettenhemd“ über das rohe Bratgut legen. Das feine Edelstahl-Geflecht schützt die Speisen vor zu viel direkter Hitze, speichert

dafür die Ofenwärme und gibt sie gleichmäßig an das Bratgut ab. So garen Ihre Speisen schonender, bleiben saftig und es bildet sich eine knusprige braune Kruste.

Viel weniger Fettspritzer im Ofen.

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

Hygienisch in der Spülmaschine zu reinigen.

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

- **Braten-Kettenhemd**
Nr. 235-780-02 € 52,95

Gartenkräuter waschen, trocknen und

Genial praktisch: die Kräuterdusche mit

Einfach Kräuter in das Edelstahlsieb geben, Griff aufschrauben und unter den Wasserhahn halten. Der Siebkorb schützt Petersilie, Dill, Basilikumblättchen, ... vor dem direkten Wasserschwall. Dennoch werden die Kräuter komplett umspült und Schmutzpartikel ausgewaschen. Abschließend kurz schütteln und Restwasser abtropfen lassen. Nichts verwässert. Küchenrolle oder andere Utensilien werden nicht gebraucht.

Sicher im Griff verstaubt: die Kräuterwiege aus blitzscharfen Klingensahl.

Einfach Griffboden abdrehen und



Integriertes Wiegemesser für optimales Zerkleinern Ihrer Kräuter.



Das klassische Bistro- französischen Messermanu

Das Besteck für jeden

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



**Laguiole
Bistro-Besteck,
4-teilig € 44,95
24-teilig € 269,-**

hacken – schnell und einfach wie nie.

integriertem Wiegemesser. Von Rösle.

umgedreht wieder aufschrauben. 8 scharfe Wiegeklingen zerkleinern Ihre Kräuter mit glattem Schnitt. Nichts wird zerquetscht. Und Ihre Hände sind in sicherem Abstand.

Wiegemesser nach Gebrauch abspülen; Kunststoffgriff und Edelstahlkorb spülmaschinengeeignet. Misst gesamt 22 x 8 cm (L x Ø), wiegt 225 g.

- **Rösle Kräuterduche** Nr. 230-355-02 € 49,95



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



Besteck aus der renommierten faktor Dubost Colas Pradel, seit 1920.

Tag. Mit der legendären Laguiole-Biene.

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

Heute sind die charakteristischen Laguiole-Messer weltbekannt. Die beiden Griffenden und die versenkten Nieten sind aus rostfreiem 18/10-Edelstahl. Das

Laguiole-Wappentier, die Biene, ist aufwändig geprägt.

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

Manche tragen die Aufschrift „Laguiole France“ – und stammen aus Taiwan oder Pakistan.

Dubost Colas Pradel fertigt jedoch in Viscomtat bei Thiers, der „Hauptstadt“ französischer Messerherstellung – seit 1920.

Wahlweise in den Farben Elfenbein oder Grau erhältlich.

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



In den Farben Elfenbein und Grau erhältlich.

• Laguiole Bistro-Besteck

	Elfenbein	Grau	
4-teilig	110-551-02	232-027-02	€ 44,95
24-teilig für 6 Personen	110-569-02	232-028-02	€ 269,-*
Buttermesser	111-450-02	232-061-02	€ 9,95
Esslöffel	111-427-02	232-062-02	€ 11,95
Gabel	111-419-02	232-063-02	€ 11,95
Kuchengabel	111-443-02	232-064-02	€ 8,95
Messer	111-401-02	232-065-02	€ 13,95
Salat-Besteck	111-468-02	232-067-02	€ 29,95
Servier-Besteck	111-484-02	232-068-02	€ 34,95
Steak-Messer	111-393-02	232-069-02	€ 14,95
Teelöffel	111-435-02	232-070-02	€ 9,95

*(Sie sparen 17,80 €)



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 € 49,95

• **Cole & Mason Salzmühle**
Nr. 231-337-02 € 49,95

• **Salz- und Pfeffermühle, 2er-Set**
Nr. 231-339-02 € 94,95
(Sie sparen 4,95 €.)

Minimalistische Formen. Natürliche Ausstrahlung. Individuelle Optik.

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

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

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

Die 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 Seasons

- Essteller, 6 Stück, 26,5 cm Ø
Nr. 230-725-02 € 107,40
- Dessertteller, 6 Stück, 21 cm Ø
Nr. 230-726-02 € 89,40
- Pasta-Teller, 6 Stück, 21 cm Ø, 5,5 cm H
Nr. 230-751-02 € 107,40
- Schale, 6 Stück, 15 cm Ø, 5 cm H
Nr. 230-752-02 € 77,40
- Becher, 0,25 l, 6 Stück, 8,5 cm Ø, 9,5 cm H
Nr. 230-753-02 € 59,95
- Schüssel, 22 cm Ø, 11 cm H
Nr. 230-754-02 € 39,90
- Tortenplatte, 30 cm Ø, 11 cm H
Nr. 234-538-02 € 48,90
- Servierplatte, 31 x 18 cm
Nr. 234-539-02 € 21,95
- Kännchen, 0,25 l, 9 cm Ø, 9,5 cm H
Nr. 234-540-02 € 14,95
- Cappuccinotasse, 0,23 l, 6 Stück,
9 cm Ø, 7,5 cm H
234-541-02 € 119,40



Essteller



Dessertteller



Pasta-Teller



Schale



Becher



Schüssel



Tortenplatte



Servierplatte



Kännchen



Cappuccinotasse



Hygienische Sauberkeit – ohne Chance für Bakterien.

Innovativer Silikonschwamm mit 4.000 Reinigungsrippen.

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

Ganz sanft zu empfindlichen Oberflächen.

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

Ideal auch zur Entfernung von Fusseln und Tierhaaren.

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

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



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 Spülgeschüssel (bitte keine Metallgeschüssel) legen, Salz und heißes Wasser hinzufügen und die angelaufenen Teile in die Lösung geben. Kurz abspülen,



trocknen – fertig. Winzige geladene Teilchen (Elektronen) werden von der Speziallegierung (aus 6 Metallen) freigesetzt – und bewirken die Trennung der Edelmetalle vom Patina bildenden Schwefel. Ein völlig ungiftiges Verfahren.

Ideal für Silber, Gold und versilberte Teile.

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

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

Preisgekröntes dänisches Design veredelt Spüle und Arbeitsfläche.

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

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

Softes Silikon schont empfindliche Oberflächen und sorgt für rutschfesten Stand.

Das Material ist zudem robust, langlebig und leicht zu reinigen. Seit Jahren schon werden die stylishen Produkte des Designerteams von ZONE Denmark mit einer Aus-



zeichnung 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 € 39,95
- **Ersatz-Bürstenkopf**
Nr. 232-901-02 € 6,95

* Kategorie Newcomer Brand of the Year



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

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 Resthalter. 100 cm-Kabel für 230 V/ 65 W. VDE/GS-geprüfte Sicherheit**.

- **Allesschneider icaro 5 Duo Plus**
Nr. 235-062-02 € 219,95

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



**Zusammengeklappt
nur 10 cm schmal.**



Ausstattung und Funktionen im Überblick.

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



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

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

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

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

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

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

Geeignet für alle Herdarten – auch Induktion.

Misst 24 cm Ø, 3 cm H. Wiegt ca. 1,56 kg. Ofenfest bis 260 °C. Spülmaschinenfest. Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie.

- **Muldenpfanne** Nr. 236-123-02 € 64,95



Auch zum Überbacken im Backofen geeignet.

Mit abnehmbarem Smart-Click-Griff.



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

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

Mitentwickelt von Starkoch und Gourmet-Griller Johann Lafer.

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

Ohne gefährlichen Fettbrand. Ohne beißenden Rauch.

Anders als z. B. Wegwerf-Schalen aus Aluminium gibt der natürliche Ton keine Stoffe an Ihr Grillgut ab. Auch nicht bei besonders säure- oder salzhaltigen Lebensmitteln.

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

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

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

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

- **RÖMERTOPF® Lafer-BBQ-Grillplatte** Nr. 226-689-02 € 54,95

Fragen und Beratung

Tel. 0241-109 119

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



„Mit der neuen Serie Römertopf Lafer BBQ wird perfektes Grillen erst möglich!“

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



Extrem vielseitig: professionelle Edelstahl-Schüsseln mit Frischedeckeln und Spritzschutz-Funktion.

Platzsparend in- und aufeinander stapelbar. Lebenslang geschmacks- und geruchsneutral und praktisch unverwüstlich.

Spritzfrei rühren, schlagen, pürieren. Luftdicht aufbewahren und transportieren. Mischen, mengen, kneten, ... und stilvoll servieren: Diese professionellen Edelstahl-Schüsseln werden Sie beinahe täglich nutzen.

Clevere Vario-Deckel: wahlweise luftdichter Frischeverschluss oder Spritzschutz.

Die Sichtfenster-Deckel schließen auslaufsicher, luft- und aromadicht. Für die Verwendung mit Handmixer und Pürierstab öffnen Sie einfach den Durchlass in der Mitte. So verwandelt sich der Deckel in einen stabilen Spritzschutz (kleine 1,4 l-Schüssel ohne Deckeldurchlass). Durch den transparenten Kunststoff (BPA-frei) haben Sie den Inhalt ohne Öffnen im Blick. **Silikonböden garantieren rutschfesten Stand.**

Der hygienische 18/10-Edelstahl ist hitze- und kälteresistent, wird niemals Geruch oder Geschmack annehmen und bleibt dauerhaft schön.

3 Größen im Set. Mit Innenskalerungen.

Geschlossen aufeinander, offen ineinander stapelbar. 1,4 l-Schüssel misst 16 cm Ø, 11 cm H. 2,8 l: 20 cm Ø, 13 cm H. 4,7 l: 24 cm Ø, 15 cm H. Wiegt gesamt ca. 1,7 kg. Alle Teile spülmaschinengeeignet.

• **Edelstahlschüsseln, 3er-Set**
Nr. 231-859-02 € 89,95



Wir kennen kein besseres Design

Holmegaard, königliches Glas aus Dänemark.

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 € 26,95



Der Food-Trend des Sommers: ganz einfach

Der Hit aus Hawaii: zart schmelzende Eisflocken in kulina

Ultimativ erfrischend, köstlich fluffig und fruchtig und schön bunt: Shaved Ice ist ein himmlischer Genuss, der wie Schneeflocken auf der Zunge zergeht. Auf Hawaii gehört das geraspelte Eis zu den beliebtesten Süßspeisen – einstmals von japanischen Emigranten mit auf die Inseln gebracht. Verwöhnen auch Sie Familie und Gäste mit dieser sommerleichten Eis-Spezialität – mit dem automatischen Eis-Shaver jetzt ganz einfach hausgemacht.

Cocktails, Mocktails und Desserts. Trink-Eis (Slush-Ice), körnige Granita, ... Konsistenz und Flavour bestimmen Sie nach Geschmack.

Für die Zubereitung eignen sich tiefgefrorene Säfte, Kaffee, Milch, (aromatisiertes) Wasser, Joghurt, Früchte und Fruchtjoghurt, ... Nach 10 - 12 Stunden im Froster sind Ihre Zutaten einsatzbereit. Die Feinheit, mit der Sie Ihr Shaved Ice raspeln, bestimmt die Konsistenz: von gröberen Kristallen (z. B. für Granita) bis zu ganz fein für eine sämige Textur. 4 Gefrierformen (200 ml) mitgeliefert, weitere separat erhältlich. Auf Wunsch können Sie auch fertiges Milch- oder Wassereis raspeln.

Überraschen Sie mit kreativen Variationen: von Kindergeburtstag bis Dinner und Poolparty.

Einfach die gefrorene Masse in die Maschine geben und gewünschte Raspelstärke einstellen. Auf Tastendruck rieselt Ihr Shaved Ice direkt ins (Cocktail-)Glas, eine Schale. Mit Beeren, Sirup, Minze, ... garnieren und/oder z. B. mit Prosecco



4 Gefrierformen (200 ml) mitgeliefert, weitere separat erhältlich.



-Wasserglas zu diesem Preis.

Welches Glas liegt am besten in der Hand?



erfrischendes Shaved Ice – hausgemacht.

rischen Varianten. Die Attraktion für Familie und Gäste.

aufgießen und sofort servieren – eine Attraktion für Auge und Gaumen.

Auch klare Eiswürfel raspelt die kraftvolle Klinge in Sekunden zu feinem Schnee.

Elegantes Gehäuse mit Edelstahl-Applikation. Misst 19 x 19 x 36 cm (L x B x H), wiegt 1,85 kg. 80 cm-Kabel für 220 - 240 V/35 W. Alle abnehmbaren Teile spülmaschineneeignet.

- **Gastroback Eis-Shaver**
Nr. 236-412-02 € 89,95
- **Ersatz-Gefrierformen, 4er-Set**
Nr. 236-497-02 € 11,95

DAS TITEL-ANGEBOT



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.

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

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

Fein genug sogar für losen Blatttee.

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

Mehrfach preisgekröntes Design.

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

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



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

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 eingebraunten Kalkrückstände – wie bei einfachen Eierkochern oft

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

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.



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

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



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

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

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

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

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

Getestet von der dänischen Kochnationalmannschaft.

Designer Ole Palsby überträgt die Effektivität von

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



Schneebesen

- 20 cm
Nr. 233-188-02 € 26,95
- 25 cm
Nr. 233-190-02 € 29,95
- 30 cm
Nr. 233-191-02 € 39,95
- 3er-Set
Nr. 233-202-02 € 89,95
(Sie sparen 6,90 €)



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

Der 2-fache Testsieger*: präziser, schneller (und schöner).

„Empfehlenswert, nicht nur für Teekenner“! (Haus & Garten Test 2/2023)*.

10 Temperatur-Stufen von 50 - 100 °C (statt nur 5 - 6). Kleine 5 °C-Schritte (statt 10 °C). Unverwüster Edelstahl (statt Kunststoff). Und starke 3.000 W, die 1 l Wasser in nur 150 Sekunden zum Kochen bringen (statt in 4 - 5 Minuten). Kein Wunder, dass dieser Design-Wasserkocher gleich bei 2 Vergleichstests* den Sieg gegen jeweils 10 Konkurrenten abräumte.

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

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

30-Minuten-Warmhaltefunktion.

Ist die Zieltemperatur erreicht, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet für 30 Minuten in den Warmhaltemodus (sofern aktiviert).

Komfortabel, sicher und platzsparend.

Anders als meist üblich ist der 360°-Sockel nicht größer als die Kanne selbst (15 cm Ø) selbst. Denn Tasten und Display sind im hitzeisolierten Kunststoffgriff untergebracht.

Qualität vom Profi-Ausstatter Gastroback.

1,7 l-Kanne aus mattiertem Edelstahl. Misst 12,5 x 23 x 22 cm (B x T x H), wiegt 1,1 kg. 80 cm-Kabel für 220 - 240 V/max. 3.000 W. Mit Kabelaufwicklung, Abschaltautomatik, Kalkfilter und Trockengehschutz.

- **Gastroback 3.000 Watt Wasserkocher**
Nr. 235-854-02 € 79,95
- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-02 € 6,95 (Literpreis € 9,27)

*ETM-Testmagazin 04/2021, sehr gut (94,0 %) und Haus & Garten Test 2/2023, sehr gut (1,1).



Tasten und Display sind komfortabel und platzsparend im hitzeisolierten Kunststoffgriff untergebracht.

Endlich ein Spritzschutzdeckel für fast alle Pfannen und Töpfe.

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



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

Die feine Perforation verhindert Fettspritzer, aber lässt Wasserdampf entweichen.

Herd, Küche und Ihre Kleidung bleiben sauber. Der Deckel hält die Hitze in Topf oder Pfanne. Und kein Kondenswasser verwässert Ihr Bratgut. Der Kunststoffknauf wird nicht heiß und lässt sich immer gefahrlos anfassen. Robuste, langlebige Qualität aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinenfest. Misst zusammengescho-ben 19 cm Ø. Wiegt 540 g.



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

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



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

TESTSIEGER	
TESTMAGAZIN - URTEIL	
Woll Diamond Lite 1528 DPI 28 cm	
SEHR GUT	92,4 %
<small> (in Test: 48 beschichtete Backpfannen (28 cm)) Testnummer: 1-w-sehr-gut, 9-w-gut www.stb-testmagazin.de </small>	
<small> PNF 03/2016 </small>	

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

Produktqualität „Made in Germany“.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Diamond Lite Premium-Pfannen

- Haushaltspfanne, 24 cm Ø, 5 cm H, 1150 g
Nr. 220-983-02 € 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



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



Schön wie Holz. Aber spülmaschinenfest. Und viel hygienischer.

Das unverwüstliche Schneidbrett aus Zelluloselaminat.

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

Eine Anschaffung fürs Leben.

Ursprünglich für den Halbpipeline-Bau entwickelt, hat sich das Zelluloselaminat seit über 40 Jahren auch für stark beanspruchte Küchenarbeitsplatten hervorragend bewährt. Es besteht aus über



60 Lagen natürlicher Zellulosefaser, die mit Phenolharz getränkt und durch Pressen untrennbar miteinander verbunden werden.

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

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

JADE Schneidbrett

- Klein
Nr. 233-616-02
€ 16,95
- Mittel
Nr. 233-617-02
€ 39,95
- Groß
Nr. 233-618-02
€ 49,95



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

Arbeitet schneller, sauberer.
Und ohne Reibeverlust.

Saftige Zitronen- oder Orangenschalen, Ingwer, Meerrettich, Schokolade, Knoblauch oder Parmesan: Mit diesem genialen Küchenhelfer reiben Sie ohne Verlust.



Anders als bei herkömmlichen Reiben kann sich Ihr Reibegut nicht in Ritzen und Löchern festsetzen. Ein kurzer Druck genügt – schon befördert die exakt gestanzte Lochplatte alles Geriebene rückstandsfrei aus den Zwischenräumen der starken Zähne. Schnell und sauber streifen Sie es einfach von der glatten Fläche aus rostfreiem 18/10-Edelstahl. **Hygienisch im Geschirrspüler zu reinigen. Kinderleicht zu handhaben.**

Reibfläche und Griff aus stabilem, glasfaserverstärktem Kunststoff

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

- **Feinreibe**
Nr. 120-386-02
€ 24,95

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

Exklusiv bei Pro-Idee.

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

Oberflächenschonendes Nylon statt kratzender Klingen.

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

Der ergonomische Griff überträgt die Kraft optimal.

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

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



Ohne lästigen Klingenswechsel ist der Schaber jederzeit einsatzbereit.

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

Der neueste Coup vom Erzeuger des „besten Weines Deutschlands.“ (Vinum)*

Seine Riesling Trockenbeerenauslese 2018 aus dem Niersteiner

Pettenthal – ein besonderer Wein für besondere Anlässe – landete in der Fachzeitschrift Vinum* auf Platz 1 der Top 100, der besten Weine Deutschlands. Aber wir finden, dass das große Talent von Weinmacher Eckehart Gröhl in einem weit weniger bekannten und kaum beachteten Weißburgunder noch etwas besser zum Vorschein kommt.

Der „perfekte“ Weißburgunder.

Wir halten ihn für perfekt, weil er ein Musterbeispiel mit finessenreichen Aromen von weißen Blüten, Birnen und saftiger Frucht ist. Filigran und mineralisch im Geschmack, ganz typisch für die Rebsorte und mit einem herausragenden Preis-Genuss-Verhältnis. Somit war es uns eine besondere Ehre, dass wir Eckehart überzeugen konnten, diesen Weißburgunder für die EDITION PRO-IDEE zur Verfügung zu stellen.

**Vinum Top 100 Die besten Weine, Ausgabe Dezember 2019*

Rebsorte: 100 %
Weißer Burgunder.
Lagerfähig 6 Jahre.

*Weißer Burgunder
EDITION
PRO-IDEE 2021,
Eckehart Gröhl,
Rheinhessen, Wein aus
Deutschland,
13,0 % vol., Schraub-
verschluss. Enthält
Sulfite. Abfüller:
Weingut
Eckehart Gröhl,
Uelversheimer Str. 4,
DE-55278
Weinolsheim.
(Literpreis: € 13,27)*

- **Weißer Burgunder EDITION PRO-IDEE 2021**
Nr. 235-190-02
€ 9,95



In Frankreich längst üblich:

**Auch Sekt, Champagner und
zur vollen Geltung. Entwickelt von**

Ganz gleich wie viele Gäste kommen, wie viele Weine Sie verkosten oder welche Auswahl Sie zu Ihrem Menü servieren: Jetzt haben Sie für jeden Wein und Anlass das richtige wertvolle Glas zur Hand. Hauchfein und elegant, ideal lichtdurchlässig und so konzipiert, dass es Bouquet, Geschmack, Aroma und individuellen Charakter unterschied-

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



Massives Bambusholz statt Plastik.

Der bessere Besteckeinsatz: dauerhaft schön.

Beidseitig ausziehbar. Perfekt auch fürs Buffet. Nur 24,95 €.

Kein Vergleich zu einfachen Plastik-Einsätzen: Diesem Besteckkasten aus widerstandsfähigem Bambus kann keine scharfe Messerspitze, keine gewichtige Geflügelschere so leicht etwas anhaben. Und anders als Metall-Einsätze schon das Bambusholz Ihr Besteck und die Schneiden Ihrer wertvollen Messer. Und das Beste: Durch Auszüge an beiden Seiten passen Sie den Besteckkasten nahezu jeder Schublade optimal an. Und gewinnen so geordneten Platz auch für sperrige Küchenhelfer, Scheren, ... Und all das zum sehr vernünftigen Preis. (Oft kosten schon nicht ausziehbare Holzeinsätze das Doppelte.)
Sorgfältig glatt geschliffen und lackiert.

Bietet 6-8 Fächer in 4 verschiedenen Größen. Boden aus folienbeschichteter Faserplatte. Misst zusammengeschoben 35 x 6,5 x 43 cm (B x H x T). Variabel ausziehbar auf max. 58 cm Breite. Wiegt massive 1,7 kg.

- **Ausziehbarer Besteckeinsatz aus Bambusholz**
Nr. 219-945-02 € 24,95

ein Glas für alle Weine.

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

lichster 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. Es liefert z.B. der V-förmige (statt flache) Kelchboden auch bei kleiner Füllmenge einen authentischen Farbeindruck. Der bauchige Durchmesser garantiert eine große Kontaktfläche zur Luft: Ihr Wein kann optimal atmen und alle Aromen freisetzen. Konische Wände bündeln die Aromen und schleusen sie wie ein Kamin in die Nase. Die schmale Trinköffnung schließlich bringt den Wein auf die Zungenmitte, so dass er sich optimal im Mund verteilt. Auch Brandy, Whiskey und Cognac, Obstbrände, Grappa, Sherry und Portwein entfalten ihr volles Potenzial.

Federleicht und langanhaltend brillant.

Aus bleifreiem Kristallglas maschinengeblasen. 23 cm hoch. Spülmaschinengeeignet.

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

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



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

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



Der schönere Weinkühler im mattschwarzen Designer-Look.

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

Kein Vergleich zum Einheits-Look klassischer Edelstahlkühler. Das mattschwarze Design und die außergewöhnliche Halbschalenform geben diesem Weinkühler die elegante Optik. **Wein, Tafelwasser, Säfte, ... bleiben bis zu 2 Stunden köstlich kühl. Ohne Eis und tropfendes Tauwasser.**

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

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

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



Geliefert inklusive 1 Kühlpad – weitere separat erhältlich.



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

**Kein Umkippen. Kein Anstoßen.
Kein Scheuern.**

Einfach die flexiblen Silikon-Halter auf die Stäbe des Geschirrkorbs stecken. In der benötigten Höhe umbiegen und Gläserstiele einklippen. So fixiert, können Ihre wertvollen Wein- und Sektgläser nicht mehr kippen oder sich berühren. Nichts zerbricht oder scheuert. Die empfindlichen Glasoberflächen sind vor Kratzern geschützt.

Ohne Sicherheitsabstand zwischen den Gläsern kann Ihr Geschirrspüler mehr Gläser aufnehmen. Und: Sie können z. B. nach einer Weinprobe oder einer größeren Party auch den unteren Maschinenbereich mit Gläsern füllen. Perfekt, um das zeitaufwändige Spülen von Hand zu sparen.

Sonst oft nötiges Nachpolieren entfällt.

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

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



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

**Leistet mehrere hundert Mahlvorgänge
mit einer Akkuladung.**

Auf Tastendruck – bequem mit einer Hand.

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

Wiederaufladbarer Lithium-Ionen-Akku statt Batterien.

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

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

Im Gegensatz zu Stahl kann Keramik nicht rosten und bleibt lebenslang geruchs- und geschmacksneutral. Eine Bodenkappe verschleißt die Mühle aromatischer und verhindert Krümel. 30 Jahre Hersteller-Garantie auf das Mahlwerk.

Nobler Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch.

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

- **Akku-Gewürzmühle**
Nr. 235-710-02 € 54,90
- **Akku-Gewürzmühle, 2er-Set**
Nr. 235-709-02 € 99,90
(Sie sparen 9,90 €.)
- **USB-Steckernetzteil**
Nr. 230-593-02 € 9,95



Wahlweise auch im 2er-Set erhältlich.



Schont Ihr Geschirr, Ihre Maschine, die

Verblüffend: hunderte Keramik-Kügelchen reinigen Ihr wertvolles Geschirr und

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

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

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



Rundum knusprige Bräune wie vom Grill.

548 Silikon-Noppen sorgen für optimale Luftzirkulation.

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

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

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

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



Umwelt. Und spart viel Geld.

Besteck und ersetzen aggressive Spülmaschinen-Reiniger.



* 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.

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, Röstli, 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



Selten: quadratische Glasvorratsdosen mit Durchblick auch von oben.

Platzsparend. Hygienisch. Ideal auch für Schubladen.

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

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

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

Quadratisch statt rund: kippstapelbar und kein Platz wird verschwendet.

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

Vorratsgläser mit Glasdeckel

- 500 ml
Nr. 235-526-02
€ 12,95
- 800 ml
Nr. 235-527-02
€ 14,95
- 1,4 l
Nr. 235-528-02
€ 18,95
- 2,2 l
Nr. 235-529-02
€ 22,95
- 4er-Set (je 1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l, 2,2 l)
Nr. 235-540-02
€ 64,95
(Sie sparen 4,85 €)



In 4 Größen erhältlich: 500 ml (H 7 cm), 800 ml (H 11 cm), 1,4 l (H 19 cm), 2,2 l (H 30 cm).

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

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

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

Die originellen Figuren sorgen für ein Schmunzeln und vermeiden Verwechslungen.

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

Heißgetränke bleiben darunter länger warm.

Mit 10,5 cm Ø passen die Abdeckungen auf fast alle Gläser, Becher und Tassen. Das

hochwertige Platin-Silikon ist lebensmittelecht, absolut geruchs- und geschmacksneutral, temperaturbeständig von -40 bis +240 °C und spülmaschinenfest. Gewicht je ca. 22 g.

- **3er-Set Glas-Abdeckung** Nr. 236-263-02 € 19,95



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

Extrem robust aus Temperglas – und angenehm preiswert.

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

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

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

Das Geheimnis ist Original-Temperglas von Duralex/France.

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

Mit griffig facettierter, kräftiger Wandstärke, weich gerundetem Trinkrand

und standfest massivem Boden sind die Gläser perfekte Vorzeigobjekte für bestmöglich alltagstaugliches Design. 160 ml messen 7,5 cm Ø, 8 cm H. Wiegen 140 g. 250 ml messen 8,7 cm Ø, 9 cm H. Wiegen je 207 g. 360 ml messen 8,5 cm Ø, 12,5 cm H. Wiegen 315 g.

Picardie-Gläser, 6er-Set

- 160 ml Nr. 208-882-02 € 12,95
- 250 ml Nr. 206-447-02 € 14,95
- 360 ml Nr. 208-883-02 € 16,95



Picardie-Gläser, 360 ml
6er-Set € 16,95

Picardie-Gläser, 250 ml
6er-Set € 14,95

Picardie-Gläser, 160 ml
6er-Set € 12,95

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 Fassengröße (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 kg. 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. Auslauf-sicher, BPA-frei.

- **Filterkaffee-Vollautomat FILKA mit Thermokanne**
Nr. 234-545-02 € 329,-
- **Thermobecher to go**
Nr. 234-598-02 € 19,95
- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-02 € 6,95
(Literpreis € 9,27)

*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 einem 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,-



Endlich ein komfortabler Dosenöffner für Rechts- und Linkshänder.

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

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

Scharfe Kanten sind passé.

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

- **Beidhand-Dosenöffner** Nr. 235-627-02 € 22,95



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

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

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

Jedes ein Unikat: das Kochbesteck aus uraltem Olivenholz.

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

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

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

- **Olivenholz-Kochbesteck, 3-teilig** Nr. 229-837-02 € 24,95

*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.



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

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

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

rungs- und Veredelungs-Methode wieder voll im Trend. Anders als z. B. beim Einkochen bleiben Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten; wertvolle probiotische Bakterienkulturen werden gebildet. Und das Beste: Weißkohl, Karotten, Rote Beete, ... bekommen einen einzigartig aromatischen, fein säuerlichen Geschmack. Mit diesem Fermentierglas gelangen Ihre selbsteingelegeten Delikatessen perfekt: vom klassischen Sauerkraut bis zum asiatischen Kimchi. Und Sie wissen genau, was drin ist.



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



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

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

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

- **Fermentierglas mit Gärventil**
Nr. 231-188-02
€ 39,95

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
€ 79,95



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

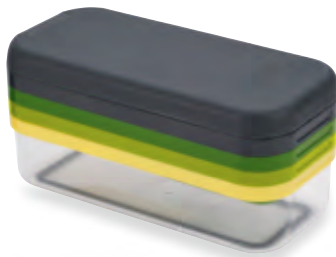




Der 4-in-1-Gemüseschneider – superkompakt.

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

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



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

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

Der Resthalter schützt Ihre Finger und verarbeitet alles bis zum letzten Stück. Aus BPA-freiem Kunststoff. Klingen aus Edelstahl. Einfach unter warmem Wasser abspülen. Misst 21,6 x 9,8 x 15 cm (L x B x H). Set besteht aus Häcksler, Reibe, Hobel, Julienne-Schneider, Resthalter, Auffangbehälter. Wiegt gesamt 720 g.

- **4-in-1 Gemüseschneider**
Nr. 236-068-02
€ 44,95



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

**Platzsparendes falt-Design
mit Glaseinsatz
und Dampfauslässen.**

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

2 Lüftungsventile: Kein Kondenswasser verwässert Ihr Bratgut.

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

- **Universal-Abdeckung**
Nr. 236-232-02 € 29,95



Auch perfekt als Spritzschutz in der Mikrowelle.

**Fragen und Beratung
Tel. 0241-109 119**

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

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

Genial einfach und clever. Typisch Joseph Joseph.

Kein Vergleich zu herkömmlichen sperrigen Besteck-Einsätzen. Statt nebeneinander – wie üblich – sind die Besteckfächer hier hintereinander gestaffelt. So geschickt höhenversetzt und gewinkelt, dass Sie spielend ein komplettes 30-teiliges Besteck-Set unterbringen.



Dennoch benötigt der Organizer gerade einmal 11 (!) cm der Schubladenbreite und lässt viel Platz für andere Küchenutensilien – selbst in schmalen Schubladen. Nach Wunsch können Sie Messer, Gabeln, Löffel, ... mit dem Kopf oder Griff voran einstecken. Symbole an der Oberseite erleichtern Ihnen das Einsortieren.

Für größere Besteckmengen nutzen Sie einfach mehrere Organizer nebeneinander.

Mindest-Schubladenhöhe 8 cm. Misst 39,5 x 11 x 5,7 cm (L x B x H), wiegt 380 g. Pflegeleichter Kunststoff mit rutschfesten Gummifüßen.

- **Kompakter Besteck-Organizer**
Nr. 224-818-02
€ 19,95



Die Schärfe und Schnitt jetzt auch Qualität „made

Kein Vergleich zu herkömmlichen Küchenmessern, die oft nur aus einfachem Stahl gestanz sind. Für diese wertvollen Schäl- und Schneidmesser wird auf beiden Außenseiten ein rostbeständiger und flexibler Damaststahl mit je 32 Lagen aufgebracht und zu einer 1,5 mm feinen Damastklinge verdichtet (üblich sind 2,5 mm). Der extrem harte Kern aus einem hochlegierten Kohlenstoffstahl (VG-10-Stahl, Härte 59-61 HRC*) garantiert die außergewöhnlich hohe Schnitt-haltigkeit (üblich sind 52 HRC*). Und das zum sehr guten Preis.

Eisgehärtet, dünn geschärft und feinst poliert.

Obst und Gemüse schälen Sie hauchdünn. Das Würfeln einer Zwiebel oder Möhre geht so präzise, dass Sie den Widerstand kaum spüren. Selbst Fleisch und Geflügel haben Sie im Handumdrehen sauber filetiert. Reife

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-Pflegemittel. 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 € 27,95

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-Pflegemittel**



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

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

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

XXL-Pfannenwender

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

haltigkeit großer Damaszener-Messer – als Schäl- und Gemüsemesser.

in Germany“. Zum erfreulich guten Preis.

Tomaten werden nicht zerquetscht.

Ergonomische Griffe aus edlem Olivenholz.

Das geölte Olivenholz ist robust und widerstandsfähig. Reinigung nur per Hand.

Für jede Aufgabe der richtige Spezialist.

In der Messermanufaktur Gehring in über 35 Arbeitsschritten teils von Hand gefertigt.

- **Damast-Schälmesser, Klinge 6 cm, 25 g**
Nr. 224-797-02 € 22,95
- **Damast-Gemüsemesser, Klinge 8 cm, 27 g**
Nr. 224-798-02 € 22,95
- **Damast-Santokumesser, Klinge 10 cm, 37 g**
Nr. 224-799-02 € 39,95
- **Damast-Kochmesser, Klinge 15 cm, 55 g**
Nr. 226-922-02 € 49,95
- **4er-Set bestehend aus Schäl-, Gemüse-, Santoku- und Kochmesser**
Nr. 226-923-02 € 129,95
(Sie sparen 5,85 €)

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



Schälmesser



Gemüsemesser



Santokumesser



Kochmesser



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.





Die neue Generation Heißluft-Fritteusen: mit Dampfgar-Funktion.

Die genial vielseitige Kombination aus Turbo-Heißluft- und Dampfgerar. Zum fett- und kalorienarmen Frittieren, Braten, Backen, Grillen, ... ohne Austrocknen.

Nicht mit herkömmlichen Heißluft-Fritteusen zu vergleichen: Die brandneue Airfry & Steam kombiniert das schnelle, fett- und kalorienarme Heißluft-Garen mit der schonenden Zubereitung eines Dampfgerars. Das Ergebnis: Der (zuschaltbare) Wasserdampf umgibt die Speisen mit Feuchtigkeit, optimiert die Wärmeübertragung und verhindert, dass Ihr Frittier-, Back- und Bratgut austrocknet. Ihre Speisen garen sanft – bei niedrigerer Temperatur. Nähr- und Geschmacksstoffe werden geschont. Pommes Frites, Backfisch, Muffins, ... gelingen ohne Aufwand perfekt: außen goldbraun und crisp, innen köstlich saftig. Auf Wunsch können Sie Heißluft-Zubereitung und Dampfgeraren auch einzeln einsetzen.

Ohne Aufheizen sofort startbereit.

Moderne Technologie lässt den Heißluftstrom optimal zirkulieren und verteilt die Wärme gleichmäßig im gesamten Garraum. So sind 750 g Tiefkühl-Pommes Frites in nur 20 Min. fertig – nahezu ohne Zugabe von Fett. Kuchen, Brot, Ofengemüse, Lasagne, ... sind im Nu gebacken.

Kinderleichte Direktwahl aus insgesamt 10 Automatik-Programmen*.

Einfach per Sensortastentipp wählen Sie das benötigte Programm. Oder Sie stellen Garzeit und Temperatur individuell ein.

7 l-Korbvolumen (statt oft nur 5 l) – ideal auch für große Portionen.

Frittiert bis zu 1,3 kg TK-Pommes Frites in einem Gang. Sogar ein ganzes Grillhähnchen hat Platz. Nach der Hälfte der Garzeit erinnert Sie ein Tonsignal, Ihr Gargut zu schütteln bzw. zu wenden. Elegantes schwarzes Kunststoffgehäuse mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung. Misst 30,5 x 43,5 x 39 cm (L x B x H). Wiegt 6,9 kg. 80 cm-Kabel für 220 - 240 V/1.700 W bzw. 800 W. Abnehmbarer 1,5 l-Wassertank, Timer. TÜV Rheinland/GS-geprüfte Sicherheit**.

• **CASO AirFry & Steam 700**
Nr. 236-349-02 € 149,95

**ID 1111276239



Einfach per Sensortastentipp wählen Sie das benötigte Programm – oder Sie stellen Garzeit und Temperatur individuell ein.

*Automatik-Programme und individuelle Einstellmöglichkeiten im Überblick.

10 Programme: Heißluft (Airfry), Backen, Grillen, Aufwärmen, Warmhalten, Dampfgeraren, Backen mit Dampf, Aufwärmen/Regenerieren mit Dampf, Reinigung, Wasser abpumpen.
Einstellbare Temperaturen und Garzeiten: Heißluft 80 - 200 °C, 1 - 90 Min.; Heißluft mit Dampf 140 - 200 °C, 1 - 90 Min.; 1 - 480 Min., 60-Minuten-Timer.

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

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

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



Stets einwandfrei hygienisch und krümel dicht.

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

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

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

Tupperware® BreadSmart

- Klein
Nr. 235-897-02 € 39,95
- Groß
Nr. 235-890-02 € 59,95



Große Brotbox mit extra Rahmen und Deckel – perfekt für 1 großes Brot oder mehrere Gebäckstücke.



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

Schlank, stylish, edel: der vermutlich flachste Toaster der Welt.

Qualität „made in Germany“. Von ritter, bayerischer Küchengeräte-Hersteller mit über 100-jähriger Tradition.

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

Auf Tastentipp: 9 Bräunungsgrade, Aufwärm- und Auftaufunktion.

In den 25 cm langen, 2 cm breiten Röstschlitz passen zwei Toasts gleichzeitig. Ideal auch für große Graubrotsscheiben, Sandwichtoasts und aufgeschnittene Bagels. Flexible Metallroste justieren alles automatisch in der richtigen Lage. 9 blaue LEDs zeigen Ihnen den Fortschritt beim Rösten. **Viel praktischer (und schöner): die fest integrierte Brötchenauflage.**

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

Der einzige komplett in Deutschland gefertigte Toaster auf dem Weltmarkt.

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

Misst 38,2 x 19,8 x 8,9 cm (B x H x T), wiegt 3,1 kg. 105-cm-Anschluss für

230-240 V/900-950 W. TÜV Rheinland/GS-geprüfte Sicherheit.*

Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate Langzeitgarantie.

Design-Langschlitz-Toaster € 179,-

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

*S 60136622





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

In Sekunden: Miniwürfel oder gleichmäßige Scheiben. Sicher, sauber und ohne großen Kraftaufwand.

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



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

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



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

Eventuell festsitzende Stückchen sind mit Ausstoßdeckel und/oder -kamm (beides integriert) im Nu aus Loch- und Schneidgitter entfernt. Aus solidem Kunststoff und Edelstahl. Misst 16 x 5 x 4 cm (L x B x H), wiegt 150 g. Neben unserer Langzeit-Garantie gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie.

- **Knoblauchschneider und -presse**
Nr. 235-748-02
€ 19,95

Der Tischgrill der edles Design und innovative

Perfekt gleichmäßige, präzise einstellbare Hitze liefert den per

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

Präzise Temperaturwahl auf 100, 150, 190 oder 250 °C.

Steaks und Burger grillen bei hoher Hitze wunderbar kross und saftig. Zarter Fisch, Gemüsescheiben, Pfannkuchen, ... werden bei milderen Temperaturen schonend gebräunt – ohne Zugabe von Fett. Kaloriensparend und raucharm. **Robuste Antihaf-Beschichtung (PTFE): haftfrei auch beim fettarmen Grillen und Braten.**

Nichts brennt ein oder klebt fest. **Geschaffen für abwechslungsreiche Gaumenfreuden und gemütliche Runden. Überall, wo eine Steckdose erreichbar ist.**

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Teppanyaki-Spezialitäten aus Fisch, Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchten. Oder backen Sie gemeinsam



Perfekt für abwechslungsreiche Gaumenfreuden und gemütliche Runden.



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 Schieberregler 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



Deckelöffner, 2er-Set
€ 16,95

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

neuesten Generation: Heizfolien-/Sensor-Technologie.

effekten Grillgenuss. Gemeinsam am Tisch. Drinnen und draußen.

Tortillas, Cheese Toasties, Eierspeisen, ...

Zum kinderleichten Reinigen sind Füße und Elektroanschluss abnehmbar.

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

- **Design-Tischgrill Magic**
Nr. 235-640-02
€ 249,-



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 Griffaschen 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



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 € 29,95



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

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

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

Hält bis zu 4 Muskatnüsse auf Vorrat bereit.

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

Perfekt auch für Zimtstangen, Tonkabohnen und Langpfeffer.

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

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

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

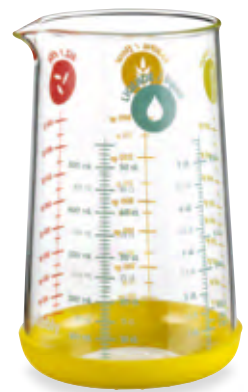
- **Microplane® Muskatmühle**
Nr. 228-001-02 € 29,95

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



Der All-in-one Messbecher zum

Aus extrem widerstandsfähigem, hitzebe-



Wahlweise auch mit 500 ml
Fassungsvolumen erhältlich.

Alles, was Sie von einer perfekten Filter-

„Sehr gut“ bei Haus & Garten Test

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. Dauerfilter (mitgeliefert) oder Filtertüten (Gr. 1x4). 24-Stunden-Timer, Tropf-Stopp. Intertek/GS-geprüfte Sicherheit (20GZH1670-01). Misst 17 x 32,5 x 24,5 cm (B x H x T). Wiegt 1,7 bzw. 2,3 kg. 72 cm-Kabel für 220-240 V ~ 50/60 Hz, 900 W.

**Gratis bei Pro-Idee: 36 Monate
Langzeitgarantie.**

- **Design-Kaffeemaschine
Selection mit Thermoskanne**
Nr. 233-244-02 € 59,95
- **Design-Kaffeemaschine
Selection mit Glaskanne**
Nr. 233-243-02 € 49,95
- **Durgol Universalentkalker,
750 ml**
Nr. 220-150-02 € 6,95
(Literpreis € 9,27)



Abmessen, Erhitzen, Mixen, ...

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

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

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

Glas-Messbecher All-in-one

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

Kaffeemaschine erwarten. Zum sehr guten Preis.

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

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

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



Design-Kaffeemaschine Selection mit Glaskanne.



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 Universal-tücher im ganzen Haushalt, rund ums Auto, zur Fleckentfernung aus Polstern, zum Polieren von Chrom, Edelstahl, Glas, ... Perfekt auch als Geschirrtücher und zum Staubwischen.

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.



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 € 24,95

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

Panieren wie die Profis.

Ohne Kleckern. Ohne Krümeln. Und nichts rutscht weg.

Vergessen Sie Teller oder Schüsseln zum Panieren. Viel einfacher, schneller und sauberer gelingt Ihnen die perfekte Panade mit diesem 4-teiligen Set.

3 rechteckige (statt runde), rutschfeste Schalen werden über Stege fest miteinander verbunden. Ohne Zwischenräume, durch die Ei oder Semmelbrösel kleckern können. Statt mit der Hand wenden und befördern Sie Schnitzel, Fisch, Gemüse, ... mit der griffigen Zange von Schale zu Schale. Finger und Arbeitsplatte bleiben sauber.

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

Und mit der geschlitzten Zangenlaffe lassen sich die

Eier leicht und gründlich verquirlen.

Vielseitig verwendbar. Spülmaschinengeeignet.



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

- **Panier-Set, 4-teilig**
Nr. 235-669-02
€ 24,95

Diese Edelstahl-Butterdose passt exakt ins Butterfach Ihres Kühlschranks.

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

Sie ist hygienisch und absolut geschmacks- und geruchsneutral, unzerbrechlich aus 18/10-Edelstahl. Pflegeleicht in der Spülmaschine zu reinigen, ohne dass

das Material unschöne Verfärbungen bekommt. Misst 16 x 10 x 4 cm (L x B x H). Wiegt 270 g.

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





Der Testsieger* unter den Teeautomaten.

*,Dieser Alleskönner von Gastroback ist ein absolutes Muss für Teeliebhaber.“ (Haus & Garten-Test 2/2023)

*5 automatische Teebereiter standen beim Haus & Garten-Test (2/2023) auf dem Prüfstand. Als Sieger und einziger mit der Note „sehr gut“ (1,3) schnitt der Design-Teeautomat Advanced Plus von Gastroback ab. Mit Bestnoten u. a. für Temperaturgenauigkeit, Bedienfreundlichkeit, Energieverbrauch und Sicherheit. **5 Teeprogramme + 4 wählbare Brühstärken = Lieblingstee punktgenau nach Ihrem Geschmack.**

Der Automat kennt die optimalen Brühtemperaturen und Ziehzeiten für schwarzen, grünen und weißen Tee, Kräuter- und Oolong-Tee. Einfach Teesorte und gewünschte Aufgussstärke (4 Stufen) einstellen. Ist die Brühtemperatur erreicht, gleitet der feinporige Filterkorb am magnetischen Lift in das Wasser hinab. Und hebt sich nach Ablauf der Ziehzeit automatisch wieder an. Ein Signal verkündet: Ihr Tee ist fertig.

Auf Wunsch auch individuell einstellbar.

Brühtemperaturwahl 50 - 100 °C in 5° C-Schritten; Ziehzeit 1 - 20 Minuten in 30-Sekunden-Schritten. 4 selbst definierte Programme können Sie speichern.

Bequemer zu handhaben. Leichter zu reinigen.

Statt sonst üblicher Führungsschienen innerhalb der Kanne



Bereiten Ihren Lieblingstee punktgenau nach Ihrem Geschmack.

bewegt ein außenliegender Hebelarm den Filterkorb. Keine schwer erreichbaren Beläge können sich festsetzen. Brühkorb zum Reinigen/Befüllen herausnehmbar.

Sogar die Warmhalte-Temperatur variiert automatisch. Ihr Tee wird nicht so schnell bitter oder zieht nach.

Automatische Abschaltung nach max. 60 Minuten.

Mit 24-Stunden-Einschalttimer. In einem Wasserkocher mit Temperaturwahl.

Max. Füllmenge als Wasserkocher 1,5 l, für die Teebereitung 1,2 l.

Bekannt langlebige Qualität von Gastroback.

Aus mattiertem Edelstahl, Glas und Kunststoff. Misst 29,8 x 22 x 36,7 cm (L x B x H), wiegt 2,6 kg. 85 cm-Kabel für 220-240 V/max. 2.000 W. Dekra/GS-geprüfte Sicherheit (4905032.22002).

- **Gastroback Teeautomat Advanced Plus**
Nr. 235-803-02 € 199,95
- **Durgol Universalentkalker, 750 ml**
Nr. 220-150-02 € 6,95
(Literpreis € 9,27)

Täglich frisch gebackene Brötchen und Croissants.

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

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

Zum Aufbacken, Fertigbacken oder Überbacken.

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

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

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

- **Brötchen-Bäcker „Deluxe“**
Nr. 213-995-02 € 84,95



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. Müheless führen Sie die 25 cm-Klinge so präzise selbst durch große Stücke und schneiden eine Scheibe wie die andere. Sie sparen lästiges Aufbauen Ihrer großen Schneidemaschine und Platz.

Besonders scharf, schnitthaltig und stabil.

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

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



Heute Servierplatte mit Glashaube – morgen Glasschüssel mit Deckel.

Durch multifunktionalen Knauf variabel zu nutzen.

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

Kitchen Innovation Award 2023 für Funktionalität, Innovation, Produktnutzen und Design in der Kategorie Küchenaccessoires.

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

Durch den Doppelnutzen sparen Sie viel Platz im Schrank.

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

- **Servier-Duo**
Nr. 236-267-02 € 47,90



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



Waffelgenuss ohne Wartezeit.

6 köstliche Waffeln auf einmal: Einfach aus dem Backofen.

Ohne überlaufenden Teig, ohne aufwändige Reinigung.

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

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

Backzeit 10 - 12 Minuten. 100 % Platin-Silikon:

BPA-frei, geschmacksneutral, obstsäurefest, temperaturbeständig von -40°C bis +240°C. Zum Reinigen feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. 2 Formen à

29 x 14,5 cm für je

3 Waffeln à 1,5 x 8

x 2,5 cm (H x B x L).

Wiegen je ca. 80 g.

2 Rezepte für süßen und

herzhaften Waffelteig

mitgeliefert. Neben

unserer Langzeitgarantie

gibt der Hersteller

15 Jahre Garantie.

- **Silikon Waffel-Backform, 2er-Set**

Nr. 232-168-02

€ 24,90



Süße und herzhafte Waffeln gelingen gleichermaßen perfekt (Teig-Rezepte mitgeliefert).

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 Ober-

fläche haftet garantiert nichts an; nichts brennt ein. Ideal auch als Backmatte für Ihr Weihnachtsgebäck. Zum Reinigen einfach feucht abwischen oder in die Spülmaschine geben. Aus gewebeverstärktem, lebensmittelechtem Silikon. Für Elektro- und Gasherde. Mit 45 x 31 cm passend für alle Standard-Backöfen.

- **Silikon Backofenmatte, 2er-Set**
Nr. 236-441-02
€ 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.

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

Mit wiederverwendbarer Antihaft-Backfolie und separaten Böden.

Gelochte Backformen aus Edelstahl sind in der Profi-Pâtisserie unverzichtbar. Anders als in üblichen geschlossenen Formen taucht 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 Frank-
reichs.**

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

**Perforierte Edelstahl-
Backformen**

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



Inklusive passgenauer Antihaft-Backfolie zum Einlegen.



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.

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 € 29,95



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



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

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

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

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

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

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

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

- **Kabelloser Stabmixer SM 3775**
Nr. 235-056-02 € 89,95



Mitgeliefertes Premium-Zubehör:

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





Genial durchdacht: Das edle Öl- und Essig-Duo von Cole & Mason.

Stilvolles Design. Sauber getrennte Ausgießer.
Innovatives Rückfluss-System.

Ein dekorativer Blickfang in Ihrer Küche und bei Tisch: Optisch scheint der dunkle Essig langsam mit dem hellen Öl zu verschmelzen. Doch das ist pure Illusion. In der äußeren Hülle und dem spiralförmigen Einsatz sind beide Flüssigkeiten sauber voneinander getrennt.

Kein Kleckern. Kein Tropfen. Kein ungewolltes Vermischen.

Die beiden separaten Ausgießer sind mit einem neuartigen Rückfluss-System ausgestattet. Beim Absetzen der Flaschen laufen Essig und Öl automatisch wieder in ihre eigene Kammer zurück. Einfach durch Drehen des Deckels wählen Sie aus – oder verschließen beide Abteile aromadicht. Aus Acrylglas, Edelstahl und Silikon. Spülmaschinenfest. Fasst 420 ml. Misst 22 cm H, 8 cm Ø. Wiegt 250 g. Design- und Produktqualität vom englischen Spezialisten für Gewürzmühlen, Cole & Mason seit 1919.

• **Öl- und Essig-Duo** Nr. 231-817-02 € 34,95



Einfach durch Drehen des Deckels wählen Sie ob Essig oder Öl ausgegeben werden soll.

Die erste Vierkantreibe mit ver Extra vielseitig und platz

Preisgekrönte* Kücheninnovation: 6-fach Reibe und zu

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

Gelaserte Klingen schneiden das Reibgut butterweich und präzise.

Statt einfach gestanzte – wie oft üblich – sind die Schneiden im Laser Cut-Verfahren aus dem Edelstahl geschnitten: extrem effizient, blitzscharf und nahezu verschleißfrei. Selbst große Mengen verarbeiten Sie mühelos im Nu.

6 Klingensformen zum Reiben und Raspeln genau nach Wunsch.

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

Durch den
verschleißbaren
Boden sammelt
sich auf
Wunsch alles
Geriebene im
Inneren des



Sicherer Schutz vor messer

**Der Schutzhandschuh von Mastrad. Aus schnittbestän
Geprüft und zertifiziert vom renommierten**

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



Fingerfertigkeit und
Tastgefühl bleiben
bewahrt.

stellbarem V-Hobel. sparend.

gleich verstellbarer Scheibenhobel.

Reibturms. Aus rostfreiem Edelstahl mit ergonomischem Griff. V-Schneide aus Klingenstahl, austauschbar. Misst 12 x 9 x 28 cm (L x B x H), wiegt ca. 520 g. Spülmaschinengeeignet (für optimale Schnitthaltigkeit wird Handreinigung empfohlen). Neben unserer Langzeitgarantie gibt der Hersteller 20 Jahre Garantie.

- **Turmschneide mit V-Hobel**

Nr. 235-629-02

€ 69,95

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



Gelasierte Klingen schneiden das Reibgut butterweich und präzise.

scharfen Reiben.

diger, abriebfester Spezialfaser.
Institut CTC in Lyon*.

Maschinenwaschbar bis 30 °C.

40 % Polyethylen, 23 % Polyester, 10 % Elasthan, 11 % Glasfaser. Nicht trocknergeeignet. Universalgröße, geeignet für Rechts- und Linkshänder. Von Mastrad, Frankreich. Schützt nicht vor direkten Einstichen scharfer und spitzer Gegenstände.

- **Mastrad Schutzhandschuh**

Nr. 226-812-02 € 14,95

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

Prüfergebnis: Leistungsklasse

Schnittfestigkeit	5 (von 5)
Abriebfestigkeit	4 (von 4)
Weiterreißfestigkeit	4 (von 4)
Durchstichfestigkeit	X (= ungeprüft)

Institut CTC, 4 Rue Hermann Frenkel,
F-69367 Lyon Cedex 07. Zertifikats-Nr.
0075/714/162/07/17/1051

So unkompliziert kann schickes Alltagsgeschirr sein.

Aus dem patentierten 3-Schicht-Glas Vitrelle™: 3-mal widerstandsfähiger als übliches Keramikgeschirr. 50 % leichter.
Resistent gegen Abplatzer, Kratzer und Splittern.

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

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

In einem besonderen Verfahren werden 3 Lagen Glas unter Druck und Hitze zu einem Laminat verbunden. Die dickere Kernschicht ist opak weiß; beide Außenlagen sind klar und ultrahart. Unsante Stöße, Anpraller und sogar kleinere Stürze übersteht das patentierte Geschirr ohne Schaden. Obwohl dünner als Porzellan (und damit platzsparender), müssen Sie viel weniger aufpassen, z. B. beim Räumen der Spülmaschine. So sind Sie schneller fertig und haben Zeit für andere Dinge.

Hygienisch und strahlend weiß.

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

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

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

- **Vitrelle™-Geschirrset Pure White, 12-teilig**

Nr. 236-205-02

€ 119,95



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



Fragen und Beratung

Tel. 0241-109 119

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



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

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

Wie für die kampferprobten Samurai-Schwerter werden auch für diese „Shun Premier“-Klingen unterschiedliche Stahllagen verschmiedet. Der extrem harte Kern aus VG-Max-Stahl (Härte 61 ± 1 HRC*) garantiert die außergewöhnlich hohe Schnitthaltigkeit (bei herkömmlichen Messern üblich: 52 HRC*). Für diese außergewöhnliche Qualität bürgt sogar Tim Mälzer mit seinem guten Namen.

Je 32 Außenlagen auf jeder Seite eines neu entwickelten, rostfreien Damaszenerstahls geben den Klingen die nötige Elastizität.

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

Von Hand geschliffen und feinstpoliert.

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

Ergonomische Griffe aus edlem Pakka-Holz in Walnussoptik.

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

Für jede Aufgabe der richtige Spezialist.

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

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



Shun Premier Messer „Tim Mälzer“

- Officemesser, Klinge 10 cm, 74 g
Nr. 112-300-02 € 149,-
- Allzweckmesser, Klinge 16,5 cm, 91 g
Nr. 112-318-02 € 165,-
- Santoku, das traditionelle japanische Universalmesser, Klinge 18 cm, 215 g
Nr. 112-326-02 € 225,-
- Schinkenmesser, Klinge 24 cm, 214 g
Nr. 112-334-02 € 229,-
- Kochmesser, Klinge 20 cm, 210 g
Nr. 112-359-02 € 235,-
- Brotmesser, mit gegenläufigem Wellenschliff, Klinge 23 cm, 223 g
Nr. 112-342-02 € 235,-

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

- **Grundausrüstung** Nr. 211-127-02 € 519,-
(Sie sparen 30,- € 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).

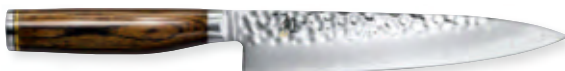
- **Schleifstein 300/1000**
Nr. 140-038-02 € 77,50



Officemesser



Schinkenmesser



Allzweckmesser



Kochmesser



Santoku



Brotmesser

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

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

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

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

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

Reagiert selbst auf minimale Temperatur-Änderungen sofort.

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

Natürlicher Antihaf-Schutz statt empfindlicher Beschichtung.

Vor dem ersten Gebrauch braten Sie Ihre Eisenpfanne einfach



mit Fett, Salz und Kartoffelschalen ein (Anleitung mitgeliefert).

Die so entstehende Patina wirkt als natürliche Antihaf-Schicht, die mit der Zeit immer besser funktioniert. So benötigen Sie weniger Fett. Können bedenkenlos auch Metallwender verwenden. Und kein Antihaf-Kunststoff kann in

Ihre Speisen gelangen. Zum Reinigen einfach mit heißem Wasser ausspülen und mit etwas Speiseöl einfetten. Das verhindert Rostansatz.

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

In 2 Größen: 24 cm Ø, 3 cm H, wiegt 1,13 kg. 28 cm Ø, 3,8 cm H, wiegt 1,59 kg. Geschmiedeter 26,4-cm-Hakenstiel für 24 cm Ø,

28,7-cm-Hakenstiel für 28 cm Ø, angeschweißt (statt genietet). Vom deutschen Traditionsunternehmen GSW (Gäns Stahlwaren GmbH mit über 125 Jahren Erfahrung).

Geschmiedete Eisenpfanne

- 24 cm Ø Nr. 223-984-02 € 24,95
- 28 cm Ø Nr. 223-985-02 € 27,95

Jetzt können Sie Ihre wertvollen Pfannen und Töpfe bedenkenlos stapeln.

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

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

Hitzebeständig bis 200 °C. Perfekt auch als Untersetzer.

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

- **Stapelschutz, 9er-Set**
Nr. 234-580-02 € 16,95



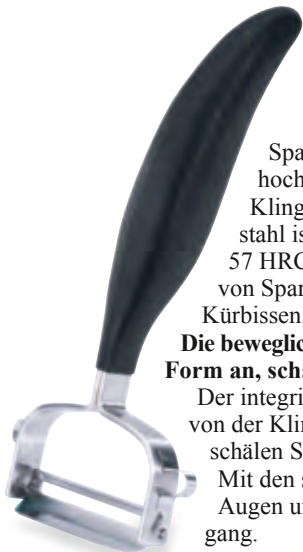
Japanischer Spezialstahl für eine extra scharfe Klinge.

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.



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

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

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

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

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

Elegantes Aluminium-Design (statt Plastik).

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

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

Das traditionsreiche Solin

Das unverzichtbare Schäl- und Gemüse und spaltlosem

Anderswo sagt man Pleudchen, Hümmelchen, Knippchen oder Hölzestielchen. In seiner Solinger Heimat heißt es Zöppken: das kleine, blitzscharfe Schäl- und Gemüsemesser, das in keiner Küche fehlen darf. Jetzt gibt diese Neuauflage des Klassikers – hergestellt in Solingen. Mit der langanhaltenden Schärfe und Ergonomie des altbewährten Originals. Doch erstmals mit einer Dünnschliff-Klinge aus rostfreiem, geschmacksneutralem Edelstahl (statt Carbonstahl) und einem bündigen Übergang zwischen Klinge und Griff (ohne oft üblichen unhygienischen Spalt).

Extrem dünn geschärft und sorgfältig blauepließet.

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

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

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



Jetzt leben

Denn Sie können sich

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



ger Zöppken – in moderner Neuauflage.

Messer erstmals mit rostfreier Edelstahl-Klinge im Dünnschliff Übergang zwischen Klinge und Griff.

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

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

- **Solinger Messer Zöppken Style, 3er-Set**
Nr. 236-400-02 € 59,95



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

Ihre Kräuter länger.

selbst optimal mit Wasser versorgen.

dem integrierten 0,4-l-Wasserreservoir. Ein Wasserstandsanzeiger erinnert Sie daran, das Reservoir rechtzeitig aufzufüllen. Ohne aufwändige Pflege gedeihen Ihre Topfkräuter so optimal, und Sie können täglich ernten.

Kinderleicht zu handhaben.

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

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

Aus hochwertigem, UV-beständigem Kunststoff. Bei Pro-Idee inkl. 2 Ersatzdöchten im Wert von € 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



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 auslaufsicher.
Schnell und rückstandslos
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.



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

- **Silikon-Quicheform mit Glasboden**
Nr. 230-823-02 € 39,90



*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)



Die Frischhalteboxen schließen 100 % luft- und aromadicht.



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

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

Mit patentiertem Deckelclip und
Dampfventil für die Mikrowelle.

100 % luft- und aromadicht sowie garantiert auslaufsicher.

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

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

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

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

Widersteht schadlos Temperaturen von -20 °C bis 550 °C – sogar im direkten Wechsel. Ideal auch zum Backen, Gratинieren, Servieren, ... In- und übereinander stapelbar. BPA-freier Kunststoff-deckel mit Silikondichtung, froster- und mikrowellenfest. Spülma-schinengeeignet. In fünf Einzelgrößen und zwei 3er-Sets erhältlich. Wiegen je nach Größe zwischen 380 und 1.350 g.

Glas-Frischhalteboxen EasyClip

- 0,45 l (13,9 x 9,9 x 7 cm) Nr. 236-304-02 € 9,95
- 0,7 l (16,7 x 11,9 x 7 cm) Nr. 236-305-02 € 12,95
- 1 l (19,8 x 13,9 x 7 cm) Nr. 236-306-02 € 16,95
- 1,5 l (23,8 x 16,7 x 7 cm) Nr. 236-307-02 € 20,95
- 2,25 l (27,8 x 19,8 x 7 cm) Nr. 236-309-02 € 24,95
- 3er-Set klein (2 x 0,7 l, 1 x 1,5 l)
Nr. 236-340-02 € 44,95
- 3er-Set groß (2 x 1 l, 1 x 2,25 l)
Nr. 236-341-02 € 57,95



In fünf Einzelgrößen und zwei 3er-Sets erhältlich.

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 € 14,95



Fruchtfliegenfalle,
3er-Set € 14,95

Hausgemachte Butter wie zu Omas Zeiten: im Handumdrehen geschlagen.

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



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

Traditionelle Herstellungsweise – ganz ohne Strom.

Einfach 300 ml Sahne in das 16 cm hohe Butterglas füllen und ca. 10 Minuten kurbeln. Dabei wird die Sahne dicker, verwandelt sich in



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

Butter und trennt sich von der Buttermilch. Buttermilch abgießen, die fertige Butter (ca. 120 g) kurz in eiskaltes Wasser tauchen und nach Belieben formen – fertig. Oder Sie mischen vorher noch (Meer-) Salz unter Ihre cremige Butter. Oder frische Kräuter, Chili, Pfeffer, Zitronenabrieb, ... Ein Hochgenuss. Die Buttermilch können Sie zum Kochen verwenden oder natürlich zum Trinken.

Geeignet auch für vegane Butter-Alternativen.

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

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

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

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

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

Auch Streuselkuchen, Brownies, ... gelingen perfekt. Brot- und Kuchenrezepte mitgeliefert.

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

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

Handmade in Germany. Qualität für Jahrzehnte.

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



- **CeraFlam® Backplatte Bread & Cake**
Nr. 232-388-02
€ 59,90



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

Der wohl erste Tortenbutler mit integriertem Kühlakku und regulierbarer Belüftung.

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

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

Ohne Kühlakku perfekt auch zum Servieren warmer Speisen. Und zum Aufbewahren ohne auszutrocknen.

Warme Quiche, Zwiebelkuchen, ... bleiben unter der Haube länger warm. Ihre Vorräte schützt die luftdichte Abdeckung vor dem Austrocknen. Zwei Deckelschlitze lassen sich nach Bedarf öffnen und schließen. So kann Luft zirkulieren und überschüssige Feuchtigkeit entweichen.

Selbst über längere Strecken transportieren Sie Ihr Gebäck sicher und ohne Bedenken.

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

In rund und eckig.

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

Kühlender Tortenbutler

- rund
Nr. 235-782-02
€ 26,95
- eckig
Nr. 235-781-02
€ 22,95



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

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. Trennsteg 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.



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

- **Kochgeschirr-Organizer**
Nr. 232-908-02 € 34,95

Nachhaltige Baumwollabdeckung statt Plastik- und Alufolie.

Natürlich. Ressourcenschonend. Immer wieder verwendbar.

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

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

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

Baumwoll-Frischhaltedeckel

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



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.

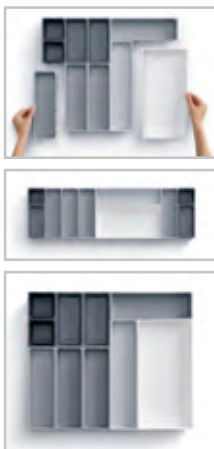
Für alle gängigen Herdarten.

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



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

Modularer Organizer ermöglicht individuelle Schubladen-Aufteilung.

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

Kein vorgegebenes Ordnungsschema, sondern ein optimal auf Ihre Wünsche und Schubladengrößen anpassbares System: Die 10 einzelnen Elemente in 5 unterschiedlichen Größen können Sie beliebig anordnen und auch auf mehrere Schubladen aufteilen. **Ideal zum Beispiel für Besteck, Näh- und Bastelutensilien, Werkzeug, Bürobedarf, ...**

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

- Modularer Schubladen-Organizer
Nr. 233-183-02 € 34,95



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 kompakte Hand-Vakuierer für jeden Tag.
Bequeme Einhand-Bedienung.
In Sekunden fertig.



Der bessere Tortenring.
Stufenlos verstellbar und
per Clip fest arretiert.



Der Premium Sandwich-Maker.
Toast-Sandwiches XXL –
mit bis zu 50 % mehr Füllung.
4 Stück auf einmal.



Die Salatschleuder mit Einhandpumpe.
Und zugleich elegante Glas-Servierschüssel.



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

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

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

Einfach ein wenig Wasser (gerade so viel, dass die Rillen am Topfboden bedeckt sind) und das Gemüse in den Dampfgerar geben, Deckel auflegen und die Mikrowelle starten. Bei 900 Watt garen 200 g Gemüse in nur wenigen Minuten. Anders als beim Dampfaren auf dem Herd brauchen Sie den Garvorgang nicht beaufsichtigen. Nichts kann überkochen oder anbrennen. Und: Durch den minimalen Wassereinsatz und die kurze Garzeit bleiben Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten; jedes Gemüse bewahrt seine natürliche Farbe und seinen intensiven Eigengeschmack. **Dank stilvollem Design und praktischem Henkelgriff direkt servierfertig.**

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



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



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



Professionell geschärfte Messer, Scheren, Schneiden. Einfach, sicher und schnell.

Der bessere Messerschärfer:
mit fachgerecht einstellbarem Schärfwinkel
und 3-Stufen-Schleifsystem.

Vorkenntnisse und Übung überflüssig: Einfach die Klinge nacheinander durch die nummerierten Schleifschlitze ziehen – fertig. Das Ergebnis: präzise geschliffene, blitzscharfe Messer und Schneiden nahezu jeder Art und Größe. Viel sicherer und leichter als mit Wetztahl oder Schleifstein. Zum sehr guten Preis.

In Sekunden: Grobschliff, Feinschliff, Politur.

Ultraharte Wolfram-Carbid-Einsätze leisten die Vorarbeit und wetzen kleine Kerben aus. Im zweiten Schlitz wird die Schneide von feinen Diamantschleifbacken präzise geschärft. Im dritten und letzten Schritt entfernen Keramikstäbe den Grat und polieren die Klinge.

Sogar den Schleifwinkel können Sie einstellen.

Einfach den Drehregler auf den individuell benötigten Schleifwinkel einstellen (14° - 22°, Empfehlungen mitgeliefert*). Das schont die Klingen und verringert den Materialabtrag.

Perfekt auch für Gartenscheren, Rasenmäher-Klingen, Taschen- und Jagdmesser ... Selbst ein Scherenschleifer ist integriert.

Nicht für Keramikmesser geeignet. Ergonomischer Griff für sicheren Handabstand. Für Rechts- und Linkshänder. Solides, rutschfestes Kunststoffgehäuse. Misst 18,5 x 5 x 7,5 cm (L x B x H), wiegt 280 g.

- **3-in-1 Messer-/Scheren-schärfer**
Nr. 236-326-02 € 19,95

*Z. B. 15° für japanische Messer / 16° Filiermesser / 18° Küchenmesser / 20° Universal- und Taschenmesser / 22° Freizeit- und Jagdmesser.



Per Drehregler stellen Sie den individuell benötigten Schleifwinkel ein (Empfehlungen mitgeliefert*).



Einfach die Klinge nacheinander durch die nummerierten Schleifschlitze ziehen – fertig.



Sogar ein Scherenschleifer ist integriert.

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-Lastschriftzug**
- **Per Kreditkarte**
(online und telefonisch 01805 - 109 111 / 14 Cent (inkl. Ust.) / Min aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz):
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 €*
Alkohohaltige Getränke liefern wir ab einem Bestellwert von 150,- € versandkostenfrei.
- **Speditionsgüter: Lieferung in 7 - 9 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

- **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, Kuwait, Malaysia, Nordmazedonien, Mexiko, Moldawien, Montenegro, Neuseeland, Oman, Peru, Philippinen, Serbien, Singapur, Südafrika, Südkorea, Thailand, Türkei, Uruguay, USA, Venezuela und Vereinigte Arabische Emirate.
- **Alkohohaltige 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/lieferung
www.proidee.ch/livraison www.proidee.fr/livraison
www.proidee.nl/levering

* Haben Sie Fragen zu Lieferungen außerhalb Deutschlands?
Das Service-Team von Pro-Idee ist gerne für Sie da:
Per E-Mail an export@proidee.de oder Tel.: 0049 241 - 109 1327
(Mo. - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr),

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



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.



Saugfähiger, griffiger, weicher. Und 100 % fusselfrei.

Ideal zum Abtrocknen. Perfekt zum feuchten Wischen.

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

Ideal zur Feucht- und Trockenreinigung.

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

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

Hightech-Tücher, 5er-Set

€ 24,95

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

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

Geniales Produktdesign von Joseph Joseph.

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

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

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

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

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

Geniale Drehmechanik erleichtert das Pressen.



Pro-Idee GmbH & Co. KG · Gut-Dämme-Straße 4 · 52070 Aachen

Bestell-Hotline: ☎ +49 241 109 111 (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

Amtsgericht Aachen HRA 4027 · USt-Ident.-Nr. DE 811 198 527 · WEEE-Reg.-Nr. DE20519240

endvertreten durch die Geschäftsführer Dieter Junghans und Ulf Bergjohann

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

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

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

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

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

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

Ergonomischer Antirutsch-Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.

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

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



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

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

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



Saftig gegrillter Fisch – einfach wie nie.

Kein kniffliges Wenden, kein Verbrennen.

Kein Vergleich zu oft üblichen Gitterzangen: Auf diesem stabilen Edelstahl-Rack grillen Doraden, Forellen, ... auf Abstand zum Rost – schonend und gleichmäßig. Wahlweise „naturell“ mit dem Bauch nach unten. Oder mit Kräutern und Zitrone gefüllt auf dem Rücken. So bleiben Füllung und Saft im Fisch und entfalten

ihr ganzes Aroma. Nichts verbrennt. Kniffliges Wenden entfällt. Und keine knusprig gebräunte Haut bleibt an Zange oder Grillrost kleben.

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

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

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

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

- **Gefu® Fischgriller**
Nr. 222-627-02 € 29,95



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

Tranchieren wie die Profis im Steakhaus.

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

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

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

Das coole Design ist bei jeder Grillparty ein Garant für Gesprächsstoff – und für neidische Blicke selbst gestandener Grillmeister. Perfekt auch als Gastgeschenk. Zinklegierung, matt verchromt. Spülmaschineneignet. 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



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

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

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

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

Kein mühsames Reinigen. Keine eingebrannten Flecken.

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

- **Knusper-Backmatte** Nr. 221-990-02 € 24,95



Mit diesen Schutzhandschuhen greifen Sie heiße Auflaufformen – und sogar brennende Holzscheite.

Aus dem hitzebeständigen Material der Rennfahrerkombis.

Und viel flexibler als übliche Grillhandschuhe.

Jetzt noch sicherer durch Silikonoppen.

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

Ihre Fingerfertigkeit bleibt bewahrt.

Ideal auch, um heiße Glühlampen zu wechseln, für Schweiß- oder Lötarbeiten oder um die Glut im Kamin zu verteilen. Nur von heißen Flüssigkeiten bitte fern bleiben. 75 % Nomex[®], 25 % Kevlar[®]. Futter: 65 % Baumwolle, 35 % Polyester. Maschinenwaschbar bis 40 °C.

- **Hitzeschutz-Handschuhe, 2 Stück**
Nr. 218-723-02 € 32,95

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



Arbeiten wie die Profis: das Schneidbrett mit magnetisch haftender Auffangschale.

Immer genug Platz auf der Schneidfläche. Und nichts fällt daneben.

Schneller und sauberer als auf diesem Profi-Schneidbrett können Sie Ihre Speisen kaum vorbereiten. Selbst große Mengen Gemüse, Fleisch, ... zerkleinern Sie ohne Unterbrechungen. Einfach bereits fertig Geschnittenes oder Schneidreste von der Schneidfläche in die magnetisch anhaftende Auffangschale schieben. So haben Sie stets genug Platz zum Schneiden und lästiges Umfüllen in Schüsseln entfällt.

Magnetleisten halten die Metallschale fest am Brett. Auf einer Ebene.

Kein Zwischenraum, kein Wegrutschen. Nichts fällt oder tropft daneben.

Ihre Arbeitshöhe wächst rückschonend um 6 cm. Silikonfüße (1 cm H) geben rutschfesten Halt.

Das massive Bambusholz ist besonders hart und extrem widerstandsfähig gegen Schnitte. Mit milder Spüllauge reinigen. Misst 40 x 28 x 7 cm (L x B x H), wiegt ca. 3,6 kg. Im Lieferumfang enthalten: 1 Auffang-Container aus Carbon-Stahl (26,5 x 10 x 6,9 cm), antihaftbeschichtet, mit Schüttrand. **Ergänzen Sie weitere Auffang-Container. So sammeln Sie unterschiedliches Schnittgut bzw. Abfälle direkt getrennt.**

2 Auffang-Container im Set, inkl. aromadicht schließenden Glasdeckeln. Ideal auch zum Vakuumieren und Frischhalten im Kühlschrank.

Flexible Schneidunterlagen (separat erhältlich) schützen Ihr wertvolles Holzbrett vor Fruchtsäuren, Gerüchen und Verfärbungen.

Bei Bedarf einfach auf die Holzschneidfläche legen. Aus hygienischem TPE-Kunststoff. Reinigung von Hand empfohlen. 3 Größen im Set: 16 x 12 cm (mit Spatelfunktion), 32 x 12 cm, 32 x 24 cm (mit Saftablauf).

- **Profi-Schneidbrett mit Auffang-Container**

Nr. 236-322-02 € 129,95

- **Zusatz-Container mit Deckel, 2er-Set**

Nr. 236-323-02 € 79,95

- **Schneidunterlagen, 3er-Set**

Nr. 236-324-02 € 74,95



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
Gut-Dämme-Str. 4 · 52070 Aachen
Shop Tel.: 0241 - 109 1558
Outlet Tel.: 0241 - 109 1555

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