

Schutzgebühr € 6,-

kochen
genießen
leben

Offners.

magazin

2019 / 2020



Willkommen

in unserem magazin
2019/2020!

Inhalt

MORGENS

Frühstück	3
Kaffee	4
Tee	5

MITTAGS

Kinder	6
To Go	7

NACHMITTAGS

Backen	8 - 9
Backzubehör Brot backen	10 - 11
Geschenke aus der Küche	12 - 13

ABENDS

Zubereiten	14 - 16
Gemüseküche	17
Braten	18 - 19
Kochen	20 - 22
Gedeckter Tisch	23 - 26
Bar	27

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser neues magazin interessieren.

Wieder einmal haben wir für Sie spannende Themen rund um **die Küche, das Kochen und den gedeckten Tisch** in Szene gesetzt. Interessante Tipps oder ein paar neue Ideen für den Haushalt finden Sie auf vielen Seiten unseres magazins.

Und für die nächste Einladung bei Ihren Freunden sind die Geschenke aus der Küche sicherlich ein schönes und sehr persönliches Mitbringsel!

Haben Sie Fragen zu unseren Produkten? Dann berät Sie unser Team gerne.

Schauen Sie mal wieder bei uns rein, wir freuen uns Sie vor Ort begrüßen zu dürfen und schenken Ihnen ein paar neue Anregungen für Ihr Zuhause!

Ihr kompetenter Ansprechpartner rund ums "kochen, genießen und leben"!

Bewusst einkaufen!

Achten Sie auf diese Zeichen:



Die gesundheitsschädliche Chemikalie Bisphenol-A kann nur durch die Nutzung von BPA-freien Plastikprodukten vermieden werden.



Machen Sie Ihren Lieben eine Freude. Diese Artikel eignen sich besonders gut zum Verschenken.

blomus

BROTkorb

„Delara“, verschiedene Farben, 10 x 25 x 25 cm



je 32.95



EIERBECHER

Edelstahl 18/10, stapelbar, ø 8,5 cm, 2er Set

4.99

EIERLÖFFEL

Edelstahl 18/10, 6er Set

9.99

GEFU

BUTTERDOSE

„Brunch“, Edelstahl / SAN-Kunststoff in Glasoptik, für 250 g Butter

14.95



GEFU

EIERKÖPFER

mit integriertem Salzstreuer, Edelstahl / Kunststoff, 16 cm, ø 3,5 cm

19.95



Reinigen Sie Ihre Glaskaraffe doch mal nachhaltig!

Mit Ihrem Kaffeesatz sieht sie im Handumdrehen wieder blitzblank aus. Hierzu lassen Sie den Kaffeesatz vorab trocknen und füllen anschließend ca. 2 Teelöffel in Ihr Glasgefäß. Danach einfach mit heißem Wasser übergießen und richtig schütteln. Nach etwa einer Stunde ist die Karaffe durch das nachhaltige Scheuermittel wieder wie neu und kann mit Wasser ausgespült werden.



WASSERGLAS

„Puccini“, 365 ml

3.95



bottels

GLASKARAFFE



„SUND“, Borosilikatglas, 1,1 l, integrierter Fruchtspieß und Filter, für kalte und warme Getränke, spülmaschinengeeignet, verschiedene Farben

29.95

WF

EIERKÖCHER

„Stelio“, Cromargan® matt, für 1 - 7 Eier, 350 Watt

49.99

~~59.99~~



Traumstart in den Tag.

Durch das extra große und geschmacksneutrale Keramik-Kegel-Mahlwerk sind bei der **Kaffeemühle Lorenzo** deutlich weniger Drehungen als bei herkömmlichen Mühlen erforderlich. Außerdem lässt es sich einfach nachjustieren, sodass immer das exakt gleiche Ergebnis auf der entsprechenden Stufe erzielt wird.



GEFU

KAFFEEMÜHLE

„Lorenzo“, nachjustierbares Keramikmahlwerk mit 11 Mahlstufen, bis zu 4 Tassen Espresso, 4 Tassen Filterkaffee oder 4 Tassen French Press, Skalierung für die Mahlgrade

49.95



LEOPOLD VIENNA

KAFFEEBEREITER

Glas/Edelstahl,
2 Tassen, 350 ml

22.95

8 Tassen, 1 l

29.95



cilio

KAFFEEFILTER

mit Stutzen,
Keramik, glasiert,
Gr. 4, ø 13,5 cm

15.95

cilio

MILCHAUFSCÄUMER

„aerolatte“, chrom,
H 21 cm,
inkl. 2 Batterien

19.95



GEFU

ESPRESSOKOCHER

„Emilio“,
für alle Herdarten geeignet,
einschließlich Induktion,
2 Tassen, 100 ml,
4 Tassen, 200 ml,
6 Tassen, 300 ml

ab 19.95

Perfekt aufgebriht!

Wussten Sie schon, ...

... dass man mit feuchtem Kaffeesatz kleine Kratzer in dunklen Holzmöbeln vertuschen kann? Einfach den Kaffeesatz mit einem kleinen Schwamm in die beschädigte Stelle füllen. Durch das im Kaffee enthaltene Öl wird die Stelle verschlossen.



SERIE „LOOP“, Glas,
spülmaschinengeeignet

LATTE MACCHIATOBECHER

365 ml

3.50



HENKELBECHER

260 ml

3.50



UNTERSETZER

11 cm 14 cm

2.50 3.50

SIMAX

TEEBEREITER

zylindrisch, mit Metallsieb,
Ø 13,5 cm, 1,3 l

19.99



Warm genießen!



FLÖTENKESSEL

Edelstahl, für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion, ca. 2,5 l

34.95



Tipp

Nutzen Sie Ihre Etageren doch mal als Dekoobjekt! Auf Ihrer Etageren können Sie für Ihre Gäste nicht nur besondere Leckereien in Szene setzen, auch eine schöne Tischdekoration ist ein Highlight für jede Kaffeetafel. Herbstlich, mit kleinen Windlichtern und LED-Kerzen, sowie bunten Blättern und Früchten, oder winterlich mit Tannenzapfen, Christbaumkugeln, Sternen und Nüssen, werden Sie garantiert zum Dekorationsstar! Hierbei sind Ihrer Kreativität natürlich keine Grenzen gesetzt.



ETAGERE

„Senso“, 2-stufig, H 30 cm, Ø 20 cm

19.95



ISOLIERKANNE

„Gusto“, Edelstahl / Lack, alfiDur Glaseinsatz, 100% dicht, praktische Einhandbedienung, 1 l

49.95



Salbei-Rosmarin-Tee

Zutaten für 1 Liter Tee

- 2 - 3 Ingwerscheiben
- 1 Liter frisches Wasser
- Saft einer Zitrone
- 2 - 3 Salbeizweige
- 2 - 3 Rosmarinzweige
- 2 - 3 EL Honig (je nach Geschmack)



TEEGLAS

„Novo“, Borosilikatglas, 360 ml

3.95

Zubereitung

Bringen Sie das Wasser zum Kochen. Schneiden Sie anschließend zwei bis drei möglichst dünne Ingwerscheiben ab und füllen Sie diese, zusammen mit dem ausgepressten Zitronensaft und Ihren Kräutern, in eine Teekanne oder Karaffe.

Gießen Sie nun das aufgekochte Wasser in das Gefäß und fügen Sie den Honig, je nach Belieben, zu. Lassen Sie alles etwa 15 Minuten gut durchziehen und nehmen Sie dann die Kräuter und Ingwerscheiben heraus.

Wenn Sie die Kräuter und den Ingwer nicht länger als angegeben im Wasser gelassen haben, können Sie diese ein weiteres Mal für einen zweiten Teeaufguss verwenden.

Tipp

Rezept





PURE SIGNS
KINDERBESTECK

„WOODY“, 4-tlg.
Edelstahl, spül-
maschinengeeignet

32.90

PURE SIGNS
KINDERGESCHIRR

„WOODY“, Set, 7-tlg., Inhalt:
Besteck, Teller, Tasse, und Schale
aus Porzellan, spülmaschinengeeignet

49.90



KINDERBESTECK

„Zwerge“,
Edelstahl 18/10
spülmaschinen-
geeignet, 4-tlg.

19.99



KINDERGESCHIRR

„Dschungeltiere“, 3-tlg., Inhalt: Henkel-
becher, Teller, Müllschale aus Porzellan,
spülmaschinengeeignet

19.99



„Hunger!“

Alle Kinderbestecke sind rostfrei
und spülmaschinengeeignet und
bestehen aus Cromargan® Edel-
stahl rostfrei 18/10, poliert.

**Wussten
Sie schon, ...**

... dass Kinderbestecke
ideal für kleine Essanfänger
sind? Sie sind von allen
Seiten abgerundet um
Verletzungen zu vermei-
den. Zudem sind die Griffe
breiter gestaltet, um das
Besteck einfach und sicher
in der Hand zu halten. Auch
das Gewicht der Löffel, Ga-
bellen und Messer ist in der
Regel reduziert, um die Klei-
nen optimal beim Lernen
zu unterstützen. So macht
jedes Essen einfach Spaß!

SIGG
TRINKFLASCHE

aus hochwertigem Aluminium, 400 ml,
verschiedene Farben und Motive, für
kohlenensäurehaltige Getränke geeignet!

je 18.95



MEPAL
WASSERFLASCHE

„Ellipse“, PET/Silikon, 100% dicht, für
kohlenensäurehaltige Getränke geeignet,
verschiedene Farben, 500 ml

ab 8.99



boddels®

ISOLIERFLASCHE

„Heet“, Edelstahl, 500 ml und 700 ml, verschiedene Farben

ab 24.95



Hält bis zu 12 Stunden warm und bis zu 24 Stunden kalt.

TRINKFLASCHE

„Twee“, Edelstahl, 500 ml und 800 ml, für kohlenensäurehaltige Getränke geeignet, verschiedene Farben

ab 19.95

Die „Boddels“ Trinkflasche besteht aus rostfreiem Edelstahl und lässt somit in Sachen Nachhaltigkeit keine Wünsche offen. Der griffige Silikonring im stylischen Design verhindert ein Abrutschen und lässt die Flasche zum echten Hingucker werden. Mit einer Hand und einem Knopfdruck lässt sich die Alleskönner-Flasche sogar entriegeln und verschließen.

THERMOBECHER

„Koffje“, Edelstahl, Ein-Hand Bedienung, 370 ml, verschiedene Farben

je 19.95

Hält Ihre Getränke bis zu 4 Stunden warm und 8 Stunden kalt. Einfache Reinigung dank Easy Clean Verschluss.



DRAHTBÜGELGLAS

mit Ring, verschiedene Größen

ab 3.99



Knusper-Crunch

Zutaten

- 100 g kernige Haferflocken (wahlweise auch Quinoa- oder Dinkelflocken)
- 90 g Nüsse nach Geschmack, zerkleinert oder als Kerne (z.B. Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne)
- 50 g Samen oder Kerne (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesamsamen (hell), Chia)
- ca. 25 g Amarant (gepufft)
- etwas Zimt und Salz
- 2 Teelöffel Rapsöl
- 2 Teelöffel Honig

Zubereitung

Heizen Sie den Backofen zunächst auf 180 °C vor und belegen Sie Ihr Backblech mit Backpapier.

Die aufgeführten Zutaten werden nun vermischt, auf dem Backblech verteilt und im unteren Drittel des Ofens etwa 10 Minuten gebacken, anschließend gewendet und für weitere Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) in den Ofen geschoben. Nach dem Abkühlen kann das Müsli in Gläser oder Vorratsdosen gefüllt werden.

Ersetzen Sie das Rapsöl einfach durch Apfelmus. Hiermit werden die Crunchies ebenfalls schön knusprig!



MEPAL

LUNCH POT

„Ellipse“, mit 2 Behältern für separates Aufbewahren, verschiedene Farben, oberer Behälter 200 ml, unterer Behälter 500 ml

14.99



LUNCHBOX

„CLIP & GO“, mit Gittereinsatz für 2. Ebene, extra Einsatz für Snacks, 100 % dicht, rechteckig 22,5 x 16,3 x 5,8 cm, 1,2 l

12.99

SALATBOX

„CLIP & GO“, mit separaten Einsätzen für Toppings und Dressing, transportsicher, 100 % dicht, rund ø 16,7 cm, H 9,5 cm, 1 l

9.99





SERIE „LA FORME PLUS“

Die Backformen-Serie aus dem Hause Kaiser, KAIRAMIC. LA FORME PLUS ist die beste und innovativste Form, die Kaiser auf dem Markt anbietet. Die edel glänzende und äußerst langlebige Form besticht durch eine Antihafbeschichtung für höchste Ansprüche. Die Bodenplatte ist aufgrund ihrer glasharten Emailierung besonders schnittfest und hochwertig verarbeitet, was für ein jahrelang gutes Erscheinungsbild der Backform sorgt.

SPRINGFORM

verschiedene Größen
ø 24 cm

34.95 ~~39.95~~

ø 26 cm

44.99

ø 28 cm

47.99

SafeClick



SafeClick - Mit einem Handgriff lässt sich der Verschluss komplett öffnen und der Springformring anschließend sehr leicht reinigen.

BUNDFORM

ø 22 cm

39.99



QUICHE- UND OBSTKUCHENFORM

schnittfest, ø 28 cm

29.99



KÖNIGSKUCHENFORM

30 cm

37.99



LEBKUCHENFORMER

Buchenholz, ø 5 cm, ø 7 cm,
mit Rezeptvorschlägen

ab 14.95



WESTMARK

LINZER-AUSSTECHFORM

Edelstahl, verschiedene Motive,
ø 5 cm

je 3.99



Wussten Sie schon, ...

... dass Sie harte Kekse ganz einfach wieder weich bekommen können? Bevor Ihre Kekse hart werden, schichten Sie sie in eine Blechdose und legen Sie auf jede Schicht etwas Brotpapier. So bleiben Sie lange frisch und weich. Bei harten Keksen können Sie geschälte, halbförmige Apfelstücke in die Dose geben. Durch die Feuchtigkeit werden die Kekse wieder weich. Tauschen Sie die Apfelstücke alle zwei Tage aus.



GEBÄCKPRESSEN-SET

Edelstahl, mit 10 Motivscheiben

29.95 ~~49.95~~



BACKBLECH

„Delicious“, verstellbar von
33 x 33 cm bis 33 x 52 cm

23.95



Naked Cake

Nussiger-Espresso Cake

Zutaten für eine 24 cm Springform:

- 4 mittelgroße Eier
- 80 g flüssiger Honig
- 260 g Zucker
- 260 ml Öl
- 200 ml Wasser (lauwarm)
- 8 TL Essigpulver
- 80 g dunkler Kakao
- 300 g Mehl
- 4 TL Backpulver und 2 TL Salz

Für die Creme:

- 1 kg Butter (Zimmertemperatur)
- 260 g flüssiger Honig
- 400 g Puderzucker
- 1 - 2 Prisen Salz

Für die Dekoration:

- 100 g flüssiger Honig
- 180 g Pekannüsse
- 100 g Mandeln
- Schleicherkraut oder Rosmarin

Zubereitung:

Rühren Sie die Eier mit Honig und Zucker schaumig und fügen Sie anschließend das Öl, lauwarmes Wasser, Essigpulver und Kakao hinzu. Geben Sie Mehl, Backpulver und Salz auf die Teigmasse und heben Sie die Zutaten unter. Füllen Sie anschließend den Teig in Ihre Springform. Die Backzeit beträgt etwa 40 Minuten (Stäbchenprobe).

Lassen Sie Ihren Kuchen nach dem Backen etwa zwei Stunden auskühlen, um ihn anschließend in drei bis vier gleich dicke Teile zu schneiden.

Währenddessen können Sie die Creme vorbereiten. Hierzu schlagen Sie die weiche Butter etwa fünf bis sechs Minuten auf bis sie richtig hell ist und geben Sie nach und nach Honig und Puderzucker hinzu. Die Masse kann, je nach Geschmack, mit etwas Salz verfeinert werden.

Für die nussige Dekoration rösten Sie nun etwa 140 g Pekannüsse und die Mandeln ohne Fett an. Fügen Sie anschließend den Honig zu. Karamellisieren Sie die Honig-Nuss-Mischung nun unter ständigem Rühren und lassen Sie sie danach auf einem Blech mit Backpapier abkühlen.

Die einzelnen Böden werden nun mit der Buttercreme bestrichen (2/3 der Creme für die Böden, 1/3 für die Dekoration) und am Rand sauber abgestrichen. Die übrige Buttercreme platzieren Sie auf dem oberen Boden und legen die Pekannüsse auf den Kuchen. Für eine schönere Optik empfiehlt es sich, die restlichen Nüsse in die freien Lücken zu füllen.



zenker

KUCHENSCHNEIDHILFE-SET

3-tlg., Kuchenschneidhilfe ø 26 - 28 cm,
Glasurmesser 30 cm, Kuchenretter 27 x 28 cm

37.99 ~~42.99~~

Tip

Backen Sie diesen Kuchen mal mit einer 20er Springform. Hierzu verringern Sie die Menge der Zutaten einfach. Den fertigen Boden teilen Sie in 4 - 5 Schichten. **Ganz nach dem Motto: Klein aber oho!**

Rezept



Gilikon

SERIE „INSPIRATION“

Alle Artikel der Serie sind spülmaschinengeeignet, lebensmittelecht und hitzebeständig bis 200 °C.

XL AUSROLLMATTE

„Inspiration“,
60 x 40 cm

24.99



BACKFORMROLLER

„Inspiration“, ø 4,5 cm

14.99



BRAT- UND BACKPINSEL

„Inspiration“,
32 x 3 cm 42 x 4 cm

8.99

9.99



TOPF- UND TEIGSCHABER

„Inspiration“,
22,5 x 3,5 cm 28 x 5,5 cm

8.99

9.99



GARNIER- UND CREMESPRITZEN-SET

6-tlg., Edelstahl, 5 Edelstahltüllen, inklusive Adapterscheibe für weitere Einzeltüllen aus dem Kaisersortiment

34.99



Mit dem praktischen **Easy Whip PLUS** gelingt lockere Schlagsahne einfach und schnell. Im Kühlschrank hält die fertige Schlagsahne dann bis zu 10 Tage lang. Ganz einfach und ohne Konservierungsmittel.



SAHNEBEREITER

„Easy Whip PLUS“,
Edelstahlflasche,
für lockere Schlagsahne, 0,5 l

39.95

EINWEGKAPSELN

10er Pack

5.99



Glas

SIMAX

GLAS-MESSBECHER

hitzebeständig von +300 °C bis -40 °C, geeignet für Mikrowelle und Elektroherde, spülmaschinengeeignet, 0,5 l 1 l

8.99 9.99

ZASSENHAUS

KÜCHENTIMER

„Speed“, analog, mit Magnet, ø 7 x H 3 cm, verschiedene Farben

je 14.95



Party-Brötchen

Zutaten für 25 Brötchen

- ½ rote Chilischote (feingehackt, ohne Kerne)
- 500 g Mehl nach Wahl (z.B. Dinkel oder Vollkorn)
- 500 g Quark, Magerstufe
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 - 3 EL Honig
- 2 TL Salz
- Mohn, Sesam und Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Und so funktioniert es:

Heizen Sie den Backofen auf 200 °C (Umluft) vor.

Füllen Sie zuerst Mehl, Eier, Backpulver, Quark, Salz, Honig und die fein gehackte Chilischote in eine Rührschüssel und kneten Sie das Ganze gut durch. Lassen Sie den Teig nun mindestens eine Stunde ruhen. Falls nötig können Sie noch etwas Wasser (etwa 50 ml) hinzufügen und den Teig noch einmal durchkneten, damit er gut aufquillt.

Teilen Sie anschließend den Teig in gleichgroße Teile und füllen ihn in kleine Brotbackformen oder legen Sie die einzelnen Stücke direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Je nach Geschmack können Sie Mohn-, Sesam- oder Sonnenblumenkerne auf den Teig geben und diese etwas andrücken.

Schieben Sie nun die Form oder das Blech in den Backofen (mittlere Schiene). Nach 15 Minuten sind die Brötchen fertig.



mit Rezept-
Vorschlägen!

BIRKMANN

MINI-KASTENFORM

Antifhaftbeschichtung,
für 8 kleine Brote oder Kuchen,
35 x 27 x 4 cm

17.95



Der Römertopf Brottopf sorgt auch nach einigen Tagen noch für ein Geschmackserlebnis Ihrer aufbewahrten Brote und Brötchen. Gefertigt aus atmungsaktivem Naturton mit Löchern zur Belüftung an beiden Seiten des Unterteils, ist eine perfekte Luftzirkulation im Inneren garantiert. Besser geht's nicht!

RÖMERTOPF- BROTTOPF

gebrannter Naturton,
40 x 28 x 20 cm, weiß,
mit Innenglasur

79.95



BIRKMANN

GÄRKÖRBCHEN

natürliches Peddigrohr,
verschiedene Größen
und Formen

ab 15.49

Auch als Brotkorb ein
echter Blickfang!



BIRKMANN

Kastenbrotform

Stahlblech, emailliert,
sauerteigbeständig,
mit Rezeptheft
25 cm, 2 l 30 cm, 2,5 l

29.95 32.95

BIRKMANN

BAGUETTE-BACKBLECH

antifhaftbeschichtet,
perforiert, mit Wölbungen
für 3 Baguettes à
250 g - 300 g,
mit Rezepten,
38,5 x 28 cm

15.95



Tipp

Diese selbstgemachten Kerzen muss man einfach lieben! Denn sie sind ein besonders persönliches Geschenk zum Geburtstag, zu Weihnachten oder sogar zur Taufe. Und mit einer passenden, schönen Verzierung sind sie für jeden Anlass geeignet.

Wunschlicht



MINI-TULPENGLAS

220 ml, mit Deckel

1.59

STURZGLAS

290 ml, mit Deckel

1.99

Das Granulat und weiteres Zubehör für die Kerzen, bekommen Sie in jedem gut sortierten Bastelgeschäft.

Lippenbalsam

Tipp

Darf's ein wenig farbenfroher sein? Dann nutzen Sie doch einfach Lebensmittelfarbe, die in sämtlichen Farben unter den Wachs gemischt werden kann.



Butterweich!

SCHRAUBDECKELGLAS

70 ml

0.99

Zutaten für ca. 50 g

- Etwa 2 Teelöffel Bienenwachs (ungebleicht)
- ½ Teelöffel Honig
- 7 - 8 Teelöffel Olivenöl
- 1 Vitamin E-Kapsel

Zubereitung

Erhitzen Sie das Bienenwachs in einem Topf (Wasserbad) bis alles komplett weich ist. Fügen Sie anschließend den Inhalt der Vitamin E-Kapsel sowie den Honig und das Olivenöl zu und verrühren Sie sämtliche Zutaten gut miteinander. Anschließend können Sie Ihre neue Lippenpflege im Gläschen aufbewahren oder hübsch gestaltet verschenken.



Geschenke aus der Küche

Ob Kuchen oder selbstgemachtes Brot im Glas: **Weckgläser** sind einfach für viele Zwecke geeignet. Sie dienen zur Aufbewahrung von Gewürzen und getrockneten Kräutern, als Blumenvase oder aber auch zum Servieren von selbstgemachten Dips, Brotaufstrichen und Nachspeisen. Wer ein originelles Geldgeschenk sucht, verschenkt sein dekoriertes Glas als Sparbüchse; und auch im Büro sind sie eine große Hilfe, um z.B. Büroklammern unter Kontrolle zu bringen.

Salbei-Walnuss-

Zutaten für 3 - 4 Portionen

- 7 - 9 Salbeiblätter
- 60 g Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan gehobelt
- 7 - 9 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mit einem Mixer Walnüsse, Salbeiblätter, Knoblauch und Parmesan zerkleinern. Das Olivenöl hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.



STURZGLAS

160 ml, mit Deckel

1.69



che!



STURZGLAS

750 ml, mit Deckel

2.59



-Pesto

Das ideale Geschenk für den besonderen Abend und echte Gourmets!



RUNDRANDGLAS

Tulpe, 500 ml, mit Deckel

2.19



Tip

Mit den selbstgemachten **Schoko Crossies** haben Sie immer das richtige Geschenk dabei. Ruckzuck zusammengerührt sind sie ein schönes Mitbringsel für einen netten Abend unter Freunden. Hierzu benötigen Sie einfach nur Schokolade und Cornflakes. Gerne können Sie hierbei die zuckerfreie Cornflakes Variante nehmen, da in der Schokolade bereits genug Süße vorhanden ist.

Verfeinern Sie Ihren Kuchen, Crêpe oder das Eis mit dieser extravaganten Note!

Karamell-Topping

FLASCHE

250 ml, mit Deckel

1.99



Rezept

Zutaten für 200 ml

- 120 g Kristallzucker
- 200 ml Sahne
- 1/2 TL Meersalz

Zubereitung

Füllen Sie den Kristallzucker zum karamellisieren in einen Topf, ohne ihn dabei zu rühren. Anschließend gießen Sie die Sahne zu und erhitzen alles bis, sich der Zucker aufgelöst hat. Geben Sie im Anschluss das Meersalz in die Sauce. In einer etwa 200 ml großen, geschlossenen Flasche hält sich die Sauce etwa 4 Wochen und kann als besonderes Geschenk für die Liebsten hübsch verziert werden.

Starke Würzprofis

Tipp

Verlängern Sie Ihr Geschmackserlebnis bei Gewürzen durch die richtige Lagerung. Um Ihre Zutaten länger frisch zu halten, empfiehlt sich eine dunkle, trockene und luftdichte Lagerung. Der größte Feind der Gewürze ist die Feuchtigkeit, die besonders im Kochbereich vorhanden ist.

ZASSENHAUS

PFEFFER- UND SALZMÜHLE

„Frankfurt“, H 18 cm, Olivenholz, Hochleistungs-Keramikmahlwerk, perfekte Mahlgradeinstellung von pulverfein bis grob gemörsert, 25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk



je 64.95

... dass sich Papayakerne sehr gut als milder Ersatz für Pfeffer eignen? Vorab getrocknet im Backofen bei ca. 50 °C, begünstigen sie zudem noch den gesunden Stoffwechsel.



25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk

PFEFFER- UND SALZMÜHLE

„Daman“, Acryl/Edelstahl, H 16 cm

je 54.90

Wussten Sie schon, ...



zyliss

KNOBLAUCHPRESSE

„Susi“, Aluminium, spülmaschinengeeignet, integrierter Reinigungsstempel

19.95



Knoblauch pressen ohne lästiges Schälen. Leicht zu handhaben und ganz einfach zu reinigen.

Tipp

Lieben Sie bestes Aroma?

Dann zerkleinern Sie Ihre Gewürze erst direkt vor der Nutzung. Gerade bei Kräutern ist dieser Hinweis lohnenswert. Bei getrockneten Gewürzen empfiehlt es sich diese noch einmal im Mörser aufzubrechen.

ZASSENHAUS

GEWÜRZREIBE

Gusseisen/Buchenholz, zum Zerreiben und Zermahlen von Gewürzen, ø 8 x H 9 cm

34.95



Die Gewürzreibe mit spezieller Boden-Riffelung und Vorratsfach aus robustem Gusseisen eignet sich zum Zerreiben und Zermahlen von Gewürzen und trockenen und frischen Kräutern. Obwohl die Reibe relativ klein ist, mahlen sich die Kräuter etc. schon aufgrund des hohen Materialgewichts des Mörsers quasi von alleine.

GEFU

MUSKATMÜHLE

„Moscata“, mit Laser Cut Schneidwerk, inklusive Aufbewahrungsbehälter mit Aromaverschlusskappe

28.95



KESPER

GRANITMÖRSER

poliert, ø 16 cm, mit Stößel

19.99





SERIE „PROFI PLUS“

Diese Serie ist aus Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10, wasserdicht, spülmaschinengeeignet

RÜHRBLITZ

L 27 cm

22.99

PENDELSCHÄLER

L 19 cm

24.99

ZITRONENSCHABER

L 14,5 cm

12.99

GEMÜSESCHÄLER

L 19 cm

12.99

KARTOFFELSTAMPFER

L 28,5 cm

24.99

SCHAUMLÖFFEL

flach, L 36,5 cm, ø 12 cm

22.99

BACKSCHAUFEL

Edelstahl/Kunststoff, L 32 cm

22.99

Tipp

Mit diesen Superhelden von WMF haben Sie die volle Power für Ihre Küche! Ob Wender oder Rührblitz – jeder ist ein Profi auf seinem Gebiet und die formschönen Griffe liegen zudem noch bestens in der Hand. Das einheitliche Design der Artikel passt gut in die modernen Küchen von heute! Und wenn sie mal nicht im Einsatz sind, können Sie griffbereit an die Wand gehängt werden.

Richtige Superhelden!





Windmühlmesser®

SCHNEIDBRETT

mit Griff, handgefertigt aus Olivenholz, 27,5 x 13 x 1,8 cm

16.99



GEMÜSEMESSER

„Klassiker“, nicht rostfrei, gerade Klinge, Griff Buchenholz, 85 mm

12.99



VICTORINOX

TOMATENMESSER

„Classic“, 11 cm, Wellenschliff, spülmaschinengeeignet, verschiedene Farben

je 4.99



Geschmiedete Perfektion



WÜSTHOF

SERIE „CLASSIC IKON“

Balance und Ergonomie – die spezielle Kropfform sorgt für die optimale Balance und ermöglicht das Nutzen und Nachschärfen der gesamten Klingenlänge. Die ergonomisch geformten Griffschalen sind dauerhaft vernietet und sorgen für einwandfreie Hygiene und Pflege.



SCHINKENMESSER

Scharfe Klinge zerteilt und portioniert Braten, Schinken oder Geflügel – roh oder gegart, Klinge 20 cm

95.00



FILIERMESSER

Flexible Klinge garantiert hauchdünnes und präzises Filetieren von Fisch und Fleisch, Klinge 16 cm

85.00



SANTOKU

Durch die Kullen entstehen Luftpolster, die das Ankleben von dünnen Scheiben auf der Klinge verhindern, Klinge 17 cm

105.00



KOCHMESSER

Der Alleskönner zum Wiegen und Hacken sowie zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, Klinge 16 cm Klinge 20 cm

95.00

105.00



ABZIEHSTEIN

Körnung: J 1000/J 3000

67.00

Ganz ohne Kohlenhydrate

Wussten Sie schon, ...

... dass normale gekochte Nudeln pro 100 g ca. 150 Kalorien haben? Gemüsenudeln dagegen haben bei gleicher Menge nur 20 - 35 Kalorien.

zoodles

GEFU

SPIRALSCHNEIDER

„Spiralfix“, Edelstahl/Kunststoff, spülmaschinengeeignet, 4 verschiedene Schnittbreiten rutschfester Auffangbehälter, 400 ml

39.95



Die robuste Presse verwandelt gekochte Kartoffeln spielend leicht in feinen Brei.



GEFU

SPIRALSCHNEIDER

„Spirelli“ 2.0, für feste Lebensmittel bis ø 6 cm, Gemüsehalter mit 3 Edelstahlstiften, Julienne-Endlos-Spiralen, 2 Spiralfomate: 2 x 3 mm und 3,5 x 5 mm, japanische Edelstahl-Spezialmesser

24.95

GEFU

KARTOFFELPRESSE

Edelstahl, rostfrei, zerlegbar, spülmaschinengeeignet, L 31 cm

42.95

GEFU

GOURMET-HOBEL

„Violino“, Messer aus Klingensteinahl, Schneidstärke von unten einstellbar, leichtes Austauschen der Messer, 3 verschiedene, austauschbare Schneidflächen, 1 Restehalter, 1 Aufbewahrungsbox für die Schneidflächen, schneidet Juliennestreifen (4 und 5 mm), Würfel (2 und 3 mm), Scheiben (stufenlos von 0 bis 5 mm)

85.00



WESTMARK

REIBE

„Technicus Pro“, fein, Edelstahl, rutschfest, B 3,5 cm

16.99



zyliss
KÜCHENGERÄTE

TROMMELREIBE

Aluminium beschichtet, inkl. 4 Trommeln aus hochwertigem Edelstahl: Bircher Universaltrommel zum Raffeln, Scheibentrommel zum Schneiden, Trommel zum Reiben, feine Reibe.

129.00





GUSSPFANNE

„Nowo Titanium“, Aluminium-Kokillen-Guss, induktionsgeeignet, mit abnehmbarem Griff, dadurch backofentauglich, ø 28 cm



109.95



Ein Deckel im Wert von 24.95 € gratis dazu!

Für beste Kochergebnisse sorgen der ca. 8 mm starke Pfannenboden und die dauerhaft beständige und schnittfeste Antihafversiegelung.

GUSSPFANNE

„Nowo Titanium“, Aluminium-Kokillen-Guss, induktionsgeeignet, mit abnehmbarem Griff, dadurch backofentauglich, 28 x 28 cm



119.95



Ein Deckel im Wert von 29.95 € gratis dazu!

Optional abnehmbare Stiele machen die Pfannen der Nowo-Serie obendrein zur backofentauglichen Auflaufform.

FISCHPFANNE

„Nowo Titanium“, Guss, induktionsgeeignet, mit abnehmbarem Griff, dadurch backofentauglich, oval, 38 x 28 x 5,5 cm



134.95



GLASDECKEL

oval, 38 x 28 cm

32.95

Bietet Platz für einen ganzen Fisch oder mehrere Fischfilets. Ebenfalls super als „Schnitzelpfanne“ zu benutzen.

Punktgenau braten!



HAUSHALTSTHERMOMETER

digital, Kunststoff, Messbereich -50 °C bis +200 °C, universell einsetzbar für die optimale Temperatur von Teewasser, Wein, Babynahrung, Suppen, Braten etc.

14.99



Wussten Sie schon, ...

... dass das perfekte Steak bei mindestens 180 °C gebraten wird und vorzugsweise erst nach dem Braten gewürzt wird. Die gewünschte Garstufe kann mit einem Bratenthermometer anhand der Innentemperatur des Fleisches bestimmt werden. Von Rare (blutig/Englisch) bei 45 °C, Medium (hellrosa) bei 55 °C, Medium (Rosa) bei 60 °C bis hin zu Well Done (durch) bei 70 °C lassen sich die Geschmäcker bestens ermitteln. Vor dem Servieren sollten Ihre Steaks etwa 1 - 2 Minuten pausieren, da der Fleischsaft sich in dieser Zeit noch im Fleisch verteilt.



PFANNE

„WMF Profi“, Cromargan Edelstahl Rostfrei 18/10, poliert, induktionsgeeignet und spülmaschinengeeignet, ø 28 cm

79.99



PFANNE

„Steak Profi“, langlebige Duraquartz®-Beschichtung, schnelle Temperatur-Reaktion dank RAPID HEAT CONTROL, induktionsgeeignet, backofenfest ø 24 cm ø 28 cm

99.99

119.99





SERIE „PERFECT“

Cromargan®, Edelstahl Rostfrei 18/10, induktionsgeeignet, mit Restdrucksicherung

Mit diesem Schnellkochtopf-Set sparen Sie Platz und Zeit bei gleichmäßigen Garergebnissen. Dabei bleiben wichtige Nährstoffe und Vitamine erhalten. Weiterhin verfügen die Töpfe über eine Innenskalierung, die genaues Dosieren ermöglicht.



Set

SCHNELLKOCHTOPF-SET

3,5 l und 4,5 l

179.00

SCHNELLKOCHTOPF

ø 22 cm, 2,5 l

99.99

ø 22 cm, 4,5 l

ø 22 cm, 6,5 l

139.99

159.99

Professionell



CRÊPES-PFANNE

„Delta“, Aluguss, induktionsgeeignet, ø 28 cm

39.99 ~~47.95~~



PFANNE

„Bari“, induktionsgeeignet, Granitium-Antihaftversiegelung in Steinoptik, Temperaturanzeige im Griff

ø 24 cm

44.99

ø 28 cm

49.99

Die unkomplizierte Pfanne in Steinoptik: Das Braten von knackigem Gemüse und saftigem Fleisch oder Fisch wird in dieser Pfanne zum einfachen und fettarmen Vergnügen. Die extrem widerstandsfähige Granitium-Antihaftversiegelung aus fünf Schichten ist perfekt für den intensiven Gebrauch.



Bunte Pfefferbutter

Zutaten für 8 Portionen

- 250 g Butter (Raumtemperatur)
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 2 EL weiße Pfefferkörner
- 2 grüne Pfefferrispen
- 3 EL Pfefferbeeren (rot)
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Worcestershire Sauce

Die weiche Butter schaumig rühren. Den grünen Pfeffer von den Rispen abtrennen und zusammen mit den schwarzen und weißen Pfefferkörnern in einem Mörser zerkleinern. Anschließend die Pfeffermischung in die weiche Butter einrühren und mit einem Spritzer Worcestersauce und etwas Salz abschmecken. Die Buttermasse auf ein Stück Alufolie geben und als Rolle formen. Die Rolle etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Anschließend Alufolie entfernen, die Rolle in den roten Pfefferbeeren wälzen und zu gegrillten Steaks genießen.



Klassisch Gusseisen



BRATENTOPF

oval,
33 x 12,9 cm, 7 l

179.00 ~~199.00~~

BRATENTOPF

rund, ø 24 cm, 4,2 l

149.00



BAUERNPFANNE

mit Glasdeckel, induktions-
geeignet, 28 x 7,5 cm, 3,25 l

89.95



inkl.
Holzwender,
Chopsticks,
Abtropfgitter und
Glasdeckel

WOK

ø 36 cm

119.00 ~~139.00~~

GRILLPFANNE

backofengeeignet,
26 x 26 x 3,5 cm

79.95

Die Grillpfanne nimmt die Hitze
schnell auf, verteilt sie optimal und
sorgt bei Fisch, Fleisch und Gemüse
für das typische Grillmuster.



BRATPFANNE

ø 28 cm

69.95

Die emaillierte Gusseisenpfanne sorgt für
optimale Hitzespeicherung.
Nach kurzer Zeit kann die Energiezufuhr
reduziert werden – das spart Strom und
erhält das Aroma der Lebensmittel.



Dampfgaren – die schonende Zubereitung

Garen im WMF Vitalis ist Schongang für Gemüse, Fisch und Fleisch. Der Dampfgarer ist ein geschlossenes System für den Herd. Im Bräter wird Flüssigkeit zum Kochen gebracht. Die Zutaten auf dem Garblech garen im aufsteigenden Dampf, ohne mit Wasser in Berührung zu kommen. Das integrierte Thermometer im Glasdeckel ermöglicht die Kontrolle von außen, ohne den Deckel abzuheben. Der Garkvorgang wird also nicht durch unnötigen Energieverlust unterbrochen. Zusätzlich eignet sich der Vitalis ohne Einsatz auch zum Kochen, Braten und Schmoren.



AROMA DAMPFGARER

„Vitalis“, Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10, ø 28 cm, induktionsgeeignet, Set 3-tlg.: WMF Vitalis Aroma Dampfgarer, Aroma Garblech, Gardeckel mit integriertem Thermometer

149.00

Tipp

Das Sous-vide-Garen!

Bei dieser Technik werden die Lebensmittel vakuumverpackt in einen Beutel gegeben und dann mit dem Dampfgarer gegart. Hierbei entsteht zartes Essen mit natürlichem und intensivem Aroma.



DÜNSTEINSATZ

Edelstahl, rostfrei, für Töpfe von ø 14 - 26 cm, spülmaschinengeeignet

12.99



Perfekt zum schonenden, fettarmen und vitaminerhaltenden Garen im Wasserdampf. Der Dünsteinsatz ist faltbar und dadurch platzsparend.

Pilz-Risotto aus dem Dampfgarer

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Rundkornreis
- 350 ml Brühe
- 150 ml trockenen Weißwein
- je 1 Prise Pfeffer und Salz
- 250 g Pilze
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Stange Lauch
- etwa 2 EL Öl nach Wahl
- 100 g Parmesan

Zubereitung:

Garen Sie zunächst den Reis zusammen mit der Brühe und dem Weißwein bei 100°C für etwa 15 Minuten in einer ungelochten Garschale. Währenddessen schneiden Sie die Zwiebel fein und putzen Sie Ihre Pilze, die ebenfalls in feine Scheiben geschnitten werden. Dünsten Sie nun Ihr vorab gehacktes Lauch und die fein zerkleinerte Petersilie, mit 2 Esslöffeln Öl in der Pfanne an. Fügen Sie den gepressten Knoblauch etwas später zum kürzeren Andünsten zu. Mischen Sie die Pilz-Gemüsemischung unter Ihr Risotto und garen Sie alles für 4-5 Minuten weiter. Gegebenenfalls können Sie etwas Brühe nachfüllen. Für eine besonders würzige Note, mengen Sie nun noch den Parmesan, sowie Salz und Pfeffer unter Ihr Gericht, und fertig ist ein gesundes Mittagessen!

Rezept

**NEUE FARBE:
BROMBEER**



**auch in
anderen
Farben
erhältlich**

EMAILLEGESCHIRR-SET

5-teilig,
Fleischtopf 16, 20, 24 cm,
Kasserolle 20 cm, Pfanne 28 cm

219.00
~~300.19~~

PROBIERTOPF

16 cm, in Farben
Smaragd, Kristallblau
oder Arcticweiss

29.99
~~60.00~~



Topfit!

OMAS BRATPFANNE

29 x 18 cm,
33 x 20 cm
oder
37 x 22 cm

ab 29.99



**Classic Schwarzemaile für
schmackhafte Gerichte**

Optimale Brat- und Backergeb-
nisse, hervorragende Wärme-
leitung mit Bräunungseffekt.

TOPFSERIE „WEISS“

Hochwertiges Email Geschirr
für garantiert schnelle Erwär-
mung des Kochgutes

FLEISCHTOPF

ø 16 cm oder 20 cm

ab 39.99



BRATPFANNE MIT DECKEL

26 x 26 cm,
32 x 22 cm
oder
37 x 26 cm

ab 41.99



BACKBLECH

„Multiflex“, variabel
für alle Backrohre
einstellbar,
nieder oder
hoch

ab 39.99



KASSEROLLE

ø 14 cm, 18 cm
oder 22 cm

ab 29.99



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492

Die Gmundner Keramik ist ein Stück lebende Geschichte und Tradition aus Österreich.

Die Handarbeit „Made in Austria“ macht das unverwechselbare Geschirr vom Traunsee so unverwechselbar – bis zu 60 Handgriffe sorgen dafür, dass jedes Stück einzigartig ist. Gmundner Keramik Spülmaschinenfest und für die Mikrowelle geeignet.



**Design
Neuheit**

SERIE „WEISSGEFLAMMT“

Manchmal muss man die Dinge aufs Wesentliche reduzieren, um ihre wahre Schönheit ans Licht zu bringen. Die erhabene Flammung macht das Muster sanft spürbar und gerade in dieser Schlichtheit liegt die besondere Kraft des neuen Designs Weißgeflammt!

WASSERKRUG

1,2l

45.40

SCHÜSSEL

ø 23 cm

39.90

PLATTE

oval, 33 x 26 cm

35.90

SCHALE

ø 17 cm

17.90

SALZ/PFEFFER SET

gerade, H 7 cm

39.90

SPEISETELLER

„Gourmet“,
ø 27 cm

25.40

PASTATELLER

„Gourmet“,
ø 29 cm

35.90

Pures Design

in klarer Form



SERIE „MANUFACTURE“

Porzellan, Tassen, Schalen und Teller in verschiedenen Farben für den individuellen Tisch, spülmaschinengeeignet

GOURMETTELLER

„Manufacture Rock“ oder „Manufacture Rock blanc“
ø 32 cm

je 29.90

PASTATELLER

„Manufacture Rock“ oder „Manufacture Rock blanc“
ø 28 cm

je 19.90

WEISSWEINKELCH

„Manufacture Glass“, 2er-Set, 24 cm, 365 ml

je 29.90

VASE

„Collier Noir“, Perle hoch, 16 cm

29.90

Perle klein, 11 cm

14.90

DEKANTER

„Cheers Ecco“, 1,3 l

29.95



GLASSSERIE „CIAO+“

spülmaschinenfest

Die Leonardo Gläser der Serie ciao+ sind dank innovativer High-Tech-Formel sehr robust – sie zeichnen sich durch eine höhere Schlagfestigkeit und Stabilität aus und sind dabei kristallklar und klangschön.



ROTWEINKELCH

43 cl



WEISSWEINKELCH

30 cl



BURGUNDERGLAS

66 cl



SERIE „NUOVA“

Cromargan®
Edelstahl Rostfrei 18/10,
spülmaschinengeeignet

**6er
Sets**

ESPRESSOLÖFFEL

L 11 cm

12.99



KAFFEELÖFFEL

L 13,5 cm

14.99

LATTE MACCHIATO-LÖFFEL

L 19 cm

19.99



**Wussten
Sie schon, ...**

**... dass es für
jede Käsesorte
das perfekte Käsemesser gibt?**

Zum Schneiden von Hart- und
Schnittkäse empfiehlt sich
besonders das Käsemesser oder
ein Käsebeil. Bei verschiedenen
Käsesorten auf einer Käseplatte
reichen Sie am besten unter-
schiedliche Messer dazu, um
eine Verfälschung der Aromen
zu verhindern und damit Sporen
von Edelpilz-Käsesorten nicht
übertragen werden.



KÄSEMESSER

„NUOVA“
2-tlg.

24.99

Rostfrei!



BESTECK

„NUOVA“,
4-tlg.

12.99



SERIE „KULT“

Cromargan®
Protect Edelstahl
Rostfrei poliert,
spülmaschinengeeignet

BESTECK

„KULT“,
30-tlg.

249.00



SEKTKELCH

19 cl

je 4.95



BIERTULPE

41 cl



WASSERGLAS

30 cl



COGNACSCHWENKER

38,5 cl



GRAPPAGLAS

21 cl

SERIE „BITZ“

Die Serie Bitz lässt dänisches Design in robuster Steinzeug-Optik erstrahlen. Mit den Artikeln dieser Serie haben Sie ein echtes Unikat auf Ihrem Küchentisch, denn jedes einzelne Teil wird mit einer matten Glasur gebrannt, die die Farben immer etwas anders ausfallen lässt.

Die Artikel sind spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet. Auch im Backofen halten sie Temperaturen bis zu 220 °C stand. Bei dieser Serie ist ein rustikaler und farbreicher Look garantiert, der bei Ihren Freunden sicherlich für Gesprächsstoff und ein besonderes Erlebnis am Esstisch sorgt.

SALAT-BOWL

30 cm
59.95



SPEISETELLER

27 cm
18.49



Bitz

SERVIERPLATTE

oval, 45 x 34 cm
oder rund 40 cm

79.95

verschiedene
Farben

BOWL

14 cm

je 12.99



FRÜHSTÜCKSTELLER

21 cm

14.99

DIPSCHALE

12 cm

9.99

KAFFEEBECHER

300 ml

je 9.99



SUPPETELLER

18 cm

je 18.49





EISWÜRFEL

„Whisky“, Set 4-tlg.,
Edelstahl,
wiederverwendbar

17.99



Nachtmann

LONGDRINKBECHER

„Noblesse“, spülma-
schinenfest, 375 ml

17.95



4er
Sets



Nachtmann

WHISKYBECHER

„Noblesse“, spülma-
schinenfest, 295 ml

17.95

Nachtmann

WHISKY-SET

„Noblesse“,
3-tlg., Inhalt:
Karaffe mit
Stopfen, 0,75 l,
2 Whisky-Becher

89.90



Im Sommer genießen Sie gerne mal einen schönen Hugo mit Limette und Minze? Ihr Lieblingsgetränk können Sie natürlich auch heiß im Winter trinken.

Heißer Hugo

Zutaten für 4 - 5 Portionen

- 1 Bio-Limette
- 1,5 Liter Weißwein
- 350 ml Holunderblütensirup
- 7 - 8 Zweige Minze
- 1 Stange Zimt

Zubereitung

Geben Sie den Saft Ihrer Limette sowie die abgeriebene Schale in einen Topf, füllen Sie anschließend den Weißwein (trocken oder halbtrocken) und Holunderblütensirup zu und erhitzen Sie die Zutaten ohne sie dabei aufzukochen.

Die Menge an Sirup ist abhängig von dem Säuregehalt Ihres Weines. Verteilen Sie das Getränk und die Minze auf hitzebeständige Gläser, und dekorieren Sie Minzblätter und Limettenscheiben dazu. Zur Verfeinerung empfiehlt sich auch noch, je eine viertel Stange Zimt in die Gläser zu geben.

Liquori Bormioli
ITALY

TRINKGLAS

Borosilikatglas, doppelwandig,
spülmaschinenfest, 350 ml

19.95

2er
Set

Lecker!

Tip

Anstatt Weißwein können Sie für eine besonders würzige Note auch Glühwein verwenden. Hierbei sollten Sie etwas an Holunderblütensirup sparen.

Bei der alkoholfreien Variante kann der Weißwein durch alkoholfreien Sekt/ Wein oder Ginger Ale ersetzt werden.

Rezept



St. Barti

TOPFLAPPEN

100% Baumwolle,
verschiedene Farben,
22 x 22 cm

5.95

TOPPHANDSCHUH

100% Baumwolle,
verschiedene Farben,
31 x 15 cm

7.95



PFEFFER- UND SALZMÜHLE

„Frankfurt“, H 18 cm, Olivenholz,
Hochleistungs-Keramikmahlwerk,
perfekte Mahlgradeinstellung
von pulverfein bis grob gemörsert,
25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk

 je 64.95

Verkauf solange der Vorrat reicht. Dieses Magazin ist eine von EK/servicegroup zusammengestellte Gemeinschaftswerbung der angeschlossenen Häuser. Es kann deshalb nicht ausgeschlossen werden, dass im Einzelfall nicht alle im Magazin bezeichneten Artikel zur Verfügung stehen. Sofern Liefermöglichkeit besteht, wird versucht, diese kurzfristig zu beschaffen. Änderungen in Form und Dekor sowie Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Farbabweichungen sind möglich. Alle Angaben ohne Dekorationsmaterial. Alle Preise in Euro. Alle Streichpreise sind unverbindliche Preisempfehlungen der Hersteller.

EK/servicegroup eG, Elpke 109, 33605 Bielefeld, Telefon: +49 521 2092-0, E-Mail: info@ek-servicegroup.de, Internet: www.ek-servicegroup.de

EK/servicegroup eG wird vertreten durch: Vorsitzender des Aufsichtsrates: Wilhelm Behrends, Vorstand: Franz-Josef Hasebrink (Vorsitzender), Martin Richrath, Susanne Sorg, Registergericht: Amtsgericht Bielefeld, Genossenschaftsregister Registernummer: Nr. 229, Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz (UStG): DE124003623, verantwortlicher im Sinne des Presserechts: Thomas Rahenkamp.

Offner

geschenke, trends & mehr

J.M.Offner Immobilien GmbH • Offnerplatzl 1 • 9400 Wolfsberg
GF: Mag. Christina Kulterer • Telefon 04352/52500-7600
www.geschenke-offner.at

Zugestellt durch 