

KÜCHENCHEF

Nr. 2/2018

KÜCHEN CHEF

Kochen • Essen • Trinken • Genießen

**BURGER-
PARTY**

Inspirierende neue
Kreationen

Lust auf Lamm

Herrlich zart und
einfach delikates

Lieblingsküchen

Fantastische Ideen
und aktuelle Trends

Saisonal & *lecker*

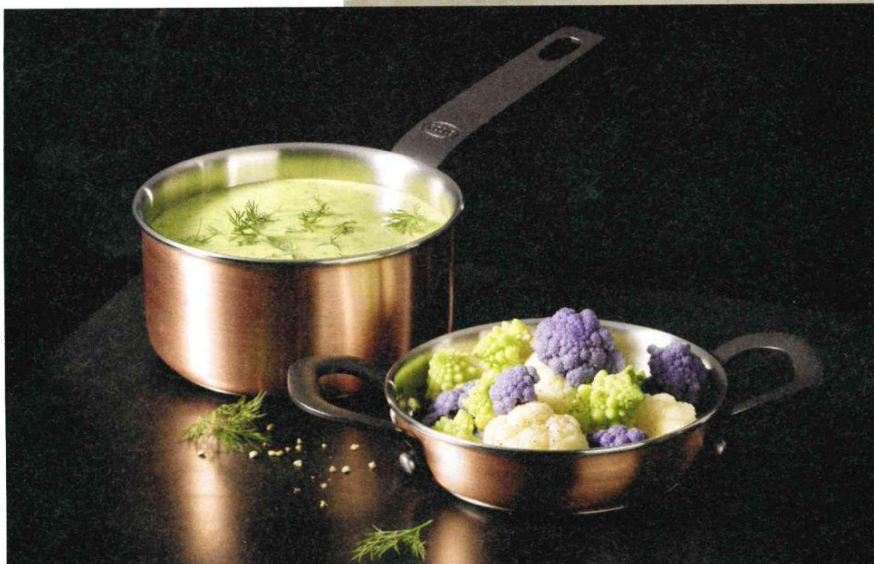
Erntefrisches Gemüse und köstliches Wild: Feine
ausgesuchte Rezepte für die Jahreszeiten-Kulinarik

Tian von Paprika, Käse und
Tomatensauce – Rezept auf Seite 102

Deutschland € 4,90
Österreich € 5,70, Schweiz SF 8,80
Benelux € 5,90



Bei der niederländischen Küchen-Revolution, dem Kochendwasserhahn Quooker, kamen anfangs noch kalt-warmes und kochendes Wasser aus zwei separaten, designgleichen Hähnen, dem Twintaps-System. Der aktuelle „Quooker Flex“ bietet jederzeit kaltes, warmes und kochendes Wasser auf Knopfdruck aus nur einem Hahn und verfügt dazu noch über einen flexiblen Zugauslauf für warmes und kaltes Wasser. Damit deckt er auch alle Einsatzbereiche ab, die außer Reichweite eines starren Hahnes liegen. Alles mit absoluter Sicherheit, denn der Zufluss von kochendem Wasser ist während der Benutzung des Zugauslaufs automatisch blockiert. Dieses kann grundsätzlich nur bei eingefahrenem Flexschlauch aus dem festen Hahn gezapft werden. Darüber hinaus sorgt der „Flex“ wie die gesamte Quooker-Range mit kindersicherem Doppel-Drück-Dreh-Bedienknopf und nicht-massivem Spraystrahl für höchste Sicherheit.



Optisch ansprechend war das Kochgeschirr „Kupfer Chalet“ von Rösle schon immer, mit der neuen Antihafversiegelung „ProPlex“ ist es jetzt extrem kratzfest und hat ideale Antihafteigenschaften. Die schwarze Versiegelung verträgt Temperaturen bis 260 Grad Celsius und kommt in den Brat- und Servierpfannen mit 24 und 28 Zentimetern Durchmesser zum Einsatz. Diese eignen sich besonders gut für leicht haftendes Bratgut wie Fisch oder Mehlspeisen.

Datum:
Produkt:
Auflage:

Nr. 02 / 2018
Quooker FLEX
25.000