

KÜCHENCHEF

Nr. 2/2019

KÜCHEN

Kochen • Essen • Trinken • Genießen

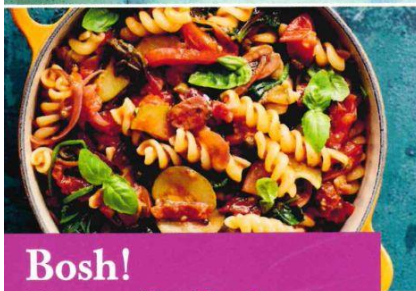
CHEF

BOCK AUF WILD!

Regional, nachhaltig
und lecker



Genussfeuerwerk
Vegetarische Kreationen



Bosh!
Veganes Soulfood

Saisonaler Genuss

Köstliches Fleisch, frisches Obst und Gemüse: Ausgesuchte
Leckereien und Rezepte für die jahreszeitliche Aromenküche

Zucchini mit Seebarsch
– Rezept auf Seite 88

Deutschland € 4,90
Österreich € 5,70, Schweiz Sfr 6,80
Belgien € 5,90





Einen Hahn mit zahlreichen Möglichkeiten bietet die niederländische Küchenrevolution „Quooker“. Der Kochendwasserhahn liefert jederzeit kaltes, warmes und kochendes Wasser auf Knopfdruck. Ob für Kaffee, Tee oder schnelle Wärmflaschen an Wintertagen, der Komfortgewinn ist immens. Das neue Modell „CUBE“ kann dank eines integrierten CO₂-Zylinders sogar Sprudelwasser herstellen.

Wer keine komplette Arbeitsplatte aus Granit haben, aber auf die Vorteile für die Zubereitung nicht verzichten möchte, findet in dem maßgefertigten Graniteinsatz „Work'n'Cook“ von Schmidt Küchen eine praktische Lösung. Auf dieser extra eingearbeiteten Vorbereitungsfläche lassen sich problemlos Zwiebeln schneiden, Kräuter häckseln, Pizzateig kneten oder auch schnell ein dampfender Topf mit Tomatensoße abstellen. Die raffinierte Fläche gibt es in variablen Breiten von 50 Zentimetern bis 1,2 Meter. Die Tiefe ist von 40 bis 75 Zentimetern wählbar.



Mit dem neuen Coffee-Center von V-ZUG lassen sich Kaffeespezialitäten wie an der Kaffeefar in Italien genießen – nur zuhause. Die Kaffeetemperatur lässt sich individuell auf dem intuitiven Vollgrafik-Display einstellen. Fünf voreinstellbare Kaffeestärken von extramild bis sehr kräftig und fünf Tassengrößen ermöglichen eine Zubereitung nach persönlichem Wunsch. Ganz nach den eigenen Vorlieben kann man sogar bis zu sechs Benutzerprofile hinterlegen und die Maschine personalisieren.