

FINESSE GOURMET

FINESSE GOURMET / 55

finesse®

DAS GOURMET & LIFESTYLE-MAGAZIN

MIT REZEPTEN VON SPITZENKÖCHEN UND RAFFINIERTEN PROFITIPPS

September / Oktober 2019



NORMEN ELLER
KEITUM



TRISTAN BRANDT
MANNHEIM



HENRIK-PAUL BECKER
WESTERLAND



DAK WICHANGOEN
KOPENHAGEN



PRINZIP DES TEILENS



INTENSIVE AROMENVIELFALT



FRISCHES VON DER INSEL

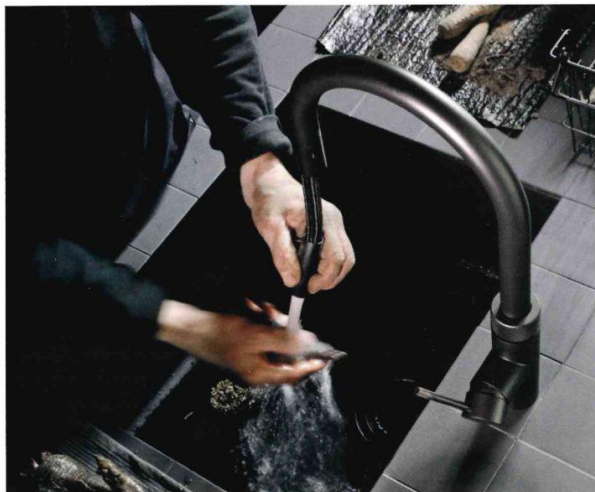


THAI-KÜCHE AUF DÄNISCH

Deutschland € 8,50
A € 9,50 | CH SFR 9,80



15. JAHRGANG



◀ Black Beauty von Quooker

Als exklusiver und außergewöhnlicher Multitasking-Spezialist präsentiert sich der »Quooker Flex« in edlem schwarzem Finish. Der Favorit unter den All-in-one-Wasserhähnen spendet das komplette Spektrum: 100 °C kochend, angenehm warm oder kalt und in Kombination mit dem neuen Reservoir »Cube« auch gekühltes stilles und sprudelndes Wasser – und das alles im eleganten Trendkolorit. Mit ausziehbarem Zugauslauf macht der »Quooker Flex« seinem Namen alle Ehre und erweitert den Handlungsradius im Spülbecken ganz flexibel: so erreicht man jeden Winkel des Beckens, kann etwa Gemüse, Kartoffeln und Co. rundum abbrausen, Eimer und sperrige Gefäße, die nicht unter den Hahn passen, mühelos befüllen und die Spüle selbst einfach reinigen. Wird der Zugauslauf benutzt, sorgt der integrierte Kochendwasser-Stopp automatisch für Sicherheit. Rundherum ein echter Hingucker. www.quooker.de

Exklusive Trends

LIVING & STYLE

▼ Getrocknete Obstsnacks und Teekräuter für zu Hause

Dörren wird immer beliebter, denn es ist die natürlichste und einfachste Art, Lebensmittel dauerhaft haltbar zu machen. Durch diese schonende Konservierungsmethode bleiben viele wichtige Enzyme und Mineralien erhalten. Gedörnte Lebensmittel sind daher nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr gesund. Und so geht's: Früchte, Gemüse, Pilze oder Fleisch in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, in den »Design Dörrautomat Natural Plus« von Gastroback legen, das Gerät starten und warten. Dank der variablen Temperatureinstellung zwischen 35 °C und 70 °C ist der Automat optimal geeignet zum schonenden und natürlichen Trocknen ganz ohne Zugabe von Zucker und Konservierungsstoffen. Er besitzt eine

große Dörrfläche (4800 cm²), die sich auf sechs Dörrgitter verteilt. Zwischen den einzelnen Etagen kann die Luft optimal zirkulieren, sodass auch frische Kräuter aus dem Garten für die Vorratshaltung oder die Teezubereitung getrocknet werden können.

Darüber hinaus kann man mit den zwei mitgelieferten Müsliriegel-Formen ganz leicht gesunde Snacks selbst herstellen. Und der 72-Stunden-Timer mit Abschaltautomatik ermöglicht es, das Gerät auch nach Belieben über Nacht arbeiten zu lassen. Das Produktvideo und weitere Informationen zum »Design Dörrautomat Natural Plus« gibt es unter www.gastroback.de

