

BEEF

Edition: Nr. 02 / March - April 2021
 Circulation: 50.000
 Reach: n.a.
 Product: Cutting Board
 Ad value: 3720€



GEFISCHT

FERNKÖSTLICH

Kennt man sonst ja nur von Speiseeis: je größer der Stiel, desto größer der Spaß! Aber auch der Wok Canton des Schweizer Küchenprofs Spring besitzt einen extralangen, ergonomisch geformten Holzgriff – ein Handschmeichler, den man gar nicht mehr loslassen möchte. Nur noch einmal schwenken, bitte, nur noch ein einziges Mal! Länge 60 cm, Durchmesser 30 cm, ca. 89 Euro, über spring.ch

HOCH DIE FLOSSEN

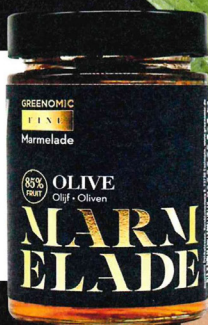
Fischfreunde, zuschnappen! Wer oft Zander, Dorade oder Forelle einheizt, sollte sich „Easy BBQ“ von Küchenprofi angeln. Klappe auf, Flossentier rein, Klappe zu: Die Fischgrillzange aus unverwundlichem, verchromtem Metall macht einiges mit. Und im Handumdrehen gereinigt sie auch. Maße: 43 x 13 x 3,5 cm, ca. 8 Euro, über kuechenprofi.de

SCHWAMMGURKE DRÜBER!

Liebe Schwamm- oder Luffa-Gurke, sorry! Viel zu lange haben wir dich links liegen lassen, bis du ganz hart wurdest, nur damit wir dich als Badeschwamm benutzen konnten. In Asien weiß man dich hingegen als Vitamin-C-reiches Gemüse mit erdigem Geschmack zu schätzen, ob roh oder gekocht. In Zukunft haben wir dich zum Fressen gern, versprochen! 300 g ca. 4,80 Euro, über fresh-tasia.com

KERNSPALTUNG

Olivemarmelade? Klingt erst mal komisch. „Fruchtanteil von 85 Prozent, ohne Zusatz von Aromen“ und „hergestellt in einer kleinen Manufaktur in Griechenland“ klingt schon besser. Am besten klingen aber wir beim Essen: „Hmnh“. 230 g für ca. 7 Euro, über oschaetzchen.com



BRETT VORM TOPF

In der Designschmiede byWirth blickt man aus neuer Perspektive aufs gute alte Schneidebrett. Genauer: aus einem 45-Grad-Winkel. Der befindet sich an den Seiten des Eichenholzes und ermöglicht, mehrere Bretter nahtlos aneinanderzufügen, etwa um Kräuter umzuheben. Größe Big: 50 x 30 x 2 cm, 110 Euro, bywirth.com



FOTOS: SPRING, KÜCHENPROFI, OSCHÄTZCHEN, FRESH-TASIA.COM, BYWIRTH