

EINE UNSCHLAGBARE KULINARISCHE KOMBINATION

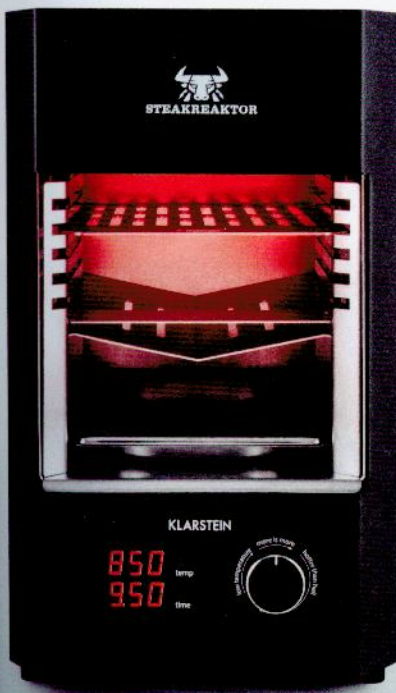
ROTBIER & ROTWILD.



Gut geschützt schneiden

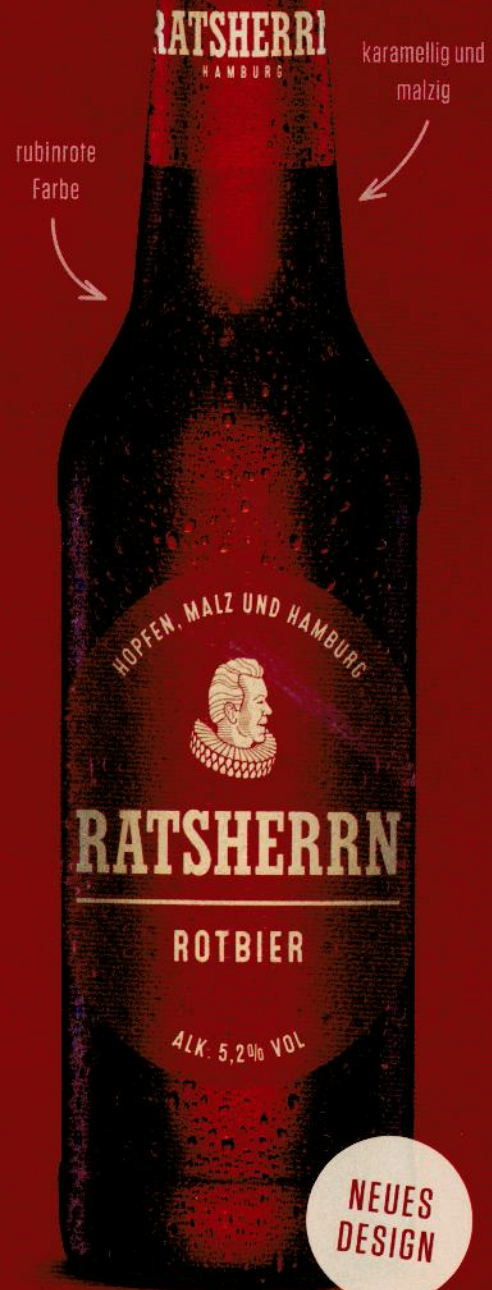
Insbesondere beim Filettieren von Fisch oder beim Ausbeinen von großen Fleischteilen besteht immer wieder die Gefahr, sich zu schneiden. Einmal nicht aufgepasst, und schon hat sich der Koch mit dem scharfen Messer in die Hand gesabelt. Mit dem Schnittschutzhandschuh der Firma Kruedener kann das nicht mehr passieren. Der Handschuh aus Dyneema-Material mit PU-Beschichtung ist in den Größen 6-11 zu haben. Preis: **9,90 Euro**.

Weitere Informationen: www.kruedener.com



Reaktor in der Küche

Oberhitze-Grills für das Zubereiten von Steaks liegen derzeit voll im Trend. Der Steakreaktor 2.0 passt genau in diesen Kochtrend. Satte 850 Grad Oberhitze sorgen bei guten Steaks für die wichtigen Röstaromen. Doch es lassen sich auch Fisch, Gemüse und sogar Desserts in diesem hochwertigen Küchengerät zubereiten. Durch das isolierte und aktiv gekühlte Gehäuse ist das Gerät perfekt in Innenräumen einsetzbar. Preis: **697,99 Euro**.
Weitere Informationen: www.klarstein.de



RATSHERRN
HAMBURG