

NEUES

für Haus und Küche

HANDKURBEL

Oben kommen Fleisch, Gemüse oder Teig rein und unten Hack, Raspeln oder Plätzchen raus. Das Prinzip Fleischwolf ist bekannt – und doch hat der „Transforma“ beim Redaktions-Check positiv überrascht. Optisch und vor allem beim Einsatz in unserer Küche: Dank Bajonettverschluss ist das Wechseln der verschiedenen Vorsätze ein Kinderspiel. Das Gerät aus Kunststoff und Edelstahl findet mit Saugfuß oder Klemme guten Halt. Es ist einfach zu reinigen und die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind spülmaschinenfest.



Fleischwolf „Transforma“,
Gefu, www.gefu.com,
13,5 x 29 x 30,5 cm
(BxHxT),
circa 90 Euro



ÖLMALEREI

Haben Sie auch keine Lust, Kalorien zu zählen? Etwas weniger sollten es trotzdem sein? Dann zücken Sie diesen Backpinsel in Textmarkerform. Er unterstreicht ihren guten Willen und eine wohldosierte Menge Öl auf Lebensmittel und in Backformen. Der Marker aus Silikon ist spülmaschinenfest, sollte aber nicht in heißen Gefäßen stehen gelassen werden. Kappe und Pinsel können abgenommen werden, um Öl in den Schaft zu füllen. Das klappt aber auch, indem man den Marker in ein Schälchen mit Öl hält und den Schaft drückt – wie bei einer Pipette.

Küchenpinsel „Mark-Eat“, OTOTO,
www.ototodesign.com,
4,5 x 15,5 x 3 cm (BxHxT), circa 15 Euro



GULASCHKANÖNCHEN

Zuhause schmeckt's am besten. Mit unseren Einfach Hausgemacht-Rezepten erst recht. Aber wir schweifen ab. Jedenfalls: Wer auch im Büro oder unterwegs nicht auf leckeres Selbstgemachtes verzichten will, kann es im isolierten Edelstahl-Töpfchen mitnehmen. Den „foodMug“ für warme Speisen vorher mit heißem Wasser auf Temperatur bringen. Der henkellose Henkelmann transportiert auch Kaltes bruchfest und auslaufsicher von A nach B.

„foodMug“, alfi, www.alfi-isolierkanne.de,
0,5 Liter, circa 32 Euro

HACKETEILCHEN

Für alle, die öfter eine größere Gesellschaft mit Chili-con-Carne oder Bolognese-Soße zu beglücken haben, ist der Hackit ein Segen. Superschnell zerteilt der Kunststoffhelfer nicht nur Hackfleisch direkt in der Pfanne. Er arbeitet Kräuter ein, zerteilt Tomaten und bekommt selbst gefrorene Früchte klein. Nach dem Hacke wandert der Hackit in die Spülmaschine. Der robuste Vielfuß ist übrigens ganz sanft zu beschichteten Pfannen und Töpfen.

Hacker „Hackit“, Hackit, www.hackit.de, 22 x 9 cm (H x B), circa 10 Euro

**PIZZA-DOM**

Die Pizzarette ist eine schöne Alternative zu Fondue und Raclette. Mit einem Ausstecher den Teig portionieren, auf die Heber geben und al gusto belegen. Das Gerät ist schnell aufgewärmt, aber Ober- und Unterhitze scheinen nicht gleich stark zu sein. Mit einem wachen Auge gelingen trotzdem leckere Pizzen: sechs Minis oder eine Standardgröße. Schön wäre noch ein An-/Aus-Schalter.

Pizzaofen „Capricciosa Pizzarette“, Klarstein, www.klarstein.com, 47 x 41 cm (H x Ø), circa 110 Euro

**BACKBLUME**

Mit dieser dreidimensionalen Form kann die Backkunst zur Blüte kommen. Kuchen lösen sich wie von selbst von dem Silikon, das frei von Bisphenol A (BPA) ist. Die Form fasst 1500 Milliliter und kann in die Spülmaschine. Der Innenrand an der Unterseite sorgt für eine leicht abgerundete Form. Auch Mousse und Halbgefrorenes werden so zur perfekten Margerite.



Backform 3D „Primavera“, Silikomart, www.zielonka-shop.com, 5 x 22 cm (H x Ø), circa 25 Euro