

Küchenhelfer mit dem gewissen Etwas

Neue Lieblingsstücke

Nicht umsonst gibt es Küchenutensilien in vielen Materialvarianten. Holz und andere naturnahe oder langlebige Werkstoffe zählen dabei zu den beliebtesten. Sie strahlen einen ländlichen Charme aus und sind dazu noch überaus praktisch.

In Handarbeit gefertigt

Die Vorrats- und Brotdosen der Manufaktur „Irina Kepper Collection Birkenrinde“ sind nicht nur äußerst urig, farb- und formschön, sondern auch echtes Kunsthandwerk.

Das Material Birkenrinde ist feuchtigkeitsregulierend. Zum Sortiment gehören u. a. diverse Brotdosen ab ca. 45 €, www.birkenrinde.de



Brotmesser der Extraklasse aus faszinierenden Materialien

Die Manufaktur „Nesmuk“ aus Solingen stellt unter anderem hochwertige Brotmesser her. Dafür werden besonders langlebige Materialien wie Damaszener Stahl und Niobstahl sowie ausgeklügelte Fertigungstechniken und Härungsverfahren eingesetzt. Ab 490 €, www.nesmuk.com



Eichenholz ist Trumpf

Das Lable „Qontur“ stellt Küchenbretter, Messerblöcke und weitere Produkte aus Eichenholz her und vereint in ihnen klares Design und Nachhaltigkeit. So wird nur Holz aus kontrollierter Forstwirtschaft verarbeitet. Stücke aus der Reihe Artesanato (Foto) gibt es ab ca. 20 €, www.qontur-design.com

Frischer geht es nicht!

Mit dem Getreidemühlenaufsatz für die Küchenmaschine „Assistent“ von Ankarsrum lässt sich bei einem Durchgang bis zu 1 Kilogramm Körner zu feinem Mehl verarbeiten. Aufsatz ca. 160 €, Gerät ca. 700 €, www.ankarsrum.com



Hilfreiche Produkte für Sie entdeckt!



Backen – und zwar vegan und in Bioqualität: Wer diese Variante bevorzugt, findet bei „Biozentrale“ fünf passende Produkte: Sahnesteif, geriebene Zitronenschale und Tortenguss (je ca. 1 €) sowie Ei-Ersatz (ca. 1,20 €) und Vanillezucker (ca. 3,60 €).

Die Bio-Zimt-Paste in der Tube von „Pickero“ wird auf Basis von Bio-Agavendicksaft hergestellt und erhält ihr Aroma von Ceylonzimt und Zimtrindöl, beides ebenfalls in Bioqualität. 60-g-Tube ca. 3,50 €.



„Les Grandes“ – der Name ist Programm: Genuss in großem Stil. Die neue Schokoladenvariante von „Lindt“ ist mit karamellisierten Mandeln und Fleur de Sel verfeinert. 150-g-Tafel ca. 3,50 €, ab Januar im Handel

Der braune Kandisfarinzucker der Marke „Diamant Zucker“ wird bei der Kandisherstellung aus braunem Sirup gewonnen. Das sorgt für eine schöne Farbe und feine Karamellnote. 500-g-Packung ca. 1,70 €.



Doppelt und dreifach clever

Mit dem Kochlöffel lassen sich Eier trennen (links, ca. 13 €), mit dem Backpinsel auch Zutaten aufspießen (daneben, ca. 10 €). Die Helferlein von Mason Cash haben allesamt mindestens zwei Funktionen. Erhältlich in Haushaltswarenläden.



Fotos: Hersteller

Alles fürs Frühstück aus einer Pfanne

Pfannkuchen, Eier, Speck, Gemüse und mehr: Mit dem Set „#Brunchtime“ von DeBuyer wird das Lieblingsfrühstück gleichzeitig in einer Pfanne zubereitet. Set inkl. Spachtel und Schöpflöffel ca. 54 €, www.debuyer.com

