

In der *Küche*

NEUE PRODUKTE, TIPPS, IDEEN UND INSPIRATIONEN

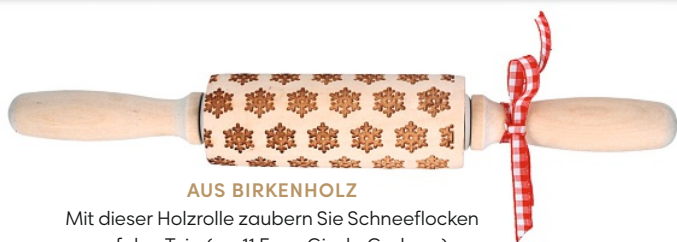
NORDISCH

Ein schlichtes, helles Ambiente in der Küche lässt uns trübe Wintertage im Nu vergessen (Utensilien von Garden Trading).



Alle Jahre wieder... Vorfreude aufs Fest

Ob als Geschenk oder zum selbst Genießen: Vor Weihnachten gibt es wieder himmlische Dinge fürs Auge und für den Gaumen.



AUS BIRKENHOLZ

Mit dieser Holzrolle zaubern Sie Schneeflocken auf den Teig (ca. 11 Euro, Gisela Graham).



DER BERG RUFT

Beim Kaffeetrinken der Natur ganz nah sein mit der Adventure-Mug (ca. 15 Euro, ppd).



AROMA-TISCH

Handgepflückte Jalapeño-Schoten und Knoblauch würzen die „Sriracha“-Sauce von Tabasco® (256 ml, ca. 5 Euro).



Im skandinavischen Stil

Dank der Stempelteekanne mit Isoliereffekt bleibt frisch aufgebrühter Tee heiß (ca. 100 Euro, Eva Solo).



Alleskönner
Vom Christstollen bis zum Zimtstern rührt die „Artisan“-Küchenmaschine jeden Teig (4,8 l mit goldfarbener Schüssel ca. 700 Euro, Keramikschüssel „Gold Conifer“ einzeln ca. 90 Euro, Kitchen Aid).

MIT PRAKTISCHEM AUSGIEßER UND NEUER OPTIK ZU WEIHNACHTEN



HAPPY BAKING Dieser Adventskalender zum Aufstellen serviert jeden Tag ein neues Rezept zum Ausprobieren (14 Euro, Coppenrath).



EDEL Die Backform von Dr. Oetker Küchenhelfer lässt einen Gugelhupf-Stern aufgehen (ca. 35 Euro, Dr. Oetker).

Schönes aus der Natur Rustikale Festlichkeit

Schon das Eindecken wird zum Fest mit in Cornwall handgewebten Leinen-Tischsets und üppigem Blattwerk (Tischset ca. 27 Euro, Helen Round).



Warmes Mützchen
Mit diesem gestreiften Modell „Rigmor“ bleibt der Tee schön warm (ca. 23 Euro, Greengate).

NICHT VERPASSEN, DAS DESIGN IST EINE LIMITED EDITION



GUSSEISERN
Dekorativer Bräter „Holly“ mit Stechpalmen-Relief (ø 26 cm, ca. 265 Euro, Le Creuset).