

# Tea-Time

Nach Wasser ist Tee das beliebteste Getränk der Welt:  
Wir haben feines Zubehör und leckere Sorten.



Die Kollektion „Tea Passion Medina“ ist für den großen Tee-Genuss gefertigt. Das spezielle Design der Becher und Tassen mit den marokkanischen Ornamenten in Blautönen unterstützt die feinen Aromen verschiedener Tees. Von Villeroy & Boch, ab ca. 12,90 Euro (Becher).

Inspiziert von einer russischen Festtagstradition aus dem Zarenreich, gibt es die limitierte Edition des beliebten Weihnachtstees „Tsarevna“. Die ausgewogene russische Mischung auf der Basis von Bio-Schwarztee wird erstklassig vermischt mit Orangenschalen, Gewürzen, natürlichen Vanille- und Mandelaromen sowie einer leichten Brise Süßholz. Von Kusmi Tea, 200 g Dose 27,90 Euro.



Die doppelwandige Teekanne „Bella Ronde“ aus Edelstahl ist eine tolle Geschenkidee für alle Tee-Liebhaber. Sie fasst 1,2 Liter und ist in zahlreichen Farben erhältlich. Von Bredemeijer, 109,95 Euro.



Mit dem Thermobecher aus der „Nordic Kitchen“-Serie mit integriertem Teefilter im Deckel kann man heißen, duftenden Tee „to go“ direkt im Becher zubereiten. Von Eva Solo, 59,95 Euro.





Erst bei näherer Betrachtung nimmt man die feinen geometrischen Strukturen wahr, die sich aus der Ferne zu scheinbaren Flächen verdichten. Für das Service „Greta“ wird ein purer Platinrand von Hand aufgetragen und matt poliert. Von Sieger by Fürstenberg, ab 52 Euro je Teil.

Ohne jegliche Wartezeit liefert der Kochendwasserhahn 100°C heißes Wasser direkt aus der Leitung. Ob Tasse, Becher, Kanne oder Kochtopf, die benötigte Menge lässt sich exakt dosieren, so dass kein kochendes Wasser ungenutzt in den Abfluss wandert. Der schnelle Tee im Vorübergehen wird damit zur komfortablen Selbstverständlichkeit, genau wie viele leckere Alternativen für alle Altersklassen und Tageszeiten. Von Quooker, Preis auf Anfrage.



Seine unverwechselbare Geschmacksnote erhält der Tee „Hagens Geheimnis“ durch eine Mischung aus chinesischem Sencha, weißem Pfingstrosentee, japanischem Bancha und chinesischem Jasmin Tee, abgeschmeckt mit einem Hauch von Physalis und Rosenknospen. Der Clou ist ein Schuss Joghurt, der diesem Tee seine unwiderstehliche Sämigkeit verleiht. Von Nibelungentee, 50 g 2,90 Euro.



Eine formschöne Methode für das Aufbrühen bietet der Teezubereiter „TÈ PER TE.“ Durch das integrierte Sieb kann der Tee in Ruhe ziehen und sein Aroma gut entfalten. Die zylindrische Kanne lässt sich mit den „NOVO“-Gläsern kombinieren, die auch aus Borosilikatglas bestehen. Von Leonardo, Teezubereiter 24,95 Euro, Teegläser je 3,95 Euro.



Hersteller-/Bezugsinformationen auf Seite 96





Anlässlich des 100-jährigen Firmenjubiläums hat Carl Mertens die rustikalen Kochmesser „Country“ kreiert. Aus hochwertigem Stahl in einem Stück geschmiedet und meisterhaft von Hand in Solingen gefertigt, sind sie besonders robust und liegen perfekt ausbalanciert in der Hand. Zugleich überzeugen sie durch hohe Schärfe und dauerhafte Schnittfähigkeit. Drei robuste Edelstahl-Nieten schaffen eine feste Verbindung zwischen Messerklinge und Griffschalen aus geräuchertem Eichenholz. Der „Vollkropf“, d.h. eine Verdickung zwischen Klinge und Griff, verhindert Abrutschen und sorgt für Sicherheit sowie angenehmes Arbeiten.

Die Messer der Linie „Chef's Choice“ sind die erste eigene Messerserie von Mirko Reeh für Chroma Messer. Sie verbinden die Schärfe des traditionellen asiatischen V-Schliffs mit einer hohen Robustheit und Stabilität. Die „Chef's Choice“-Serie ist auf die Bedürfnisse der täglichen Arbeit in der Küche abgestimmt. Köche schneiden oft über Stunden hinweg, da ist es essentiell, dass die Messer angenehm zu handhaben sind. Der ergonomische Griff besteht aus Pakkaholz. Erl und Griff sind durch drei stabile Niete verbunden, die nicht nur für eine lange Lebensdauer sorgen, sondern auch ein markantes Designmerkmal darstellen.



Das Damast-Buckelmesser von Felix Solingen ist ein echter Allrounder für Frühstück und Vesper. Mit ihm schneidet und streicht man einfach alles, was auf den Tisch kommt. Der ergonomisch geformte Griff aus stabilisiertem Ahornholz ist lebensmittelecht, pflegeleicht und liegt angenehm und sicher in der Hand. Die Klinge aus 130 Lagen rostfreiem DSC-Inox-Damaststahl ist vakuumgehärtet, was das Gefüge im Stahl fein und dicht macht. Das Modell greift die Tradition des ursprünglichen Tafelmessers ländlicher Regionen auf und kombiniert die bewährte Form mit moderner Verarbeitung. In vergangenen Zeiten hatten die meisten Menschen bei Tisch ein einziges Messer – ein Buckelmesser.



Anlässlich des 111-jährigen Firmenjubiläums hat kai einige hochwertige Produktsets zusammengestellt. Das vierteilige „Kamagata“-Set besteht aus Officemesser, Allzweckmesser und Hybridkochmesser mit passender Textil-Messertasche, in der die Messer sicher aufbewahrt und zum nächsten Kücheneinsatz transportiert werden können. Die Tim Mälzer „Kamagata“-Serie versteht sich als Basic-Serie und überzeugt mit hoher Funktionalität und schnörkellosem Design. Die Klinge zeichnet sich durch eine charakteristische Überwölbung aus, die an eine Sichel erinnert (»Kamagata«: japanisch für sichelförmig). Die Klinsen bestehen aus rostfreiem Edelstahl mit poliertem Finish. Der schwarze Griff aus pflegeleichtem POM-Kunststoff liegt angenehm in der Hand. Seine ovale, symmetrische Form ist sowohl für Links- als auch Rechtshänder geeignet.



Yaxell-Messer werden in Seki, der Messerhauptstadt Japans gefertigt. Die Serie „Ran“ kombiniert eine exzellente Balance mit einem optisch gelungenen Griff. Eine hervorstechende Eigenschaft der Messer ist das harmonische Miteinander einer klassischen Ästhetik mit einem modernen Touch, dies fällt insbesondere beim 69-lagigen Damaszenerstahl auf. Jeweils 34 Lagen Stahl werden fachmännisch auf eine Kernlage aus VG 10 Stahl geschmiedet. Die Rockwellhärte von 61 HRC garantiert beste Schneideigenschaften und Langlebigkeit der Klinge. Der Griff aus Leinen-Micarta besticht nicht nur optisch, er erfüllt auch höchste hygienische Standards.

Das unverwechselbare Kennzeichen der Kollektion „Janus“ von Nesmuk aus Solingen ist die schwarze Klinge. Sie ist ein Symbol höchster Qualität und Funktionalität dank der Veredelung mit der hochwertigen DLC-Technologie (Diamond-Like-Carbon). Als besondere Beschichtung für höchste Beanspruchung optimiert sie die funktionalen Eigenschaften der Klinge. Die nur wenige Mikrometer starke Kohlenstoff-Schicht ist unempfindlich gegenüber Säuren, Basen und extremen Temperaturen und zeichnet sich durch niedrige Reibwerte und enorme Kratzfestigkeit aus. Im Zusammenspiel mit den Griffen aus erlesenen Holzsorten wie Eukalyptus oder Mooreiche wird daraus ein handschmeichelndes Werkzeug für Anspruchsvolle.



Hersteller-/Bezugsinformationen auf Seite 96



**In der nächsten Ausgabe erwarten Sie unter anderem folgende Themen:**

### Fisch

Von Aal bis Zander – Fisch bietet eine köstliche Vielfalt, nicht nur freitags oder zu Ostern.



### Küchenhelfer

Mit diesen nützlichen Helfern wird die Arbeit in der Küche das reinste Vergnügen.

## KÜCHEN CHEF

Küchenchef 01/2020 ist ab dem 13.03.2020 im Handel erhältlich.



### Angrillen

Die Grillsaison ist eröffnet: Wir zeigen köstliche Rezepte, neue Hardware und nützliches Zubehör.