

GRILLEN

Open Air Season

**HOTDOGS
RIBS &
BURGER**

Cooler Ideen
für die Party mit
Freunden

**STEAKS
& FILETS**

Zart, saftig – einfach
zum Niederknien

VEGGIES

Leckeres Gemüse
vom Grill und
jede Menge
frische Salate

126

neue Rezepte für
die Outdoor-Saison

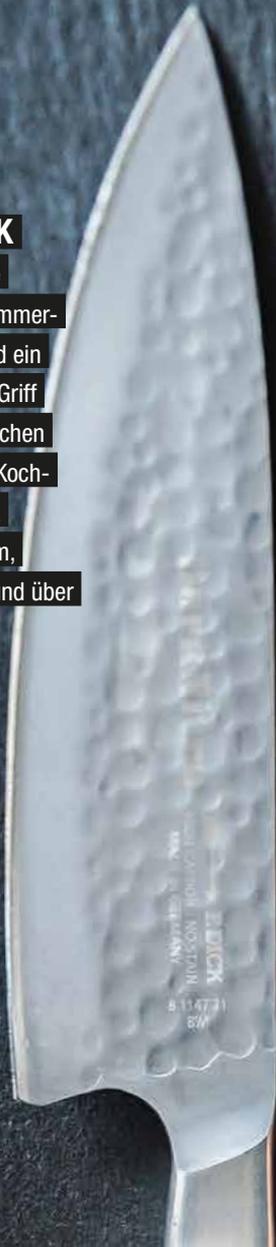
**WÜRSTCHEN-BUNS
MIT BACON UND
SCHMORKRAUT**

DAS LIEBEN WIR!

Mega Saucen, Rubs & Dips – Geniale Tools von Messer über recycelte Kohle bis hin zum Grill – Eiskalter Genuss: spritzige Drinks mit und ohne Alkohol

PRACHTSTÜCK

Eine geschmiedete
Stahlklinge mit Hammer-
schlag-Technik und ein
handgeschliffener Griff
aus Eichenholz machen
jedes „DarkNitro“ Koch-
messer einzigartig.
Klingenlänge 21 cm,
um 210 Euro von und über
www.dick.de



GANZ SCHÖN SCHARF

**Messer sind bei der Zubereitung von Fleisch,
Fisch und Gemüse unverzichtbar. Sieben schnittige
Klingen für jeden Gusto und Geldbeutel**

ASIA-STYLE

Leicht, scharf, rostfrei – das zeichnet das Santokumesser „Chowa“ mit handgeschliffener Keramik Klinge (14 cm lang) aus. Mit Softtouch-Griff in 2 Farben. Um 90 Euro, von und über www.kyocera-messer.de

KLASSIKER

Das Fleischmesser „Pro“ mit Nietendesign ist das Werkzeug für Fleisch-Fans. Klinglänge 20 cm, um 95 Euro, von und über www.zwilling.com

PRÄZISER VORARBEITER

Die speziell geformte Klinge mit 15 cm Länge eignet sich perfekt zum Entfernen von Knochen, Sehnen oder Fett. Ausbeinmesser „Natura Line“ um 68 Euro, von und über www.burgvogel.de

INNOVATIV

Die lasergeschweißte Hightech-Klinge aus Keramik und Stahl sorgt für extreme Schärfe und Haltbarkeit. Tranchiermesser „Cerasteel“, Klinglänge 20 cm. Um 120 Euro, von Paul Wirths über www.bestecke.de

DINNER-FAVORIT

Die Tafelmesser „Facette“ mit Olivenholzgriffen aus Frankreich sind ein Hingucker auf jedem Tisch! Klinglänge 11 cm. 4er-Box um 90 Euro, von und über www.opinel.com

Schon gewusst?

GESCHMIEDETE KLINGEN haben meist einen höheren Kohlenstoffgehalt im Stahl, sind dadurch härter, schärfer und wesentlich teurer. Jedes einzelne Messer wird per Hand hergestellt.

GESTANZTE KLINGEN werden zwar schneller stumpf, sind aber im Vergleich zu geschmiedeten leichter und günstiger. Der Großteil der handelsüblichen Klängen wird gestanzt, somit aus einem Stück Stahlblech geschnitten.

ALLTAGSHELFER

Die handlichen Gemüsemesser kommen in trendigen Farben daher, sind perfekt für jeden Tag. Klinglänge 10 cm. 3er-Set „Swiss Modern“ um 19 Euro, von und über www.victorinox.com