Aus dem Verlag der Landlust

EINFACH HAUSGEMACHT

Mein Magazin für Haus und Küche

EINFACH HAUSGEMACHT
zwei | frühling 2016 | 4,50 €





Süße Mango

Rezepte
Cremig & fruchtig: Biskuitrolle

Deko
Bunte Ideen für die Kaffeetafel

Hauswirtschaft
Blitzblank: Edelstahl reinigen

Neues
für die Küche

Grün-Zeug

Neu sind Kochlöffel und Co. an sich nicht, aber selten kommen sie so fröhlich daher wie hier. Ihre grünen Silikonköpfe bringen Farbe in die Küche, kratzen und haften nicht und vertragen Hitze bis 220 Grad. Die Griffe aus Buche sind Handschmeichler. Den Tipp, dass sie nicht in die Spülmaschine gehören, sollte man allerdings besser befolgen.



„Kitchen by Thomas Küchenhelfer", Thomas, www.thomas-porzellan.de, Kochlöffel 29 cm circa 10 Euro

Mahl-Zeit

Hält man die Mühlen beim Drehen seitlich, sammeln sich die gemahlenen Gewürze in der Mulde im unteren Rand. Ein leichtes Klopfen verteilt sie dosiert auf dem Essen. Das Keramikmahlwerk zerkleinert die Gewürze gleichmäßig und ist stufenlos verstellbar. Nur der Deckel ist etwas umständlich zu befestigen. Die Gewürzmühlen gibt es auch mit farbigen Gehäusen, deren Ober- und Unterteile nach Belieben miteinander kombiniert werden können.

Gewürzmühle „LOOK TOUCH TASTE™", finum, www.finum.com, circa 28 Euro



Glas-Klar



Der durchsichtige Topf besteht aus Borosilikatglas. Es reagiert nicht mit Lebensmitteln, ist hitzebeständig und hält plötzliche Temperaturschwankungen aus. Die Griffe sind aus rostfreiem Edelstahl. Deckel, Adapter für Induktionsherde und Siebeinsätze, die ein portioniertes Kochen ermöglichen, gibt es separat. Leer ist der Glastopf ein Hingucker, im Einsatz überzeugt er optisch eher bei Bowle als beim Süßkartoffeleintopf. Ein Spaß für die, die schon alles haben oder einfach neugierig sind.

„KnIndustrie Glastopf ", gesehen bei OneKitchen, www.knindustrie.it, circa 140 Euro

Text: Sonja Böder | Fotos: Rosenthal GmbH, finum, One Kitchen