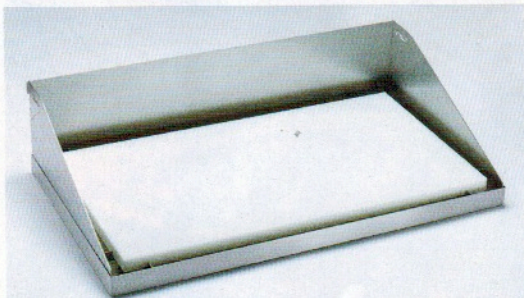


TOPAKTUELLE PRODUKTE, DIE LUST AUF MEHR MACHEN.
INNOVATIONEN, DIE NEUESTEN KREATIONEN UND **GASTROHITS**.

NO TRICKS



Aus der Not entstand eine Tugend: Die Köche Alexander und Andreas Hiller beschlossen, ihre eigene hochfunktionale Küchenlinie zu produzieren. Der neueste Clou: das HKT1 – eine Schneidebrettvorrichtung, die nur auf minimalen Auflageflächen schwebt und somit typischen Bakterienherden den Garaus macht. Es lässt sich in hektischen Situationen mit einem Handgriff drehen, sodass Schnittreste und Flüssigkeiten automatisch in der Edelstahlwanne unter dem Brett verschwinden. Der Koch kann so sofort eine neue, saubere Arbeitsfläche nutzen. Das Schneidebrett kann bei Showcooking-Events eingesetzt und nach individuellem Bedarf modular erweitert werden, wie mit einem Spritzschutz oder Gewürzboxen.

www.hillers-kitchen-tools.de

Nützliches Design

Kombidämpfer haben den Alltag in den Profiküchen revolutioniert. Nun erobert eine neue Generation den Markt: Convotherm 4. Die innovative Geräteserie zeichnet sich durch perfekte Garergebnisse, geringe Verbrauchswerte und funktionales Design aus. Die Neuentwicklung basiert auf detaillierten Forschungen und weltweit geführten, intensiven Gesprächen mit Anwendern in der Praxis. Erklärtes Ziel: maximale Qualität und ein Höchstmaß an Kundenzufriedenheit.

www.convotherm.com



SCHARFES TEIL

Friedr. Dick ergänzt seine Erfolgsserie 1905 um drei weitere Kochwerkzeuge: Ein Tranchiermesser mit Welle, ein Universalmesser mit Kullenschliff und ein Zerlegemesser mit außergewöhnlicher Form komplettieren die Designserie von Friedr. Dick. Die Serie bietet mit 20 verschiedenen Kochmessern und Kochwerkzeugen das perfekte Sortiment für den Profi- und den Hobbykoch. Heute werden moderne Materialien und Herstellungsverfahren verwendet. Die ebenmäßigen Stahlringe werden mit dem Kunststoff untrennbar verbunden. Die Klinge angeschliffen, das Messer optimal ausbalanciert: So geht kochen!

www.dick.de



Eine runde Sache

Braten, Backen, Grillen und Räuchern – Lohberger holt für uns das Big Green Egg mit seinen mehr als 100 Eggcessories nach Österreich. Die Mischung aus traditionellem Kaminofen und stilorientiertem Alleskönner lässt keine Wünsche offen. Es erreicht die gewünschte Grilltemperatur in nur zehn bis 15 Minuten. Das Keramikgehäuse speichert die Hitze und sorgt für gleichmäßige Ausstrahlung und harmonische Hitzeverteilung, was unglaubliche Garergebnisse bewirkt. Grill, Backofen, Smoker und Hingucker in einem!

www.biggreenegg.at/de

