

Kaltgestellt

Wenn sie wirklich schmecken sollen, müssen Wein und Champagner natürlich immer die ideale Trinktemperatur haben. Kein Problem mit dem elektrischen Weinkühler „El Cubito“ von cilio. Dieser funktioniert wahlweise mit Batterien, Akku oder Netzteil und kühlt Wein und Co. auf die optimale Temperatur. Vorprogrammierbar sind drei Temperaturen für Weißwein, Rotwein und Champagner, aber die gewünschte Temperatur lässt sich auch manuell einstellen. Ebenfalls mit dabei: Ein Weinthermometer für alle Fälle kann die Temperatur des Bordeaux – wenn’s nötig ist – abschließend noch unter die Lupe nehmen.

Eine richtige runde Sache: der elektrische Weinkühler „El Cubito“.

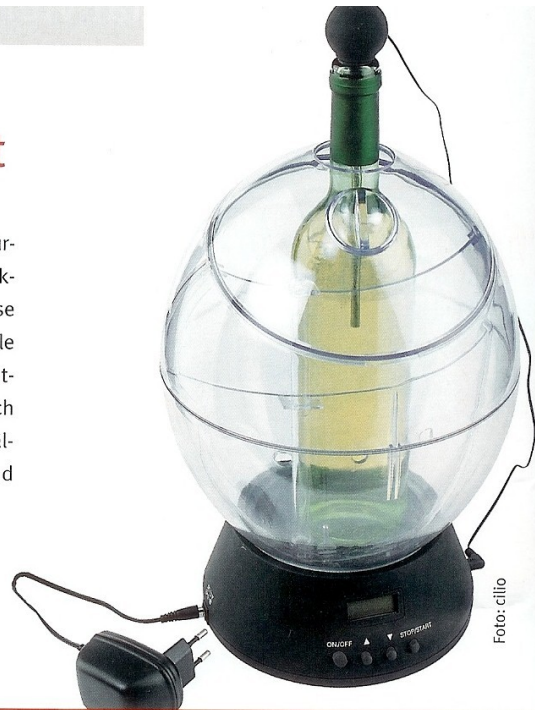


Foto: cilio

Kräftige Farbleckse für die Küche



Für große und kleine Kochgeschirre: Mit dem „Inductor“ kann aufgewärmt und gekocht werden.

Das Kochgeschirr „Orange Line“ lässt die Küche farbenfroh erstrahlen.



Fotos: Frabosk

Auf Farbe in der Küche setzt das italienische Unternehmen Frabosk. Und die ist kräftig! „Orange Line“ heißt die neue mehrteilige Kochgeschirr-Serie in modernem Design. Die Deckel aus transparentem Glas sind optimal für's Sichtkochen und ebenfalls mit einem farblichen Highlight, dem orangenen Knauf, versehen. Zur optischen Abrundung trägt denn auch der Löffel in Orange zum Umrühren und Servieren bei.

Ebenfalls neu bei Frabosk: der „Inductor“. Ihn gibt es in zwei verschiedenen Größen. Anwendung findet der aus drei Schichten bestehende „Inductor“ auf allen Induktionsplatten und macht alle Pfannen, egal mit welchem Boden, induktionstauglich.