

Allroundtalente in der Küche

Multifunktionalität bei Kochgeschirren – das scheint das italienische Unternehmen Frabosk Casalinghi groß zu schreiben. Allesamt aus Edelstahl, sind sie echte Alleskönner, wenn es um's Kochen, Braten, Backen und Überbacken geht. P+G stellt einige Produkte vor.



Eine Doppelpfanne, die es in sich hat: Sie kann nämlich beim Braten bequem gedreht werden, ohne dass Öl oder Fett ausläuft. Vorher werden aber beide Teile mit einem cleveren Verschlusssystem miteinander verbunden. Ideal ist sie für paniierter Fisch, Omeletts, Bratwürstchen oder Bratkartoffeln.

„Fornomania“: Das ist eine Antihaf-Serie aus Edelstahl für den Backofen. In den runden und eckigen Formen kann fast alles zubereitet werden – von Fisch und Geflügel über Plätzchen und Kuchen bis hin zu Aufläufen, Lasagne und Pizza.



Er hat einen Dreifachboden, der induktionsgeeignet ist rostfrei und aus 18/10 Edelstahl und man kann bis zu drei verschiedene Lebensmittel in ihm zubereiten – ein Multifunktionsstopf mit fünf Jahren Garantie.

Gourmet-Geschenke „Made in Germany“



Foto: Römertopf

Klein und oho – die neuen Mini-Bräter „Made in Germany“.

Sie sind nicht nur hübsch, sondern auch äußerst praktisch – die neuen Minibräter aus dem Hause RÖMERTOPF®. Jeweils der natürlichen Form eines Apfels, einer Banane und eines Maiskolbens nachempfunden ist es klar, wofür diese kleinen Töpfe aus natürlichem Ton gedacht sind: für die Zubereitung eines herrlich duftenden Bratapfels, für das Braten aromatischer Bananen und herzhafter Maiskolben. Die aromatischen Desserts und Snacks haben genau die richtige Portionsgröße für den Genuss zwischendurch, als leckere Beilage oder als Dessert. Wie ihre größeren Geschwister müssen auch die Minibräter vor dem Gebrauch gewässert werden. Danach einfach die vorbereiteten Zutaten in den Topf geben, den Deckel schließen und in den Backofen oder in die Mikrowelle stellen. Anbrennen kann nichts, denn wie in großen Römertöpfen garen die Zutaten ganz schonend im eigenen Saft und können so auch ihr natürliches Aroma voll entwickeln und behalten. Nach Abschluss der Garzeit können die Speisen direkt im jeweiligen kleinen Bräter serviert werden. Die Minibräter, die nach alter RÖMERTOPF® Tradition im Westerwald hergestellt werden, sind ein neuer und heißer Geschenktipp zum Weihnachtsfest. Jeder Artikel ist zusammen mit einer ausführlichen Gebrauchsanweisung in einem bunten, hochwertigen Einzelgeschenkkarton verpackt.



Die Antihaf-Backform „X Crostata“ für Kuchen ist aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Sie überzeugt nicht nur durch Stabilität, sondern auch durch Kratzfestigkeit.

Fotos: Frabosk



Zwei unterschiedliche Kuchenformen zaubert die Antihaf-Backform „Ciambelliera“ aus Edelstahl. Die Ringform macht's möglich.