

Schutzgebühr € 6,-

kochen
genießen
leben

Leifeld

magazin

2019 / 2020



Willkommen

in unserem magazin
2019/2020!

Inhalt

MORGENS	Frühstück	3
	Kaffee	4
	Tee	5
MITTAGS	Kinder	6
	To Go	7
NACHMITTAGS	Backen	8 - 9
	Backzubehör Brot backen	10 - 11
ABENDS	Zubereiten	12 - 14
	Gemüseküche	15
	Braten	16 - 17
	Kochen	18 - 23
	Gedeckter Tisch	24 - 26
SPEZIAL	Geschenkideen	27

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser neues magazin interessieren.

Wieder einmal haben wir für Sie spannende Themen rund um **die Küche, das Kochen und den gedeckten Tisch** in Szene gesetzt. Interessante Tipps oder ein paar neue Ideen für den Haushalt finden Sie auf vielen Seiten unseres magazins.

Und für die nächste Einladung bei Ihren Freunden sind die Geschenke aus der Küche sicherlich ein schönes und sehr persönliches Mitbringsel!

Haben Sie Fragen zu unseren Produkten? Dann berät Sie unser Team gerne.

Schauen Sie mal wieder bei uns rein, wir freuen uns Sie vor Ort begrüßen zu dürfen und schenken Ihnen ein paar neue Anregungen für Ihr Zuhause!

Ihr kompetenter Ansprechpartner rund ums "kochen, genießen und leben"!

Bewusst einkaufen!

Achten Sie auf diese Zeichen:



Die gesundheitsschädliche Chemikalie Bisphenol-A kann nur durch die Nutzung von BPA-freien Plastikprodukten vermieden werden.



Machen Sie Ihren Lieben eine Freude. Diese Artikel eignen sich besonders gut zum Verschenken.

blomus

BROTkorb

„Delara“, verschiedene
Farben, 10 x 25 x 25 cm



je 32.95



EIERBECHER

Edelstahl 18/10, stapelbar,
ø 8,5 cm, 2er Set

4.99

EIERLÖFFEL

Edelstahl 18/10,
6er Set

9.99

GEFU

BUTTERDOSE

„Brunch“, Edelstahl / SAN-Kunststoff
in Glasoptik, für 250 g Butter

14.95



GEFU

EIERKÖPFER

mit integriertem Salzstreuer,
Edelstahl / Kunststoff,
16 cm, ø 3,5 cm

19.95



**Reinigen Sie Ihre Glaskaraffe doch
mal nachhaltig!**

Mit Ihrem Kaffeesatz sieht sie im Handumdrehen wieder blitzblank aus. Hierzu lassen Sie den Kaffeesatz vorab trocknen und füllen anschließend ca. 2 Teelöffel in Ihr Glasgefäß. Danach einfach mit heißem Wasser übergießen und richtig schütteln. Nach etwa einer Stunde ist die Karaffe durch das nachhaltige Scheuermittel wieder wie neu und kann mit Wasser ausgespült werden.



WASSERGLAS

„Puccini“, 365 ml

3.95



botteIs

GLASKARAFFE



„SUND“, Borosilikatglas,
1,1 l, integrierter Frucht-
spieß und Filter, für
kalte und warme Getränke,
spülmaschinengeeignet,
verschiedene Farben

29.95



EIERKOCHER

„Stelio“, Cromargan®
matt, für 1 - 7 Eier,
350 Watt

39.99

59.99



Traumstart in den Tag.

Durch das extra große und geschmacksneutrale Keramik-Kegel-Mahlwerk sind bei der **Kaffeemühle Lorenzo** deutlich weniger Drehungen als bei herkömmlichen Mühlen erforderlich. Außerdem lässt es sich einfach nachjustieren, sodass immer das exakt gleiche Ergebnis auf der entsprechenden Stufe erzielt wird.



GEFU
KAFFEEMÜHLE

„Lorenzo“, nachjustierbares Keramikmahlwerk mit 11 Mahlstufen, bis zu 4 Tassen Espresso, 4 Tassen Filterkaffee oder 4 Tassen French Press, Skalierung für die Mahlgrade

49.95



LEOPOLD VIENNA
KAFFEEBEREITER

Glas/Edelstahl,
2 Tassen, 350 ml

22.95

8 Tassen, 1 l

29.95



cilio
KAFFEEFILTER

mit Stutzen,
Keramik, glasiert,
Gr. 4, ø 13,5 cm

15.95

cilio
MILCHAUFSCÄUMER

„aerolatte“, chrom,
H 21 cm,
inkl. 2 Batterien

19.95



GEFU
ESPRESSOKOCHER

„Emilio“,
für alle Herdarten geeignet,
einschließlich Induktion,
2 Tassen, 100 ml,
4 Tassen, 200 ml,
6 Tassen, 300 ml

ab 19.95

Perfekt aufgebriht!



SERIE „LOOP“, Glas,
spülmaschinengeeignet

LATTE MACCHIATOBECHER

365 ml

3.50



HENKELBECHER

260 ml

3.50

UNTERSETZER

11 cm 14 cm

2.50 3.50

Wussten Sie schon, ...

... dass man mit feuchtem Kaffeesatz kleine Kratzer in dunklen Holzmöbeln vertuschen kann? Einfach den Kaffeesatz mit einem kleinen Schwamm in die beschädigte Stelle füllen. Durch das im Kaffee enthaltene Öl wird die Stelle verschlossen.

SIMAH
TEEBEREITER

zylindrisch, mit Metallsieb,
ø 13,5 cm, 1,3 l

19.99



Warm genießen!



FLÖTENKESSEL

Edelstahl, für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion, ca. 2,5 l

34.95



Tipp

Nutzen Sie Ihre Etagere doch mal als Dekoobjekt! Auf Ihrer Etagere können Sie für Ihre Gäste nicht nur besondere Leckereien in Szene setzen, auch eine schöne Tischdekoration ist ein Highlight für jede Kaffeetafel. Herbstlich, mit kleinen Windlichtern und LED-Kerzen, sowie bunten Blättern und Früchten, oder winterlich mit Tannenzapfen, Christbaumkugeln, Sternen und Nüssen, werden Sie garantiert zum Dekorationsstar! Hierbei sind Ihrer Kreativität natürlich keine Grenzen gesetzt.



ETAGERE

„Senso“, 2-stufig, H 30 cm, ø 20 cm

22.95



ISOLIERKANNE

„Gusto“, Edelstahl / Lack, alfiDur Glaseinsatz, 100% dicht, praktische Einhandbedienung, 1 l

49.95



Salbei-Rosmarin-Tee

Zutaten für 1 Liter Tee

- 2 - 3 Ingwerscheiben
- 1 Liter frisches Wasser
- Saft einer Zitrone
- 2 - 3 Salbeizweige
- 2 - 3 Rosmarinzweige
- 2 - 3 EL Honig (je nach Geschmack)



TEEGLAS

„Novo“, Borosilikatglas, 360 ml

3.95

Zubereitung

Bringen Sie das Wasser zum Kochen. Schneiden Sie anschließend zwei bis drei möglichst dünne Ingwerscheiben ab und füllen Sie diese, zusammen mit dem ausgepressten Zitronensaft und Ihren Kräutern, in eine Teekanne oder Karaffe.

Gießen Sie nun das aufgekochte Wasser in das Gefäß und fügen Sie den Honig, je nach Belieben, zu. Lassen Sie alles etwa 15 Minuten gut durchziehen und nehmen Sie dann die Kräuter und Ingwerscheiben heraus.

Wenn Sie die Kräuter und den Ingwer nicht länger als angegeben im Wasser gelassen haben, können Sie diese ein weiteres Mal für einen zweiten Teeaufguss verwenden.

Tipp



Rezept



KINDERBESTECK

„Bino“,
18/10-Edelstahl
spülmaschinen-
geeignet, 4-tlg.

12.95



KINDERBESTECK

„WOODY“, 4-tlg.
Edelstahl, spül-
maschinengeeignet

32.90



KINDERGESCHIRR

„WOODY“, Set, 7-tlg., Inhalt:
Besteck, Teller, Tasse, und Schale
aus Porzellan, spülmaschinengeeignet

49.90



KINDERGESCHIRR

„Dschungeltiere“, 3-tlg., Inhalt: Henkel-
becher, Teller, Müsli-
schale aus Porzellan,
spülmaschinengeeignet

19.99



„Hunger!“

**Alle Kinderbestecke sind rostfrei
und spülmaschinengeeignet und
bestehen aus Cromargan® Edel-
stahl rostfrei 18/10, poliert.**

**Wussten
Sie schon, ...**

... dass Kinderbestecke
ideal für kleine Essanfänger
sind? Sie sind von allen
Seiten abgerundet um
Verletzungen zu vermei-
den. Zudem sind die Griffe
breiter gestaltet, um das
Besteck einfach und sicher
in der Hand zu halten. Auch
das Gewicht der Löffel, Ga-
beln und Messer ist in der
Regel reduziert, um die Klei-
nen optimal beim Lernen
zu unterstützen. So macht
jedes Essen einfach Spaß!

Emil

GLASTRINKFLASCHE

nachhaltig geschützt,
0,3 l, 0,4 l, 0,6 l bis 0,75 l

ab 17.90



MEPAL

WASSERFLASCHE

„Ellipse“, PET/Silikon, 100% dicht, für
kohlenensäurehaltige Getränke geeignet,
verschiedene Farben, 500 ml

ab 8.99



boddels®

ISOLIERFLASCHE

„Heet“, Edelstahl, 500 ml und 700 ml, verschiedene Farben

ab 24.95



Hält bis zu 12 Stunden warm und bis zu 24 Stunden kalt.

TRINKFLASCHE

„Twee“, Edelstahl, 500 ml und 800 ml, für kohlenensäurehaltige Getränke geeignet, verschiedene Farben

ab 19.95

Die „Boddels“ Trinkflasche besteht aus rostfreiem Edelstahl und lässt somit in Sachen Nachhaltigkeit keine Wünsche offen. Der griffige Silikonring im stylischen Design verhindert ein Abrutschen und lässt die Flasche zum echten Hingucker werden. Mit einer Hand und einem Knopfdruck lässt sich die Alleskönner-Flasche sogar entriegeln und verschließen.

THERMOBECHER

„Koffje“, Edelstahl, Ein-Hand Bedienung, 370 ml, verschiedene Farben

je 19.95

Hält Ihre Getränke bis zu 4 Stunden warm und 8 Stunden kalt. Einfache Reinigung dank Easy Clean Verschluss.



DRAHTBÜGELGLAS

mit Ring, verschiedene Größen

ab 3.99



Knusper-Crunch

Zutaten

- 100 g kernige Haferflocken (wahlweise auch Quinoa- oder Dinkelflocken)
- 90 g Nüsse nach Geschmack, zerkleinert oder als Kerne (z.B. Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne)
- 50 g Samen oder Kerne (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesamsamen (hell), Chia)
- ca. 25 g Amarant (gepufft)
- etwas Zimt und Salz
- 2 Teelöffel Rapsöl
- 2 Teelöffel Honig

Zubereitung

Heizen Sie den Backofen zunächst auf 180 °C vor und belegen Sie Ihr Backblech mit Backpapier.

Die aufgeführten Zutaten werden nun vermischt, auf dem Backblech verteilt und im unteren Drittel des Ofens etwa 10 Minuten gebacken, anschließend gewendet und für weitere Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) in den Ofen geschoben. Nach dem Abkühlen kann das Müsli in Gläser oder Vorratsdosen gefüllt werden.

Ersetzen Sie das Rapsöl einfach durch Apfelmus. Hiermit werden die Crunchies ebenfalls schön knusprig!

Rezept

Tip

MEPAL

LUNCH POT

„Ellipse“, mit 2 Behältern für separates Aufbewahren, verschiedene Farben, oberer Behälter 200 ml, unterer Behälter 500 ml

14.99



LUNCHBOX

„CLIP & GO“, mit Gittereinsatz für 2. Ebene, extra Einsatz für Snacks, 100 % dicht, rechteckig 22,5 x 16,3 x 5,8 cm, 1,2 l

12.99

SALATBOX

„CLIP & GO“, mit separaten Einsätzen für Toppings und Dressing, transportsicher, 100 % dicht, rund ø 16,7 cm, H 9,5 cm, 1 l

9.99





SERIE „LA FORME PLUS“

Die Backformen-Serie aus dem Hause Kaiser, KAIRAMIC. LA FORME PLUS ist die beste und innovativste Form, die Kaiser auf dem Markt anbietet. Die edel glänzende und äußerst langlebige Form besticht durch eine Antihafbeschichtung für höchste Ansprüche. Die Bodenplatte ist aufgrund ihrer glasharten Emaillierung besonders schnittfest und hochwertig verarbeitet, was für ein jahrelang gutes Erscheinungsbild der Backform sorgt.

SPRINGFORM

verschiedene Größen
ø 24 cm

34.95 ~~39.95~~

ø 26 cm

44.99

ø 28 cm

47.99

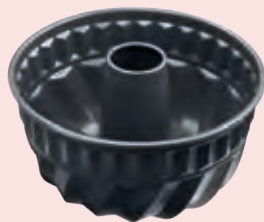


SafeClick - Mit einem Handgriff lässt sich der Verschluss komplett öffnen und der Springformring anschließend sehr leicht reinigen.

BUNDFORM

ø 22 cm

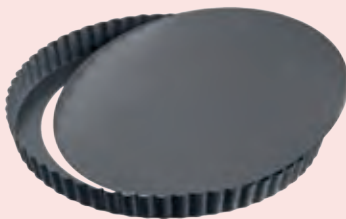
39.99



QUICHE- UND OBSTKUCHENFORM

schnittfest, ø 28 cm

29.99



KÖNIGSKUCHENFORM

30 cm

37.99



LEBKUCHENFORMER

Buchenholz, ø 5 cm, ø 7 cm,
mit Rezeptvorschlägen

ab 14.95



WESTMARK

LINZER-AUSSTECHFORM

Edelstahl, verschiedene Motive,
ø 5 cm

je 3.99



... dass Sie harte Kekse ganz einfach wieder weich bekommen können? Bevor Ihre Kekse hart werden, schichten Sie sie in eine Blechdose und legen Sie auf jede Schicht etwas Brotpapier. So bleiben Sie lange frisch und weich. Bei harten Keksen können Sie geschälte, halbförmige Apfelstücke in die Dose geben. Durch die Feuchtigkeit werden die Kekse wieder weich. Tauschen Sie die Apfelstücke alle zwei Tage aus.



GEBÄCKPRESSEN-SET

Edelstahl, mit 10 Motivscheiben

29.95 ~~49.95~~



BACKBLECH

„Delicious“, verstellbar von
33 x 33 cm bis 33 x 52 cm

23.95



Naked Cake

Nussiger-Espresso Cake

Zutaten für eine 24 cm Springform:

- 4 mittelgroße Eier
- 80 g flüssiger Honig
- 260 g Zucker
- 260 ml Öl
- 200 ml Wasser (lauwarm)
- 8 TL Espressopulver
- 80 g dunkler Kakao
- 300 g Mehl
- 4 TL Backpulver und 2 TL Salz

Für die Creme:

- 1 kg Butter (Zimmertemperatur)
- 260 g flüssiger Honig
- 400 g Puderzucker
- 1 - 2 Prisen Salz

Für die Dekoration:

- 100 g flüssiger Honig
- 180 g Pekannüsse
- 100 g Mandeln
- Schleicherkraut oder Rosmarin

Zubereitung:

Rühren Sie die Eier mit Honig und Zucker schaumig und fügen Sie anschließend das Öl, lauwarmes Wasser, Espressopulver und Kakao hinzu. Geben Sie Mehl, Backpulver und Salz auf die Teigmasse und heben Sie die Zutaten unter. Füllen Sie anschließend den Teig in Ihre Springform. Die Backzeit beträgt etwa 40 Minuten (Stäbchenprobe).

Lassen Sie Ihren Kuchen nach dem Backen etwa zwei Stunden auskühlen, um ihn anschließend in drei bis vier gleich dicke Teile zu schneiden.

Währenddessen können Sie die Creme vorbereiten. Hierzu schlagen Sie die weiche Butter etwa fünf bis sechs Minuten auf bis sie richtig hell ist und geben Sie nach und nach Honig und Puderzucker hinzu. Die Masse kann, je nach Geschmack, mit etwas Salz verfeinert werden.

Für die nussige Dekoration rösten Sie nun etwa 140 g Pekannüsse und die Mandeln ohne Fett an. Fügen Sie anschließend den Honig zu. Karamellisieren Sie die Honig-Nuss-Mischung nun unter ständigem Rühren und lassen Sie sie danach auf einem Blech mit Backpapier abkühlen.

Die einzelnen Böden werden nun mit der Buttercreme bestrichen (2/3 der Creme für die Böden, 1/3 für die Dekoration) und am Rand sauber abgestrichen. Die übrige Buttercreme platzieren Sie auf dem oberen Boden und legen die Pekannüsse auf den Kuchen. Für eine schönere Optik empfiehlt es sich, die restlichen Nüsse in die freien Lücken zu füllen.



zenker

KUCHENSCHNEIDHILFE-SET

3-tlg., Kuchenschneidhilfe ø 26 - 28 cm,
Glasurmesser 30 cm, Kuchenretter 27 x 28 cm

37.99 ~~42.99~~

Tip

Backen Sie diesen Kuchen mal mit einer 20er Springform. Hierzu verringern Sie die Menge der Zutaten einfach. Den fertigen Boden teilen Sie in 4 - 5 Schichten. **Ganz nach dem Motto: Klein aber oho!**

Rezept



Gilikon

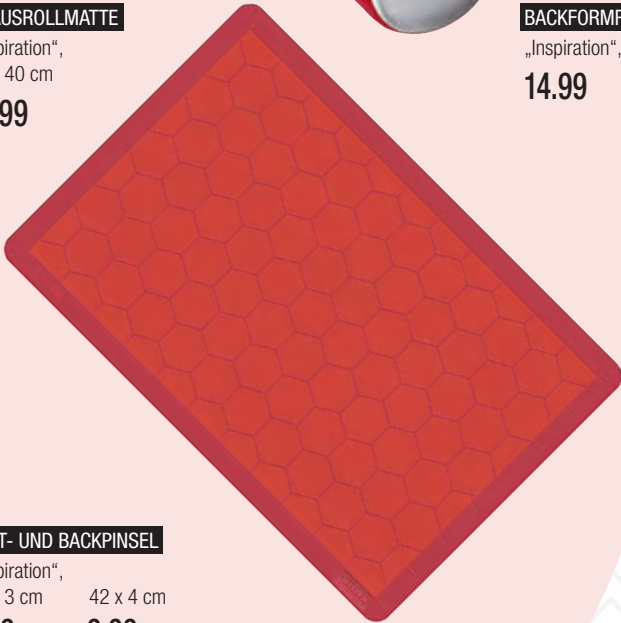
SERIE „INSPIRATION“

Alle Artikel der Serie sind spülmaschinengeeignet, lebensmittelecht und hitzebeständig bis 200 °C.

XL AUSROLLMATTE

„Inspiration“,
60 x 40 cm

24.99



BRAT- UND BACKPINSSEL

„Inspiration“,
32 x 3 cm 42 x 4 cm

8.99 9.99



TOPF- UND TEIGSCHABER

„Inspiration“,
22,5 x 3,5 cm 28 x 5,5 cm

8.99 9.99



BACKFORMROLLER

„Inspiration“, ø 4,5 cm

14.99

Mit dem praktischen **Easy Whip PLUS** gelingt lockere Schlagsahne einfach und schnell. Im Kühlschrank hält die fertige Schlagsahne dann bis zu 10 Tage lang. Ganz einfach und ohne Konservierungsmittel.



SAHNEBEREITER

„Easy Whip PLUS“,
Edelstahlflasche,
für lockere
Schlagsahne, 0,5 l

57.90

EINWEGKAPSELN

10er Pack

7.50



SIMAH

GLAS-MESSBECHER

hitzebeständig von
+300 °C bis -40 °C,
geeignet für
Mikrowelle und
Elektroherde,
spülmaschinengeeignet,
0,5 l 1 l

8.99. 9.99



Glas

ZASSENHAUS

KÜCHENTIMER

„Speed“, analog,
mit Magnet,
ø 7 x H 3 cm,
verschiedene Farben

je 14.95



GARNIER- UND CREMESPRITZEN-SET

6-tlg., Edelstahl, 5 Edelstahltüllen, inklusive Adapterscheibe für weitere Einzeltüllen aus dem Kaisersortiment

34.99



Party-Brötchen

Zutaten für 25 Brötchen

- ½ rote Chilischote (feingehackt, ohne Kerne)
- 500 g Mehl nach Wahl (z.B. Dinkel oder Vollkorn)
- 500 g Quark, Magerstufe
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 - 3 EL Honig
- 2 TL Salz
- Mohn, Sesam und Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Und so funktioniert es:

Heizen Sie den Backofen auf 200 °C (Umluft) vor.

Füllen Sie zuerst Mehl, Eier, Backpulver, Quark, Salz, Honig und die fein gehackte Chilischote in eine Rührschüssel und kneten Sie das Ganze gut durch. Lassen Sie den Teig nun mindestens eine Stunde ruhen. Falls nötig können Sie noch etwas Wasser (etwa 50 ml) hinzufügen und den Teig noch einmal durchkneten, damit er gut aufquillt.

Teilen Sie anschließend den Teig in gleichgroße Teile und füllen ihn in kleine Brotbackformen oder legen Sie die einzelnen Stücke direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Je nach Geschmack können Sie Mohn-, Sesam- oder Sonnenblumenkerne auf den Teig geben und diese etwas andrücken.

Schieben Sie nun die Form oder das Blech in den Backofen (mittlere Schiene). Nach 15 Minuten sind die Brötchen fertig.



mit Rezept-Vorschlägen!

BIRKMANN

MINI-KASTENFORM

Antihafbeschichtung, für 8 kleine Brote oder Kuchen, 35 x 27 x 4 cm

17.95



Der Römertopf Brottopf sorgt auch nach einigen Tagen noch für ein Geschmackserlebnis Ihrer aufbewahrten Brote und Brötchen. Gefertigt aus atmungsaktivem Naturton mit Löchern zur Belüftung an beiden Seiten des Unterteils, ist eine perfekte Luftzirkulation im Inneren garantiert. Besser geht's nicht!

RÖMERTOPF-BROTTOPF

gebrannter Naturton, 40 x 28 x 20 cm, weiß, mit Innenglasur

79.95



BIRKMANN

GÄRKÖRBCHEN

natürliches Peddigrohr, verschiedene Größen und Formen

ab 15.49

Auch als Brotkorb ein echter Blickfang!



ORIGINAL KAISER

BROT- UND KUCHENFORM

„La Forme Plus“, keramische Antihafbeschichtung, saureteigbeständig, PTFE- u. PFOA-frei, 30 cm 35 cm

42.99 44.99

BIRKMANN

BAGUETTE-BACKBLECH

antihafbeschichtet, perforiert, mit Wölbungen für 3 Baguettes à 250 g - 300 g, mit Rezepten, 38,5 x 28 cm

15.95



BRÄTER

„Signature“, rund, 28 cm

229.00 ~~325.00~~**Knuspriges
Brot im Topf***Ein Klassiker!* **LE CREUSET®**

Es begann in einer kleinen Gießerei in Frankreich. Vor mehr als 90 Jahren entstand in Fresnoy-le-Grand der erste gusseiserne Bräter von **Le Creuset**. Und noch heute wird der typische ofenrote Topf mit der gleichen Leidenschaft und Handwerkskunst wie damals gefertigt. Jeder einzelne wird in einer eigenen Sandform bei mehr als 1400 Grad gegossen. Das macht jeden Topf zu einem Unikat. Und vielleicht ist das der Grund, warum es aus jedem Topf von **Le Creuset** einfach einmalig schmeckt. Heute findet man **Le Creuset** in den Küchen von Enthusiasten auf der ganzen Welt. Profis und Hobbyköche nutzen die Qualität und ein Sortiment, das inzwischen alle Bereiche der Küche umfasst.

**BRÄTER**

„Signature“, oval, 33 cm

249.00 ~~355.00~~**BRATPFANNE**

mit Holzgriff, 26 cm

119.00 ~~169.00~~**WASSERKESSEL**

„Kone“

59.95 ~~84.95~~



250°C plus
porcelain
XL GRATIFORM
48 x 32 x 7,5 cm, 4 l

39.99
~~89.99~~



Lecker zum Nachkochen!
Finden Sie viele tolle Rezepte
auf unserer Homepage
www.asa-selection.com

**Wussten
Sie schon, ...**

Für alle Fälle!



porzellan weiß glänzend

Allround Talent!

... dass die ASA Selection XL Form perfekt für alle XL Gerichte ist? Dünsten, Braten, Gratинieren, Eindecken & Servieren. Ein ganzer Fisch. Eine große Poularde. Lasagne für acht Leute. Ein Kräuterteig. 250°C plus Poletto, das ofenfesteste Multifunktionsgeschirr von ASA Selection, deckt mit **49 hochkantefesten Formen** die Anforderungen anspruchsvoller Küchen ab.



250°C plus
porcelain
APERITIF TELLER, RUND
ø 8,5 cm, H 2,3 cm



2.95



SOUFFLÉFORM, RUND
ø 8,5 cm, H 4,5 cm, 0,1 l

4.90



250°C plus
porcelain
ESS- / SERVIERTELLER, QUADRATISCH
18 x 18 x 2,4 cm

11.90



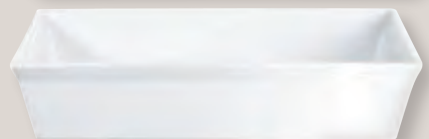
GRATIFORM, QUADRATISCH
18x18x5 cm, 0,7 l

21.90



250°C plus
porcelain
SERVIERPLATTE, RECHTECKIG
34 x 22 x 2,5 cm

22.90



GRATIFORM, RECHTECKIG
2,5 l, 34 x 22 x 7 cm

44.90



250°C plus
porcelain
XL GRATIFORM
48 x 32 x 7,5 cm, 4 l

39.99 ~~89.99~~



Starke Würzprofis

Tipp

Verlängern Sie Ihr Geschmackserlebnis bei Gewürzen durch die richtige Lagerung. Um Ihre Zutaten länger frisch zu halten, empfiehlt sich eine dunkle, trockene und luftdichte Lagerung. Der größte Feind der Gewürze ist die Feuchtigkeit, die besonders im Kochbereich vorhanden ist.

ZASSEHNAUS

PFEFFER- UND SALZMÜHLE

„Frankfurt“, H 18 cm, Olivenholz, Hochleistungs-Keramikmahlwerk, perfekte Mahlgradeinstellung von pulverfein bis grob gemörsert, 25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk



je 64.95

... dass sich Papayakerne sehr gut als milder Ersatz für Pfeffer eignen? Vorab getrocknet im Backofen bei ca. 50 °C, begünstigen sie zudem noch den gesunden Stoffwechsel.



25 Jahre Garantie
auf das Mahlwerk

PFEFFER- UND SALZMÜHLE

„Daman“, Acryl/Edelstahl, H 16 cm

je 54.90

Wussten Sie schon, ...



KNOBLAUCHPRESSE

„Susi“, Aluminium, spülmaschinengeeignet, integrierter Reinigungsstempel

19.95



Knoblauch pressen ohne lästiges Schälen. Leicht zu handhaben und ganz einfach zu reinigen.

Tipp

Lieben Sie bestes Aroma?

Dann zerkleinern Sie Ihre Gewürze erst direkt vor der Nutzung. Gerade bei Kräutern ist dieser Hinweis lohnenswert. Bei getrockneten Gewürzen empfiehlt es sich diese noch einmal im Mörser aufzubrechen.

ZASSEHNAUS

GEWÜRZREIBE

Gusseisen/Buchenholz, zum Zerreiben und Zermahlen von Gewürzen, ø 8 x H 9 cm

34.95



Die Gewürzreibe mit spezieller Boden-Riffelung und Vorratsfach aus robustem Gusseisen eignet sich zum Zerreiben und Zermahlen von Gewürzen und trockenen und frischen Kräutern. Obwohl die Reibe relativ klein ist, mahlen sich die Kräuter etc. schon aufgrund des hohen Materialgewichts des Mörsers quasi von alleine.

GEFU

MUSKATMÜHLE

„Moscata“, mit Laser Cut Schneidwerk, inklusive Aufbewahrungsbehälter mit Aromaverschlusskappe

28.95



KESPER

GRANITMÖRSER

poliert, ø 16 cm, mit Stößel

19.99





Rote Beete Carpaccio

Zutaten für 2 Personen

- 5 - 6 gekochte rote Beete
- 200 g Gorgonzola
- 2 rote Zwiebeln
- 1 TL Öl
- Salz, Pfeffer
- Zitronenschale und Saft
- Petersilie

Die Zwiebeln und die roten Beete mit dem Profi- Gourmethobel in feine Scheiben hobeln.

Zwiebeln in Öl anbraten und den Gorgonzola zugeben. Mit der mit dem Zester abgeriebenen Zitronenschale, Salz, Pfeffer würzen und mit dem Zitronensaft abschmecken.

Die rote Beete auf einem Teller anrichten und die warme Gorgonzola-sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Power Gemüse



Rezept

REIBE

„Classic Zester“, verschiedene Farben, spülmaschinenfest

je 21.95



Premium Classic Zester Reiben

Lebensmittel werden präzise geschnitten, nicht zerrissen. Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse. Photoätzte, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen - Made in USA. Natürliches Aroma entfaltet sich, der Geschmack wird verstärkt.



GEWÜRZMÜHLE 2IN1

Rostfreier Edelstahl

24.95

Gewürze wie Muskatnus, Zimt und Tonkabohnen mühelos reiben und aufbewahren. Die Gewürze werden präzise und fein gerieben für ein vollmundiges Aroma. Sie enthält ein luftdichtes Fach zum Aufbewahren der Gewürze und hat einen praktischen Silikonverschluss, der Gewürzstaub vermeidet.

Die **Gourmet Serie** steht für Kompetenz und Vielfalt. Mit einer breiteren Reibfläche und 9 verschiedenen Klingen, kreieren Sie Reibergebnisse von fein bis sehr grob, ganz so wie Sie es wünschen. Ein rutschfester Gummi-Fuß und der Soft-Touch-Griff komplettiert jede Reibe.

GEMÜSEHOBEL

„Gourmet-Profi“ spülmaschinenfest

29.95



GEMÜSEHOBEL

„Gourmet sehr grob“, spülmaschinenfest

29.95



Windmühlmesser®

SCHNEIDBRETT

mit Griff, handgefertigt aus Olivenholz, 27,5 x 13 x 1,8 cm

16.99

GEMÜSEMESSER

„Klassiker“, nicht rostfrei, gerade Klinge, Griff Buchenholz, 85 mm

12.99



VICTORINOX

TOMATENMESSER

„Classic“, 11 cm, Wellenschliff, spülmaschinengeeignet, verschiedene Farben

je 4.99



*Geschmiedete
Perfektion*

WÜSTHOF

SERIE „CLASSIC IKON“

Balance und Ergonomie – die spezielle Kropfform sorgt für die optimale Balance und ermöglicht das Nutzen und Nachschärfen der gesamten Klingenlänge. Die ergonomisch geformten Griffschalen sind dauerhaft vernietet und sorgen für einwandfreie Hygiene und Pflege.



SCHINKENMESSER

Scharfe Klinge zerteilt und portioniert Braten, Schinken oder Geflügel – roh oder gegart, Klinge 20 cm

96.90



FILIERMESSER

Flexible Klinge garantiert hauchdünnes und präzises Filetieren von Fisch und Fleisch, Klinge 16 cm

86.90



SANTOKU

Durch die Kullen entstehen Luftpolster, die das Ankleben von dünnen Scheiben auf der Klinge verhindern, Klinge 17 cm

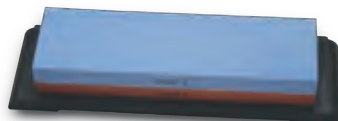
109.00



KOCHMESSER

Der Alleskönner zum Wiegen und Hacken sowie zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, Klinge 16 cm Klinge 20 cm

96.90 109.00



ABZIEHSTEIN

Körnung: J 1000/J 3000

67.90

Ganz ohne Kohlenhydrate

Wussten Sie schon, ...

... dass normale gekochte Nudeln pro 100 g ca. 150 Kalorien haben? Gemüsenudeln dagegen haben bei gleicher Menge nur 20 - 35 Kalorien.

zoodles

GEFU®



SPIRALSCHNEIDER

„Spiralfix“, Edelstahl/Kunststoff, spülmaschinengeeignet, 4 verschiedene Schnittbreiten rutschfester Auffangbehälter, 400 ml

39.95



Die robuste Presse verwandelt gekochte Kartoffeln spielend leicht in feinen Brei.



SPIRALSCHNEIDER

„Spirelli“ 2.0, für feste Lebensmittel bis ø 6 cm, Gemüsehalter mit 3 Edelstahlstiften, Julienne-Endlos-Spiralen, 2 Spiralformate: 2 x 3 mm und 3,5 x 5 mm, japanische Edelstahl-Spezialmesser

24.95

KARTOFFELPRESSE

Edelstahl, rostfrei, zerlegbar, spülmaschinengeeignet, L 31 cm

42.95

TROMMELREIBE

„Transforma“, inkl. Stößel, Schaber, hoher Standfuß, abnehmbares Gehäuse, durch Bajonettverschluss einfach zum Fleischwolf umrüstbar, mit Saugnapf und extra hoher Tischklammer, spülmaschinengeeignet, Edelstahl / Kunststoff

89.95



FLEISCHWOLVORSATZ

49.95



GOURMET-HOBEL

„Violino“, Messer aus Klingentstahl, Schneidstärke von unten einstellbar, leichtes Austauschen der Messer, 3 verschiedene, austauschbare Schneidflächen, 1 Resthalter, 1 Aufbewahrungsbox für die Schneidflächen, schneidet Juliennestreifen (4 und 5 mm), Würfel (2 und 3 mm), Scheiben (stufenlos von 0 bis 5 mm)

85.00





GUSSPFANNE

„Nowo Titanium“, Aluminium-Kokillen-Guss, induktionsgeeignet, mit abnehmbarem Griff, dadurch backofentauglich, ø 28 cm



104.95



Ein Deckel
im Wert
von 24.95 €
gratis dazu!

Für beste Kochergebnisse sorgen der ca. 8 mm starke Pfannenboden und die dauerhaft beständige und schnittfeste Antihafversiegelung.

GUSSPFANNE

„Nowo Titanium“, Aluminium-Kokillen-Guss, induktionsgeeignet, mit abnehmbarem Griff, dadurch backofentauglich, 28 x 28 cm



114.95



Ein Deckel
im Wert
von 29.95 €
gratis dazu!

Optional abnehmbare Stiele machen die Pfannen der Nowo-Serie obendrein zur backofentauglichen Auflaufform.

FISCHPFANNE

„Nowo Titanium“, Guss, induktionsgeeignet, mit abnehmbarem Griff, dadurch backofentauglich, oval, 38 x 28 x 5,5 cm



129.95



GLASDECKEL

oval, 38 x 28 cm

31.95

Bietet Platz für einen ganzen Fisch oder mehrere Fischfilets. Ebenfalls super als „Schnitzelpfanne“ zu benutzen.

Punktgenau braten!



HAUSHALTSTHERMOMETER

digital, Kunststoff, Messbereich -50 °C bis +200 °C, universell einsetzbar für die optimale Temperatur von Teewasser, Wein, Babynahrung, Suppen, Braten etc.

14.99



Wussten
Sie schon, ...

... dass das perfekte Steak bei mindestens 180 °C gebraten wird und vorzugsweise erst nach dem Braten gewürzt wird. Die gewünschte Garstufe kann mit einem Bratenthermometer anhand der Innentemperatur des Fleisches bestimmt werden. Von Rare (blutig/Englisch) bei 45 °C, Medium (hellrosa) bei 55 °C, Medium (Rosa) bei 60 °C bis hin zu Well Done (durch) bei 70 °C lassen sich die Geschmäcker bestens ermitteln. Vor dem Servieren sollten Ihre Steaks etwa 1 - 2 Minuten pausieren, da der Fleischsaft sich in dieser Zeit noch im Fleisch verteilt.



PFANNE

„WMF Profi“, Cromargan Edelstahl Rostfrei 18/10, poliert, induktionsgeeignet und spülmaschinengeeignet, ø 28 cm

79.99



PFANNE

„Steak Profi“, langlebige Duraquartz®-Beschichtung, schnelle Temperatur-Reaktion dank RAPID HEAT CONTROL, induktionsgeeignet, backofenfest

ø 24 cm ø 28 cm

99.99 119.99





SERIE „PERFECT“

Cromargan®, Edelstahl Rostfrei 18/10, induktionsgeeignet, mit Restdrucksicherung

Mit diesem Schnellkochtopf-Set sparen Sie Platz und Zeit bei gleichmäßigen Garergebnissen. Dabei bleiben wichtige Nährstoffe und Vitamine erhalten. Weiterhin verfügen die Töpfe über eine Innenskalierung, die genaues Dosieren ermöglicht.



Set

SCHNELLKOCHTOPF-SET

3,5 l und 4,5 l

169.99
~~229.00~~

SCHNELLKOCHTOPF

ø 22 cm, 4,5 l

99.99
~~149.99~~

Professionell



CRÊPES-PFANNE

„Delta“, Aluguss, induktionsgeeignet, ø 28 cm

29.99 ~~47.95~~



PFANNE

„Bari“, induktionsgeeignet, Granitium-Antihafversiegelung in Steinoptik, Temperaturanzeige im Griff

ø 24 cm

44.99

ø 28 cm

49.99

Die unkomplizierte Pfanne in Steinoptik: Das Braten von knackigem Gemüse und saftigem Fleisch oder Fisch wird in dieser Pfanne zum einfachen und fettarmen Vergnügen. Die extrem widerstandsfähige Granitium-Antihafversiegelung aus fünf Schichten ist perfekt für den intensiven Gebrauch.



Bunte Pfefferbutter

Zutaten für 8 Portionen

- 250 g Butter (Raumtemperatur)
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 2 EL weiße Pfefferkörner
- 2 grüne Pfefferrispen
- 3 EL Pfefferbeeren (rot)
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Worcestershire Sauce

Die weiche Butter schaumig rühren. Den grünen Pfeffer von den Rispen abtrennen und zusammen mit den schwarzen und weißen Pfefferkörnern in einem Mörser zerkleinern. Anschließend die Pfeffermischung in die weiche Butter einrühren und mit einem Spritzer Worcestersauce und etwas Salz abschmecken. Die Buttermasse auf ein Stück Alufolie geben und als Rolle formen. Die Rolle etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Anschließend Alufolie entfernen, die Rolle in den roten Pfefferbeeren wälzen und zu gegrillten Steaks genießen.



Klassisch Gusseisen



BAUERNPFANNE

mit Glasdeckel, induktions-
geeignet, 28 x 7,5 cm, 3,25 l

89.95

GRILLPFANNE

backofengeeignet,
26 x 26 x 3,5 cm

79.95

Die Grillpfanne nimmt die Hitze
schnell auf, verteilt sie optimal und
sorgt bei Fisch, Fleisch und Gemüse
für das typische Grillmuster.



BRATENTOPF

oval,
33 x 12,9 cm, 7 l

179.00 ~~199.00~~

BRATENTOPF

rund, ø 24 cm, 4,2 l

149.00



inkl.
Holzwender,
Chopsticks,
Abtropfgitter und
Glasdeckel

WOK

ø 36 cm

119.00 ~~139.00~~



BRATPFANNE

ø 28 cm

69.95

Die emaillierte Gusseisenpfanne sorgt für
optimale Hitzespeicherung.
Nach kurzer Zeit kann die Energiezufuhr
reduziert werden – das spart Strom und
erhält das Aroma der Lebensmittel.



SERIE „CASTELLO“

Die intelligente Serie Castello i aus 3-Schicht-Material nutzt die Topfwand gleich mit: Dank schneller Wärmeübertragung vom Boden bis zum Rand wird weniger Kochhitze benötigt – das spart Zeit, Geld und Energie! Zudem bietet sich die Möglichkeit des Warmhaltens: Der Topfinhalt behält für rund 45 Minuten die Essenstemperatur.

TOPFSET

„Castello“, 4 tlg., hochwertiges 3-Schicht-Material, aus Edelstahl, Aluminium und Edelstahl 18/10, geeignet für alle gängigen Herdarten
Fleischtopf ø 16, 20, 24 cm,
Bratentopf ø 20 cm

349.00 ~~439.00~~



FLÖTENKESSEL

„Louis“ geeignet für alle gängigen Herdarten, 2 l

69.99

Pasta mit Avocado-Pesto

Zutaten für 4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 2 reife Avocados
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Bund Basilikum
- 90 ml Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- 400 g Spaghetti oder eine beliebige Nudelsorte

Zum Garnieren

- etwas Basilikum
- Parmesan

Zubereitung:

Knoblauchzehen in sehr feine Stücke hacken und die Avocados entkernen. Im Anschluss Zitronensaft, Olivenöl, das Basilikum, die Avocados und den Knoblauch in einem Mixer cremig pürieren. Das frische Pesto mit etwas Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Zum Servieren die nach Packungsanleitung gekochten und abgetropften Nudeln mit dem Avocado-Pesto mischen und wahlweise mit frischem Basilikum garnieren. Zu diesem Gericht können Sie Ihren Gästen zusätzlich Parmesan reichen.

Rezept

Silit

TOPFSERIE „STYLE“

„Cook & Serve“, Edelstahl, Hochglanz-Look, Sichtkochdeckel mit Edelstahleinfassung, backofenfeste ergonomisch geformte Edelstahlgriffe, Schüttrand, induktionsgeeignet

Topfit!

**Einzel-
töpfe**



FLEISCHTOPF

verschiedene Größen,
ø 16 cm, 2 l,
ø 20 cm, 3,8 l,
ø 24 cm, 6,3 l

ab 49.99
ab 59.99

STIELKASSEROLLE

ø 16 cm, 1,5 l

29.99
39.95

BRATENTOPF

verschiedene Größen,
ø 16 cm, 1,5 l,
ø 20 cm, 2,6 l,
ø 24 cm, 4,3 l

ab 39.99
ab 49.95



Clever kochen!

kochstar!
Made in Germany

TOPFSERIE „PRIMUS“

Emaillie, induktionsgeeignet



FLEISCHTOPF

verschiedene Größen,
ø 16 cm, 2,0 l,
ø 20 cm, 3,8 l,
ø 24 cm, 5,6 l

ab 25.95

BRATENTOPF

verschiedene Größen,
ø 16 cm, 1,4 l,
ø 20 cm, 2,8 l,
ø 24 cm, 4,5 l

ab 22.95

**Einzel-
töpfe**

STIELTOPF

1,4 l, ø 16 cm

21.99

SCHMORBRÄTER

ø 28 cm, 4,0 l

43.95





SIMAH

AUFLAUFFORM

mit Deckel, feuerfestes Glas,
hitzebeständig bis 300 °C,
spülmaschinengeeignet,
33 x 20 cm, 2,8 l

22.99

RIESS

BRAT- UND BACKFORM

„Profi“, Emaile, nickelfrei,
für alle Herdarten, 33 x 42 x 7 cm

42.99



heiß aufgetischt

TARTE- UND QUICHEFORM

Steingut, backofen-, mikrowellen- und
spülmaschinengeeignet, ø 29 cm

12.99



KÜCHENPROFI

PIZZASTEIN

mit Gestell, Stein aus Keramik,
Gestell verchromt,
38 x 33,5 cm

34.95



PIZZASCHIEBER

Holz natur, abgeflacht zum
besseren Aufnehmen der Pizza,
45 x 29 cm

16.95

RÖMERTOPF-

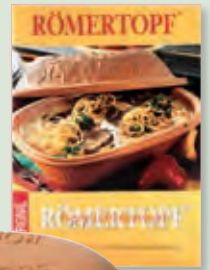
RÖMERTOPF®-BRÄTER

„Modern Look“, 2,5 kg, für 4 Pers.,
inkl. Kochbuch, 35 x 22,5 x 16,5 cm

39.95

5 kg, für 6 Pers., inkl. Kochbuch,
39 x 27 x 19,5 cm

49.95



FRISCHHALTEDOSEN „CLIP & CLOSE“

Borosilikatglas mit Kunststoffdeckel, 100 % dicht, Glasbehälter
bis 420 °C ofenfest, gefriergeeignet, mikrowellengeeignet,
spülmaschinenfest



**Wussten
Sie schon, ...**

... dass die Emsa Glasbehälter
direkt aus dem Gefrierschrank in den
Backofen gestellt werden können? Die Frisch-
haltedosen bestehen aus Borosilikatglas und sind
ohne Deckel bis 420 °C ofenfest. Sie eignen sich
auch hervorragend zum Servieren auf dem Tisch.



FRISCHHALTEDOSE

quadratisch, 900 ml

10.99



FRISCHHALTEDOSE

rechteckig, 1,3 l 2 l

13.49

17.99

Glas

Puristisch

SERIE „LIFE“

Life von Seltmann Weiden ist ein multifunktionales Porzellan und besonders angenehm in der Nutzung: mit seiner klaren Formsprache passt sich Life perfekt an internationale kulinarische Kulturen an und ist damit der ideale Begleiter für vielfältige Genüsse. Ganz universell präsentiert sich das Porzellan in puristischem Weiß. Mit Dekoren können eigene Akzente gesetzt werden: ob orientalischorneamental mit Masira blau und goldöcker, grafisch-verspielt mit Ammonit, urban-glamourös mit Boston, nordisch-gelassen mit Senja oder mit den außergewöhnlichen Farb- und Oberflächen-Kombinationen Fashion Posh Rose, Elegant Grey, Green Chic und Luxury White – Life bietet für jede Atmosphäre genau das richtige Porzellan.

SCHÜSSEL

verschiedene Dekore,
ø 15,5 cm

je 11.00 ~~14.60~~



KAFFEETASSE/UNTERTASSE

2 tlg. verschiedene Dekore

je 15.30 ~~20.40~~



Life

TEEKANNE

verschiedene Dekore, 1,4 l

je 63.50 ~~84.60~~



ZUCKERDOSE

verschiedene Dekore

je 22.10 ~~29.50~~

TELLER

verschiedene Dekore,
Frühstücksteller ø 22,55 cm

je 11.00 ~~14.60~~

Speiseteller ø 28 cm

je 17.50 ~~23.30~~



DEKANTER

„Cheers Ecco“,
1,3 l

29.95



GLASSERIE „CIAO+“

spülmaschinenfest

Die Leonardo Gläser der Serie ciao+ sind dank innovativer High-Tech-Formel sehr robust – sie zeichnen sich durch eine höhere Schlagfestigkeit und Stabilität aus und sind dabei kristallklar und klangschön.



ROTWEINKELCH

43 cl



WEISSWEINKELCH

30 cl



BURGUNDERGLAS

66 cl

PURESIGNS

SERIE "ONE"

Edelstahl 18/10,
extra matt

**6er
Sets**

ESPRESSOLÖFFEL

12.90



KAFFEELÖFFEL

16.90

LATTE MACCHIATO-LÖFFEL

19.90



**Wussten
Sie schon, ...**

... dass es für
jede Käsesorte
das perfekte Käsemesser gibt?
Zum Schneiden von Hart- und
Schnittkäse empfiehlt sich
besonders das Käsemesser oder
ein Käsebeil. Bei verschiedenen
Käsesorten auf einer Käseplatte
reichen Sie am besten unter-
schiedliche Messer dazu, um
eine Verfälschung der Aromen
zu verhindern und damit Sporen
von Edelpilz-Käsesorten nicht
übertragen werden.



KÄSEMESSER

Edelstahl, 28 cm

24.95

KÄSEHOBEL

Edelstahl, 24 cm

29.95

Rostfrei!



BESTECK

„ONE“,
Edelstahl 18/10,
30-teilig

199.00
~~219.00~~



BESTECK

„CUATRO“,
Edelstahl 18/10,
30-teilig

189.00



SEKTKELCH

19 cl

je 4.95



BIERTULPE

41 cl



WASSERGLAS

30 cl



COGNACSCHWENKER

38,5 cl



GRAPPAGLAS

21 cl

Thomas
rosenthal group

SERIE „NATURE“

Die Geschirrschere **NATURE** bringt Natürlichkeit in perfekter Funktionalität auf Ihren Tisch. Das hochwertige Steinzeug verleiht diesem Geschirr einen rustikalen und individuellen Charakter. Aufgrund der Glasuren, die von Hand aufgetragen wurden, wirkt jedes Stück dieser Serie wie ein echtes Unikat.

Die einzelnen Geschirrtelle sind in drei unterschiedlichen Farben erhältlich. Bei der Farbauswahl spielen die natürlichen Elemente ebenfalls eine große Rolle. Die Farben Water (Blau), Sand (Beige) und Leaf (Grün) harmonisieren auch in der Kombination besonders angenehm auf Ihrem Esstisch.

Ein echter Trend für Ihr Zuhause!



SPEISETELLER

ø 27 cm

je 15.00

TELLER TIEF

ø 28 cm

je 29.50

Nature

KAFFEEBECHER

400 ml

je 9.95

verschiedene
Farben



BOWLS

ø 15 cm

je 12.00

FRÜHSTÜCKSTELLER

ø 22 cm

je 9.95



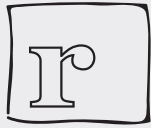
Thomas
rosenthal group

SUPPENTELLER

ø 23 cm

je 15.00





räder
design stories

GLÜCKSSTEINE

Gravierte Kieselsteine, verschiedene Motive, Form und Farbe variieren, ca. 8 x 4,5 cm

4.95



SCHUTZENGERKERZE

Engel aus Porzellan, inkl. Kerze, 5,5 cm, ø 2,5 cm

9.95



ADVENTSENGEL

unbehandeltes Akazienholz, Engel aus Porzellan, 17 x 3 x 7cm

14.95



SERVIETTENHAUS

unbehandeltes Akazienholz, in zwei Größen

ab 16.95



SERVIETTEN

„Mix & Match“, Packung à 20 Stück, verschiedene Dekore, in zwei Größen

ab 3.50



BUTTERDOSE

„Guten Appetit“, weißes Porzellan, außen unglasiert und innen glasiert, klein 10 x 6 x 8 cm, groß 13 x 6 x 10 cm

ab 19.95



BROTKORB

„Guten Appetit“, klein 17 x 12 cm, groß 23,5 x 13,5 cm

ab 14.95

KLEINE TASSE

Porzellan, glasiert mit Relief und goldenem Herz, Untertasse mit Prägung, Tasse ø 6 cm, Untertasse ø 13,5 cm

17.95

KETTE

Papierkreise, durchgenäht mit Baumwollfäden, Länge 50 cm, oder 100 cm

ab 8.95

VASEN

„Raumpoesie“, Porzellan, innen glasiert, außen unglasiert mit Prägung, verschiedene Größen

ab 9.95

MINIVASEN

„Raumpoesie“, 3er Set

17.95

SCHALE

„Raumpoesie“, ø 25cm

29.95



reienthel®

KOLLEKTION "TWIST SILVER"

Urbaner Style, coole Optik, ultrarobust: Die twist silver Kollektion aus Power-Gewebe. Strong enough, dass man auch mal anecken kann. Und so trendy, dass es nur eine Richtung gibt: Ab in den Großstadtdschungel, ins Business-Meeting oder zum Weekend-Trip. Make the twist!

CARRYBAG

„twist silver“,
48 x 29 x 28 cm

49.95



ALLROUNDER M/L

„twist silver“,
M | 40 x 33,5 x 24 cm,
L | 48 x 39,5 x 29 cm

ab 39.95



SHOPPER M

„twist silver“,
51 x 30,5 x 26 cm

19.95



TOILETBAG XL

„twist silver“,
28 x 25 x 10 cm

29.95



TRAVELCOSMETIC

„twist silver“,
26 x 18 x 13,5 cm

19.95



CARRYCRUISER

„twist silver“,
42 x 47,5 x 32 cm

129.95

CROSSBODY BAG

„twist silver“,
22 x 24 x 13 cm

34.95



Verkauf solange der Vorrat reicht. Dieses Magazin ist eine von EK/servicegroup zusammengestellte Gemeinschaftswerbung der angeschlossenen Häuser. Es kann deshalb nicht ausgeschlossen werden, dass im Einzelfall nicht alle im Magazin bezeichneten Artikel zur Verfügung stehen. Sofern Liefermöglichkeit besteht, wird versucht, diese kurzfristig zu beschaffen. Änderungen in Form und Dekor sowie Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Farbabweichungen sind möglich. Alle Angaben ohne Dekorationsmaterial. Alle Preise in Euro. Alle Streichpreise sind unverbindliche Preisempfehlungen der Hersteller.

EK/servicegroup eG, Elpke 109, 33605 Bielefeld, Telefon: +49 521 2092-0, E-Mail: info@ek-servicegroup.de, Internet: www.ek-servicegroup.de

EK/servicegroup eG wird vertreten durch: Vorsitzender des Aufsichtsrates: Wilhelm Behrends, Vorstand: Franz-Josef Hasebrink (Vorsitzender), Martin Richrath, Susanne Sorg, Registergericht: Amtsgericht Bielefeld, Genossenschaftsregister Registernummer: Nr. 229, Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz (UStG): DE124003623, verantwortlicher im Sinne des Presserechts: Thomas Rahenkamp.

Glas Porzellan
Besteck Geschenke
HAUSRAT
Gartengeräte Messer
Eisenwaren
GARTENMÖBEL Werkzeug

www.leifeld-buer.de

Ihr freundliches Fachgeschäft in Buer

Leifeld



Direkt
gegenüber!

Schönes und Praktisches für Haus und Garten

Paul Leifeld e.K. | Inhaberin Susanne Polte

Horster Straße 23-25 | 45897 Gelsenkirchen-Buer

Für Sie geöffnet: Mo. bis Fr. 9 - 19 Uhr | Sa. 9 - 16 Uhr