

Ausstattung

Ergonomische und nützliche Küchenausstattung

Zu einer funktionell gut ausgestatteten Küche gehören neben einem umfangreichen Zubehör vor allem geeignete Töpfe und Pfannen, verschiedene praktische Küchenhelfer und Geräte, übersichtliche Aufbewahrungs- und Dosierbehälter sowie ausreichend Geschirr und Besteck.

Auch hier setzen wir auf hochwertige Produkte bekannter Markenhersteller wie Zwilling, WMF, Braun und Tupperware.

Töpfe und Pfannen

Verschiedene Kochgeschirre unterschiedlicher Hersteller wurden anhand folgender Anforderungen untersucht:

-

leichtes Handling während des Kochens

-

leichte Reinigung und pflegeleicht

-

Möglichkeit des Sichtkochens durch Glasdeckel

-

universelle Verwendbarkeit für verschiedene Herdarten

-

geringer Energieverbrauch zum Aufheizen und zum Warmhalten

-

hohe Verarbeitungsqualität und langlebige Wertigkeit

-

Klares Design, edel mattiertes smooth satin finish

Überzeugt hat uns, die sowohl von Hobbyköchen als auch von Profis eingesetzte Kochgeschirr-Serie ZWILLING Prime, durch ihre hochentwickelte Technologie und ästhetisches Design. Das Kochgeschirr erfüllt selbst höchste Ansprüche.

Besonders große Aluminiumkerne im Topfboden garantieren eine lange Wärmespeicherung und eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Randbereiche des Topfes. Das verringert das Risiko des Anbrennens, sogar auf Gasherden. Die ergonomischen Edelstahlgriffe sind funktional und formschön. Die ergonomischen Griffe bleiben auch während des Kochvorganges kühl und bieten ein ausgezeichnetes Handling.

Für ein sauberes Ausgießen sind die Ränder speziell gefaltet (Schüttrand). Die Glasdeckel ermöglichen ein „Sichtkochen“ und mit ihrem passgenauen und dicht schließenden Deckel ein energiesparendes und wasserarmes Garen. Eine integrierte Silikondichtung verhindert Austreten von Wasserdampf. Die Töpfe enthalten eine integrierte Füllskala. Die kratzunempfindliche Oberfläche ist sehr pflegeleicht und spülmaschinengeeignet.

Küchenhelfer

Die Auswahl an Küchenhelfer scheint schier unbegrenzt zu sein. Nicht alles ist aber für jeden unbedingt notwendig. Wir haben all unsere Küchenhelfer aus dem umfangreichen Sortiment von Zwilling ausgewählt.

Die Küchenhelfer sind aus Edelstahl und äusserst stabil. Mit ihren ergonomischen Handgriffen liegen diese auch ausgezeichnet in der Hand.

Dies gilt ebenso für die Messer der ZWILLING PRO-Serie, deren einzigartige Klingengeometrie in Keilform für optimale Stabilität und einen leichten Schnitt, die geschwungene neue Kropfform für eine sichere und präzise Handhabung sorgt. Die hohe Qualität „Made in Germany“ ist die perfekte Symbiose aus innovativer Technik, traditioneller Optik und höchster Präzision. Die Messer sind aus einem Stück Stahl präzisionsgeschmiedet, die Grundvoraussetzung für exakten Schliff und beste Schneideigenschaften. durch Veredelt wird der Stahl durch eine spezielle Eishärtung (FRIODUR), die eine außerordentlich Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit sorgt.

Vom Spick- bis zum Santokumesser bietet diese Serie alles, was man für individuelle Aufgaben in der Küche benötigt.

So macht Kochen richtig Spas!

Besteck

Die Zwilling Besteck-Serie METEO trumpft durch seine selbstbewusste Großzügigkeit im Umgang mit dem Material. Die flachen Vorderteile gehen mit sanftem Schwung in die markanten Stiele über. Die abgeschrägten Heftenden verleihen dem Besteck eine stilvolle Eleganz.

Auch kleinere Haushalte profitieren von einer größeren Anzahl an Besteckteilen, da dann z. B. die Geschirrspülmaschine nicht wegen der Benutzung des Bestecks nur halb gefüllt gefahren werden muss bzw. ein Handwaschen von benötigten Besteck unterbleiben kann.

Aufbewahrungsbehälter

Behälter zum Aufbewahren von Lebensmitteln kann man eigentlich nicht genug haben. Diese sollten vor allem leicht zu öffnen, zu befüllen sein und deren Inhalt ohne Probleme in der gewünschten / Dosiermenge herausgenommen werden können. Idealerweise sind die Behälter transparent und erlauben mit einem Blick, Inhalt und Füllmenge zu erkennen. Eine Reinigungsmöglichkeit in haushaltsüblichen Geschirrspülern versteht sich heutzutage natürlich von selbst.

die Behälter sollen dabei nicht nur bei Raumtemperatur ihrer Funktion erfüllen, sondern auch bei Tiefkühltemperaturen im Gefrierschrank bis -25°C als auch bei Aufwärmvorgängen in der Mikrowelle oder Dampfgarer bei über 100°C.

Um Stauräume in Schränken, Regalen, Schubladen sowie Kühl- und Gefriergeräten optimal zu nutzen, werden anstelle runder vorzugsweise rechteckige Behälter eingesetzt, auch wenn dies erhöhte Anforderungen an die Produktion dieser Behälter und Deckel stellt.

