

BIO Kräuterheld

von Greevi



Hergestellt aus nachhaltigen Rohstoffen. Zur Herstellung des Bio Kräuterhelden verwenden wir einen zertifizierten Bio-Kunststoff mit 30 % Holzfaserausfüllung. Das spart Ressourcen und schont die Umwelt. Wer kennt es nicht: Die eben gekauften Küchenkräuter sind nach kurzer Zeit kaputt. Mit dem Bio Kräuterheld halten deine Kräuter mindestens 6x länger als herkömmlich. Zu verdanken ist diese maximale Frische unserem ausgeklügelten, patentierten Bewässerungssystem. Hierbei machen wir uns ein physikalisches Prinzip zu Nutze, bei dem sich die Pflanze nur bei Bedarf optimal mit Feuchtigkeit versorgt. Hat die Pflanze Durst, gluckert automatisch etwas Wasser aus dem Bewässerungsbehälter in den Topf nach. Nicht mehr und nicht weniger, als die Pflanze tatsächlich benötigt. Der Flüssigkeitsspiegel im Topf steigt dabei nicht an. So wird Staunässe vermieden. Ohne Schnickschnack und Elektronik natürlich bewässern!

Info: greevi.de
Preis: 18,95 €

Küchenmesser für Kocheinsteiger

von Burgvogel

Neu von der Marke Burgvogel sind diese Einsteigermodelle, deren Klingen aus Chrom-Molybdän-Stahl gestanzt und mit Olivenholzgriff versehen sind. Diese Messer sind für den vielseitigen Einsatz in der Küche geeignet: z. B. Schneiden von Obst, Gemüse und Fleisch. Durch das geringe Gewicht sind diese Messer sehr gut in der Handhabung – und daher bei Kocheinsteigern sehr beliebt.

Kochmesser mit 18 cm Klingenslänge UVP: 42,10 €
Kochmesser mit 20 cm Klingenslänge UVP: 46,90 €
Santokumesser mit 18 cm Klingenslänge UVP: 42,10 €

Erhältlich im Fachhandel oder unter www.burgvogel.de.



New Organix Collection

von Ritzenhoff

„Organix“ zeigt grünen Charakter bis zum letzten Tropfen. Die Glas-Kollektion wird zu 45 % aus wiederaufbereitetem Glas hergestellt und mit organischen Farben bedruckt. Die neuartige Verpackung wird zu einem Anteil von 30 % aus schnell nachwachsenden Grasfasern produziert. Beides spart Ressourcen, Energie und schont damit auch die Umwelt. Gleich, welchen Wein oder welche Erfrischung man gerade genießt: Hier wird Schonung und Einklang bei hohem Genuss im Glas von Anfang bis zum letzten Tropfen organisch-natürlich zusammengedacht!

Info: ritzenhoff.de
Preis: Weißwein-, Rotwein- oder Champagnerglas 2er-Set 32,95 €

Vogelbeerbrand

von: Birkenhof-Brennerei

Kräftig orangefarbene Vogelbeeren aus der Steiermark sind die Basis dieses besonderen Destillates. Große Sorgfalt, Know-how und Perfektion beim Destillieren machen diesen Brand zu einem Kunstwerk: Feine Bittermandelnoten, gepaart mit erdigen Komponenten und zarten grünen Aromen. Sehr mild, durchgehend klar definiert, mit einem langen Abgang. Köstlich! Als Siegerdestillat 2023 in der Kategorie Wildfrüchte bei der LWK gekürt.

Serviertipp: Vogelbeerbrand in Begleitung eines Mandel-Desserts oder von italienischem Mandelbrot. Gerade die Kombination mit Süße-betonten Partnern lässt ihn gewinnen.

Durch Mazeration und Destillation gewonnen, 40 % Vol.

Infos: birkenhof-brennerei.de
Preis: 0,5 l - 32,95 € (UVP)



Nachhaltige Pfanne Urban Native

von Elo

„Urban Native“ besteht zu 100 % aus recyceltem Aluminium! Damit erfüllt ELO den Wunsch vieler Verbraucher nach Nachhaltigkeit in der Küche – und wendet sich an alle, die sich der Natur verbunden fühlen und deshalb im täglichen Leben zum Umweltschutz beitragen wollen. Eine hochwertige Antihafverriegelung sorgt für die schonende Zubereitung von Lebensmitteln. Und sie lässt die Speisen nach dem Braten wunderbar leicht herausgleiten.

UVP ab € 32,90
www.elo.de



Mehr Frische, mehr Geschmack, mehr Genuss

von CASO Design

Vakuumierte Lebensmittel bleiben bis zu 8x länger frisch – ganz ohne Konservierungsstoffe. Wertvolle Aromen, Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Mit dem „VRH 590 advanced“ von CASO Design können sowohl trockene, feuchte als auch weiche und empfindliche Lebensmittel perfekt vakuumiert werden. Der hochwertige Vakuumierer sorgt für eine besonders stabile, 2,5 mm starke Doppelschweißnaht von bis zu 30 cm Breite. Praktisch: das integrierte Rollenfach mit Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen. Perfekt luftdicht versiegelt können die Lebensmittel auch optimal „sous vide“ gegart werden. CASO Design bietet alles, was dazu nötig ist: eine große Bandbreite an Vakuumierern, Profi-Folien und Sous Vide Garer.

Infos: www.caso-design.de
Preis: 179,99 € (UVP)

