

HALTBAR & LECKER

SPEISEKAMMER

Schinkenfee

So einfach kann
Wursten sein

Lust auf Frühstück


Ideen für einen
leckeren Start in
den Tag

Baiser

Mit dem
Dörrautomaten
leicht & locker
zum perfekten
Ergebnis

Tartes & Quiches

Aus dem Glas immer
schnell gemacht



Wurst im
Glas mit
Sylvia

Leckerer Fleisch und
passende Begleiter

Lust auf Wild



Ausgabe 04/2022, 5,90 EUR

A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro

www.speisekammer-magazin.de

Zu weich, zu hart, aber nie auf den Punkt. Perfekt gekochte Eier sind eine Wissenschaft für sich. Das **PiepEi** schafft hierfür Abhilfe. Einfach mit den Eiern lagern, zusammen mit den Eiern kochen und PiepEi® singt. Egal mit welcher Wassertemperatur man startet und egal auf welcher Höhe man kocht, das Ei wird perfekt. Das PiepEi spielt drei Melodien. Die Version „Küken“ spielt „Old MacDonald“ für weiche, „Meine Oma fährt im Hühnerstall Motorrad“ für mittelweiche und „Der Hahn ist tot“ für hart gekochte Eier. Andere Ausführungen des Eis stimmen Schlager, Pop- oder Rock-Songs an. www.brainstream.de



X

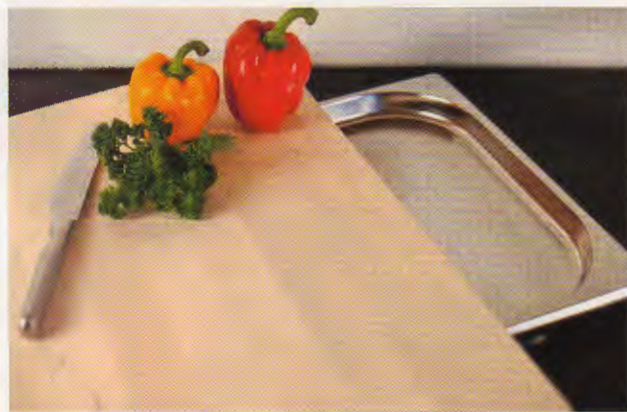
Im Gegensatz zu anderen **Aufbewahrungsdosen** haben die TO-GO-BOXEN von Glasslock zwei Kammern, um verschiedene Snacks zu lagern. Die verschiedenen Größen bieten die Möglichkeit, persönliche Essenskombinationen aufzubewahren, mitzunehmen und zu erwärmen. Ein kleines Ventil im Deckel offeriert den Vorteil, dass die Behälter bedenkenlos in Mikrowellen genutzt werden können. Der Deckel dient damit gleichzeitig als Spritzschutz. Die Verschlussclips können mit einem Bleistift beschriftet und mit einem Radiergummi wieder gereinigt werden. Preis: ab 14,90 Euro. www.kostbar.shop

X



Mit dem **OXO-Fettabscheider** bekommt man eine feine, köstliche Soße ohne unliebsame Stücke oder Klumpen. Das Tool mit Sieb und Stopfen trennt das Fett der Soße ganz einfach ab. Dafür muss die Bratensoße zunächst in den Fetttrenner gefüllt werden. Größere Geschmackskomponenten wie Lorbeerblätter werden durch das abnehmbare, hitzebeständige Sieb einfach und schnell aufgefangen. Nach kurzer Zeit steigt das Fett nach oben und der fettarme Bestandteil der Soße setzt sich unten ab. Der mitgelieferte Stopfen verhindert nun, dass das Fett nach oben in den Ausgießer gelangt. Hat sich die Bratensoße abgesetzt, werden Sieb und Stopfen abgenommen und die Bratensoße kann abgossen werden. Eine Blende verhindert, dass Soße über den Fetttrenner anstatt durch den Ausgießer läuft. Außerdem ist der Fettabscheider mit einer praktischen Messskala, einem rutschfesten Komfortgriff und einem Spritzschutz ausgestattet. Der Preis: 24,99 Euro. www.oxo.de.com

X



Die Altholzmanufaktur Old Oak stellt im Avocadostore ein **Ahorn-Schneidebrett mit integrierter Auffangwanne** aus Edelstahl vor. Durch die Schale können geschnittenes Gemüse und anderes einfach in die Pfanne, die Schüssel oder in den Topf gegeben sowie Abfallreste direkt aufgefangen werden. Ein Vorteil des Materials: Ahorn sei sehr langlebig und messerschonend, so der Hersteller, dadurch bleibe das Schneidebrett lange erhalten. Es ist 40 Zentimeter lang, 28 Zentimeter breit und hat eine Höhe von 4,2 Zentimeter. Im Avocadostore ist das Schneidebrett für 99,00 Euro erhältlich. www.avocadostore.de

Neu von Peugeot sind **Keramik-Formen** in Satin-Schwarz, die im Herzen der Bretagne hergestellt werden – in einer Manufaktur, die seit 1930 Steinzeug fertigt. Entsprechend groß sind das Know-how und die daraus resultierende Qualität der Keramik. Darauf gewährt Peugeot eine Garantie von 10 Jahren. Die Rezeptur für die Keramikmasse besteht zu 100 Prozent aus Zutaten natürlichen Ursprungs und ist frei von Blei, Nickel und Cadmium. Die verwendete Emaille erfüllt außerdem strengste Lebensmittel- und Umweltauflagen. Sie schützt vor Kratzern und Abrieb und ermöglicht eine einfache Reinigung. Die Formen halten Temperaturen von 250 Grad Celsius bis minus 25 Grad Celsius stand. Die Keramiken sind in Größen von 18 bis 40 Zentimetern zu Preisen von 19,90 bis 46,90 Euro erhältlich. de.peugeot-saveurs.com



X



X

Genießerinnen und Genießer lieben das Spiel mit dem Feuer in der Küche – denn es gibt zahlreiche Gelegenheiten, sorgfältig zubereitete Gerichte durch Flambieren, Karamellisieren, Glasieren oder Schmelzen noch köstlicher zu machen. Die Creme Brulée ist da nur ein Beispiel – auch herzhaftere Speisen vertragen etwas Zauberei – zum Beispiel mit erhitztem Zucker. Der **Flambierbrenner** Brulée ist mit seinem Druckschalter stets einsatzbereit und mit bequemer Dreh-Arretierung ausgestattet. So kann man beim Flambieren, Karamellisieren und Co. mühelos eine Dauerflamme mit hoher Hitzeentwicklung erzeugen. Mit der einstellbaren Flammenstärke lässt sich zudem die Temperatur stufenlos regulieren. Der Preis: 29,95 Euro. www.adhoc-design.de

Mit dem **Guacamole Set** von Kilner, lassen sich Guacamole, Hummus und Babynahrung schnell und einfach fein pürieren. Anschließend kann das Mus sicher im 500 Milliliter fassenden Glas aufbewahrt und gelagert werden. Der Glasdeckel schließt luftdicht ab und schützt somit die handgemachten Nahrungsmittel. Durch das Herunterdrücken des Stempels in das Edelstahl-Lochsieb, wird der Inhalt fein und sauber ins Glas gepresst und zugleich püriert. Der Preis: 39,95 Euro. www.a-fine.de

X

