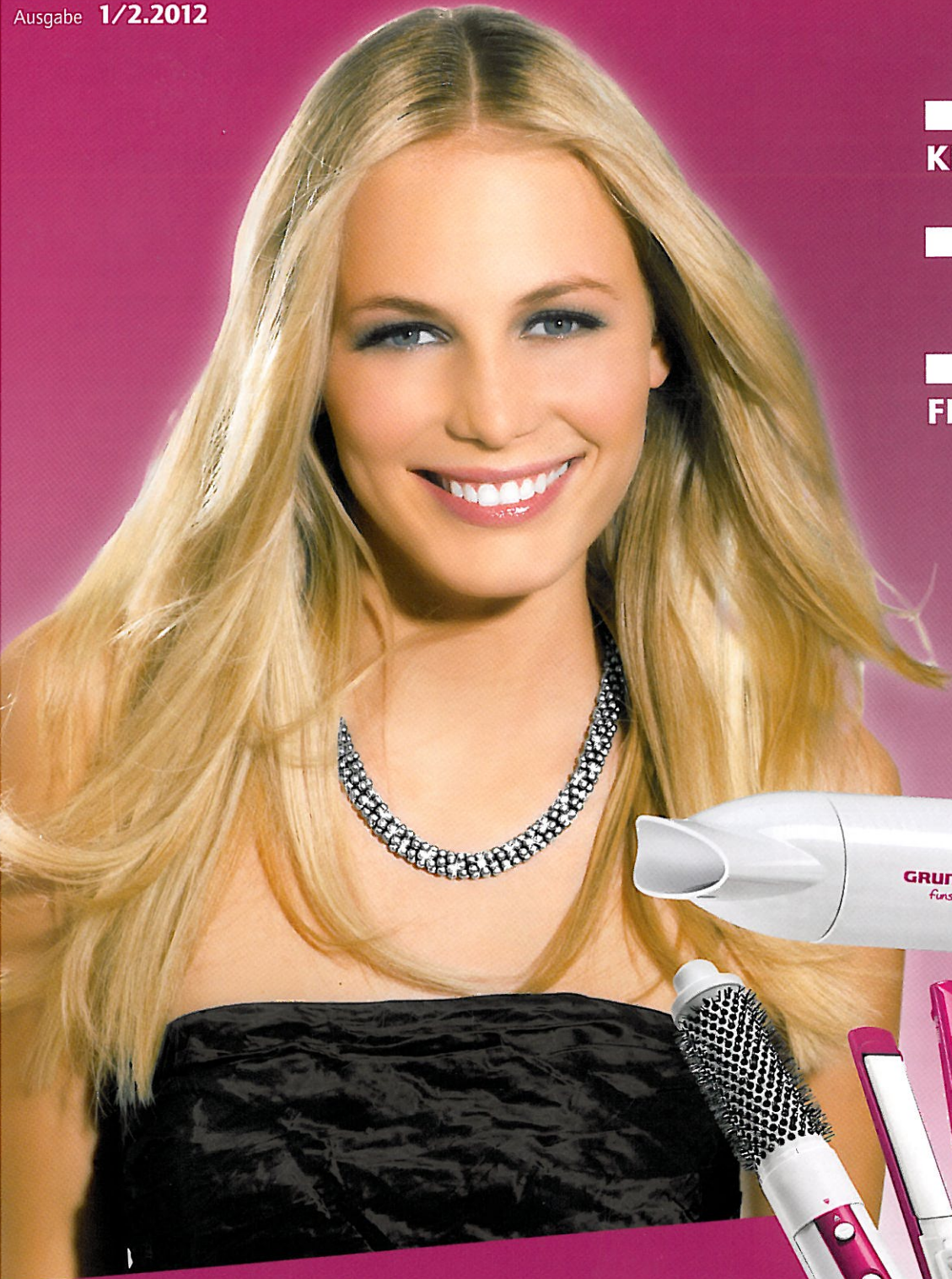


# ELEKTROMARKT

DAS BRANCHEN-MAGAZIN FÜR ELEKTROGERÄTE UND KÜCHEN

Ausgabe 1/2.2012



**Küchen-Talente**  
**KLEINE ALLESKÖNNER**

**Nachhaltigkeit**  
**GRÜN GEWINNT!**

**Gesundheit**  
**FIT IN DEN FRÜHLING**



**AB 23. FEBRUAR 2012:**  
START DER 7. STAFFEL VON „GERMANY'S NEXT  
TOPMODEL“ MIT GRUNDIG ALS OFFIZIELLEM PARTNER

AUS GUTEM  
**GRUND**  
**GRUNDIG**

OFFIZIELLER PARTNER VON  
**topmodel**

## Gesunder Genuss

Im Design-Wok „Advanced 42515“ von **Gastroback** lässt sich Braten, Kochen, Schmoren, Dämpfen und Frittieren. Einfacher geht es kaum: Alle Zutaten klein geschnippelt, kurz gerührt, fertig ist das Wok-Menü. Der Wok entwickelt mit seinem 2.400 Watt Heizelement sehr hohe Temperaturen, daher sind die Garzeiten sehr kurz und man benötigt zum Garen viel weniger Fett als in einer herkömmlichen Pfanne. Dank einem Fassungsvermögen von sechs Litern können auch Gäste mit auf die kulinarische Reise genommen werden. Das Schöne ist: Mit dem elektrisch betriebenen Wok lassen sich die Gerichte direkt am Tisch zubereiten.



## Der Brötchenbäcker

Besser kann der Tag kaum beginnen: Der „Brötchenbäcker 3009“ von **Cloer** backt nicht nur Brötchen auf, sondern bereitet auch Baguettes oder Hefeteilchen auf den Punkt genau zu. Zusätzlich kann man ihn zum Überbacken – beispielsweise

von Toasts – nutzen. Im Vergleich zum Aufbacken im herkömmlichen Backofen liegt der Energieverbrauch des Brötchenbäckers nach Herstellerangaben bei weniger als 5 %.



## Vier gewinnt

Abwechslung ist garantiert: Die vier neuen Stabmixeraufsätze der Multiquick-Serie von **Braun** wecken Lust, Neues in der Küche auszuprobieren. Egal ob mixen, hacken, schlagen, schneiden, schnipseln oder kneten – alles ist mit nur einem Gerät und den passenden Aufsätzen möglich. Das vielseitige Aufsatzquartett besteht aus Sahnebesen, Kompakt-Zerkleinerer, Universal-Zerkleinerer und praktischem Kompakt-Küchenmaschinenaufsatz. Im Zusammenspiel mit dem leistungsstarken „Multiquick 7 schnurlos MR 730cc“ – Testsieger bei den Stabmixern mit Akku (Qualitätsurteil gut, 2,1) – entstehen im Handumdrehen schaumige Desserts, frische Salatkreationen oder selbst gemachte Brotteige.



## Der Langsamkocher

In der Profiküche ist das Niedrigtemperaturgaren erste Wahl, wenn es um saftiges und zartes Fleisch geht. Im herkömmlichen Backofen kann das eine sehr aufwendige Methode sein. Die „Slow cooker“ von **morphy richards** arbeiten Strom sparend und selbstständig. Sie lassen den Garprozess vollautomatisch ablaufen. Die Speisen garen bis zu zehn Stunden ganz behutsam. Das Programm „Schnellgaren“ gart die Speisen im geschlossenen Topf 1,5 Stunden lang, der Prozess „Schongaren“ kann zwischen 4 bis 10 Stunden variiert werden. Auch nach vielen Stunden brennt dabei nichts an und es kann nichts verkochen.



## Schlank und scharf

Durch die schlanke Bauweise ermöglicht der Alleschneider „Una 9“ von **Graef** einen platzsparenden Einsatz sowie Aufbewahrung. Eine stabile Schlittenführung ist die Gewähr für beste Schneideergebnisse. Die Schrägstellung von etwa 30 Grad ist ein weiterer Vorteil der „Una 9“:

einfach ein Tablett unter das Messer geschoben, dann kann auch schweres und kleinkalibriges Schneidgut hygienisch einwandfrei aufgefangen werden. Ein durchzugsstarker, verbrauchsarmer Energiesparmotor verspricht einen erstklassigen Schnitt bei Brot, Wurst und Schinken.

