

Küche für Faule



Die „Tasty+“ Helfer von Brabantia können zwei Aufgaben erledigen, was Platz und Zeit spart



Möglichst wenig tun müssen, den individuellen Speiseplan aber trotzdem mit frisch zubereiteten Mahlzeiten oder selbstgemachten Backwaren ganz nach eigenem Gusto aufzupeppen, ist vielen wichtig. Zeit sparende Küchenhelfer können da hilfreich sein.

Wer kennt nicht den Sahnespender von iSi, mit dem schon in den 70er Jahren deutsche Haushalte ihre Sahne schnell und einfach mit Sahnekapsel aufschäumten, um sie auf Erdbeerkuchen und Co stilsicher aufzusprühen. Heute wird mit dem Nachfolger „Creative Whip“ sehr viel mehr aufgeschlagen - ob fluffige Buttermilch-Pancakes, schaumige Kürbissuppe oder cremige Tomaten-Parmesan Soße für Nudeln. Einfach die Flüssigkeit über einen Trichter und ein feines Haarsieb in die Flasche einfüllen, den Gerätekopf aufschrauben und einen Professional Charger in den Kapselbehälter einlegen, kräftig schütteln und schon kann eine luftig lockere Masse aufgesprüht werden. Der „Creative Whip“ ist

zun zudem Geschirrspülmaschinen tauglich ist. Ein weiterer Klassiker bei den Küchenhelfern ist der „Zick Zick 2“ von Zyliss. Seit über 50 Jahren ist damit schnelles Zwiebelhacken ohne Tränen möglich, wobei sich mit dem „Zick Zick 2“ ebenfalls Gemüse, Nüsse, Käse und sogar Schokolade per Knopfdruck sicher und sauber zerkleinern lassen. Der rutschfeste soft-touch Kolben hat die Anwendung noch optimiert und die Reinigung wird durch die verbesserte Konstruktion erheblich erleichtert. Auch hier ist der bewährte Küchenhelfer für noch weniger Arbeit spülmaschinenfest.



Mit dem iSi „Creative Whip“ gibt es ein luftig-leichtes Geschmackserlebnis über Sahne hinaus



Der neue Küchenhelfer „Spin“ von Gefu ist ein Universal-schneider mit drei Funktionen in einem Werkzeug

„Antonio“ von Westmark schneidet die Pizza und verteilt sogleich die Stücke

Reiben und direkt servieren sowie aufbewahren ohne umfüllen ist mit dem Kilner Reibenset möglich

VORRATSHALTUNG

Manche Lebensmittel möchte man vielleicht lieber reiben als hacken. Mit dem „Kilner Reibenset“ ist das Reiben von Käse, Schokolade und mehr nicht nur leicht, sondern da diese direkt in das Vorratsglas gerieben werden, ist ein Umfüllen zur Aufbewahrung überflüssig. In dem Set ist ein 0,5 Liter Kilner-Glas mit einem Bügelverschluss-Deckel und ein Edelstahl-Reibenaufsatz enthalten. Für noch mehr geriebene Speise, passt die Reibe zudem auf die 1, 1.5 und 2 Liter Bügelverschluss Gläser von Kilner. Zu beziehen ist das Set über Profino. Um eine andere Art von Vorrat geht es beim Kikkerland „Bottle Planter“. Einen Kräutergarten in der Küche wünschen sich viele, aber das ständige gießen dabei, vor allem im Sommer, kann schon mal nerven. Die Lösung ist ein Terracotta-Blumentopf in Ringform, der auf eine Flasche aufgesetzt wird. Eine

mitgelieferte dicke Schnur wird auf der einen Seite in die Erde gesteckt und auf der anderen Seite in die Flasche gehängt. Dank des großzügigen Wasserreservoirs werden die Pflanzen jetzt ein paar Tage ohne Nachgießen versorgt und einer alten Flasche wird ein zweites Leben eingehaucht.

MULTIFUNKTIONAL

Viele der „Tasty+“ Küchenhelfer von Brabantia können zwei Aufgaben erledigen, was Zeit, Platz und Abwasch spart - ein Schöpflöffel mit Schaber, ein Pfannenwender mit Gabel, ein Tortenheber mit Schneidekante, ein Schneebesen, der gleichzeitig Kelle ist, sowie ein Kartoffelstampfer, der auch als Löffel genutzt werden kann. Die hochwertigen Helfer gibt es vielen Farben wie Honiggelb, Jadegrün, Traubenrot, Terracotta und



Eine alte Flasche beinhaltet den Wasservorrat für den „Bottle Planter“ von Kikkerland



Dunkelgrau und haben eine 5-Jahres-Garantie. Auch die Pizzaschere „Antonio“ von Westmark ist ein 2 in 1 Tool. Durch den zusätzlich angebrachten „Tortenheber“ können Pizza und Flammkuchen nicht nur geschnitten sondern auch direkt serviert werden. Um die Schere gut reinigen zu können, ist der Helfer einfach zerlegbar. „Spin“ von Gefu ist sogar ein 3 in 1 Universal-schneider, der mit drei verschiedenen Klingen ausgestattet ist, zwischen denen man durch einfaches Drehen wechseln kann. So ist zum Apfel schälen die gerade Klinge perfekt während bei Kiwi und Tomate besser die gezahnte zum Einsatz kommt. Und wenn es feine Kartoffel- oder Karottenstreifen sein sollen, dann ist die Julienne-Klinge das Mittel der Wahl. Geeignet für Rechts- und Linkshänder ist „Spin“ dank Silikonumrandung und Schutzabdeckungen der Klingen sicher zu handhaben. Klein und handlich lässt er sich gut verstauen und ist idealer Begleiter für Picknick oder Camping.

Oxo hat sich auf die Fahne geschrieben, Gegenstände und Tätigkeiten des Alltags leichter, einfacher und durchdachter zu gestalten. Mit dem „3-in-1 Avocadoschneider“ lässt sich eine Avocado dank des Kunststoffmessers ohne Gefahr für die haltende Hand teilen, mit dem patentierten Ausstecher aus rostfreiem Stahl der Kern mit einem einzigen Handgriff entfernen und das Kunststoff-Gitter löst das Fruchtfleisch behutsam aus der Schale und schneidet es dabei in Scheiben. So vorbereitet können die Avocado-Scheiben schnell für den Salat in Stück geschnitten oder zur Guacamole püriert werden.



Mit dem „3-in-1 Avocadoschneider“ von Oxo kann alles mit einem Werkzeug erledigt werden



Schnelles Formen des Weihnachtsplätzchen-Klassikers mit dem Vanillekipferlblech von Zenker

KOCHEN UND BACKEN

Das Kochgeschirr „Nesto“ von Cookvision lässt sich in nur einer Schublade unterbringen, da alle Töpfe und die antihaftbeschichteten Pfannen ineinander stapelbar sind, ohne groß an Höhe zuzunehmen. Ein einziger patentierter Griff lässt sich für alle Töpfe und Pfannen einsetzen, indem er einfach zu befestigen und lösen ist. Ohne Griff sehen Töpfe und Pfanne wie schicke Schüsseln aus, in denen die fertige Mahlzeit direkt serviert werden kann. Zudem können die Töpfe auch als Rührschüssel, Salat-schüssel sowie im Backofen oder Grill benutzt werden. Die Töpfe und Pfannen bestehen aus hochwertigem Chrom-Nickel-Edelstahl 18/10 mit einem extra starken Thermo-Sandwichboden aus einem sechs Millimeter dicken Aluminiumkern und einer magnetischen Bodenplatte. Die Böden verbiegen sich selbst bei extremer Hitze nicht, so dass eine

optimale Hitzeverteilung und -speicherung gewährleistet ist. Alle Teile sind spülmaschinenfest und für alle Herdarten geeignet. Zudem praktisch ist die Innensklierung in den Töpfen für ein Abmessen der Zutaten. Viel Arbeit beim Backen von Vanillekipferln spart das Vanillekipferlblech aus der Backformserie „Sparkling Christmas“ von Zenker. Statt jeden Keks aufwändig von Hand in die gebogene Form zu bringen, ist das Formen hier im Handumdrehen erledigt. In das Backblech sind 30 Hörnchen-Mulden eingelassen, in die der Teig am besten mit einer Teigkarte gestrichen wird. Dank der Teflon Classic Antihaftbeschichtung lassen sich die leckeren Kekse nach kurzem Abkühlen leicht aus der Form lösen. Das Vanillekipferl-Backblech ist „Made in Germany“, hitzebeständig bis maximal 230 Grad und lässt sich nach Gebrauch einfach mit der Hand reinigen.



Mit „Nesto“ von Cookvision kann man dank abnehmbarer Griffen mehr als nur kochen

TECHNISCH OPTIMIERT

Mit einem Mixer lassen sich Dips, Saucen, Smoothies, Shakes oder Suppen schnell und einfach zubereiten. Der „Blade Boost Standmixer“ von Russell Hobbs sorgt nicht nur für ein optimales Vermischen der Zutaten, durch das Herunterdrücken des Kruges werden die Klingen um 20 Millimeter angehoben, so dass keine Nahrungsmittel im Mixbecher stecken bleiben. Dadurch ist ein Anhalten zum Schütteln oder Kippen nicht mehr notwendig. Mit 1,5 Liter Fassungsvermögen arbeitet der Standmixer mit einem 4-flügeligen Edelmessner und 20.500 Umdrehungen pro Minute. So lassen sich Smoothies, Suppen, Dips und Co. bis zu 20 Prozent schneller und mit gleichmäßigeren Ergebnissen zubereiten. Anti-Rutsch-Füße sorgen für einen sicheren Stand. Im abnehmbaren Deckel befindet sich zudem eine 30-Milliliter Messkappe. Mixbehälter, Messe-

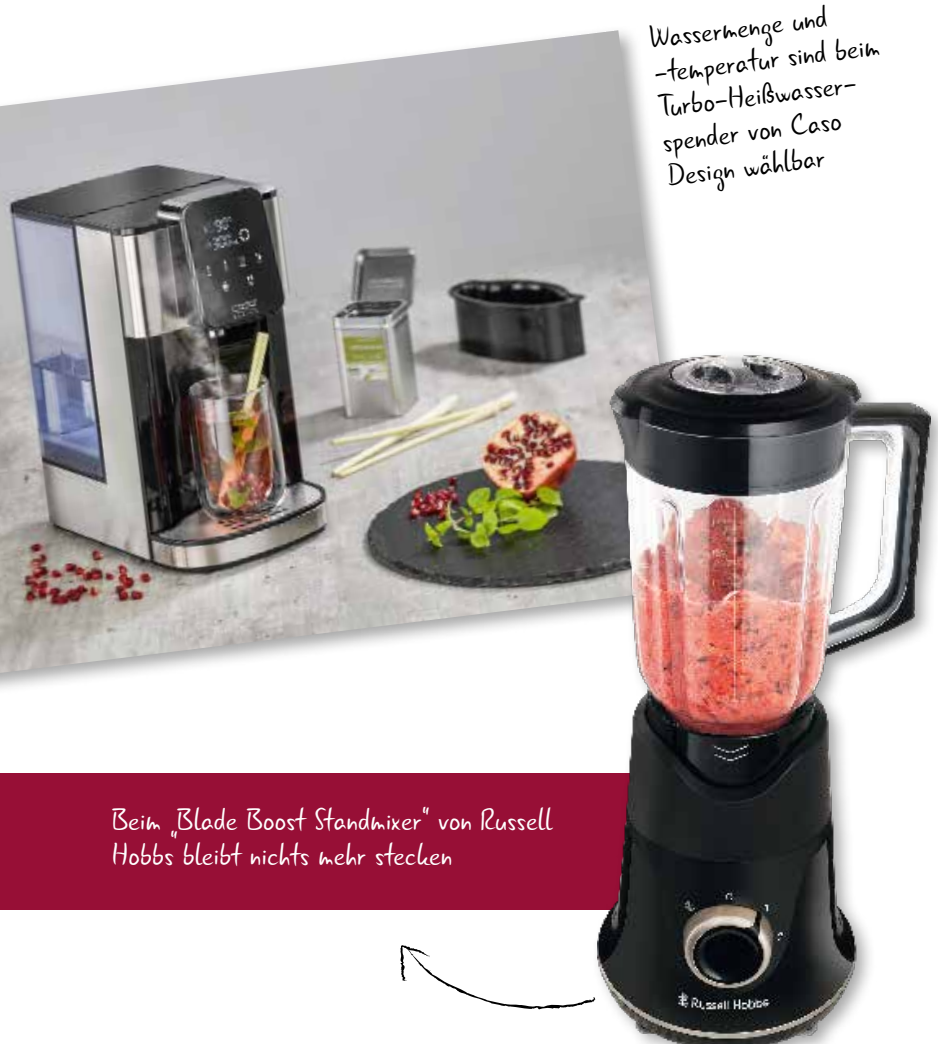
reinheit, Deckel und Kappe sind spülmaschineneeignet. Optimiert wird mit dem neuen Turbo-Heißwasserspender „HW 1660“ von Caso Design der Genuss heißer Getränke, denn hier wird immer genau so viel Wasser erhitzt, wie tatsächlich benötigt wird - und das sekundenschnell und in der gewünschten Temperatur. Zur Auswahl stehen sieben Temperaturen von 40 bis 100 Grad und sieben Mengen von 100 bis 400 Milliliter. So können heiße Zitrone oder verschiedene Teesorten perfekt zubereitet und bis zu 50 Prozent Energie, Wasser und Zeit im Vergleich zu einem herkömmlichen Wasserkocher gespart werden. Der abnehmbare Vier-Liter-Tank ist leicht zu befüllen und zu reinigen. Das frontal positionierte Touch-Bedienpanel mit LED-Beleuchtung lässt sich intuitiv bedienen und ein Tassenpodest sorgt dafür, dass auch kleine Tassen ohne Kleckern befüllt werden können.

INNOVATIVE GROSSGERÄTE

Viele Menschen nervt das Putzen des Kochfelds nach dem Kochen. Dank der patentierten innovativen CleanProtect-Nanobeschichtung sind die neuen Induktionskochfelder von Bauknecht deutlich widerstandsfähiger gegenüber Kratzern sowie Verfärbungen und die Reinigung ist einfach und schnell lediglich mit etwas Wasser und einem weichen Schwamm erledigt, was zudem umweltfreundlich ist. Die Flexi Space Kochzone sorgt dabei für mehr Freiraum auf dem Kochfeld, denn sie ist für Pfannen und Töpfe jeder Größe geeignet und ermöglicht es, mehrere Kochzonen miteinander zu verbinden. Die Active Heat-Funktion unterteilt eine Seite des Kochfeldes in die drei Temperaturzonen Low, Mid und High. Durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs nach oben oder unten kann so die Hitze reguliert werden, ohne die Bedienelemente zu



Mit einem Wisch sauber wird das Kochfeld von Bauknecht dank CleanProtect-Technologie



Wassermenge und -temperatur sind beim Turbo-Heißwasserspender von Caso Design wählbar

Beim „Blade Boost Standmixer“ von Russell Hobbs bleibt nichts mehr stecken



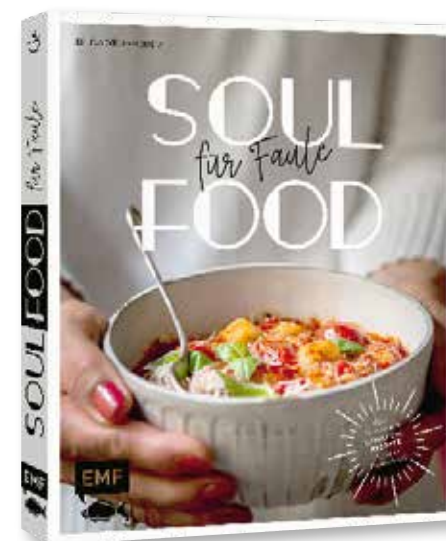
Beim neuen Einbau-Backofen von Beko kann der Garraum dank „Split&Cook“ geteilt werden

berühren. Außerdem verfügen die Induktionskochfelder über die My Menu-Funktion, mit der einfach zwischen den vier Automatikstufen Schmelzen, Kochen, Köcheln und Warmhalten gewählt werden kann, so dass das Gerät die richtige Temperatur automatisch einstellt. So wird Energie gespart und angebrannte Speisen vermieden. Die Connectivity-Funktion erlaubt zudem die Bedienung per Smartphone aus der Ferne. Beim neuen Einbau-Backofen von Beko BBVM13400XDS kann der Garraum geteilt werden. „Split&Cook“ erlaubt gleichzeitiges Backen, Schmoren oder Grillen bei bis zu 80 Grad Temperaturunterschied, so dass zwei ganz unterschiedliche Gerichte gleichzeitig im Ofen sein können, ohne dass sich Aromen vermischen. Wenn zeitgleich der herzhaft Gemüseaufschlag gart während parallel der süße Apfelkuchen backt, wird Energie gespart. Dafür wird der 72 Liter große Garraum durch Einsatz einer wärmeisolierenden Platte in einen oberen und einen unteren Bereich geteilt. Beide Teilräume verfügen über eigene Lüfter mit AeroPerfect Technologie, die die heiße Luft optimal verteilen. Bedienen lässt sich der Backofen über das LCD-Display und die Drehknöpfe fast wie zwei eigenständige Öfen. Zwei Regler ermöglichen die Einstellung der Temperaturen und auch separate Timer für beide Teilräume sind integriert.

REZEPT-IDEEN

Damit die gesunde Ernährung nach einem stressigen Tag nicht auf der Strecke bleibt, zeigt Betina Wech-Niemetz im Buch „Soulfood für Faule“ wie einfach, mit wenig Zeit, unkomplizierten Zutaten und einem kleinen Geldbeutel, leckeres und abwechslungsreiches Essen auf den Tisch gebracht werden kann. Im Buch vom EMF-Verlag sind über 50 abwechslungsreiche Rezepte enthalten, die in 30 Minuten oder weniger nachgekocht sind und einen entspannten Feierabend garantieren. Salate und Vorspeisen, Suppen und Eintöpfe, Ofen- und Pfannengerichte, sowie Snacks und Desserts – alles ist dabei für eine leckere Mahlzeit alleine oder mit Freund*innen und auch Kochneulinge werden fündig.

Unter anderem warten ein Caprese aus dem Ofen, ein Easy Peasy Becherkuchen, eine indische Linsensuppe mit Pfiff oder ein Heidelbeerschmarrn darauf ausprobiert zu werden. Wie genussvoll einfache Küche sein kann, spiegelt sich zudem in den stimmungsvollen Fotos der Food-Bloggerin wider. Das Buch erscheint am 9. September 2023. Es gibt viele Möglichkeiten sich die Arbeiten in der Küche zu vereinfachen. Stellen Sie Küchengeräte und -helfer doch mal zu Hingucker-Themen wie „Küche für Faule“ zusammen. Das sorgt für ein anderes Wahrnehmen der Produkte und vielleicht auch für das eine oder andere Schmunzeln beim Endverbraucher. TRENDagentur Gabriela Kaiser, www.TRENDagentur.de



Rezepte für schnelles gesundes Soulfood findet sich im Buch von Betina Wech-Niemetz für den EMF-Verlag

IN KÜRZE: Ab und zu mal faul sein zu dürfen tut auch bei der Küchenarbeit gut. Praktische Geräte und Küchenhelfer gehen dabei zur Hand.