

Lifehacks



Bei Instagram, auf YouTube und in Blogs zeigen immer mehr Menschen auf Fotos und in Filmen hilfreiche Kniffe, die den Alltag - gerade auch in der Küche - erleichtern.



Raffinierte Tipps für die Küche findet man in dem Buch „Trick 17 Küche“ im Frechverlag

Lifehack zum blitzschnellen Schälen von Äpfeln in dem Buch „Trick 17 Küche“



*Tipp 97 aus dem Buch
„Trick 17 Küche“
Schokospäne mit dem
Sparschäler hergestellt*

FRÜHER GRIFF MAN zum Buch „Was Großmutter noch wusste“ oder dem Schulkochbuch von Dr Oetker und erfuhr in diesen Standardwerken allerlei Wissenwertes über das Kochen, Backen, Aufbewahren und was man sonst noch so in der Küche wissen musste. Heute schaut man im Internet nach Lifehacks, wenn man nach einer schnellen Methode sucht zum Orangen schälen oder wie man ein Ei flugs und fein säuberlich von der Schale befreit. Lifehacks sind Ideen, um sich das Leben leichter zu machen, indem Alltagsdinge zweckentfremdet werden. Es geht also nicht darum, sich noch ein zusätzliches Spezialgerät zu kaufen, um eine Aufgabe bewältigen zu können, sondern Lösungen zu finden, wie man mit vorhandenem Equipment das gleiche Resultat erzielt.

Lifehacker sind nun die Menschen, die nach diesen kreativen, teils unkonventionellen Lösungen für verschiedenste Alltagsproble-

me suchen und witziger Weise sind das recht oft junge Männer. So sind Kai Daniel Du und Benjamin Behnke begeisterte Alltagsoptimierer. Nach ihrem Standardwerk „Trick 17 - 365 geniale Alltagstipps“ haben sie sich auch in der Küche umgesehen und die besten Tipps und Tricks rund ums Kochen, Backen, Grillen, Servieren, Aufbewahren und Aufräumen zusammen getragen in ihrem Buch „Trick 17 - Küche“, das bei Topp kreativ erschienen ist.

SCHÄLMETHODEN

Die Autoren zeigen in ihrem Buch teils Kniffe mit Augenzwinkern, denn das Schälen eines Apfels mit Akkuschauber und Sparschäler ist vielleicht nicht perfekt alltagstauglich, aber es ist allemal ein Spaß für Macher und Zuschauer. Aber natürlich geht es auch um viele wirklich gut umsetzbare Ideen, denn ein Sparschäler wird auch zu Rate gezogen, um

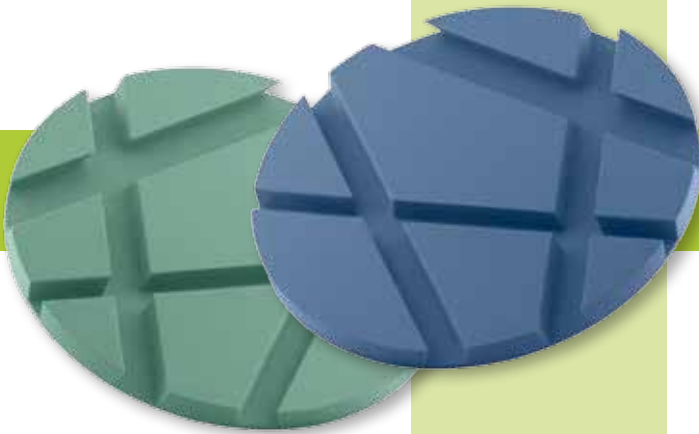
Anzeige

ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING. Cookware Competence

Tauchen Sie in die internationale Kochwelt von ZWILLING ein und lassen Sie sich von vielen neuen Produkten inspirieren. Wir präsentieren Ihnen die Cookware Competence der Marken ZWILLING, STAUB, Demeyere und Ballarini.

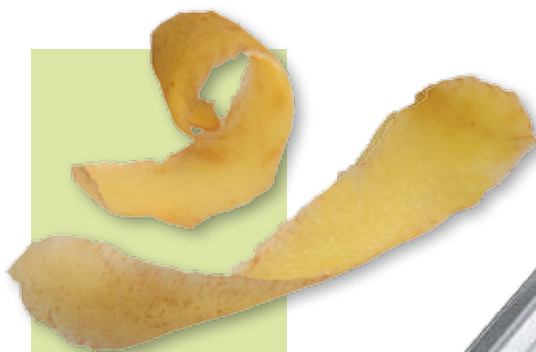
Besuchen Sie uns auf der Ambiente in Frankfurt, vom 12. bis 16.02.2016 in Halle 3.1, Stand F10.



MULTIFUNKTIONAL

Der SmartMart von Eva Solo kann als Topfuntersetzer oder Tablet Halter fungieren

ganz einfach dekorative Schokoladenspäne für Kuchen, Desserts und das morgentliche Müsli herzustellen. Dabei darf auch gerne ein elegant gestalteter Kartoffelschäler zum Einsatz kommen, wie Sfrido von Alessi, der zur Kollektion der Objets-Bijoux gehört. Der Name selbst - italienisch für Abfall - verweist auf den funktionalen Aspekt, nämlich das, was beim Kartoffelschälen übrig bleibt. Die Form von Sfrido erinnert an ein stilisiertes Band, das sich sanft in sich windet und dreht, bis es die Klinge umschließt. Dank der Rundungen kann dieser Schäler auf natürliche, ergonomische Weise umfasst werden. Trotzdem Sfrido als Kartoffelschäler verkauft wird, kann man damit natürlich, ganz in Lifehack-Manier, nicht nur Kartoffeln schälen.



GESCHWUNGENE SCHÄLPOWER

Mit Sfrido von Alessi kann man ergonomisch und elegant nicht nur Kartoffeln schälen



CLEVERE SCHNEIDWERKZEUGE

Mit einem simplen guten Messer kann man natürlich sehr viele Arbeiten in der Küche erledigen und die unterschiedlichsten Dinge schneiden. So braucht man eigentlich nicht wirklich einen Pizza-Schneider, wobei die rollende Schneidbewegung schon sehr praktisch und einfach ist. Beim „Cut’N Slice“ Schneiderad von Eva Solo wird das scharfe, rotierende Messer von einem Kunststoffring per Magnet gehalten und lässt es so beim Schneiden rotieren. Das clevere Küchenmesser in skandinavisch-reduziertem Design sieht nicht nur super aus sondern ist zudem auch noch überaus praktisch für mehrere Küchenarbeiten nutzbar. So wird nicht nur die Pizza mit wenig Kraftaufwand in gleichmäßige Stücke geteilt sondern auch Kräuter lassen sich besonders schnell damit hacken. Lifehacker empfehlen im Übrigen auch Salat mit einem Pizzaroller in kleinere Stücke zu schneiden.



Pizza schneiden und Kräuter hacken geht mit dem Cut’N Slice von Eva Solo ganz einfach und schnell

Anzeige



OXO macht das tägliche Leben einfacher.

Besuchen Sie uns auf der Ambiente 2016 Halle 1.2 Stand J10

KOCHEN • ORGANISATION • REINIGUNG • BAD

www.oxo.de.com

KLEIN TEILEN

Mit einem Eierschneider lassen sich nicht nur Eier sondern auch Bananen und Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die Firma Gefu hat das erkannt und verkauft von daher einen Scheibenschneider. Mit zehn scharfen Messern erleichtert der Scheibenschneider „Tari“ das Zubereiten von Obstsalaten, Tomate-Mozzarella, einer leckeren Pilzpflanze und anderen Köstlichkeiten. Die Messer sind in zwei unterschiedlichen Höhen angeordnet und zusätzlich in das Gehäuse eingegossen für höchste Stabilität und beste Schneidergebnisse. Durch die gezahnten japanischen Spezialmesser ist es eine Leichtigkeit, die Zutaten in maßgenaue Scheiben von fünf Millimetern zu schneiden. Mit dem Scheibenschneider schneidet man eben nicht nur Eier sondern Erdbeeren, Kiwis, Weintrauben, Tomaten, Radi-

schen, Champions, Fleischwurst, Käse. Der klassische Apfelteiler, der den Apfel in Spalten teilt und das Kerngehäuse in der Mitte dabei heraus schneidet, heißt hier Tomaten-/Apfelteiler Pomo, denn bei Tomaten funktioniert das Prinzip genauso gut. Gefu hat also weiter gedacht und bietet seine Küchenhilfsmittel direkt für mehrere Aufgaben an, was Lifehacker freut.

INNOVATIVE KÜCHEN-GADGETS

Auch in der Küche wollen immer mehr Menschen online gehen, um ein Rezept aufzurufen, sich die Lieblingsmusik vom Streaming-Dienst anzuhören oder mal kurz die E-Mails zu checken. Dafür gibt es schon einige Halterungen, die konzipiert wurden, um auch in der Küche sicher Tablet oder Smartphone aufzustellen. Eva Solo hat mit

der „SmartMat“ ein innovatives Küchen-Gadget entwickelt, das noch einen Schritt weiter geht, damit man nicht noch ein weiteres Teil in der Küche herum stehen hat. „SmartMat“ ist ein Topf-Untersetzer aus Silikon, in dem zugleich Smartphones und Tablets gestellt werden können. Während des Kochens steht das elektronische Equipment sicher in den Rillen der „SmartMat“ und die Inhalte auf dem Bildschirm sind gut einzusehen. Ganz clever wird dann nach dem Kochen die „SmartMat“ zum praktischen Untersetzer für den Topf oder die Pfanne und auch auf dem Tisch macht sich der stylische Untersetzer gut. Einen Topfuntersetzer braucht jeder im Haushalt und mit dieser Lösung hat man zudem einen cleveren Zweitnutzen.



SCHEIBCHEN-WEISE

Der Tari von Gefu schneidet ganz verschiedene Lebensmittel in Scheiben



Mit Pomo von Gefu lassen sich Äpfel und Tomaten teilen



ANDERE BACKFORM

Der dänische Hersteller Scanpan backt auch Brot in seinen Töpfen

BACK-TRICKS

Auch beim Backen gibt es interessante Lifehacks. Um ein Brot zu backen kann ich eine Backform nehmen, eine leere Konservendose, aber auch ein wassergetränkter Blumentopf eignet sich sehr gut. Immer mehr Menschen schwören auch auf das Backen in einem Kochtopf. Der dänische Hersteller Scanpan wirbt mit Töpfen, die für das Backen von Brot optimal sind, da der komplette Topf Backofen geeignet ist und man von daher die Griffe nicht dafür abnehmen muss. Die Topf-Brote sollen eine delikate Kruste beim Backen bekommen und der Hersteller liefert direkt mehrere Rezepte in

einem wunderbar gestalteten Prospekt mit. Aber auch in einer Pfanne backen Lifehacker nun ihr Brot. Hierbei handelt es sich dann meist um ein flaches Fladenbrot, das auf dem Herd wie ein Pfannenkuchen gebacken wird. Und auch in Waffeleisen backen Lifehacker nicht nur Waffeln sondern geben auch den Tipp heraus, es doch mal zum Backen von Kartoffel-Reibeplätzchen zu verwenden. Das spart Fett und das Ergebnis sieht zudem toll aus.

MAL ANDERS SERVIEREN

12.02. - 16.02.2016
HALLE 3.1, STAND E10

KUHN RIKON AUF DER AMBIENTE 2016



FEIERN SIE MIT UNS 90 JAHRE KUHN RIKON

Lassen Sie sich von unserer Produktvielfalt und spannenden Neuheiten inspirieren – seit 90 Jahren die beste Entscheidung für modernes Kochen.

Wir freuen uns auf Sie!

Trend

Zwei junge Schweizer Frauen wollen mit ihren Lifehacks unser Leben vereinfachen. Unter www.lifehackerin.com kommt man auf deren Youtube-Kanal mit vielen Ideen, wie zum Beispiel dem Selberbasteln einer Porzellan-Etagere, wie man Knoblauch einfach schält oder einen Teig auch ohne Nudelholz ausrollen kann. Der Trend zum Servieren von leckeren kleinen Köstlichkeiten in vielen kleinen Schälchen hält an und so gibt es auch hier den passenden Lifehack. Ein Muffinblech ist dank seiner vielen kleinen Öffnungen geradezu prädestiniert, Gemüsesticks, Oliven, Dipsaucen und andere kleine Häppchen schön getrennt zu präsentieren und auch viel einfacher zu transportieren als viele kleine Einzelschälchen. Hierbei ist ein hübsches Muffinblech von Vorteil wie das von Le Creuset, das fast wie ein Tablett mit vielen kleinen Einbuchtungen anmutet. Die orangen Silikoneinsätze am breiten Rand

sehen nicht nur witzig aus, sondern sind auch praktisch, wenn man das Muffinblech dann auch zum Muffinbacken nutzt, denn sie sorgen für einen sicheren Halt beim Tragen.

In den Großstädten wird der Wohnraum und damit auch die Küchen immer kleiner. Clevere Produkte sind gefragt, die multifunktional einsetzbar sind. Schauen Sie dabei doch einmal bei den Lifehackern vorbei, welche interessanten Tricks und Lösungen diese bereit halten. Probieren Sie selber einige Tipps mit den Produkten aus Ihrem Geschäft aus. Laden Sie dann Ihre Kunden zu einem Lifehack-Workshop bei Ihnen im Haus ein. Das ist auf jeden Fall im Moment noch ein innovatives und ungewöhnliches Event. Seien Sie Küchenprofi 2.0 und werden Sie zum Lifehacker.

Gabriela Kaiser, www.TRENDagentur.de



SERVIER-LIFEHACK

Unter www.lifehackerin.com kommt man auf den Youtube Kanal der Lifehackerin



Das Muffinblech von Le Creuset kommt ganz schick und praktisch mit Silikoneinsätzen daher



GESCHMACKVOLL

Der Teesieb von Normann Copenhagen kann auch Kräuter beim Kochen beherbergen

IN KÜRZE

- Im Internet sind Lifehacks gerade der große Trend.
- Lifehacks sind Ideen, um sich das Leben leichter zu machen.
- Als Küchenprofi 3.0 sollte man sich mit Lifehacks rund ums Kochen und Backen beschäftigen.
- Ein Lifehack-Workshop in Ihrem Geschäft ist innovativ und neu.

Joseph Joseph®

NEU DIAL™

Date it. Don't waste it.



Neu für Joseph Joseph Deutschland und Österreich:

Ab dem 12. Februar 2016 wird die Marke Joseph Joseph seine Produkte auf dem deutschen und österreichischen Markt über seine eigene Niederlassung vertreiben. Wenn Sie Einzelhändler sind, Fragen haben und/oder wünschen unsere Produkte zu verkaufen, kontaktieren Sie uns:

Joseph Joseph Deutschland GmbH

Königsallee 92a – 4. Stock, 40212 Düsseldorf

bestellung@josephjoseph.com • Tel: +49 2115 407 3621 • www.josephjoseph.com