Juni 2016

TECHNIK ZU HAUSE

News • Ratgeber • Testberichte rund um Haus und Garten

Alles über Sous-Vide

Grundlagen • Schritt für Schritt • Funktionsweise • Produktübersicht

Neuheiten: Beko • Braun • Husqvarna • Ice Chiller • Jupiter • Kenwood • Klarstein • Philips • Rommelsbacher • Russell Hobbs • WMF

Technik zu Hause
Bewertungskriterien

So bewerten wir
Die Einteilung der Testgeräte erfolgt nach 3 Klassen: Einstiegsklasse, Oberklasse, Premiumklasse. Die Leistung wird entsprechend der Klassen bewertet.

Einstiegsklasse
Die Produkte der Einstiegsklasse zeichnen sich durch einen günstigen Preis aus. Ideal für Anwender, die so ein Gerät nur gelegentlich nutzen und nicht viel Geld ausgeben möchten. Hinsichtlich der Leistung muss man aufgrund des günstigen Preises gegenüber der Ober- und Premiumklasse natürlich Abstriche machen.

Oberklasse
In der Oberklasse werden höhere Ansprüche hinsichtlich Bedienung, Leistung, Ausstattung und Design gestellt. Diese Geräte sind leistungsfähiger als die in der Einstiegsklasse, sind aber auch teurer.

Premiumklasse
Das Non-Plus-Ultra in der jeweiligen Gerätekategorie. Die Produkte erfüllen auch gehobene Ansprüche.

Bei unseren Testberichten benoten wir nach folgenden Bewertungskriterien und prozentualer Gewichtung:

Verarbeitung	10 %
Ausstattung	30 %
Bedienung	30 %
Praxis/Funktion/Zubereitunsergebnis	30 %

Unser Benotungsschlüssel

sehr gut	1,0
gut – sehr gut	1,5
gut	2,0

Die Ergebnisse werden auf die nächst höhere bzw. tiefere Note gerundet usw.
(z.B. 1.0 - 1,25 = 1,0, 1,26 - 1,75 = 1,5 usw.)

Inhalt

Ratgeber - Produktüberblick

Sous-Vide: Perfekte Steaks, saftiger Fisch, knackiges Gemüse

So geht’s - Schritt für Schritt erklärt

6 Geräte im Überblick

Neuheiten

Hochleistungsmixer	Rommelsbacher MXH 1510
Brotbackautomat	WMF Kult X
Standmixer	Klarstein Herakles Smoothie Blender
Küchenmaschine	Kenwood Chef Sense
Multifunktionsmixer	Russell Hobbs Nutri Boost
Küchenmaschine	Jupiter Thermomaster
Glasvereiser	Ice Chiller
Dampfbügelstation	Braun CareStyle 3
Beleuchtung	Philips myGarden
Mähroboter	Husqvarna Automower 315 und 310
Kühl-/Gefrierkombination	Beko RCNE400E45X

Das perfekte Steak, saftiger Fisch und knackiges Gemüse!

Mit Sous-Vide immer optimal gegart

6 Geräte im Überblick

Was ist Sous-Vide?

Sous-Vide kommt aus dem Französischen und heißt Garen unter Vakuum. In der Profiküche schon seit Jahren eingesetzt, gibt es jetzt auch preiswerte Geräte für den Hobbykoch. Fisch, Fleisch, Gemüse oder auch Obst werden vakuumiert und im Sous-Vide-Garer im Wasserbad erhitzt. Da die Sous-Vide Garer die Temperatur des Wasserbades exakt halten, garen Sie ihre Lebensmittel genau auf den Punkt. So gelingt das Steak je nach Temperatur perfekt rare, medium oder well done, der Fisch bleibt saftig, das Gemüse knackig - auch ohne Vorkenntnisse. Durch das Vakuumieren bleiben zudem alle Inhaltsstoffe und Aromen enthalten - nichts kann entweichen.

Wie funktioniert Sous-Vide?

Fisch, Fleisch und Gemüse werden im Sous-Vide-Garer gegart - genau auf den Punkt. Ein Steak wird perfekt medium, wenn man - je nach Geschmack - die Wassertemperatur zwischen 55 und 58 Grad einstellt. Da es auch nicht heißer wird, kommt es bei dieser Garmethode auch nicht auf die Minute an - Kochen mit Gelinggarantie. Die Zeit richtet sich nach der Dicke der Lebensmittel. Das Prinzip ist hierbei Langsamgaren mit anschließendem scharfen Anbraten, um Röstaromen zu erzeugen. Anhaltspunkte für Temperaturen und Zeit findet man im Internet - in Kurzform in den Anleitungen der Hersteller. Bei Fisch und Fleisch bewegt man sich im Bereich zwischen 55°C und 62°C, Geflügel ab 65°C und Gemüse ab 80°C. Je nach Dicke der Zutat verwendet man Garzeiten von ein paar Minuten

Sous-Vide

bis hin zu mehreren Stunden. Aber keine Angst: wenn der Vakuumbeutel einmal im Sour-Vide-Gerät verschwindet, muss man sich nicht mehr darum kümmern. Da die ganz niedrigen Temperaturen aber nicht ausreichen, alle Keime abzutüten, ist sauberes Arbeiten oberstes Gebot - und frische Zutaten sind sowieso Pflicht. Gerade Fisch, bei dem die Temperaturen auch mal unter 55°C liegen können und sollen, sollte Sushi-Qualität haben. Zum Fisch, Fleisch oder Gemüse kann man zudem direkt Gewürze oder Kräuter hinzugeben. Diese wirken im Vakuum viel stärker - also vorsichtig und mit geringen Mengen anfangen. Beispielsweise gelingt Spargel perfekt und mit deutlich mehr Eigengeschmack als wenn man ihn direkt ins Wasser gibt. In den Vakuumbeutel gibt man einfach ein Stück Butter und eine Prise Zucker und Salu mit hinein. Ebenso kann man Fleisch oder Fisch direkt mit Marinade vakuumieren, Die Marinade wirkt schneller und viel aromatischer. Dann sollte man beim vakuumieren allerdings darauf achten, dass das Geräte die Flüssigkeit nicht sofort heraussaugen. Evtl. hilft eine doppelte Verpackung.

Für Experimentierfreudige

Probieren Sie mal ein Ei in einem Sous-Vide-Garer zu kochen. Nicht bei hohen Temperaturen, sondern ganz sanft bei 68 Grad. Nach ca. 1 Stunde hat das Eigelb eine Konsistenz, die überaus cremig ist - ein völlig neues Geschmackserlebnis. Dies nennt sich Onsen-Ei, kommt aus dem Japanischen, wo einfach die Eier in den heißen Quellen „gekocht werden“. Oder probieren Sie einmal vakuumierten Schweinebauch über 48 Stunden sanft zu garen - der Geschmack ist einzigartig. Überraschen Sie Ihre Gäste mit Sous-Vide-Erdbeeren. 20 Minuten bei 65°C. Die Erdbeerren behalten ihre ursprüngliche Form, haben jedoch eine völlig

andere Konsistenz - weich wie Konfitüre und sehr intensiv im Geschmack.

Welche Geräte braucht man?

Um Fisch, Fleisch und Gemüse Sous-Vide zuzubereiten, benötigt man einen Sous-Vide-Garer, der ein Wasserbad auf eine eingestellte Temperatur erhitzt. Zusätzlich ist ein Vakuumiergerät erforderlich, in dem die Lebensmittel luftdicht eingeschweißt werden.

Grundsätzliche Unterschiede der Geräte?

Generell gibt es für den Hausgebrauch zwei Arten von Sous-Vide-Garern. Einerseits als Komplettgerät mit Wasserbehälter, integrierter Heizung und Deckel. Einfache Modelle bieten ca. 5 Liter Volumen, was für 3 - 4 Steaks ausreichend ist. Teurere Geräte verfügen über mehr Platz und bieten in der Regel eine Umwälzpumpe, die dafür sorgt, dass die Wassertemperatur auch bei großen Wassermengen im gesamten Behälter konstant gehalten wird.

Flexibler sind Sous-Vide-Garer, die einfach wie ein Tauchsieder in einen normalen Topf gehängt werden. Auch hier ist eine Umwälzpumpe integriert. Sie schaffen je nach Modell Wassermengen bis zu 30 Litern. Diese sind sehr viel flexibler, da man je nach Menge der Speisen auch größere Töpfe nutzen kann. Nachteil ist jedoch, dass bei höheren Temperaturen viel Wasser verdampft. Abhilfe schaffen hier beispielsweise kleine Kugeln, wie sie Steba anbietet. Sie schwimmen auf der Wasseroberfläche und wirken wie ein Deckel.

Preisklassen

Für den Hausgebrauch gibt es mittlerweile Einsteigergeräte ab ca. 100 Euro. Die flexibleren „Tauchsieder“ sind ab ca. 200 Euro zu bekommen. Generell unterscheiden sich die Geräte in der Ausstattung und

Genauigkeit. Preiswerte Systeme halten die Temperatur bei Plus/Minus ein Grad, während die 300 Euro-Klasse schon auf ein Zehntel Grad einzustellen ist und die Wassertemperatur auch konstant hält. In Tests ist zudem aufgefallen, das die Abweichung der tatsächlichen Wassertemperatur vom eingestellten Wert bei günstigen Geräten größer ist als bei höherpreisigen Modellen, dann aber sehr konstant. Tipp: Nutzen Sie einmal ein externer Thermometer, um diese Abweichung festzustellen. Dann können Sie dies bei der Zubereitung berücksichtigen. Darüber hinaus verfügen teurere Geräte in der Regel über eine stärkere Heizung. Damit erreicht man die gewünschte Wassertemperatur schneller. Tipp: Um dies zu beschleunigen, füllen Sie schon warmes Wasser in den Garbehälter.

Das perfekte Steak

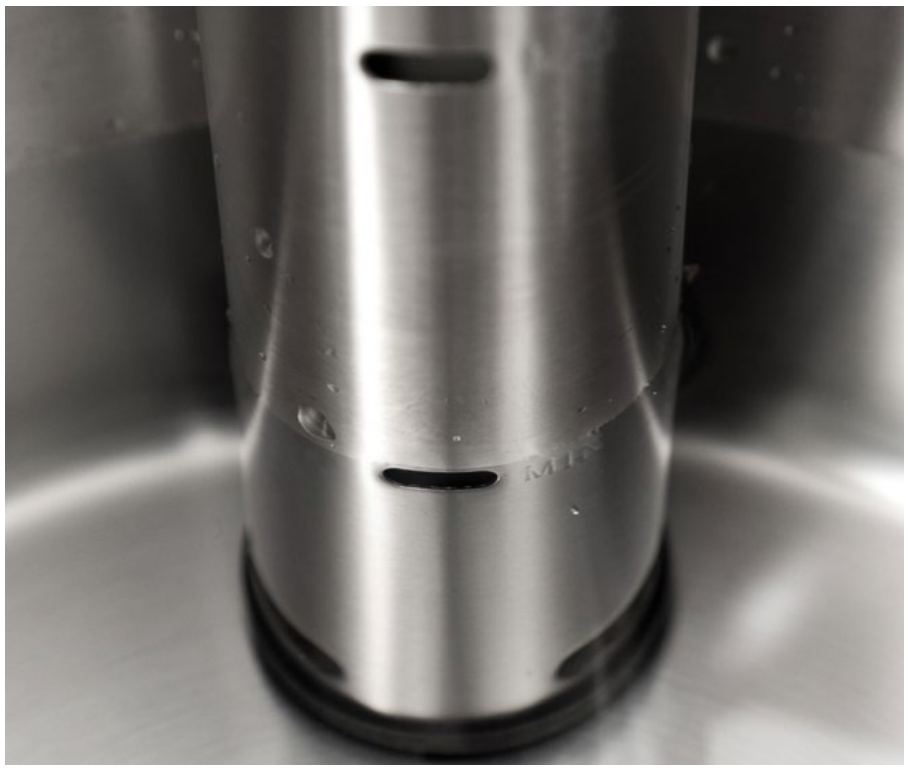
Schritt-für-Schritt

» Geben Sie das Steak in einen geeigneten Vakuumierbeutel …

» … und saugen Sie mit einem handelsüblichen Vakuumiergerät die Luft heraus. Tipp: Sie können auch schon Kräuter oder Gewürze mit zum Fleisch, Fisch oder Gemüse geben. **Aber Vorsicht:** Im Vakuum wirken Sie viel intensiver

Sous-Vide

» Befestigen sie den Sous-Vide Stick an einem geeigneten Topf und füllen diesen mit Wasser auf.



» Die Wassermenge muss zwischen den Min- und Max-Markierungen des Gerätes liegen, ansonsten schaltet es automatisch aus.
TiPP: Falls Sie eine größere Menge zubereiten möchten, füllen Sie zunächst bis zur Min-Markierung auf und geben nach erreichen der Temperatur das Lebensmittel hinzu. Durch die Wasserverdrängung steigt der Wasserstand nochmal

» Mit einem längeren Druck auf den Ein/Ausschalter schalten Sie das Sous-Vide Gerät ein

» Das Display leuchtet auf

Sous-Vide

» Stellen Sie jetzt die gewünschte Wassertemperatur ein. Anhaltspunkt für ein Steak-medium ist 58°C

» Das Display zeigt die aktuelle Wassertemperatur und die eingestellte Temperatur an

» Mit einem nochmaligen Druck auf die Ein-/Aus-Taste starten Sie die Heizung und die Wasserumwälzung

» Im Display können Sie den Aufheizvorgang kontrollieren

Sous-Vide

» Sobald die gewünschte Wassertemperatur erreicht ist …

» …. geben Sie das vakuumierte Fleischstück hinein, das jetzt bei niedriger Temperatur langsam gegart wird. Jetzt haben Sie Zeit, Beilagen zuzubereiten, sich um Ihre Gäste zu kümmern oder einfach die Beine hochzulegen. Die Garzeit richtet sich nach der Dicke der Lebensmittel. Anhaltspunkte für Fleisch sind 30 Minuten bei 1 cm, 45 Minuten bei 2 cm bis hin zu 4 Stunden bei 6 cm

» Nach der gewünschten Zeit nehmen Sie das Fleisch aus dem Wasserbad

Sous-Vide

» Das Sous-Vide Gerät schalten Sie über die Ein-/Austaste aus

» Nehmen Sie das Fleisch aus dem Vakuumbeutel. Die angesammelte Flüssigkeit können Sie gut als Basis für eine Sauce verwenden

» Zugegeben: So richtig lecker sieht es noch nicht aus. Das Fleisch ist einfach nur gegart - innen schön Medium - außen eher unappetitlich, da jegliche Art von Röstaroma fehlt

» Jetzt kommt die heiße Pfanne oder Grill zum Einsatz. Hohe Temperatur und sehr kurzes Anbraten von jeder Seite bringt die gewünschte Röstung, ohne das das Steak weiter durchgart. **Innenstücke schön rosa - außen kross - lecker!**

» Mag man lieber rare oder medium rare, verringert man die Wassertemperatur um ein paar Grad, für Well done erhöht man entsprechend. Für die ersten Versuche wählen Sie eine Temperatur zwischen 55°C und 62°C. Wenn Sie genau Ihren Gargrad mit der eingestellten Temperatur gefunden haben, ist dies immer wieder genauso reproduzierbar!

Guten Appetit!

Was ist was?

AM BEISPIEL DES KLARSTEIN TASTEMAKER

1
» Das Display zeigt die vorgewählte Temperatur.

2
» Die Menü-Taste schaltet man zwischen Sous-Vide-Funktion und Slow-Cooker um.

3
» Einstellung von Temperatur und Timer

4
» Hier starten Sie die Garfunktion.

5
» Schaltet das Gerät ein bzw. aus

6
» Umschalter zwischen Temperatur- und Zeiteinstellung

Sous-Vide

1

» Das Sous-Vide Basisgerät mit integrierter Heizung

2

» Der Garbehälter, der mit Wasser gefüllt wird und in das Basisgerät eingesetzt wird

3

» Transparenter Deckel

4

» Der Rost wird für das Sous-Vide Garen in den Garbehälter gelegt. So kommt das warme Wasser rundum an die Lebensmittel

Sous-Vide

Unold Sous Vide Stick

- Schonendes aromatisches und fettfreies Zubereiten im Wasserbad
- ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Perfekt gegarte Lebensmittel
- Tauchsieder-Prinzip
- flexibel einsetzbar für Töpfe und Behälter
- Temperaturwahl bis 95 Grad - ideal für jedes Lebensmittel
- Einstell-Genauigkeit 1 Grad für punktgenaues Garen
- Wasserumwälzung für gleichmäßige und konstante Wassertemperatur
- Display zeigt tatsächliche und voreingestellte Temperatur an
- platzsparende Aufbewahrung
- Preis (UVP): 200 Euro

Homepage

Küchengerätespezialist Unold hat mit seinem Sous Vide Stick ein sehr flexibel einsetzbares Gerät vorgestellt. Er kann mit jedem größeren Topf oder Behälter verwendet werden und gart fettfrei und schonend Fleisch, Fisch und Gemüse. Voraussetzung ist lediglich die Mindesthöhe von 18 Zentimeter. Dann wird er einfach am Topfrand eingeklemmt. Die 1.300 Watt Leistung sorgen für schnelles Aufheizen auch von größeren Wassermengen.

Die Temperaturregelung erfolgt mit einem kleinen Rändelrad und kann in 1°C-Einstellungen vorgenommen werden. Die maximal einstellbare Temperatur ist 95°C. Das große LC-Display zeigt neben der eingestellten Temperatur zudem die tatsächliche Temperatur des Wasserbades an.

Eine Abschaltautomatik bietet Sicherheit, falls das Wasserstand im Topf zu niedrig ist. Durch die geringe Baugröße von 36,7 cm x 13,5 cm x 8,8 cm findet der Sous-Vide-Stick zudem in jedem Küchenschrank seinen Platz.

Sous-Vide

Klarstein Tastemaker

- » geschlossener Behälter bis 6 Liter - ideal für 3 - 4 Steaks
- » Temperaturwahl zwischen 40 und 90 Grad - ideal für jedes Lebensmittel
- » Einstell-Genauigkeit 1 Grad für punktgenaues Garen
- » Zeitschaltuhr bis 24 Stunden
- » Slow Cooker-Funktion
- » Preis (UVP): 100 Euro

Homepage

Rommelsbacher VAC 300 Exclusive

Der Rommelsbacher VAC 300 Exclusvie gehört schon zu den Luxusgeräten der Vakuumierer. Er sorgt für das vollautomatische Absaugen und Versiegeln von Folienbeuteln und ist auch für die Wandmontage geeignet. Ein Rollenfach und die integrierte Schneide-Einrichtung vereinfachen die Arbeit. (UVP: 250 Euro). Preiswertere Modelle gibt es ab ca. 80 Euro - dann mit weniger Ausstattung und Leistung.

- » Preis: um 250 Euro

Steba Sous-Vide Isolationskugeln

Möchte man einen Sous-Vide Garer nutzen, der wie ein Tauchsieder in einen handelsüblichen Topf gestellt wird, sind die Sous-Vide Isolationskugeln fast unerlässlich. Bei höheren Temperaturen (z. B. Gemüse bei 85°C) und offenem Topf verdampft sonst sehr viel Wasser. Die Kugeln schwimmen auf der Wasseroberfläche und wirken wie ein Deckel. (Steba, 100 Kugeln im Netz, UVP: 30 Euro).

- » Preis: um 30 Euro (Steba, 100 Kugeln im Netz)

Sous-Vide

Severin Sous-Vide SV 2447

» Preis: um 180 Euro (UVP)

Steba SV1 Precise

» Preis: 150 Euro (UVP)

Steba SV2

» Preis: 220 Euro (UVP)

Steba SV100

» Preis: 320 Euro (UVP)

Rommelsbacher MXH 1510

Es grünt so grün: **Rommelsbacher MXH 1510 Hochleistungsmixer**

Nicht nur weil grüne Smoothies so lecker und gesund sind, sondern auch weil die Farbe Grün optisch Frische signalisiert hat Rommelsbacher seinen beliebten Hochleistunsmixer in dieser attraktiven Sommerfarbe aufgelegt.

Rommelsbacher MXH 1510

- 2 PS Hochleistungsmixer
- Bis zu 32.000 U/min
- Sechsflügeliges Edelstahlmesser
- 6 Programme
- LED-Display
- Preis: um 350 Euro

Rommelsbacher MXH 1510

Mixen, pürieren und zerkleinern – der Hochleistungsmixer MXH 1510 verwandelt Obst und Gemüse zu leckeren Smoothies & Co. Dazu sieht das praktische Küchengerät in seinem neuen grünen Outfit gut aus und lässt sich komfortabel bedienen: Über den großen Drehknebel mit integriertem LED-Display lassen sich die sechs verfügbaren Programme abrufen. Mixdauer und Drehzahl können separat geregelt werden.

Der abnehmbare Deckel mit Nachfüllöffnung sowie der Nachfüllstopfer machen die Befüllung sehr einfach. Zusätzlich zur hohen Bediensicherheit sorgen vier rutschfeste Gummifüße für einen festen Stand.

Heiß und kalt

Sehr praktisch: der innovative Mixkrug mit einem Fassungsvermögen von zwei Litern und handlichem Griff. Der Krug besteht aus bruchfestem und BPA-freiem Tritan Kunststoff. Ein Material, das sowohl kalte als auch heiße Lebensmittel verträgt.

Ausgesprochen leistungsstark - der kraftvolle 2 PS Motor, mit dem der MXH 1510 eine Drehzahl von bis zu 32.000 Umdrehungen pro Minute erreicht.

Bei dieser Geschwindigkeit sollen Pflanzenzellen und -fasern aufgebrochen werden, was wiederum wichtige Vitamine und Mineralstoffe freisetzt. Das Ergebnis: Ein geschmackvoller und nährstoffreicher grüner Smoothie mit extra feiner Konsistenz.

Aber nicht nur cremige Shakes oder Mixgetränke gelingen im Handumdrehen. Dank des effektiven, sechsflügeligen Edelstahlmessers soll das Crushen von Eis genauso schnell und leicht geschehen.

Der 2 PS Hochleistungsmixer Rommelsbacher MXH 1510 zeigt sich in frischer Optik und mit großem Mixkrug aus bruchfestem BPA-freiem Tritan Kunststoff für kalte und heiße Lebensmittel

Auf einen Blick
Rommelsbacher MXH 1510
2 Liter Tritan Mixkrug
BPA-frei und bruchfest
für Heißes und Kaltes
abnehmbare Deckel mit Nachfüllöffnung und Stopfer
rutschfeste Gummifüße

WMF Kult X Brotbackautomat

Kompakter Bäcker:
WMF KULT X
Brotbackautomat

Selbstgemacht hat nun auch am Frühstückstisch freie Bahn: Der WMF KULT X Brotbackautomat mit zwölf verschiedenen Programmen will frische Brote im Handumdrehen zaubern - von glutenfreien bis zur süßen Varianten.

WMF Kult X Brotbackautomat

- Für 450 g oder 750 g Brot
- LC-Display
- Sichtfenster
- Backraumbeleuchtung
- Preis: um 140 Euro, ab Juli erhältlich

WMF Kult X Brotbackautomat

Hausgemachtes Brot - das ist köstlich und auch bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten eine gesunde und sichere Lösung. Für einen leckeren Start in den Tag hat der WMF Kult X Brotbackautomat zudem eine Guten-Morgen-Funktion: Der Timer startet das Gerät zur vorgewählten Zeit und verbreitet so pünktlich zum Frühstück den verführerischen Duft von frischem Brot.

Mit seinen rutschsicheren Gummifüßen steht der feine Brotbäcker im kompakten Cromargan Gehäuse fest und sicher auf der Arbeitsplatte.

Mit 600 Watt Leistung, zwölf Programmen sowie einer Schnellback- und Ultra-Schnell-Back-Funktion rührt und knetet der Brotbackautomat den Teig für ein 450 g oder 750 g Brot. Anschließend backt dieser klassisches Brot, Weiß-, Vollkorn-, Toast-, glutenfreies und süßes Brot.

Auch für Kuchenteig, Pizzateig, Brötchen und Kleingebäck bietet das Gerät spezielle Teigprogramme. Selbst Konfitüre soll sich zubereiten lassen.

Der Bräunungsgrad ist in drei Stufen auf hell, medium oder dunkel einstellbar. Unterstützt von einem beleuchteten LC-Display lassen sich alle erforderlichen Einstellungen ganz easy vornehmen. Und durch das Sichtfenster mit zuschaltbarer Backraumbeleuchtung kann man dem privaten Brotbäcker bei der Arbeit zusehen. Neben Brotbackform mit Knethaken, Messbecher und Messlöffel gehört eine Broschüre mit zwölf köstlichen Rezepten zum Lieferumfang.

WMF Kult X Brotbackautomat mit Guten-Morgen-Funktion: Verführerischer Brotduft pünktlich zum Frühstück

Auf einen Blick
WMF Kult X Brotbackautomat
600 Watt
12 Programme
Schnellback- und Ultra-Schnell-Back-Funktion
3 Bräunungsstufen

Klarstein Herakles Smoothie Blender

Klarstein Herakles Smoothie Blender

- Standmixer mit Crushed-Ice-Funktion
- 1000 Watt 21.000 U/min
- Achtflügelige Messereinheit aus Edelstahl
- Programme: Crushed Ice und Smoothies
- Pulsfunktion
- frei justierbare Geschwindigkeit
- Preis: um 62 Euro

Klarstein Herakles Smoothie Blender

Smoothies enthalten jede Menge Nähr- und Vitalstoffe und bringen den Körper richtig in Schwung. Der Herakles Smoothie Blender von Klarstein will die leckeren Vitamindrinks im Handumdrehen produzieren.

Klarstein Herakles Smoothie Blender

Seinem antiken Namensgeber macht der moderne Mixer von Klarstein alle Ehre. Mit seinen 1000 Watt und 21.000 Umdrehungen pro Minute will der Blender Salatblätter, Kräuter, Obst und Gemüse schnell und einfach zerkleinern. Selbst stark faserige Gemüsesorten sollen geschmeidig zerlegt werden. Aber auch Cocktailfans kommen auf ihre Kosten, denn der praktische Blender ist mit einem Crushed-Ice-Programm ausgestattet: Robuste Edelstahlmesser sollen in Sekundenschnelle für die gewünschten Eisstückchen sorgen.

Da die Umdrehungszahl am beleuchteten Bedienelement stufenlos einstellbar ist, lassen sich auch Suppen oder Breie vorbereiten. Mit Betätigung des Pulsschalters rotieren die Schneideblätter, bis der Schalter wieder losgelassen wird. So arbeitet der Mixer auch in kürzeren Intervallen. Mitgeliefert wird ein praktischer Schaber, mit dem die Zutaten während des Mixens gleichmäßig verrührt werden können. Der große Glasbehälter dient gleichzeitig als formschöne Saftkaraffe.

Durch die hohe Drehzahl will der Herakles Smoothie Blender selbst stark faserige Gemüsesorten zerkleinern

Auf einen Blick
Klarstein Herakles Smoothie Blender
Material: Edelstahl und Kunststoff
Glasbehälter mit Deckel
Farben: Rot, Schwarz, Silber

Sommerkuchen: Kenwood Chef Sense

Eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen auf der Terrasse? Dank der vielseitigen Küchenmaschine Chef Sense von Kenwood soll beispielsweise ein locker luftiger Biskuitkuchen mit frischen Früchten ruckzuck gebacken werden.

Kenwood Chef Sense

- Küchenmaschine
- Edelstahl-Rührschüssel mit Messskala
- Tritan-Deckel mit Spritzschutz
- Chef Sense KVC 5010T um 600 Euro
- Chef XL Sense KVL 6010T um 680 Euro

Kenwood Chef Sense

Ohne großes Abmessen und wiegen können die Zutaten für den Sommerkuchen oder andere Backwaren direkt in der Edelstahl-Rührschüssel der Chef Sense mit ihrer Messskala im Inneren portioniert werden. Ein robuster, transparenter Spritzschutz aus Tritan-Kunststoff deckt die Rührschüssel dabei ab und hält die Küche sauber von Mehlstaub oder Teigspritzern.

Durch seine besonders große Einfüllöffnung lassen sich weitere Zutaten in die Rührschüssel geben, ohne dabei den Rührvorgang unterbrechen zu müssen. Neben ihren intelligenten Funktionen will die Chef Sense auch mit ihrer sicheren Handhabung punkten: Das Sicherheits-Interlock-System stoppt den Rührvorgang automatisch, sobald der Rührarm angehoben wird.

Ein locker fruchtiger Biskuitkuchen gewünscht? Mit der Kenwood Chef Sense Küchenmaschine schnell gebacken

Immer richtig auf Touren

Mit dem beleuchteten Regler der Chef Sense lassen sich acht verschiedene Geschwindigkeiten stufenlos einstellen. Eine Impulsstufe und die Unterheb-Funktion zum Teigkneten versprechen beste Mischergebnisse. Ohne zu spritzen oder zu stauben können per Soft-Start flüssige oder trockene Zutaten vorsichtig miteinander verrührt werden. Das dreiteilige Pâtisserie-Set leistet dabei tatkräftig Unterstützung: während der K-Haken beim Unterheben hilft, sorgt der Profi-Ballon-Schneebesen für locker-luftige Massen. Der Profi-Teighaken ist für besonders schwere Teige geeignet.

Auf einen Blick
Kenwood Chef Sense
Beleuchteter Regler
8 Geschwindigkeiten
stufenlos
Impulsstufe und Unterheb-Funktion
Sicherheits-Interlock-System

Kenwood Chef Sense

Kann richtig viel

Die Chef Sense ist mit ihren drei Anschlüssen und dem abwechslungsreichen Zubehör aber auch beim Vorbereiten eines festlichen Dinners eine Küchenhilfe: Am Niedrigdrehzahlanschluss an der Frontseite des Rührarms lassen sich Zubehörteile wie Fleischwolf, Getreidemühle, Nudelpresse oder Pastawalze anschließen.

Dank eines mitgelieferten Adapters ist er mit bereits vorhandenem Zubehör kompatibel. Der Hochgeschwindigkeitsanschluss eignet sich für den ThermoResist Glas-Mixaufsatz oder auch den Multi-Zerkleinerer. Während erster extremen Temperaturunterschieden ohne Wartezeit trotzt, schneidet, raspelt und zerkleinert letzterer. Die unterschiedlichen Rührelemente finden ihren Platz schließlich am Planetaranschluss.

Rezept Biskuitkuchen

Zutaten: 225 g mit Backpulver gemischtes Mehl, 1 Teelöffel,´, Backpulver 225 g Streuzucker, 225 g weiche Margarine, 4 Eier, Marmelade für die Füllung, Sahne für die Füllung, Puderzucker, Ggf. Erdbeeren zur Verzierung

Zubereitung: Ofen auf 180 °C einstellen. Backpapier auf den Boden von zwei Backformen legen und das Papier mit etwas Öl oder Margarine einfetten. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben. Den Profi-K-Haken einstzen und die Mischung so lange durchrühren, bis sie leicht und locker ist. Die Mischung mit einem Teigspachtel in die Backformen geben und die Oberfläche glätten. Für 20-25 Minuten in den Ofen geben. Wenn die Kuchen gebacken sind, werden sie an den Backformrändern leicht eingesunken sein. Mit einem Finger leicht auf die Oberfläche drücken; wenn die Kuchen durchgebacken sind, werden sie zurückfedern. Die Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen. Wenn die Kuchen abgekühlt sind, auf einem von ihnen die Marmelade und danach eine Schicht Sahne verteilen und ggf. Erdbeeren an den Kuchenrand setzen. Den anderen Kuchen aufsetzen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Unkompliziert und fleißig:

Russell Hobbs Nutri Boost

Multifunktionsmixer

Russell Hobbs liefert mit dem Nutri Boost Multifunktionsmixer mit BPA-freiem Zubehör eine einfache und unkomplizierte Lösung für die Verarbeitung und Aufbewahrung verschiedenster Lebensmittel.

Wenn es ums Essen und Trinken geht, hat in der Familie jeder seine Vorlieben. Mit dem Nutri Boost Multifunktionsmixer von Russell Hobbs lassen sich Smoothies, Shakes, Soßen und Desserts zubereiten und Nüsse, Kräuter und Kaffeebohnen mahlen. Und so einfach funktioniert‘s: Der BPA-freie Mixbehälter wird befüllt und auf die Basis gesetzt. Beim Einrasten des Behälters startet der Mixvorgang automatisch.

Russell Hobbs Nutri Boost 22180-56

- Vielseitiger Multifunktionsmixer
- Edelstahlgehäuse mit Kunststoffapplikationen
- 0,9 PS-Motor
- 700 Watt
- Spülmaschinenfestes, BPA-freies Zubehör: 5 Kunststoffbehälter
- 4 Deckel, 2 Trinkringe 1 Deckel mit Streuöffnungen
- Preis: um 80 Euro

Russell Hobbs Nutri Boost 22180-56

Mit 700 Watt, 22.000 Umdrehungen pro Minute und einem 0,9 PS-Motor erzielt der Multifunktionsmixer eine schnelle und präzise Verarbeitung von Nahrungsmitteln aller Art. Mit dem vierflügeligen Edelstahlmesser wird ganz einfach frisches Obst und Gemüse zu schmackhaften Smoothies verarbeitet.

Für das Zerkleinern von trockenen Zutaten wie Nüssen oder Schokolade eignet sich hingegen das zweiflügelige, gezahnte Edelstahlmesser. Zum spülmaschinenfesten Zubehör des Alleskönners gehören drei BPA-freie Kunststoffbehälter mit 700 ml Fassungsvermögen und zwei Kunststoffbehälter, die Platz für 350 ml bieten. Diese dienen gleichermaßen als Mix, Verzehr- und Aufbewahrungsbehälter. Dank der beiden Deckel mit Trinköffnung sowie zwei Komfort-Trinkringen können selbstgemixte Getränke ganz einfach verzehrt werden. Das Set komplettieren zwei Verschlussdeckel und ein Deckel mit Streuöffnungen.

Der Nutri Boost Multifunktionsmixer von Russell Hobbs ist ein fleißiger Allrounder für die ganze Familie

Auf einen Blick
Russell Hobbs Nutri Boost 22180-56
Automatischer Start
2 Edelstahlmesser
Anti-Rutsch-Füße
max. 22.000 U/min
1 Jahr Extra-Garantie bei Online-Registrierung

Einer für alles:
Jupiter Thermomaster

Mit dem „Thermomaster“ hat die Jupiter Küchenmaschinen GmbH eine multifunktionale Küchenmaschine aufgelegt, die mit einem großen Leistungsspektrum zum kleinen Preis punkten will.

Jupiter Thermomaster

- Multifunktionale Küchenmaschine
- Leistung: 1.000 Watt Heizelement, 500 Watt Messermotor
- Messer-Geschwindigkeit: bis zu 8000 UpM
- Preis um 300 Euro

Jupiter Thermomaster

Ob Kochen oder Dämpfen, Rühren oder Kneten, Zerkleinern oder Schroten, Mixen, Mahlen, Pürieren, Schlagen oder Emulgieren – der „Thermomaster“ will das schon machen. Dabei will das im Edelstahltopf verbaute Heizelement für gleichmäßige Hitze sorgen.

Zehn Temperaturstufen von 37 bis 130 Grad und zehn Geschwindigkeitsstufen stehen zur Verfügung. Die Pulse-Taste hilft beim schnellen Zerkleinern und Pürieren während oder am Ende der Zubereitungszeit.

Die Einstellung der verschiedenen Funktionen soll selbsterklärend und einfach sein. Alle Arbeitsvorgänge werden im übersichtlichen LC-Display angezeigt. Dank Timer und Alarmfunktion stoppt das Gerät nach eingegebener Zeit.

Auch beim Einkochen will das Gerät zur Hochform auflaufen: In nur wenigen Minuten sollen die köstlichsten Konfitüren im Glas sein

Viel Zubehör

Neben dem stabilen Edelstahltopf mit einem Fassungsvermögen von zwei Litern gehören ein 4-teiliger Dampfgaraufsatz, ein Garkorb sowie Deckel, Messbecher, Mischflügel und Spatel zum umfangreichen Zubehör. Mitgeliefert wird auch ein Rezeptbuch. Mit dem „Thermomaster“ hält ein universell einsetzbarer Küchenhelfer Einzug, der weder viel Platz noch viel Pflege braucht. Saugnäpfe sorgen für Standfestigkeit. Fünf Jahre Garantie auf Motor, Getriebe und Gehäuse gibt’s on Top.

Auf einen Blick

Jupiter Thermomaster

Zehn Temperaturstufen von 37 bis 130 Grad

zehn Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Taste

Schnelle Erdbeer-Bananen-Konfitüre mit dem Thermomaster von Jupiter

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten: 500 g frische Erdbeeren 500 g geschälte Bananen 500 g Gelierzucker 2:1 2 Vanilleschoten 1 gute Prise Zimt

Zubereitung: Erdbeeren waschen und putzen, Früchte je nach Größe halbieren. Geschälte Bananen in Stücke schneiden. Vanilleschoten aufschneiden und Mark herauskratzen. Früchte mit Gelierzucker, Vanillemark und Zimt in den Topf geben. Thermomaster für 6 Minuten oder bis die Masse kocht auf Stufe 1 und 130 Grad stellen. Sobald die Fruchtmasse kocht, Temperatur auf 100 Grad reduzieren und die Zeit auf 4 Minuten erhöhen. Die noch heiße Konfitüre in sterilisierte Einmachgläser füllen.

Eiskalte Überraschung:
Ice Chiller

Der Sommer steht vor der Tür. Mit den ersten Sonnenstrahlen wächst auch die Lust auf laue Abende und eiskalte Drinks. Blöd nur, wenn die Eiswürfel aus gehen oder blitzschnell das Getränk verwässern. Findige Unternehmer haben für diesen Fall ein Helfer erfunden, der bei jeder Wetterlage cool bleibt.

Ice Chiller

- Glasvereiser
- Auf 38 Grad minus in 1-5 Sekunden
- Auf Wunsch kann das Logo ins Eis geprägt werden
- Inklusive LED-Beleuchtung
- Preis: ab ca. 400 Euro

Ice Chiller

Geeiste Gläser sind ein besonders eleganter Weg, ein kühles Getränk zu genießen. Der Ice Chiller sorgt für ein keimfreies und hygienisch einwandfreies Vereisen von Gläsern. Und das in Rekordtempo: Auf 38 Grad minus in nur 1-5 Sekunden.

Dem Genuss der Getränke tut dies keinen Abbruch. Im Gegenteil: Sie werden schön kühl gehalten, ohne dass der Geschmack verwässert.

Für das besondere Event

Der Ice Chiller ist aber nicht nur praktisch, er sieht auch noch gut aus und macht auf jedem Event eine gute Figur. Der Clou: Die Vereisung kann auf Wunsch das Logo der Locations, ihres Unternehmens oder Events tragen. Dafür müssen nicht erst aufwändig Gläser bedruckt werden. Einfach eineisen und fertig ist das persönliche Detail. Da der Ice Chiller auch optisch etwas hermacht, können die Gäste die Vereisungsprozesse mitverfolgen.

Auf einen Blick

Ice Chiller

Gläser Vereisen in Sekundenschnelle

Ob privat oder geschäftlich - auf Veranstaltungen macht der Ice Chiller einen guten Job – auf Wunsch auch mit dem Eventlogo

Stark und klein: Braun CareStyle 3

Die Dampfbügelstationen der CareStyle-Serie von Braun bekommen leistungsstarken Zuwachs: Die CareStyle 3 Modelle sind technisch ausgerüstet wie die Großen, haben aber eine besonders kompakte Basisstation.

Mit der neuen CareStyle 3 Dampfbügelstation bringt Braun nun das kompakte Leichtgewicht der CareStyle-Serie auf den Markt – smart wie die Großen dank iCare-Technologie, 3D Backglide Bügelsohle und herausnehmbarem 2-Liter Wassertank, aber mit besonders kompakter Basisstation.

Braun CareStyle 3

- Kompakte Dampfbügelstation
- 120 g/min konstanter Dampf
- Herausnehmbarer 2-Liter Wassertank
- Kompakte Basisstation
- Preise:
  IS 3044, 340 g/min Dampfstoß um 280 Euro
  IS 3042, 330 g/min Dampfstoß um 270 Euro
  IS 3041, 310 g/min Dampfstoß um 240 Euro

Braun CareStyle 3

Eine Temperatur für jeden Stoff

Mit den drei neuen CareStyle 3 Modellen soll das Bügeln schnell und effizient von der Hand gehen. Dank integriertem Textilschutz muss die Wäsche weder vorsortiert, noch die Temperatur reguliert werden. Das Seidenhemd kann so problemlos direkt nach dem Baumwollkleid gebügelt werden.

Sollte das Bügeleisen einmal außer Acht gelassen werden, besteht kein Grund zur Panik: Dank iCare-Technologie gehören Hitzeschäden oder gar versengte Hemden der Vergangenheit an. Nach dem Einschalten soll das Gerät bereits innerhalb von zwei Minuten betriebsbereit sein. Mit einem Dampfdruck von bis zu 6 bar, der mit 120g/min konstantem Dampf jedes Textil gleichmäßig durchdringt, glättet das 2.400 Watt starke Topmodell IS 3044 selbst tiefe Falten. Der Dampfstoß von 340g/min beschleunigt den Glättungsprozess zusätzlich und bearbeitet so auch hartnäckige Textilien wie Leinen oder hängende Garderobe.

Von Snowboards inspiriert

Die Form von Snowboards hat die Designer zur ersten Eloxal 3D BackGlide Bügelsohle mit abgerundeten Kanten inspiriert. So wie das Brett über jede Bodenwelle gleitet, so flexibel bewegt sich auch die innovative Bügelsohle über Säume, Knöpfe, Reißverschlüsse oder andere Applikationen – in jede Richtung und ohne absetzen zu müssen. Obendrein ist ihre Eloxal-Beschichtung bis zu zweimal härter und damit kratzfester und dauerhafter als Edelstahl. Trotz des extragroßen 2-Liter Wassertanks für längeres Bügeln ohne Unterbrechung ist die CareStyle 3 kompakter und leichter denn je. Zum neu Befüllen lässt sich der Tank der Modelle IS 3044 und IS 3042 ganz einfach herausnehmen. Nicht zuletzt sparen die CareStyle 3 Dampfbügelstationen Energie: Dafür sorgt die Eco-Taste, die per Knopfdruck den Energieverbrauch um mehr als 30 % senken soll – ideal für feine Stoffe wie Seide oder Wolle, die weniger Dampf benötigen.

Die CareStyle 3 Modelle sind technisch ausgerüstet wie die Großen, haben aber eine besonders kompakte Basisstation

Auf einen Blick
Braun CareStyle 3
3 Modelle
iCare-Technologie
3D Backglide Bügelsohle

Hell und sicher:

Philips myGarden

Wer seine Terrasse oder seinen Garten auch nach Einbruch der Dämmerung genießen möchte, kann mit den neuen Philips myGarden-Leuchten die unterschiedlichsten Außenbereiche in Szene setzen.

Philips myGarden

- Design Außenleuchten
- Energieeffiziente LEDs
- Einfache Montage und nahezu wartungsfrei
- Preise: Wandleuchten mit Bewegungsmelder zwischen ca. 40 und 80 Euro, Sockelleuchten ab ca. 85 Euro, Wegeleuchten ab ca. 100 Euro

Philips myGarden

Mit Außenleuchten lassen sich markante Außenbereiche akzentuieren, ein gemütliches Ambiente schaffen oder Wege und Rasenflächen sicherer machen. Die Philips myGarden Leuchten haben neben energieeffizienten LEDs auch teilweise Bewegungsmelder direkt integriert. Die Leuchten im feinen Design sind aus hochwertigen Komponenten und robusten Materialien wie Aluminium und Edelstahl gefertigt. Sie sind langlebig, auch durch Laien einfach in wenigen Schritten zu montieren und nahezu wartungsfrei.

Als Lichtquellen dienen kompakte Hochleistungs-LEDs mit einer besonders langlebigen Nutzungsdauer. Ihr warmes, glühlampenähnliches Licht wird mit gleichmäßiger Lichtverteilung abgegeben – ohne störende Blendeffekte oder ungewolltes Streulicht. Dabei kommen die Leuchten dank exakter Lichtlenkung und hoher Effizienz der verwendeten LEDs mit besonders geringer Leistung aus.

Produkte aus der myGarden-Familie sollen im Vergleich zu herkömmlichen Beleuchtungslösungen bis zu 80 Prozent Energie sparen. Alle Leuchten haben die Schutzart IP 44 und sind damit gegen das Eindringen von Spritzwasser geschützt.

Viele Modelle sind zudem mit einem Bewegungsmelder ausgerüstet. So dienen sie der Sicherheit, sorgen für gute Sichtverhältnisse beim Betreten eines Gartens und halten ungebetene Gäste fern.

Philips myGarden Leuchten sorgen für stimmungsvolles Licht und machen Außenbereiche sicherer

Auf einen Blick
Philips myGarden
Aus Aluminium und Edelstahl
spritzwassergeschützt
teilweise mit Bewegungsmelder

Bequemer Schnitt: Husqvarna Automower 315 und 310

Die Husqvarna Automower 315 und 310 sind die optimale Lösung für alle Rasenbesitzer, die einen geeigneten Mähroboter für ihren mittelgroßen Garten suchen und Wert auf Kraft, Flexibilität sowie eine komplette Ausstattung legen.

Wer seinen Rasen völlig ohne eigenen körperliche Einsatz stets perfekt gemäht und in Form halten will, braucht entweder eine Schafsherde – oder einen leistungsfähigen Mähroboter. Dabei ist letzterer sowohl wesentlich günstiger im Unterhalt als auch deutlich leiser im Betrieb. Unbeirrt ziehen sie ihre Bahn – und sorgen für einen perfekt gemähten Rasen, ohne Spuren zu hinterlassen. Dabei folgen sie präzise den Anordnungen des Gartenbesitzers, der vorprogrammiert hat, wann und wie die Mähroboter ihrer Aufgabe nachkommen.

Per GPS sollen sie dabei erkennen, welche Bereiche bereits bearbeitet wurden und was noch zu tun ist.

Husqvarna Automower 315 und 310

- Mähroboter
- Maximale tägliche Betriebszeit
  21 bzw. 24 Stunden
- Maximale Steigung in der Arbeitsfläche 40 %
- Preise: Automover 315
  um 1.700 Euro
  Automover 310
  um 2.000 Euro

Husqvarna Automower 315 und 310

Leistungsstark und leise: Automower 315

Der Husqvarna Automower 315 soll zu den stärksten Mähroboter seiner Gewichtsklasse zählen und ist der zuverlässige Gartenhelfer für bis zu 1.500 Quadratmeter Rasenfläche.

Mit seinem vierrädrigen Fahrwerk will er Steigungen von bis zu 40 Prozent bewältigen und soll kein Problem mit unebenem Terrain haben. Dank der SMART-Technologie ist er in der Lage, immer den besten Weg selbst durch enge Passagen zu finden und problemlos an den Startpunkt oder die Ladestation zurück zu gelangen. Ist der integrierte Wetter Timer aktiviert, registriert er Temperatur und Feuchtigkeit und stimmt seine Arbeit darauf ab.

So wird bei heißer und feuchter Witterung intensiver und häufiger gemäht. Dabei ist der Husqvarna Automower 315 ein stiller Arbeiter, der seine Aktivitäten akustisch nicht an die große Glocke hängt. Seine Marschbefehle und Konfigurationen erhält der Mähroboter über ein bewusst groß und simpel gehaltenes Bedienfeld, das intuitiv genutzt werden kann. Auch das Einstellen der Schnitthöhe von 20 bis 60 Millimeter soll leicht ohne zusätzliches Werkzeug vorgenommen werden können.

Ideal für mittelgroße Gärten: Automower 310

Der Automower 310 ist ebenso geländegängig und geräuscharm wie sein größerer Bruder. Auch hier sorgt ein kraftvoller Li-ionen-Akku für Vortrieb und ein intuitives Display für maximale Bedienfreundlichkeit. Mit einer Flächenleistung von 1.000 Quadratmeter ist er perfekt für mittelgroße Gärten geeignet. Beide Modelle können durch ihr Wechselcover die äußere Erscheinung ändern und damit für optische Abwechslung sorgen.

Rasenpflege ohne körperlichen Einsatz - die Mähroboter von Husqvarna wollen es komfortabel machen

Auf einen Blick
Husqvarna Automower 315 und 310
Flächenleistung ca. 1.000 bzw. 1.500 qm
Schnitthöhe: 20-60 mm
Schnittbreite: 22 cm
Schallpegel, 58/60 dB(A)

Schlank und cool:

Kühl-/Gefrierkombination

Beko RCNE400E45X

Pünktlich zur Sommersaison kommt die neue A+++ Kühl- und Gefrierkombination von Beko und will mit Traummaßen für gekühlte Lebensmittel - auch jenseits der 30 Grad Außentemperatur.

Beko RCNE400E45X

- Schlanke A+++ Kühl-/Gefrierkombination
- LED-Innenbeleuchtung
- Multifunktionsdisplay mit Sensor-tasten
- Geräuschpegel : 37dB
- Jährlicher Energieverbrauch lt. Hersteller: 174kWh
- Preis: um 950 Euro

Beko RCNE400E45X

Mit den Traummaßen 202 x 59,5 x 65cm ist die neue Beko A+++ Kühl-/Gefrierkombination RCNE400E45X schlank. Dazu wirkt sie in ihrem Edelstahldesign elegant und passt prima in jedes Küchenambiente.

Hinter der kühlen Fassade verbergen sich zahlreiche praktische Ausstattungsdetails und hocheffiziente Technologien, die ihre Arbeit im Flüsterton verrichten.

Bei 37 Dezibel kann selbst der Geräuschempfindlichste nicht meckern. Der 355 Liter fassende Innenraum des Beko-Neulings verfügt unter anderem über eine Null Grad-Zone, in der insbesondere Fisch, Fleisch und Wurst länger frisch bleiben.

Getrennte Kühlkreisläufe für den Kühl- und den Gefrierbereich sorgen unterdessen dafür, das sich Gerüche nicht mehr vermischen. Zum Erreichen der höchsten Energieeffizienzklasse A+++ leistet vor allem der ProSmart Inverter Motor, der verschiedene Drehzahlgeschwindigkeiten ansteuern kann seinen Beitrag.

Und natürlich bietet die RCNE400E45X ein zeitgemäßes No Frost-System, das ein Abtauen des Gefrierteils überflüssig macht.

Die neue Beko Beko A+++ - Kühl-/Gefrierkombination RCNE400E45X will für kühle Lebensmittel sorgen, selbst bei Temperaturen jenseits der 30 Grad

Auf einen Blick
Beko RCNE400E45X
NoFrost -Technologie
Null Grad-Zone
Nutzvolumen: 355 Liter
ProSmart Inverter Kompressor

Impressum

Impressum

Redaktion
Zimmerstraße 16-20, 46049 Oberhausen
Tel. 0208/8483-459, Fax: 0208/8483-394
Internet: www.technikzuhause.de
E-Mail: info@technikzuhause.de
Chefredakteur: Stefan Witzel (ViSdP)
Produktionsleitung: Jürgen Immes
Redaktion: Vera Sattler
Produktion und Layout: Jürgen Immes

Verlag
OSW-Medien GmbH
Geschäftsführung: Jürgen Immes, Stefan Witzel
Amtsgericht Duisburg HRB 27627
Tel. 02 08/62 05-99 43
Fax: 02 08/84 83-394
Anzeigenmarketing und -disposition:
Tina Metzer, Tel. 02 08/30 67 10 30
Es gilt Preisliste Nr. 1 – 2012

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, sind vorbehalten und bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung der OSW-Medien GmbH