

SCHÖNES für die Küche



Heiße Quelle

Ein First Flush Darjeeling verlangt eine andere Wassertemperatur als ein Pfefferminz- oder Rooibos-Tee. Je nach Sorte können Sie mit dem doppelwandigen „Artisan“-Wasserkocher die Temperatur von 50° bis 100° Celsius exakt einstellen, 199 Euro, www.kitchenaid.de



AB DIE POST

Mit diesem stylishen Handmixer im 50's Look möchte man doch sofort loslegen: Teige kneten, Sahne schlagen, Butter schaumig rühren... Neun Geschwindigkeitsstufen, Rührbesen, Haken und Schneebesen sind die perfekten Zutaten, www.smeg.de

Deckel drauf!

In neuer Generation wird das Kochgeschirr aus Emaille in Niederösterreich hergestellt. Jetzt zieht auch auf dem Herd Farbe ein: Die stapelbaren Töpfe „Nature Green“ sind in drei unterschiedlichen Tönen erhältlich, ab 54 Euro, www.riess.at



Auswahl: Claudia Durian | Fotos: Hersteller



Grünschnabel

Der jüngste Sproß im Stabmixer-Universum kommt hellgrün in Kunststoff und Edelstahl daher: „Foodie“ zaubert im Nu ein farblich passendes Pesto oder auch im Ton kontrastierende Suppen und Desserts. Am Ende seines Mixer-Lebens lässt er sich sortenrein zerlegen und recyceln. Genau Rig-Tig (dänisch für „richtig“), Rig-Tig by Stelton, 44,95 Euro, www.einrichten-design.de

TO GO

Sie nehmen ins Büro gerne einen Lunchpot mit? Ideal für unterwegs ist der faltbare Löffel „Ellipse“, der in einer kleinen Box verstaut werden kann, 9,99 Euro, www.mepal.com

