



*Handarbeit • Edel • Umweltfreundlich • Robust • Natürlich*





**Quadratische Bambus-Schüsseln**  
 Umweltfreundlicher Bambus in modernem Design mit edler, senkrecht verlaufender Maserung zum Servieren von Salaten, Nudelgerichten, Chips und mehr. **3**

**A. Große quadratische Bambus-Schüssel**

28 x 28 cm, 3 l.  
**#2254 € 37,50** 3.050 Punkte

**B. Mittlere quadratische Bambus-Schüssel**

23,5 x 23,5 cm, 1,5 l.  
**#2249 € 32,50** 2.625 Punkte



**C. Bambus-Salatkrallen**

Rustikal und reine Handarbeit aus natürlichem Bambus. Unsere Salatkrallen mischen Ihren Salat so richtig auf. Besonders clever: Sie lassen sich an den Rändern der großen und mittleren quadratischen Bambus-Schüssel feststecken!

**#2288 € 15,00** **3** 1.200 Punkte

**Bambus-Platten**

Durch das rechteckige Design sind die Platten vielseitig einsetzbar. Sie können von der Vorspeise bis zum Dessert alles servieren. Da Bambus keine Feuchtigkeit aufnimmt, sind diese Platten ideal für Lebensmittel mit Saft oder Saucen, für gedünstetes Gemüse und Obst. **3**

**D. Große Bambus-Platte**

46 x 38 x 3 cm.  
**#2252 € 50,00** 4.000 Punkte

**E. Bambus-Platte**

34 x 25 x 2,5 cm.  
**#2251 € 37,50** 3.050 Punkte





**A. Salatliebhaber**

Gabel und Löffel oder zusammen als Salatzange – ganz wie Sie wollen und immer perfekt für Salate und andere, auch empfindliche, Lebensmittel.

29 cm.  
#2297 € 10,00 2 750 Punkte

**Runde Bambus-Schüsseln**

Was immer Sie servieren möchten, mit diesen Schüsseln sind Sie bestens ausgestattet – natürlich und nachhaltig! 3

**B. Bambus-Servierschüssel**

19,5 cm Durchmesser, 1,75 l.  
#2302 € 37,50 3.050 Punkte

**C. Kleine Bambus-Servierschüssel**

2er-Set. 13,5 cm Durchmesser, 625 ml.  
#2299 € 32,50 2.825 Punkte



## Picknicksalat

Ca. 50 Minuten

Zutaten (6 Portionen)

- 750 g rote Kartoffeln
- 250 g Zuckerschoten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500 g Hähnchenbrust
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl
- 1 rote Paprikaschote
- ½ kleine rote Zwiebel
- 1 kleines Glas eingelegte Artischocken
- ½ Bund glatte Petersilie

1. Zuckerschoten putzen und Enden abschneiden. Kartoffel waschen, abbürsten und auf dem **Küchenhobel** mit der größten Einstellung in Scheiben schneiden. Kurz in einem Sieb abspülen und gut tropfnass in den **Komfort-Universaltopf** (3,8 l) geben. Deckel auflegen, mit 2/3 Einstellung ca. 3 Minuten aufheizen bis sich große Wassertropfen am Glasdeckel bilden. Bei kleiner Stufe ca. 25–30 Minuten garen. In den letzten 10 Minuten tropfnasse Zuckerschoten hinzugeben und garen.
2. In der Zwischenzeit **Komfort-Wokpfanne** bei 2/3 Einstellung ca. 5 Minuten aufheizen. Zitrone abwaschen und Schale mit der **Microplane® Zester** abreiben. Hähnchenbrust in der aufgeheizten Pfanne rundherum anbraten. Mit Salz, Pfeffer und ca. 2 TL Zitronenschale würzen, Glasdeckel auflegen und 10 Minuten bei kleiner Einstellung garen. Nach der Garzeit von der Kochstelle nehmen.
3. Für das Dressing Zitrone auspressen und 3–4 EL abmessen. Knoblauchzehe ungeschält durch die **Knoblauchpresse** drücken. Zitronensaft, Knoblauchzehe und Öl in der **Nixe** mit einem Schneebesen aufschlagen. Mit 2 TL Salz und ¼ TL Pfeffer würzen. Petersilie mit dem **Profi-Kochmesser** fein hacken.
4. Paprika putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Artischocken vierteln. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Zutaten in einer Bambus-Schüssel mischen. Kartoffeln, Zuckerschoten und Dressing zufügen und nochmals vorsichtig mischen.



### D. Bambus-Partyset

Zaubern Sie ein ganz besonderes Flair auf jede Party. Das Tablett hat eine eingearbeitete Vertiefung für Brot und die Snackschälchen. Die 4 Schalen haben die ideale Größe für Oliven, Dips, Soßen und Dressings. Tablett: 35 x 12,5 x 2 cm. Schälchen: 9 cm Durchmesser, 75 ml.

#2269 € 50,00 3 4.100 Punkte

### E. Kleine Bambus-Schalen

Für jeden Tag und Snacks, Dressings, Oliven, Dips... Wunderschön mit dem Bambus-Kräckertablett! 2er-Set. 12 cm Durchmesser, 295 ml.

#2296 € 25,00 3 2.200 Punkte

mit großzügiger Safrtrinne



### F. Bambus-Wendebrett

Ein schön gefertigtes Bambus-Brett, ideal zum Tranchieren und Servieren. Eine Seite verfügt über eine Vertiefung in der Mitte, so dass der Braten nicht verrutscht; die andere Seite über eine großzügige Safrtrinne. 48 x 35 x 3 cm.

#1005 € 60,00 3 5.100 Punkte

### G. Ständer für Bambus-Mühlen

Gibt Ihrem Mühlen-Set sicheren Stand und ein edles Outfit. 15 x 10 x 22 cm. Ohne Mühlen.

#2197 € 20,00 3 1.775 Punkte

### H. Bambus-Mühlen-Set

Genießen Sie das einmalige Aroma von frisch gemahlendem Pfeffer und Salz. Neben Augenschmaus und Geschmacks-vorteil ist auch die Anwendung dieser formschönen und robusten Acrylmühle eine Freude: Patentiertes Keramikmahlwerk. 2er-Set. Ohne Inhalt. Höhe 18 cm.

#2195 € 50,00 3 4.025 Punkte

**Sie sparen € 10,-!**

Einzel:

### Bambus-Mühle

#2196 € 30,00 3 2.425 Punkte

