

Verführerisch!

Wenn es aus der heimischen Backstube unwiderstehlich duftet, sind meist hochwertige Backformen und innovative Küchenmaschinen im Einsatz – dafür lieben wir sie!

RAN AN DEN OFEN

Der Name „Bake Vario“ der neuen Silikonbackformen von Küchenprofi ist Programm. Das flexible Material macht die Entnahme der Backwerke zum Kinderspiel, während die hohe Stabilität gleichzeitig dafür sorgt, dass sich der Inhalt nicht unschön verformt. Die Formen sind in fünf unterschiedlichen Ausführungen erhältlich: drei Kasten-, eine Gugelhupf- und eine Muffinform. Alle lassen sich nach Gebrauch einfach reinigen, weil keine Reste anhaften.
www.kuechenprofi.de



BROT WIE VOM BÄCKER

Die Glashandelsgesellschaft Bohemia Cristal aus Selb stellt ganz neu verschiedene Produkte rund um das Thema „Brot backen & mehr“ vor. Vier verschieden große Backformen mit Deckel garantieren Brot wie es sein soll: außen knusprig, innen luftig. In der Form kann die Hitze gleichmäßig zirkulieren und bietet damit das perfekte Backklima. Es gibt auch zwei Formen ohne Deckel – eine ganz traditionell als Kastenform für Brot und Kuchen und eine Form für Quiche und Co.
www.bohemiacristal.de



MODERNE TISCHKULTUR

Die Auflaufformen aus der Serie „Caviar Black“ von Maxwell & Williams sind gern gesehene Gäste auf jeder Tafel. Mit ihrer coolen Optik und markant strukturierter Oberfläche geben die Auflaufformen den aktuellen Foodtrends eine Bühne für den großen Auftritt bei Tisch. Zusammen mit den Tellern, Platten, Tassen und Schalen der Kollektion bilden Sie eine Einheit. Viel zu schade, um sie nur zu besonderen Anlässen aus dem Schrank zu holen – Gibt es nicht jeden Tag etwas zu feiern? .
<https://shop.maxwellandwilliams.de/caviar/>