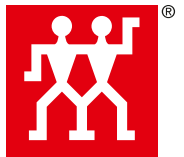


ZWILLING Living

Ausgabe 2014



ZWILLING
J.A.HENCKELS



ZWILLING MÖRSER
Historisch und modern – für
guten Geschmack > 06

JAPAN SPEZIAL
Einzigartig. Faszinierend. Anders. > 10

CAFÉ GOURMAND
Frankreichs Spezialität: Das
süße Finale zum Kaffee > 26

EIN TAG IN ISTANBUL
Wo Geschichte, Kultur und
Lifestyle verschmelzen > 54



16



28



22



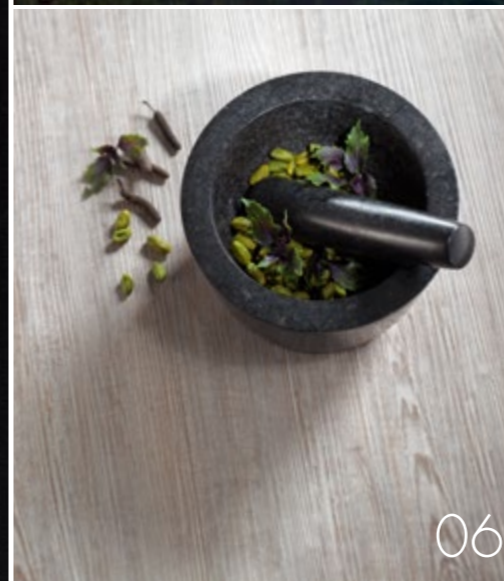
48



10



54



06



26

Inhalt

- 04 **Genuss**
... ist die reine Freude
- 06 **ZWILLING Spices Mörser**
Für alle, die guten Geschmack haben
- 08 **ZWILLING Pro Messer**
Können für Kenner
- 10 **Japan und MIYABI**
Schönheit aus dem Land der aufgehenden Sonne
- 16 **ZWILLING Plus Woks**
Offen für alles!
- 22 **STAUB Zimt**
Feiner Zimt für guten Geschmack
- 26 **STAUB XS Minis**
Das Beste kommt immer zum Schluss
- 28 **STAUB Multifunktionale Kastenform**
Eine für alles
- 30 **STAUB Multifunktionsbräter**
Deckel gut, alles gut
- 32 **John Pawson for Demeyere**
Minimalismus auf den Punkt gebracht
- 34 **ZWILLING Bestecke**
Tradition trifft Moderne
- 38 **ZWILLING Kinderbesteck**
Hello Kitty bittet zu Tisch!
- 40 **ZWILLING Sommelier Weinkühler**
Zeitlose Eleganz für ausgedehnten Genuss
- 42 **Cornelia Poletto**
Kochen mit der Spitzenköchin
- 44 **Concept-Store-Eröffnung in Hangzhou**
Lifestyle-Hotspot im Reich der Mitte
- 48 **Event mit Bob Kramer**
Tipps und Tricks vom Meister persönlich
- 50 **40 Jahre STAUB - Design und Innovation**
Der Geschmack des Besonderen
- 54 **ZWILLING in Istanbul**
Hier küssen sich Orient und Okzident
- 58 **Liebingsstücke für Küche und Bad**
Was das Herz begehrt
- 60 **Produktübersicht**
Alles auf einen Blick

So nutzen Sie die QR-Codes in diesem Magazin:



1. QR-Code entdecken | 2. Mit einer Scanner-App scannen
3. Informationen direkt auf Ihr Smartphone erhalten

Genuss*

ist die reine Freude

Er weckt die Lebensgeister, steigert das Wohlbefinden und ist ein Fest für alle Sinne. Genuss steht für ein schönes Lebensgefühl, das lange anhält. Und wenn man genussvolle Momente mit der ganzen Familie oder mit guten Freunden teilt, ist das Erlebnis doppelt so groß.

Ars vivendi – die Kunst, das Leben zu genießen. Wie schön ist es, diese Lebensfreude in den Alltag einzuflechten: Schon die perfekte Vorbereitung der Zutaten mit professionellen Küchenhelfern macht Spaß. Durch einen besonders sanften Garprozess bleibt der authentische Geschmack erhalten und zaubert ein wahres Genussfeuerwerk auf die Zunge. Am stilvoll gedeckten Tisch zelebriert man mit den passenden Weinaccessoires ein echtes

Weinerlebnis für Kenner. Und zum krönenden Abschluss lässt man die Seele bei süßen Leckereien à la française baumeln – fertig ist das perfekte Genussereignis!

Wahrer Genuss kann so vieles sein. Mit den Produkten der ZWILLING Gruppe können Sie Genuss (er)leben.

Viel Vergnügen!

//////
 * **Genuss, der** Ge|nuss

Wortart: Substantiv, maskulin

Bedeutung: 1. das Genießen, 2. Freude, Annehmlichkeit, die jemand beim Genießen empfindet

Synonyme: Verzehr; (bildungssprachlich) Konsum, Freude, Hochgenuss, Lust, Vergnügen; (gehoben) Erquickung, Gaumenfreude, Gaumenkitzel, Labsal, Sinnesfreude, Wonne.
 //////





Für alle, die guten Geschmack haben

Wer gerne kocht und das unverfälschte Aroma frischer Gewürze schätzt, braucht einen Mörser. Die ZWILLING Spices Serie wurde um das gute alte Multifunktionswerkzeug ergänzt, das elegant Historie und Moderne vereint.

Mörser mit Stößel



Mörser und Stößel zählen zu den ältesten Küchenwerkzeugen überhaupt – seit tausenden von Jahren werden Samen und Kerne mit ihnen zerstoßen oder zerkleinert und getrocknete Kräuter fein gemahlen. Der neue Mörser ergänzt die ZWILLING Spices Serie und verbindet elegant Historie und Moderne: Funktionell konzipiert und zeitgemäß gestaltet, ermöglicht er das Verfeinern von Speisen auf wunderbar traditionelle Art.

Unverzichtbarer Köhner in zeitloser Eleganz

Der ZWILLING Spices Mörser ist der beste Beweis für die Vielseitigkeit dieses Kücheninstruments: Je nach Bedarf dient er als Gewürzmühle, als Knoblauchpresse oder als Nussknacker – und aufgrund seiner attraktiven Optik mit Edelstahlring auch als Deko-Element in der Küche. Aus massivem Granit gefertigt, hält er selbst großem „Arbeitsdruck“ problemlos stand; ein Schutzring unter dem Gehäuse verhindert Kratzer auf empfindlichen Arbeitsplatten und sorgt für einen festen Stand.

Frisches Pesto, leckere Kräuterpasten oder feines Gewürzmehl – all das lässt sich mit dem Multifunktionswerkzeug einfach zubereiten. Kurz gesagt: Der ZWILLING Mörser ist das perfekte Instrument für alle, die mit Leidenschaft kochen und guten Geschmack haben! ■

Verfügbar ab Juni 2014



Pistazien-Pesto mit langem Pfeffer

Rezept für 8 Personen

Zutaten

- 200 g wilder Basilikum
- 3 EL langer Pfeffer
- 3 EL Pistazien
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g geriebener Parmesan
- 150 ml Olivenöl
- Meersalz zum Abschmecken



Zubereitung

Den langen Pfeffer und die restlichen Zutaten grob zerkleinern, im Mörser zu einer Paste zerstoßen und mit Olivenöl zur gewünschten Konsistenz bringen. Anschließend mit etwas Meersalz würzen und servieren.

Das Pesto passt besonders gut zu Pasta oder sommerlichen Salaten.

Unser Tipp: Pesto auf Vorrat

Bereiten Sie doch gleich etwas mehr vor! Den Rest einfach in ein sauberes Einmach- oder Schraubglas füllen, mit einer Schicht Olivenöl bedecken und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. So hält Ihr Pesto gute drei bis vier Wochen. Tiefgefroren sogar noch länger: In Eiswürfelbehälter gefüllt, lässt sich das Pesto später einfach portionieren.



Können für Kenner

Wirklich gute Messer sind stets „Spezialisten“ – hochwertige Schneidwerkzeuge, die für bestimmte Aufgaben besonders gut geeignet sind. Schälen, Säubern, Garnieren und Portionieren werden mit den vier neuen Typen der Serie ZWILLING Pro zum Erlebnis! Und gemeinsam mit dem neuen Messerschärfer ZWILLING Sharp Pro hält die Freude lange an.

Wer bei der Messerwahl sowohl auf gute Qualität als auch auf das Prädikat „made in Germany“ Wert legt, wird mit der ZWILLING Pro Serie perfekt bedient:

Jedes Messer aus der Feder von Designer Matteo Thun ist eine exzellente Verbindung aus klassischem Design, hervorragender Funktionalität und beispielhafter Benutzerfreundlichkeit. Die Serie umfasst alle Messertypen, die Hobbyköche und Profis für die Arbeit in der Küche benötigen – vom Ausbein- bis zum Santokumesser. Und zum März 2014 wird die beliebte Serie um 4 neue „Köner“ ergänzt. Alle ZWILLING Pro Messer verbindet neben dem nahtlosen Übergang zwischen Klinge und Kropf die durchgezogene Wate, die das Schneiden über die gesamte Länge der Klinge ermöglicht. Was alle ZWILLING Pro Messer treffend beschreibt, ist ein einziges Wort: formvollendet. ■



Schälmesser



Gemüsemesser



Spick- und Garniermesser



Chinesisches Kochmesser



Schälmesser

Gemüsemesser

Spick- und Garniermesser

Chinesisches Kochmesser



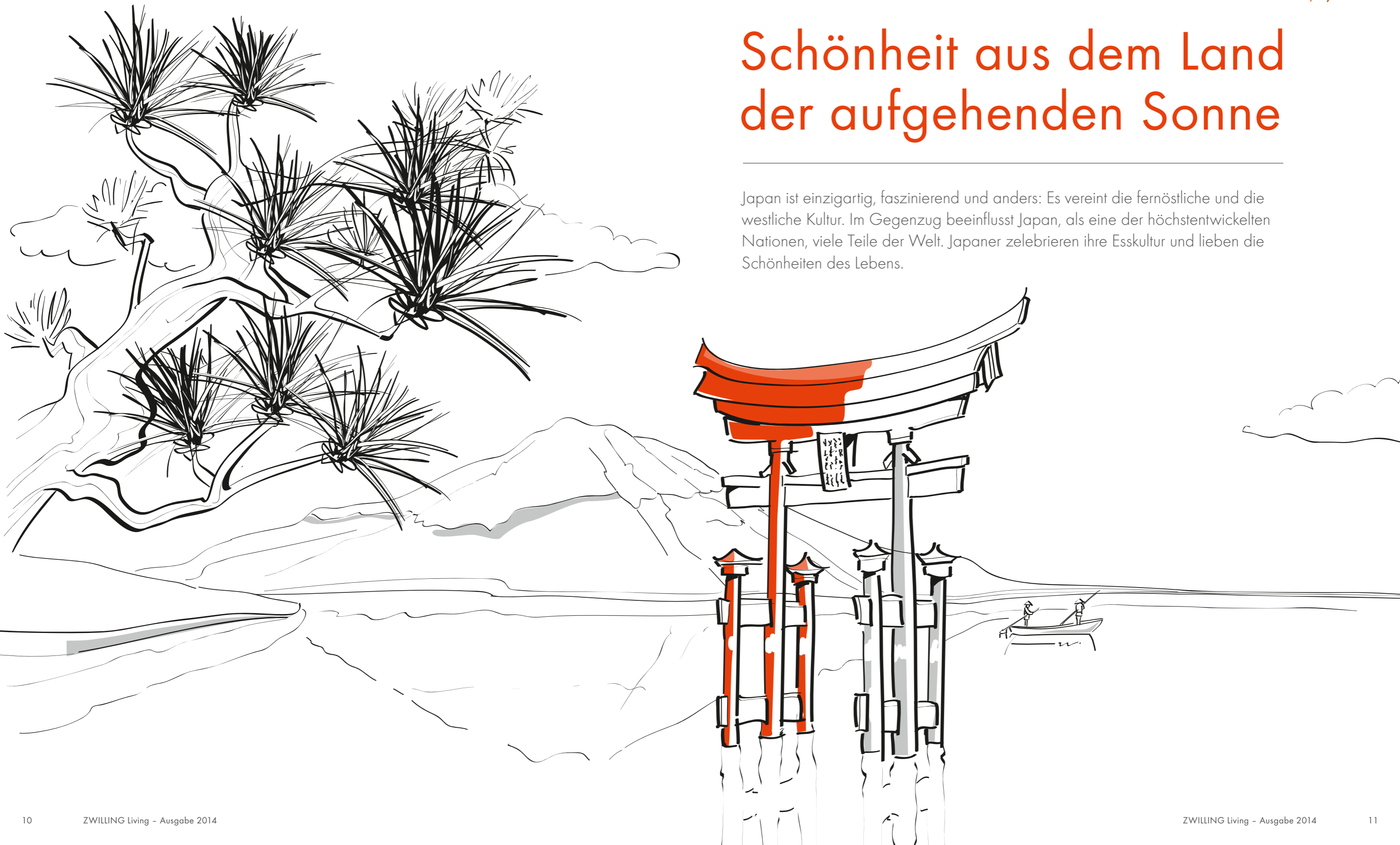
Verfügbar ab März 2014

Schärfe für westliche und japanische Klingen

Ein Messer kann immer nur so gut schneiden, wie es die Schärfe seiner Klinge erlaubt. Der ZWILLING Sharp Pro wurde entwickelt, um sowohl westliche als auch japanische Klingentypen nachschleifen zu können. Der Messerschärfer hat ein Schärfe-Modul aus Keramik und erlaubt einfaches Abziehen und sanftes Glätten der Klinge. Dank des ergonomischen Griffs können sowohl Links- als auch Rechtshänder komfortabel arbeiten.

Schönheit aus dem Land der aufgehenden Sonne

Japan ist einzigartig, faszinierend und anders: Es vereint die fernöstliche und die westliche Kultur. Im Gegenzug beeinflusst Japan, als eine der höchstentwickelten Nationen, viele Teile der Welt. Japaner zelebrieren ihre Esskultur und lieben die Schönheiten des Lebens.





Die unterschiedlichen Facetten japanischer Kultur haben eine lange Tradition und Entwicklung hinter sich. Sie ist jahrtausendealt und geprägt durch ein Wechselspiel der Extreme: Einerseits durch die Einflüsse Chinas, Asiens und der westlichen Welt. Andererseits durch die lange freiwillige Isolierung vor vielen hundert Jahren. Diese Zeit der Abschließung nutzten die Japaner, um ihre Fähigkeiten in den Künsten und im Handwerk weiterzuentwickeln.

Japaner feiern die Schönheiten des Lebens ...

... sind begeistert von Technik und lieben Höflichkeit und Harmonie. In der fernöstlichen Kultur werden Reinheit, Anmut und Eleganz besonders hoch geschätzt. Schönheit kommt auch bei der Esskultur zur Geltung, denn Japaner legen sehr viel Wert darauf, ihre Speisen kunstvoll anzurichten. In der japanischen Küche wird neben Reis viel Gemüse, Fisch und Fleisch gegessen. Man betont den ursprünglichen Geschmack der Zutaten, Gewürze und Öl werden sehr sparsam eingesetzt. Aus diesem Grund gilt die japanische Küche als sehr gesund.

Dort wo das Kirschblütenfest Hanami, prächtige Tempel und stilvolle Zen-Gärten zuhause sind, ist auch die Heimat der MIYABI Messer von ZWILLING. Japan ist ein Inselstaat vor der Ostküste Asiens und zählt neben den vier Hauptinseln Hokkaidō, Honshū, Shikoku, Kyūshū mehr als 6.800 weitere kleinere Inseln.

Die Klingengstadt Seki liegt auf der größten Insel Honshū – hier entstehen die erstklassigen MIYABI Messer in hervorragender Symbiose aus deutscher Ingenieurkunst und japanischer Handarbeit. Das Ergebnis: feinste japanische Messer in allerbesten Qualität.

Meistermesser in aller Schärfe und Schönheit

MIYABI Messer sind moderne Produkte, die auf dem jahrhundertealten Wissen der Messermacher von Seki aufbauen, Klingen herzustellen, die zu den schärfsten der Welt gehören. Seki ist seit dem 14. Jahrhundert das Zentrum der japanischen Schwert- und Messer-Manufakturen. Die Messer von MIYABI begeistern anspruchsvollste Freunde der asiatischen Küche – in Japan und auf der ganzen Welt. Starkoch Masaharu Morimoto betreibt eigene Restaurants in Amerika und wurde in Japan durch die TV-Kochserie „Iron Chef“ berühmt. Mit seinem Know-how unterstützte er MIYABI bei der Entwicklung der Serie MIYABI 600D (Fusion Morimoto Edition).

MIYABI Messer verkörpern die Schönheit der Schärfe und folgen damit der uralten Tradition der Meister, die einst die besten japanischen Schwerter gefertigt haben. Sie sind ebenso wie das Land, in dem sie hergestellt werden: sehr besonders. ■



Masaharu Morimoto

Der berühmte „Iron Chef“

Seit 2010 arbeitet ZWILLING in Nordamerika mit dem bekannten japanischen Starkoch Masaharu Morimoto zusammen. Masaharu Morimoto (森本 正治) wurde durch die populäre TV-Kochserie „Iron Chef“ berühmt. Er stammt aus Hiroshima und eröffnete mit 25 Jahren sein erstes Restaurant. 1985 zog Masaharu Morimoto in die USA und arbeitete in den renommiertesten New Yorker Restaurants, bis ihn 1994 Nobu Matsuhisa als Küchenchef in seinem Restaurant NOBU einstellte. Sieben Jahre später eröffnete er in den USA sein erstes Restaurant MORIMOTO. Sein Erfolgsrezept: eine einzigartige Mischung aus östlicher und westlicher Kochkunst und seine besondere Art, diese zu präsentieren.

Weitere Restaurants in New York, Philadelphia, Boca Raton, Las Vegas, Mexico City, Neu Delhi, Waikiki und Mumbai kamen dazu.

In Amerika gehört er zu den Stars der Kochshow „Iron Chef America“. Der Titel „Iron Chef“ und seine Restaurants machten ihn zu einem der bekanntesten japanischen Chefköche in den USA. Masaharu Morimoto hat eine eigene Sake- und Bier-Marke und wenn er die Möglichkeit dazu hat, singt er auch ganz gerne. Sein Kochbuch ist unter dem Titel „The New Art of Japanese Cooking“ erschienen.

Do's und Don'ts



Gerade in einem Land mit einer so andersartigen Kultur wie Japan ist das Risiko groß, ins Fettnäpfchen zu treten. Wichtig ist, Feingefühl zu zeigen und dass man sich bemüht, die japanische Etikette zu erlernen und einzuhalten.

Straßenschuhe gelten in Japan als unrein. Deshalb ist es oberstes Gebot, die Schuhe beim Betreten eines Schreins, Tempels oder einer Privatwohnung auszuziehen. Auch wenn der Japaner seinem Gast anbietet, die Schuhe in seinem Heim anzubehalten, sollte man sie trotzdem als Zeichen der Höflichkeit ausziehen.

Als äußerst unfein gilt es, sich die Nase in der Öffentlichkeit oder gar während des Essens zu putzen. Für diesen Fall ist es ratsam, sich auf ein stilles Örtchen zu begeben oder die Nase dezent hochzuziehen.

Da in Japan Visitenkarten „Leute machen“, ist es für Geschäftsreisende unbedingt erforderlich, entsprechende Karten bei sich zu haben. Am besten beidseitig bedruckt: eine Seite in der eigenen Sprache, die andere Seite in Japanisch. Es ist üblich und gilt als besonders höflich, die Visitenkarte mit beiden Händen zu überreichen und entgegenzunehmen. Die Karte sollte dann aber nicht gleich weggesteckt werden, sondern sie wird genau studiert oder vor sich auf den Tisch gelegt, um immer wieder darauf zurückgreifen zu können.

Einen wichtigen Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens in Japan bildet der Austausch von Geschenken. Sie haben als Ausdruck der Verbundenheit, Dankbarkeit und auch als Zeichen des Respekts einen hohen Stellenwert. Es muss nichts Großartiges sein, ein Mitbringsel aus dem Heimatland des Gastes ist besonders beliebt.

Geht man mit Japanern essen, sollte man sich nie selbst etwas zu trinken einschenken. Immer erst dem Nachbarn etwas zu trinken anbieten, dieser wird dann im Gegenzug dem anderen etwas nachschenken. Auch sollte man es tunlichst vermeiden, beim Essen die Stäbchen aufrecht in den Reis zu stecken. Auf diese Weise wird der Reis nämlich ausschließlich am buddhistischen Hausaltar den Geistern der verstorbenen Vorfahren als Speiseopfer dargeboten.

Die Toiletten sind normalerweise in japanischem Stil und werden im Stehen benutzt. Man sollte darauf achten, die Hausschuhe vor der Toilettentür auszuziehen und in die bereitstehenden Toilettenschuhe zu schlüpfen. Achtung: Bitte nicht vergessen, diese beim Verlassen der Toilette wieder gegen die eigenen Hausschuhe zu tauschen!

MIYABI. The Beauty of Sharpness.

Das authentische japanische Klingendesign und die außergewöhnliche Schärfe der MIYABI Messer faszinieren schon bei der ersten Begegnung. Die ausgewogene Balance und der komfortable Griff begeistern Freunde der asiatischen Küche im täglichen Gebrauch immer wieder von Neuem. Diese Messer folgen der uralten Tradition der Meister, die einst die besten japanischen Schwerter gefertigt haben.

MIYABI 6000MCT: Simply Excellent



Ästhetik und Funktionalität gehen bei gutem Design Hand in Hand. Die Messer der Serie MIYABI 6000MCT sehen ausnehmend gut aus – und ihre funktionalen Vorzüge begeistern Profis und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen.

Die Klinge ist so scharf, wie man es von einem klassisch japanischen Messer von MIYABI erwartet. Der schwanenhalsartige, gebogene Griff verleiht dem Messer eine außergewöhnliche Eleganz und sorgt dafür, dass es überaus angenehm und sicher in der Hand liegt. Gefertigt ist er aus langlebigem und pflegeleichtem Cocobolo Pakka Wood in natürlich warmer Optik. Ein Mosaik-Pin und die dekorative Endkappe betonen den edlen Look.



Die Klingeform greift den Schwung des Griffes gekonnt auf. Dank des extrem harten Kerns aus MC63 Stahl und des traditionell japanischen Honbazuke-Abzugs ist auch dieses Messer so scharf wie ein Skalpell. Die Hammer-schlagoberfläche der Klinge sieht unvergleichlich reizvoll aus. Die bei jedem Messer individuelle Katana-Schneide ist ein weiteres Zeichen traditioneller Messerkunst und weckt ganz bewusst Assoziationen mit den legendären japanischen Schwertern.

MIYABI 5000DP: Simply Delightful



In der japanischen Küche ist das Messer mehr als nur ein Werkzeug, es ist ein sorgsam zu wählender Bestandteil des Kochrituals. Die Messer der Serie MIYABI 5000DP fügen diesem Ritual eine reizvolle Facette hinzu, denn jedes Messer ist ein Unikat. Der überaus harte Kern aus CMV60 Stahl ist von 64 Lagen aus zwei Stahlsorten unterschiedlicher Härte umgeben. Eine besondere Klingebehandlung bildet das markante, bei jedem Messer einzigartige Flower-Damast-Muster heraus. Gemeinsam mit dem formstabilen und pflegeleichten Micarta-Griff, der dank seiner traditionell japanischen D-Form gut ausbalanciert in der Hand liegt, gehen Klinge- und Griffdesign eine einzigartige Symbiose ein.

MIYABI 600D: Simply Unique



Jedes einzelne Messer aus dem breiten Sortiment der MIYABI 600D Serie hat eine beidseitig abgezogene Klinge im edlen Damast-Design. Ein Stahl aus 65 Lagen mit einem Kern aus hochwertigem CMV60 Edelstahl verleiht ihr zusätzlich Stärke und Haltbarkeit. Das harmonische Zusammenspiel der bei jedem Messer einzigartigen Katana-Schneide mit dem westlich anmutenden Drei-Nieten-Griff und der rot akzentuierten Linie aus feuchtigkeitsresistentem, farbechtem Duracon macht jedes Messer dieser Serie zu einem authentischen Meisterwerk. ■

Honbazuke-Abzug

Um der Ästhetik der japanischen Küche gerecht zu werden, braucht man skalpellartig scharfe Klingen. Ihre endgültige Schärfe erhalten alle MIYABI Messer durch den original japanischen Honbazuke-Abzug, der in sorgfältiger Handarbeit von erfahrenen Meistern aufgetragen wird.



» 6000MCT:
Simply Excellent «



Der Wok – offen für alles!

Irgendwann will man es ausprobieren – das Wokken. Garen im Wok ist schließlich nicht nur ein heißes, sondern auch ein gesundes Vergnügen: Aufgrund der geringen Garzeit bleibt das Essen vitamin- und mineralstoffreich. Ob Pfannenrühren, Frittieren oder Dünsten – im Wok lässt sich Köstliches auf vielfältige Weise zubereiten.



Wok unbeschichtet



Wok Dämpfeinsatz*



Wok beschichtet*



Pfannenrühren > 19



Frittieren > 20



Dünsten > 21

Wokken ist ideal für alle, die zwar gern am Kaloriengehalt, aber ungern am Geschmack sparen. Mit zwei Wok-Varianten – unbeschichtet und antihafbeschichtet – und einem Wok-Dämpfeinsatz bietet ZWILLING Plus alles, was das Wokken zu einem stilvollen Genusserlebnis werden lässt.

Der beschichtete Wok lässt sich durch die keramische Antihafbeschichtung besonders leicht reinigen. Beide Woks sind aus SIGMA Clad 3-Schicht-Material hergestellt, werden mit dicht schließendem Glasdeckel und Edelstahlgitter geliefert und sind für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten, geeignet. Der separat erhältliche Dämpfeinsatz aus rostfreiem Edelstahl 18/10 ist ideal für vitaminschonendes Dampfgaren. Das neue ZWILLING Plus Wok-Sortiment bietet alles, was man für den perfekten Einstieg in die bunte Welt des Wokkens braucht.

Eine ausführliche Anleitung zum Pfannenrühren, Frittieren und Dünsten mit ZWILLING Plus finden Sie auf unserer Homepage: www.zwilling.com ■

Über den Wok

Seit vielen tausend Jahren gibt es ihn schon. Die Heimat des Woks ist die Steppe Asiens, wo Brennstoff stets knapp war und man ein Gefäß benötigte, in dem sich schnell große Hitze erzeugen ließ. Dank seiner Trichterform herrscht in der Mitte schon nach kurzer Zeit die richtige Temperatur zum Anbraten. Es sollten ausschließlich Öle verwendet werden, die hohe Temperaturen vertragen, wie etwa Sonnenblumen-, Traubenkern-, Erdnuss- oder Maiskeimöl. Die Randbereiche heizen sich hingegen nur langsam auf – hier können die Speisen sanft weitergaren.

Auf den Wok gekommen? Unsere köstlichen Wok-Rezepte finden Sie hier:



* Verfügbar ab April 2014



„Pfannenrühren“ ist die klassische Wok-Zubereitungstechnik – hierbei werden die Speisen durch Rühren ständig in Bewegung gehalten, sodass sie durchgängig von allen Seiten erhitzt werden. Entsprechend schnell ist das Essen gar. Bei einer guten Rührtechnik brennt im Wok nichts an; es genügen daher sehr kleine Ölmengen.



Frittieren ist aus der asiatischen Küche nicht wegzudenken. Für ein knuspriges Frittierergebnis muss das Öl – am besten hoch erhitzbares Soja- oder Erdnussöl – zwischen 180 °C und 190 °C heiß sein. Bei zu niedriger Öltemperatur nehmen die Speisen zu viel Öl auf, bei zu hoher Temperatur verkohlen sie. Wenn kein Ölthermometer zur Hand ist, kann die richtige Temperatur mit einem Stück Weißbrot festgestellt werden: Wird das in den Wok geworfene Brot innerhalb einer Minute goldbraun, so ist die Temperatur richtig. Es empfiehlt sich, in mehreren kleineren Portionen zu frittieren, sonst sinkt die Öltemperatur zu stark ab.



Dünsten ist eine der gesündesten Zubereitungsarten, da hierfür überhaupt kein Fett benötigt wird – und der natürliche Geschmack bleibt voll erhalten. Hervorragend zum Dünsten geeignet sind Meeresfrüchte, Dim Sum und fast alle Gemüsesorten. Mit dem ZWILLING Plus Dämpfeinsatz ist das Dünsten im Wok ein Kinderspiel: einfach Wasser oder Bouillon in den Wok einfüllen, die Speisen auf den Dämpfeinsatz legen und den Wok auf Temperatur bringen! Damit der Dampf im Wok bleibt, sollte dieser mit einem Deckel verschlossen werden.

Feiner Zimt für guten Geschmack

Er duftet herrlich und verleiht Speisen das gewisse Etwas. Er ist eines der ältesten Gewürze der Welt und ergänzt nun als neue Farbnuance das legendäre und farbenfrohe Cocotte-Sortiment von STAUB: Zimt, die feine Zutat für guten Geschmack.

Cocottes von STAUB sind nicht nur Mittel zum Zweck. Sie liefern puren Geschmack und sind selbst das reine Genussvergnügen. Sie sind Inbegriff herzhafter Küche, Freunde des Slow Food und in den Küchen von Starköchen aus der ganzen Welt zuhause. Sie gehören zu den Lieblingsstücken von Sternekoch Paul Bocuse und bringen gute Laune, Gastlichkeit und Wärme direkt auf den Tisch. >>





Runde Cocotte
Ø 20, 22, 24, 26 und 28 cm

Ovale Cocotte
Ø 27, 29 und 31 cm

Runde Mini-Cocotte
Ø 10 cm

Amerikanischer Grill
30 x 30 cm

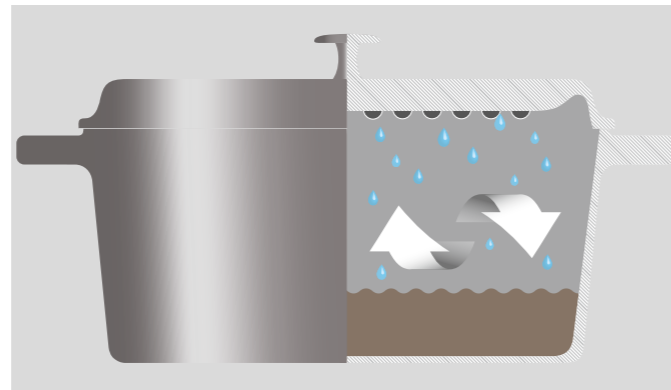
Cocotte „Kürbis“
Ø 24 cm

Zimt macht Appetit

Denkt man an Zimt, tauchen sofort winterliche Spezialitäten vor dem inneren Auge auf: Ob Zimtsterne, Glühwein, Apfelmus, Schmorgerichte oder Gemüse – Zimt verleiht süßen und herzhaften Köstlichkeiten eine exotische Note und entführt die Fantasie in ferne Länder. Und dort, wo gutes Essen und echte Handwerkskunst tief verwurzelt sind, dort ist die Heimat der technisch ausgefeilten Bräter von STAUB. Seit Francis Staub 1974 die erste Cocotte auf den Markt gebracht hat, kennt das Unternehmen nur ein Ziel: die Perfektion seiner Produkte.

Exklusive Eleganz und moderne Technik

Ob für herzhaft oder süße, heiße oder kalte Speisen – die Cocottes von STAUB eignen sich perfekt zur Zubereitung und Präsentation kulinarischer Köstlichkeiten, denn sie wurden so entwickelt, dass sie nach dem Garprozess sofort zum Servieren genutzt werden können. ■



So holen Sie aus jeder Mahlzeit mehr Genuss!

Die berühmte Cocotte von STAUB mit ihrem glatten Boden und der matt-schwarzen Emaillenschicht im Inneren eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion und lässt sich gleichermaßen im Backofen verwenden – Liebhaber schonender Zubereitungsarten sind begeistert!

Durch die einmalige Innovation holen Sie mehr Geschmack aus Ihrer Mahlzeit: Die Unterseite des Deckels ist eben und sorgt mit einer Tropfenstruktur dafür, dass während des gesamten Garprozesses Kondenswasser auf das Gargut tropft. Aromen und Geschmack behalten ihre volle Intensität und Nährstoffe bleiben erhalten. Fleisch bleibt zart und Gemüse saftig. So gelingt gesundes und natürliches Kochen.

Guten Appetit!



◀ Entdecken Sie die Farbvielfalt von STAUB

Risotto mit italienischem Käse

Für 6 Personen
Vorbereitungszeit: 15 min
Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten

- 400 g Arborio-Reis
- 300 g Taleggio (italienischer Weichkäse)
- 100 g geschälte Haselnüsse
- 1 Zwiebel
- 100 ml trockener Weißwein
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Butter
- 40 g geriebener Parmesan
- 2 kleine Rosmarinzwige
- Salz



Zubereitung

Die Haselnüsse kurz im heißen Ofen (180 °C) oder in der Pfanne rösten. Nüsse mit den Händen aneinanderreiben, um die Haut zu entfernen, dann grob hacken.

Die fein gehackte Zwiebel bei schwacher Hitze 5 Minuten in Olivenöl andünsten. Den Reis dazugeben und bei starker Hitze 2 Minuten und unter ständigem Rühren anbraten, ohne dass er Farbe annimmt.

Mit Wein aufgießen und unter Rühren einkochen lassen. Salz und Rosmarinzwige dazugeben. Brühe nach und nach unter Rühren dazugießen. Sobald der Reis fertig gegart ist (nach etwa 16 bis 18 Minuten), von der Kochstelle nehmen und gewürfelten Taleggio ohne Rand untermengen. Nach Geschmack würzen. Butter, Parmesan und die Hälfte der Haselnüsse dazugeben. Gut durchmischen und bei geschlossenem Deckel 2 Minuten ruhen lassen.

Risotto mit gerösteten Haselnüssen bestreuen und servieren.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.staub.fr

» Holen Sie sich Genuss direkt auf den Tisch! «





Das Beste kommt immer zum Schluss

Café Gourmand ist in – nicht nur in Paris, sondern auch über dessen Grenzen hinaus. In immer mehr Metropolen wird zum Kaffee eine Auswahl köstlicher Kleinigkeiten serviert. Als perfekter kulinarischer Abschluss bleiben sie bis zuletzt ein süßes Geheimnis.

Seit einigen Jahren weht eine frische, geheimnisvolle Brise in die Welt französischer Desserts. Es sind zwei, drei mundgerechte süße Häppchen, die mit einem Kaffee eine köstliche Verbindung eingehen – es ist Café Gourmand.

Was mit einem Schokolädchen oder Macaron als Beilage zum Espresso begann, wurde zu einem französischen Kaffee-Konzept mit kleinen Dessertvariationen: Ob Miniatur-Crème-brûlée, ein Stückchen Schoko-Éclair oder ein Gläschen Mousse au Chocolat – die Variationen sind vielfältig und richten sich meist nach der Wahl des Küchenchefs.

Süßes Finale aus Frankreich

Den Ursprung von Café Gourmand findet man in der weltberühmten französischen Küche. Ob man Café Gourmand nun für sich alleine zelebriert oder mit Freunden teilt – die Vielfalt an Farben, Formen und Geschmack ist für alle ein kulinarisches Vergnügen.

Nun können Sie auch zuhause Ihre Gäste mit Café Gourmand verwöhnen: Mit den Keramik XS Minis von STAUB sind Ihren Traum-Variationen aus Nachtschiff am Kaffee keine Grenzen gesetzt. Ob Sie kleine Leckereien zubereiten oder direkt am Tisch servieren – die XS Minis von STAUB sind vielseitig einsetzbar und immer ein attraktiver Blickfang.

Kleine Helfer, große Wirkung

Wie alle Keramik-Produkte von STAUB werden die XS Minis mit einem Augenmerk auf jedes Detail gefertigt: Sie sind perfekt zum Backen im Ofen geeignet und liefern auch in der Mikrowelle außergewöhnlich gute Ergebnisse. Durch die geschliffene Unterseite werden Tische und Arbeitsflächen geschont. Die XS Minis sind besonders resistent gegen plötzliche Temperaturwechsel, so können sie problemlos direkt aus dem Tiefkühler in den Ofen gestellt werden. Sie lassen sich zudem ganz leicht mit der Hand oder in der Spülmaschine reinigen.

Die Keramik-Produkte von STAUB vermitteln die typisch französische Lebensart und sind ein ideales Geschenk für alle, die gerne kochen und gutes Essen genießen. Café Gourmand ist ein echtes Highlight und unvergleichlich lecker. Klingt spannend? Ist es auch. ■



Herzförmige XS Mini-Cocotte
Größe: 8 cm
Volumen: 100 ml



Quadratische XS Mini-Cocotte
Größe: 8 cm
Volumen: 125 ml



XS Mini-Förmchen
Größe: 8 cm
Volumen: 150 ml



Becher
Größe: 8 x 8 x 9 cm
Volumen: 230 ml

Erhältlich in diesen Farben:



Verfügbar ab Mai 2014

Eine für alles

Backen, servieren, aufbewahren – die neue Kastenform von STAUB ist ein echtes Multitalent: Sie verwandelt leckere Zutaten in einen wahren Gaumenschmaus, setzt die Köstlichkeiten perfekt in Szene und hält sie länger frisch.

Sie ist eine Innovation im Kochgeschirr-Sortiment. Ob duftendes ofenfrisches Brot, saftiges Backwerk aus Rührteig oder herzhafter Kuchen à la française: Die Multifunktionskastenform ermöglicht es Ihnen, ganz neue kulinarische Horizonte zu erschließen. Hier kombiniert STAUB das Fachwissen über Küchenprodukte aus emailliertem Gusseisen mit

exklusivem, zeitlosem Design. Der flache und kratzfeste Deckel wird zur praktischen Servierplatte. Nach dem Essen kommen die Reste zurück in die Form. Dann wird das Ganze mit dem Deckel, der eben noch als Servierplatte im Einsatz war, abgedeckt und platzsparend im Kühlschrank verstaut.

So bekommen Sie Genuss gebacken

Mit der Kastenform von STAUB können Sie Ihren Backideen freien Lauf lassen: Frisches, noch warmes Brot ist morgens wie abends beliebt. Herzhafter Kuchen mit Oliven, Schinken oder Thunfisch, ein Klassiker der französischen Küche, eignet sich perfekt als Vorspeise zu einem Glas Wein und Salat oder als delikater Begleiter

für ein Gourmet-Picknick. Und Rührteigkuchen – klassisch, als Marmorkuchen, mit Rosinen, kandierten Früchten oder auch als Honigkuchen – sind willkommen bei Groß und Klein. Mit einer Kugel Eiscreme zaubern Sie einen raffinierten Nachtisch.

Die schwarze Multifunktionskastenform aus emailliertem Gusseisen von STAUB wird entweder, Ton in Ton, mit einem Deckel in Schwarz oder, als Kontrast, mit einem Deckel in Graphitgrau kombiniert. Sie hat einen flachen Boden, eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion, und passt perfekt in jeden Ofen.

Dieser innovative Allrounder ist ganz einfach etwas Besonderes. Für jeden Tag. ■



Kastenform Gusseisen, grau

Kastenform Gusseisen, schwarz

Olivenkuchen mit Speck

- Zutaten**
- 150 g Mehl
 - 100 ml Milch
 - 2 Eier
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 40 g geschmolzene Butter
 - 50 g Speck
 - 100 g geriebener Greyerzer (Schweizer Hartkäse)
 - 10 grüne Oliven

Zubereitung

Das Mehl, die Milch, die Eier und das Backpulver zu einem Teig vermengen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die abgetropften Oliven in Scheiben schneiden und mit dem Speck zum Teig geben. Gut vermengen. Greyerzer dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Zutaten nochmals gut durchmischen. Teig in die gefettete Kastenform geben.

Im Ofen bei 200 °C für etwa 30 bis 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit Form mit Deckel verschließen. Garprobe durchführen. Kuchen aus der Form auf den Deckel stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.



Verfügbar ab März 2014

Deckel gut, alles gut

„Chistera Drop-Structure“ heißt die innovative Zauberformel. Der neue Multifunktionsbräter von STAUB sorgt durch eine neu entwickelte Tropfstruktur an der Innenseite des Deckels für ständige Befeuchtung während des Garprozesses – und für perfekt geschmorte Gaumenfreuden.



Verfügbar ab April 2014

Die einzigartige Form des Fangkorbs eines baskischen Rückschlagspiels, die sogenannte Chistera, inspirierte den Designer Samuel Accoceberry zu dem neuartigen Tropfsystem im gewölbten Deckel des neuen Bräters von STAUB.

Er ist kompakter als die legendäre Cocotte, vielseitiger als ein konventioneller Bräter und ergänzt mit innovativer Technologie die Bräter-Reihe aus emailliertem Gusseisen von STAUB: Das neue Multifunktionsbräter eignet sich sowohl zum Anbraten von Fleisch als auch zum perfekten Schmoren köstlicher Delikatessen. Denn zusätzlich zu den traditionellen Kocheigenschaften des emaillierten Gusseisens von STAUB sorgt die innovative und fein abgestimmte Chistera Drop-Structure während des Garprozesses für eine ideale Befeuchtung des Garguts.

Das Ergebnis: köstliches Gargut, immer zart und lecker!

Ähnlich wie die berühmten Tropfen an den flachen Deckeln der Cocottes lassen die der Chistera nachempfundenen Erhebungen am gewölbten

Deckel die kondensierte Flüssigkeit kontinuierlich auf den gesamten Topfinhalt zurückfließen. „Die Herausforderung war, einen Kreislauf für das Kondensat zu kreieren, damit das Gargut kontinuierlich und gleichmäßig befeuchtet wird.“ Der Designer entwickelte eine asymmetrische Struktur und ließ sich dabei von der typischen Form einer Chistera inspirieren „denn die Bewegung ist der des Fangkorbs im Spiel sehr ähnlich: erst sammeln und dann loslassen“, erklärt Samuel Accoceberry.

Der zeitlose Bräter mit mattschwarzer Emaile-Innenbeschichtung kommt in zwei Größen, hat einen flachen Boden, eignet sich für alle Kochfeldarten einschließlich Induktion und passt perfekt in jeden Ofen. Seine elegante Form und die Farbvielfalt bereichern jede Tafel. Großzügig gestaltete, integrierte Griffe erleichtern die Handhabung. Die innovative Chistera Drop-Structure eignet sich ideal zum Schmoren der typischen Gerichte des Baskenlandes wie Piperade oder Baskisches Hühnchen. Auch Ratatouille und Risotto werden zum Kinderspiel. Und das Ergebnis: immer zart und lecker. ■

chistera
DROP-STRUCTURE



Inspiziert durch ein Spiel: die Chistera Drop-Structure

Die Chistera ist der Fangkorb des baskischen Rückschlagspiels Pelota, das der Designer Samuel Accoceberry sehr gut kennt: Er war als Jugendlicher selbst Pelota-Spieler.

Die Chistera besteht aus einem geflochtenen Korb, der wie ein Handschuh auf die Hand gesteckt wird. Darin wird der Ball gefangen, wobei die Bewegung des Balls im Fangen weitergeführt wird, um ihn dann mit unglaublicher Kraft und Beschleunigung wieder loszulassen.

Pelota zählt mit Ballgeschwindigkeiten von bis zu 300 km/h zu den schnellsten Ballsportarten der Welt.



Multifunktionsbräter
Ø 24 cm
Ø 28 cm

Erhältlich in diesen Farben:



Minimalismus auf den Punkt gebracht

Experten am Herd und Liebhaber guten Designs sind begeistert: John Pawson, britischer Architekt mit Vorliebe für abstrakten Minimalismus, prägte die Demeyere-Kollektion mit seiner Handschrift. Hier trifft Ästhetik auf hochentwickelte Technologie.

Die Serie „John Pawson for Demeyere“ fügt sich nahtlos in das breite Portfolio des britischen Designers und Architekten ein, der sich seit über 25 Jahren dem Design verschrieben hat. Wie kein anderer weiß er Menschen, Raum und Objekte in Einklang zu bringen. Dabei ist es einerlei, ob es sich um Gebäude, Shops, Galerien, Brücken, Kloster oder eben um einen Kochtopf handelt. „Ich wollte etwas schaffen, das anders aussieht, aber dennoch passt. Etwas, das sich auf dem Herd ebenso gut macht wie auf dem Tisch – modern, aber nicht so modisch, dass sich die Neuheit schnell verliert“, so der Meister der schönen Kunst. Und das ist ihm zweifelsfrei gelungen.

Perfekte Technik für optimalen Genuss

Neben dem ästhetischen Design begeistert die hochentwickelte Technologie der Serie. Einzigartig ist der doppelwandige Aufbau des Deckels. Eine doppelseitige, geschweißte Konstruktion isoliert und sorgt dafür, dass der Inhalt länger heiß bleibt. Durch

einen besonders gut wärmeleitenden Boden und Wände aus Edelstahl 18/10 werden Suppen und Geschmortes sehr schnell erwärmt. Die intelligente Technik im Boden erhöht die Wärmeleitfähigkeit um bis zu 33 Prozent im Vergleich zu herkömmlichen Böden und liefert so ein perfektes Ergebnis.

Beim Grillen, Backen oder Schmoren ist es nötig, dass die Hitze auch in die Seitenwände übertragen wird. Hierfür verwendet Demeyere das mehrschichtige 7-Ply-Material hoch bis in den Rand. Diese Technologie aus sieben Schichten schafft die optimale Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche. Alle Demeyere Böden gewährleisten neben der optimalen Temperaturverteilung einen niedrigen Energieverbrauch und können auf allen Herdtypen eingesetzt werden, auch auf dem Induktionsherd.

Minimales Design und maximale Funktion: Mit „John Pawson for Demeyere“ ist Kochen ein Fest für die Sinne. ■



Meister des Minimalismus

Der renommierte britische Architekt und Designer John Pawson wurde 1949 in Yorkshire, Nord-England, geboren. Seine Karriere begann im familieneigenen Textilbetrieb, den er mit Mitte zwanzig verließ. Inspiriert durch sein Interesse am Zen-Buddhismus besuchte er 1973 erstmals Japan. 1979 begann er nach seiner Rückkehr mit einem Studium an der Londoner Elitehochschule Architectural Association School of Architecture.

Die zahlreichen Werke von John Pawson, darunter auch ein Kloster in Böhmen und eine Yacht, sind bekannt für puren Minimalismus.

Design: *Matteo Thun*

Tradition trifft Moderne

Zwei Bestecke aus der Feder des renommierten Mailänder Designers und Architekten Matteo Thun ergänzen als neue Serie perfekt die ZWILLING Besteckwelt: MAYFIELD besticht als Klassiker durch Frische und Dynamik und MIDTOWN fällt durch modernes Understatement auf.



Technische Merkmale von MAYFIELD und MIDTOWN

- Gefertigt aus hochwertigem 18/10 Edelstahl
- Messer mit Hohlheft: Die Klinge besteht aus hochwertigem Klingenstahl
- Langlebige Schneidqualität
- Spülmaschinene geeignet

Verfügbar ab Juli 2014

stilvoll zeitlos
 fließend fein Tischkultur Hesse
 Klassiker Dynamik traditionell filigran
 neu interpretiert MAYFIELD poliert
 griffig London
 moderne Rom schlank klassisch Frische Klassik
 Tradition Jazz Mozart schwungvoll typisch ursprünglich

MAYFIELD

Ein Klassiker, neu interpretiert: Dank der klassischen Spatenform, des stilvollen Facettenverlaufs entlang der Heft- und Stielenden und der sanften, filigranen Übergänge ist MAYFIELD zeitlos schön. Das fein polierte Besteck MAYFIELD verbindet Klassik und Moderne für die gehobene Tischkultur.

» Mit MAYFIELD möchten wir der klassischen Form des Spatens Frische einhauchen. Fließende Übergänge in der Linienführung erzeugen Dynamik und das traditionell griffige Volumen ist einem schlanken, modernen Profil gewichen. Matteo Thun «



Lifestyle rund abgerundet Klarheit fließend
 mattiert pur weich satiniert New York Harmonie
 dezent MIDTOWN Mode reduziert
 modern Kontrast harmonisch Understatement Archetyp
 hochglänzend Trend klar akzentuiert
 Minimalismus Linie

MIDTOWN

Reduziert auf das Wesentliche: Modernes und pures Design mit klaren Linien, harmonisch abgerundet – das bestimmt die Schönheit und Klarheit von MIDTOWN. Mattierte Stiele stehen im reizvollen Kontrast zu den polierten Oberteilen. Echter Essgenuss für modernen Lifestyle.

» Durch eine maximale Reduzierung der Formsprache zurück zum Archetyp – so lautete unser Ziel beim Entwurf der Serie MIDTOWN. Die satinierte Oberfläche des Bestecks unterstreicht unseren Versuch von Understatement, das hochglänzende Profil setzt einen dezenten Akzent. Matteo Thun «





Hello Kitty bittet zu Tisch!

Wenn die Kleinen beginnen, selbstständig zu essen, brauchen sie ein eigenes, passendes Besteck, extra für Kinderhände gemacht, mit weichen und runden Formen – und eine große Portion Motivation. Was gibt es Schöneres, als erste Genusserlebnisse mit einem Freund zu teilen? Mit Hello Kitty wird Tischkultur zur echten Tafelfreude.



4-tlg. Kinderbesteck Hello Kitty

Hello Kitty, das niedliche Kätzchen mit den Knopfaugen, hat Freunde auf der ganzen Welt! Mit bunter Schleife am Ohr backt sie leckere Kekse, mag am liebsten Apfelkuchen und liebt es, Freunde kennenzulernen. Denn wie sagt Hello Kitty doch immer: Freunde kann man nie genug haben!

Mit dem neuen „Hello Kitty“-Kinderbesteck von ZWILLING wird aus jeder Mahlzeit ein echtes Fest für Kinder. Und Essen Lernen zur kinderleichten Angelegenheit. ■

- Ab 3 Jahre
- Perfekt für kleine Hände geeignet
- Stumpfes Messer ohne Wellenschliff
- Spülmaschinengeeignet
- 18/10-Edelstahl, poliert
- Set in bunter „Hello Kitty“- Geschenkverpackung



Verfügbar ab April 2014



Geschmackstest: Wer wagt, gewinnt!
Ein Kindergeburtstag steht bevor? Machen Sie es doch wie die Starköchin Cornelia Poletto und veranstalten Sie einen Geschmackstest. Verbinden Sie einem der kleinen Gäste die Augen und reichen Sie ein Schälchen mit Zutaten, die erraten werden sollen.

Ob es eine Scheibe Tomate oder Gewürzgurke ist, Schokoladenaufstrich oder Senf, Ananas oder Mango oder auch ein Löffel Marmelade oder Naturjoghurt – bei diesem lustigen Spiel bleibt kein Auge trocken.

Der Geschmackstest ist das Highlight jeder Kinderparty und sensibilisiert zusätzlich die feinen Geschmacksnerven. Viel Spaß!

Zeitlose Eleganz für ausgedehnten Genuss

Wer ein besonderes Weinerlebnis zelebrieren möchte, erkennt schnell: Erst durch die richtigen Weinaccessoires wird der edle Tropfen zur echten Sinnesfreude. Der neue ZWILLING Weinkühler ergänzt die Weinwerkzeuge der ZWILLING Sommelier Serie perfekt und hält weißen Rebsaft auch nach dem Öffnen gut gekühlt. So können Sie sich in aller Ruhe dem ausgedehnten Genuss widmen.

Gut gekühlt, leicht und ein wenig spritzig – das ist der perfekte Sommerweißwein. Im Winter adelt die weiße Rebsorte leichtere Speisen wie Fisch, Kalbfleisch oder Meeresfrüchte. Der neue ZWILLING Sommelier Weinkühler aus rostfreiem 18/10 Edelstahl sorgt mit einer doppelwandigen Konstruktion dafür, dass die vorgekühlte Weißweinflasche bei Tisch mehrere Stunden lang die richtige Trinktemperatur behält. Zusätzliches Eis oder kaltes Wasser sind nicht vonnöten. Dank seiner schlanken zylindri-

schon Form und der matten Oberfläche fällt der Weinkühler besonders durch schlichte Eleganz auf. Der neue Weinkühler ergänzt die ZWILLING Sommelier Serie für das stilvolle Weinerlebnis, bringt als edler Blickfang Eleganz auf den Tisch und lässt Sie in aller Ruhe das Highlight des Tages genießen.

Rundum perfektes Weinerlebnis

Die Produkte der Serie ZWILLING Sommelier sorgen für vollkommenen Weingenuss von Beginn an: Die Vorfreude auf den ersten Schluck steigert der stilvolle Korkenzieher mit robuster

Antihafbeschichtung an der Spindel. Ein eleganter Weinausgießer mit integriertem Spiralsystem sorgt für die optimale Belüftung und bereitet den Wein beim Ausschöpfen für ein perfektes Genusserlebnis vor. Ist die Flasche nicht leer geworden, hilft die Weinpumpe das Oxidieren des Weins zu verhindern und die Geschmacks- und Aromenvielfalt zu erhalten.

ZWILLING Sommelier verleiht einem genussvollen Abend ein besonders stilvolles Ambiente und macht ihn zu einem rundum erlesenen Ereignis.

Auf Ihr Wohl! ■



Kochen mit der Spitzenköchin

Cornelia Poletto eröffnete im Frühjahr 2013 ihre eigene Kochschule. In der „Cucina Cornelia Poletto“ schauen die Gäste der Spitzenköchin über die Schulter und arbeiten auch mit den erstklassigen Produkten von ZWILLING, STAUB und MIYABI, die in den Kochkursen und Veranstaltungen fleißig zum Einsatz kommen.

Im Sommer 2011 begann eine neue Ära für Cornelia Poletto. Nachdem sie ihr Sternerestaurant geschlossen hatte, erfüllte sich die Starköchin mit einem innovativen Gastro-Konzept ihren Traum von einem Feinkostladen mit Restaurant. In den neuen Räumlichkeiten können die Gäste hochwertige Produkte erwerben, mit denen Cornelia Poletto seit vielen Jahren selbst arbeitet: von Gewürzen über Öle und Weine bis hin zu frischem Fisch und Fleisch. Tipps zur Zubereitung gibt es gratis dazu. „Meine Gastronomía ist ein Delikatessengeschäft, das zum Verweilen einlädt. Wer gerade nicht selbst kochen oder einfach das Ambiente genießen möchte, kann sich gerne spontan von meinem Küchenteam verwöhnen lassen“, so die Hamburgerin. Der Duft der frischen Waren und der Blick in die offene Küche machen Appetit auf die italienischen Köstlichkeiten. Hier regiert „La Dolce Vita“!

„Die Entscheidung, die Sternküche hinter mir zu lassen, war keine Entscheidung gegen erstklassige Küche! Schließlich habe ich mein altes Küchenteam – meine Sterntaler, wie ich sie nenne – mit in mein neues Restaurant genommen. Nur die Atmosphäre ist entspannter“, so Cornelia Poletto.

Gut ausgestattet für Genuss erster Güte

In der „Cucina Cornelia Poletto“ kommen die hochwertigen Messer von ZWILLING und MIYABI zum Einsatz und werden in einer Vitrine präsentiert – in ihrem „Waffenschrank“, wie Cornelia Poletto schmunzelnd verrät. Die Cocottes von STAUB finden sich sowohl als harmonische Deko-Elemente im einladenden Ambiente der Kochschule als auch in der Profiküche wieder und schmücken zeitweise auch das Schaufenster ihrer direkt nebenan liegenden Gastronomía.

Neues entdecken, Köstliches zubereiten und gemeinsam genießen: Kochen mit Cornelia Poletto ist Genuss erster Güte! ■

//////
Cornelia Poletto machte nach der Lehre an der Hotelfachschule eine Ausbildung zur Köchin bei Deutschlands Spitzenkoch Heinz Winkler.

Als Souschefin im Hamburger Sternerestaurant „Anna & Sebastiano“ lernte sie von Anna Sgroi die Raffinesse der italienischen Küche. Cornelia Poletto wurde Mitglied in der Vereinigung junger Spitzenköche „Jeunes Restaurateurs d'Europe“.

//////
 Im Jahr 2000 eröffnete sie mit ihrem damaligen Ehemann Remigio Poletto ihr eigenes Restaurant „Poletto“. Für herausragende Kochkunst erhielt sie bereits im zweiten Jahr einen Stern im Guide Michelin. Wegen des Verkaufs der Immobilie schloss sie ihr Restaurant Ende 2010, hielt aber den Stern bis zum Schluss.



Lifestyle-Hotspot im Reich der Mitte

Im Hangzhou Tower, einer der führenden Shopping-Malls Chinas, eröffnete ZWILLING den ersten Concept Store in der Volksrepublik. Der international renommierte Designer und Architekt Matteo Thun entwarf den Shop in Hangzhou für den kosmopolitischen Käufer. Stargast bei der Eröffnung: der chinesische Schauspieler und Sänger Huang Xiaoming.

Es gibt Dinge, über die man sich immer wieder freut! Allerbeste Zutaten. Hochwertige Utensilien. Gute Küche. Vor allem aber: Genuss für alle Sinne gemeinsam erleben. Mit der Eröffnung des ersten Concept Store in China verwirklicht ZWILLING eine neue Dimension des genussvollen Einkaufens im Reich der Mitte. Auf fast 200 Quadratmetern werden Gäste und Kunden eingeladen, das Lebensgefühl von ZWILLING und STAUB kennenzulernen.

Hier werden Marken mit europäischen Wurzeln inszeniert und hier wird die Freude am Kochen in entspannter Atmosphäre erlebbar gemacht. Dafür bildet die Shop-Gestaltung von Matteo Thun, einem der gefragtesten Designer und Architekten der Welt, die Basis: Die Verwendung unterschiedlicher Holzarten und Bodenmaterialien signalisiert den Gästen unmittelbar, bei welcher der beiden Marken sie gerade zu Hause sind.

Store-Highlight: die Weinbar

Ob Beratungstheke oder Eventbereich für Kochvorführungen: Das Herzstück des Geschäftes bildet eine großzügige Kücheninsel im zentralen Bereich, wo beide Marken zusammenfließen. Ein weiteres Highlight des auf Kommunikation ausgerichteten Konzeptes: die Weinbar. Hier schlägt das Herz des Weinliebhabers höher, denn hier finden Kenner mit der ZWILLING Sommelier Serie die perfekte Kombination aus Genuss und Funktion. Ob man nun Einzelstücke wählt, verschiedene Accessoires aussucht oder Sets bevorzugt, ZWILLING Sommelier lässt sich auf die Bedürfnisse von Weinkennern maßschneidern – perfekt für das stilvolle Weinerlebnis. Eine VIP-Lounge für Events im kleinen Rahmen rundet die Ladengestaltung ab. >>

» Die Herausforderung besteht darin, den Menschen in China die Kultur unseres gemeinsamen Kochens vorzustellen und sie zu inspirieren, die geeigneten Produkte für dieses Lebensgefühl einzusetzen. Matteo Thun «



Matteo Thun, Mailänder Architekt und Designer



Stimmige Inszenierung der Produkte und Marken



Genussvolles Einkaufen auf fast 200 Quadratmetern



杭州

Hangzhou



„Die Herausforderung besteht darin“, beschreibt Matteo Thun die Aufgabenstellung, „den Menschen in China die Kultur unseres gemeinsamen Kochens vorzustellen und sie zu inspirieren, die gezeigten Produkte für dieses Lebensgefühl einzusetzen. Dabei bietet schon das rote ZWILLING Logo einen guten Einstieg: Rot ist in der chinesischen Kultur beispielsweise die Farbe des Glücks, der Freude und der Leidenschaft.“

Anspruchsvolles Einkaufserlebnis in Chinas Metropole

„Mit dem neuen Concept Store haben wir ein innovatives Konzept realisiert“, fasst Claus Holst-Gydesen, Vorstandsvorsitzender der ZWILLING J.A. Henckels AG, die Idee des Lifestyle-Hotspots zusammen, „das die Passion der Menschen für das Kochen und das kommunikative Miteinander verbindet. Wir sind überzeugt, dass der interaktive Ansatz des Stores die Genießer auch in China zurück in die Küche führen wird. Denn die Zubereitung von Speisen mit unseren hochwertigen Produkten ist ein kreatives, fröhliches und gemeinsames Erlebnis.“

Zur Eröffnung Anfang Oktober 2013 in Anwesenheit der Unternehmensleitung von ZWILLING und Matteo Thun feierte man im exklusiven Rahmen mit vielen geladenen Gästen, darunter Persönlichkeiten aus Literatur, darstellender Kunst und chinesischen Films wie Huang Xiaoming. Der Schauspieler ist bekannt aus Fernsehserien und Filmen und trat als Sänger beim „Live Earth“-Konzert in Shanghai auf. ■

Der ZWILLING Concept Store im Hangzhou Tower liegt in der traditionsreichen Acht-Millionen-Metropole Hangzhou, südwestlich von Shanghai.

Die Stadt ist ein bedeutendes Zentrum der chinesischen Zivilisationsgeschichte und wurde bereits 221 v. Chr. erwähnt. Sie gilt als größte mittelalterliche Stadt der Welt.

Die zentral gelegene Shopping-Mall vereint zahlreiche führende Marken für Mode, Accessoires oder Schmuck und bietet allein durch die Positionierung ein anspruchsvolles Einkaufserlebnis.

Seit nahezu 20 Jahren ist ZWILLING in China vertreten – aktuell mit über 200 Shop-in-Shops.



Huang Xiaoming, chinesischer Schauspieler und Sänger

Bob Kramer meets ZWILLING

Kult-Schmiedemeister trifft Traditionsunternehmen – im ZWILLING Shop in Düsseldorf präsentiert Bob Kramer sich und seine Leidenschaft, vor allem aber die Messerserien Euro Carbon und Euro Stainless aus der Reihe KRAMER by ZWILLING.

Seine Messerschmiedekunst ist legendär. Unter Chefköchen und Messerliebhabern genießt er Kult-Status. Perfekt geschmiedete und geschärfte Klingen sind die Leidenschaft von Bob Kramer, einem der bekanntesten Messerschmiede in den USA – wenn nicht sogar weltweit. Durch die aktuelle Kooperation zwischen Bob Kramer und ZWILLING sind bereits zwei außergewöhnliche, absolut hochwertige und präzise Messerserien unter dem Namen KRAMER by ZWILLING entstanden: Euro Carbon und Euro Stainless. Sie vereinen deutsche Ingenieurskunst, japanische Handarbeit und die visionären Ideen von Bob Kramer.

präsentieren konnte, war der neue ZWILLING Flagship Store auf der Kö in Düsseldorf. Die Besonderheiten der KRAMER by ZWILLING Messer und ihre Herstellung standen natürlich im Vordergrund. Dabei hat er sein Wissen über das richtige Schmieden und Schleifen vermittelt, Tipps und Tricks verraten, gezeigt, was ein gutes Messer ausmacht, und alle Anwesenden mit seiner Freude am Thema, an den Materialien und den Produkten angesteckt. Eine rundum gelungene Veranstaltung mit köstlichem Finger-Food, erstklassigen Messern und einem sehr sympathischen Bob Kramer. ■

Tipps und Tricks vom Meister persönlich

Nun ist der Messerschmiedemeister erstmals nach Deutschland gereist, um einen ausgewählten Kundenkreis an seinen Ideen und Visionen sowie seiner Leidenschaft für Messer teilhaben zu lassen. Die angemessene Bühne, auf der der Meister sich und seine Messer dem Publikum

Meister der Hochleistungsmesser

Bob Kramer arbeitete 10 Jahre in Großküchen, bis er sich entschloss, die Kunst des Messerschärfens zu erlernen. Zunächst bereiste er als mobiler Messerschärfer das Land, „doch die Kunst des Messerschärfens reichte nicht aus, ich musste sie herstellen“, erklärt Bob Kramer und wurde einer von 120 Messerschmiedemeistern in den Vereinigten Staaten. Seit rund 20 Jahren widmet er sich mit Leidenschaft der Aufgabe Hochleistungsmesser zu fertigen und die Kunst des Klingenschmiedens auf ihre Essenz zu reduzieren.



▲ Hautnah lässt der berühmte Schmiedemeister an seiner Leidenschaft für Messer teilhaben



◀ Meister in Aktion: Bob Kramer zeigt, was ein gutes Messer ausmacht

40 Jahre Geschmack des Besonderen

Für STAUB ist 2014 ein Festjahr. Das Haus, aus dem die legendären Cocottes stammen, feiert 40 Jahre Design und Innovation. In den vergangenen Jahrzehnten setzte es weltweit Zeichen für perfekten, authentischen Geschmack.

Schönheit und Multifunktionalität – dies sind die Eigenschaften, die Francis Staub bei der Entwicklung seines ersten Bräters im Jahr 1974 wichtig waren. Er kombinierte sie mit den Trends jener Epoche: Braun, Orange und kompaktes Design. Fortan entwickelte der Designer mehr und mehr Ideen und so entstand die berühmte Produktlinie von STAUB mit Cocottes und vielen weiteren Innovationen, die dank ihrer außerordentlichen Leistungsfähigkeit und ihres stilvollen Designs für einen gelungenen Auftritt am Esstisch sorgen. Bis heute gelten die Produkte von STAUB nicht nur in Frankreich, sondern weltweit als Referenz für Kochgeschirr aus Gusseisen. Und sind fester Bestandteil der Küchen führender Köche – allen voran Paul Bocuse.

Die Wurzeln von STAUB liegen in Frankreich. Genauer gesagt im Elsass, wo gutes Essen und traditionelle Handwerkskunst tief verwurzelt und herzhaft-eintopfgerichte sowie emailierte Keramik zuhause sind. Schon von Beginn an stand der Genuss im Vordergrund. So wurde ein Deckel entwickelt, in den Eiswürfel gelegt werden konnten, um die Kondensation zu beschleunigen. Damals wie heute sorgen die Picots auf der Unterseite des Deckels für einen gleichmäßigen „Regen“ auf das Gargut im Topf. Das Ergebnis: der Geschmack des Besonderen.

Vier Jahrzehnte überzeugende Innovationen

Bis heute werden auf Basis der Cocotte konsequent außerordentliche Produkte entwickelt, jedes auf seine Weise ein Erfolg: So entwarf das Unternehmen beispielsweise Cocottes, die durch ihre spezielle Form als Kuh,

Der erste von Francis Staub entwickelte Bräter aus dem Jahre 1974



Kürbis oder Gemüse der Saison auf die Hauptzutaten ihres Inhalts hinweisen. Aber auch Spezialkochgeschirr wie der gusseiserne Muschelkochtöpf, der die köstliche Soße besonders lange warmhält, fand Einzug in das einzigartige STAUB Sortiment. Seit dem Jahr 2000 entwickelten sich die Mini-Cocottes schnell zum absoluten Klassiker. >>



Altes Werbeschild im Stil der 50er-Jahre

Traditionelles, authentisches Handwerk

Die Produkte von STAUB sind bis ins Detail durchdacht und in echter Handwerkskunst gefertigt: Das macht sie einzigartig.



1. Schmelzen | 2. Formenbau | 3. Sandguss: Die Sandform kann nur einmal verwendet werden und wird für jeden Guss neu erstellt | 4. Lösen der Gussteile aus der Form und Entfernen von überschüssigem Metall | 5. Reinigungsstrahlen entfernen den Formsand | 6. Entgraten: Hier werden Unebenheiten entfernt | 7. Kugelstrahlen als Vorbereitung für die Emaillierung | 8. Emaillierung in 2 bis 3 Schichten, innen und außen | 9. Brennen bei 800 °C für 30 Minuten

Die STAUB Gemüse Cocottes



arten. Alle Produkte von STAUB werden in authentischer Handwerkskunst in Frankreich hergestellt. Jedes Stück wird einzeln gemäß traditioneller Herstellungsweise gefertigt und im Herstellungsprozess mehrmals visuell und technisch geprüft. So werden die strengen Qualitätsstandards von STAUB garantiert. STAUB bringt mit allen Produkten die Besonderheiten der französischen Lebensart in Ihre Küche und auf den Tisch.

Das Erfolgsrezept: Paul Bocuse und STAUB

Seit 1965 erhielt der Jahrhundertkoch fast 50-mal in Folge drei Michelin-Sterne. Der Träger des Bundesverdienstkreuzes erster Klasse hat für die Küchen Europas lange stilbildend gewirkt. Auch zur Entwicklung von Produkten für die Küche hat Paul Bocuse beigetragen. So floss seine Beratung im Rahmen der intensiven Zusammenarbeit mit STAUB immer wieder in die Verbesserung der gusseisernen Produkte ein. „Ohne die langsam im Bräter geschmorten Gerichte wäre die französische Küche nicht das, was sie ist. Und die Cocotte von STAUB ist ein wirklich hervorragend verarbeitetes Produkt“, so die Legende Bocuse. Kreativität, Kunst und Perfektionismus zeichnen einen „Chef of the Century“ des Culinary Institute of America aus. Und die Werkzeuge, die er zur Umsetzung verwendet, machen das Ganze perfekt! ■

Einen festen Platz fanden auch die Produkte der Serie Hexagon, die durch die wabenförmige Textur der Bratfläche für den Grilleffekt bei Fleisch- und Gemüsegerichten sorgen. 2014 ist die Chistera Drop-Structure die neueste Innovation aus dem Hause STAUB. Ähnlich wie das Befeuchtungssystem der Picots für flache Deckel funktioniert die Chistera Drop-Structure für gewölbte Formen und sorgt für unvergleichlich zartes Geschmortes.

100% made in France

Der emaillierte Guss, den STAUB für seine Produkte verwendet, ist eine Verbindung von kohlenstoffreichem Eisen mit einem Emaillieüberzug, der vorwiegend aus Glas besteht. Es ist eines der Materialien, die die Wärme am besten speichern, sie langsam übertragen und absolut gleichmäßig verteilen – und zwar auf allen Herd-



Perfektes Team für die französische Küche: Paul Bocuse und STAUB

*Le goût de l'excellence!**

MADE IN FRANCE



Hier küssen sich Orient und Okzident: Istanbul

Ein Traum aus 1001 Nacht: Geschichte, Kultur und Lifestyle verschmelzen in der pulsierenden Bosphorus-Metropole und verwandeln einen Besuch in ein unvergessliches Festival für alle Sinne. Auch ZWILLING ist bald Teil dieser Faszination und freut sich auf die Tochtergesellschaft in dieser lebendigen Stadt, die Welten verbindet.

◀
Romantik pur:
Traumhafte Sonnenuntergänge in Istanbul

Byzanz, Konstantinopel, Istanbul: in ihrer 2600 Jahre alten Geschichte, in der sie drei großen Weltreichen als Hauptstadt diente, hatte die faszinierende Stadt viele Namen. Lässt man sich durch ihre Gassen treiben und wandelt zwischen antiken und modernen Baustilen umher, spürt man an jeder Stelle Weltgeschichte. Einige Teile der historischen Altstadt wurden von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt. Istanbul ist das pulsierende Zentrum für Kultur, Handel, Finanzen und Medien der Türkei. Gründe genug für ZWILLING, hier ab Anfang 2014 mit einer Tochtergesellschaft vertreten zu sein.

Istanbul verbindet Welten

Mehr als 13 Millionen Einwohner leben in kultureller Vielfalt in der Stadt aus 1001 Nacht, die auch kulinarisch jede Menge zu bieten hat. Hier versammeln sich die regionalen herzhaften und süßen Gaumenfreuden der gesamten Türkei. Durch die Nähe zum Wasser sind Meeresfrüchte und Fisch sehr beliebt. Als einzige Metropole der Welt liegt Istanbul auf zwei Kontinenten. Die Stadt gilt als Brücke zwischen Europa und Asien und wird durch den Bosphorus und das Marmarameer geteilt. In Istanbul verschmelzen Orient und Okzident auf einzigartige Weise.

Tradition trifft Moderne

Bei jedem Schritt in der Kulturhauptstadt sind spannende Gegensätze sichtbar: an manchen Stellen ist sie Jahrtausende alt, an manchen erst wenige Monate. Auf der angesagten Einkaufsmeile İstiklal Caddesi im hippen Stadtteil Beyoğlu flanieren junge Türcinnen einerseits in modischsten Designer-Outfits, andererseits traditionell verhüllt. Schicke Gourmet-Tempel, moderne Shopping-Malls und verglaste Bürogebäude finden sich neben prächtigen Moscheen, Palästen und orientalischen Basaren. Trotz der Polarität schafft es Istanbul, mit verschiedensten Kulturen im Einklang zu leben. Dem berausenden Zauber der Metropole sind viele verfallen. >>

Ein Tag in Istanbul



Stärkung für den Tag: Simit

Gönnen Sie sich gleich zu Beginn in den kleinen Gassen eine traditionelle türkische Köstlichkeit vom Straßenverkäufer: das Simit. Die Ursprünge des beliebten runden Sesamkringels aus Hefeteig reichen etwa 500 Jahre zurück in das Osmanische Reich.

Blick auf das Goldene Horn

Vom Fuße der Galatabrücke hat man eine herrliche Aussicht auf das Goldene Horn, das die moderne Istanbul von der Altstadt trennt. Hier lohnt es sich, eine kleine Pause einzulegen, um den wunderschönen Anblick auf die Bucht des Bosphorus auf sich wirken zu lassen.



Hier handeln Sie mit: Großer Basar

Spüren Sie das florierende Geschäftsleben im Großen Basar. Er wurde Mitte des 15. Jahrhunderts errichtet und ist 20.000 Quadratmeter groß. Unter seinem Dach gibt es nichts, was es nicht gibt. Vergessen Sie das Feilschen nicht, das gehört zum Geschäft.



Hoch hinaus: Galataturm

Nicht zu übersehen ist der Galataturm, der hoch über Istanbul thront. Er befindet sich im hippen Stadtteil Beyoğlu und diente ursprünglich als Teil der Stadtbefestigung. Von der Aussichtsplattform aus haben Sie einen herrlichen Rundum-Blick auf die Bosphorus-Metropole. Tipp: Den traumhaften Sonnenuntergang sollten Sie sich nicht entgehen lassen – das ist Romantik pur.

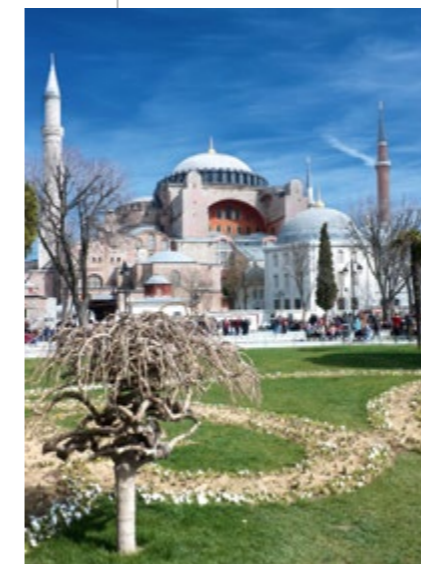


Leckeres für zwischendurch: Kebab

Istanbul ist bekannt für Street Food. Während des Spaziergangs durch die verwinkelten Gassen der Stadt passt am besten ein Kebab auf die Hand.

Wahre Schönheit: Blaue Moschee

In Europa kennt man den weltberühmten Bau als „Blaue Moschee“. Die Sultan-Ahmed-Moschee wurde zu Beginn des 17. Jahrhunderts erbaut und gilt als das bedeutendste Werk der osmanischen Architektur. Unverwechselbar: imposante Kuppeln, blaugeflieste Halbkuppeln und sechs Minarette.



Must-see: Hagia Sophia

Erst byzantinische Kirche, dann Moschee, heute Museum – Hagia Sophia bedeutet „heilige Weisheit“. Highlights der Sehenswürdigkeit sind der prachtvolle Innenraum und die mächtige Kuppel.

Runde Sache: Taksim-Platz

Der Taksim-Platz ist ein zentraler Verkehrsknotenpunkt und liegt ebenfalls in Beyoğlu. Von hier aus fährt die historische Straßenbahn durch die angesagte Einkaufsmeile İstiklal Caddesi.



Türkischer Tee

Tradition muss sein: Gönnen Sie sich eine Auszeit mit einem Glas türkischen Tee!

Süßes Naschwerk: Osmanlı Macunu

Beobachten Sie auf Istanbul's Straßen, wie die rote, weiße, gelbe und grüne süße Masse auf einem Holzstiel zu einer Art Lolli gedreht wird. Ein Spritzer frischer Orangensaft drüber und fertig ist Osmanlı Macunu.



ZWILLING startet in der Bosphorus-Metropole

Die Türkei ist in den letzten zehn Jahren der am schnellsten wachsende Markt in Europa und kommt auf 75 Millionen Einwohner. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts waren es noch ca. 14 Millionen Menschen, so viele zählt heute alleine Istanbul. Die Metropole am Bosphorus ist mit mehr als 100 Einkaufszentren die „Hauptstadt“ des Einzelhandels. Seit 2007 ist auch ZWILLING hier mit einem Shop in bester Lage vertreten – im Einkaufszentrum İstinye Park, einem der besten und bekanntesten Einkaufszentren der Türkei. Anfang 2014 geht ZWILLING sogar mit einer Tochtergesellschaft in Istanbul an den Start.

Was das Herz begehrt

Ob traditionell, innovativ, sehr kostbar oder einfach genial – es gibt Dinge, die das Leben einfach schöner machen! Diese Lieblingsstücke sorgen für frischen Wind in Küche und Bad.



Original KÜCHENHILFE

Seit mehr als 70 Jahren schneidet dieser Klassiker schon Kräuter, Blumen oder Pappe, hebt Kapseln und öffnet Drehverschlüsse. Die KÜCHENHILFE ist ein Alleskönner mit Tradition.

TWIN® Sigma

Keinen Platz in der Küche? Dieser praktische Topfuntersetzer ist zusammenfaltbar und platzsparend zu verstauen. Sein hochwertiges Silikon ist zudem bis 250 °C hitzebeständig.



TWIN® 1731

Das Bewährte mit Innovation verknüpfen, Form und Funktion auf den Punkt bringen, exklusive Materialien und modernste Technologie verbinden: Das ist die Idee hinter TWIN 1731. Der Mailänder Architekt und Designer Matteo Thun entwarf für ZWILLING diese Serie visionärer Messer, welche nach dem Gründungsjahr der Marke ZWILLING benannt wurde.



ZWILLING® Spices

Diese formschönen Salz- und Pfeffermühlen aus mattiertem Edelstahl überzeugen! Das hochwertige Keramikmahlwerk ist stufenlos einstellbar und auch das Befüllen geht dank „Zieh & Füll“-Mechanismus besonders leicht.



MIYABI 5000MCD

Ein Highlight für Asien-Fans mit Premium-Ansprüchen sind diese ultrascharfen Messer! Der besondere Pulverstahl ist überdurchschnittlich leistungsfähig und der formschöne Griff aus Masur-Birke schmiegt sich perfekt in die Hand.



Tool Box

Alles zur Hand! Die Tool Box aus Bambus bietet perfekten Schnellzugriff auf alle Ihre Lieblingsküchenhelfer.

TWIN® Specials

Gesund, fettfrei, kalorienarm und trotzdem lecker? Das geht! Mit dem Räucherset von ZWILLING können jetzt Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch und Gemüse zu Hause ganz leicht, geruchsarm und ohne störende Rauchentwicklung geräuchert werden.



TWINOX® Spa

Der Blickfang in Ihrem Badezimmer! Diese edle Badstation kombiniert weißes Porzellan, mattierten Edelstahl und hochwertige Thermo-Esche und hält Ihre Manicure Artikel stets für Sie bereit. Praktisch: die dazugehörige Ablageschale (z. B. für Ringe).



 Find us on
Facebook

Einfach den QR-Code ein-scannen und Fan werden!



Alles auf einen Blick



ZWILLING® Spices Mörser mit Stößel
39500-024

Verfügbar ab Juni 2014



ZWILLING® Pro Schälmesser
38400-051



ZWILLING® Pro Gemüsemesser
38400-091



ZWILLING® Pro Spick- und Garniermesser
38400-081



ZWILLING® Pro Chinesisches Kochmesser
38419-181



ZWILLING® Sharp Pro
32595-000

Verfügbar ab März 2014

Seite 07



MIYABI 6000MCT Santokumesser
34074-181



MIYABI 5000DP Santokumesser mit Kullen
34194-181



MIYABI 600D Santokumesser mit Kullen
34454-181



ZWILLING® Plus Wok
40992-332



ZWILLING® Plus Dämpfeinsatz für Woks
40992-932

Verfügbar ab April 2014



ZWILLING® Plus Wok beschichtet
40992-032

Verfügbar ab April 2014

Seite 14

Seite 18



STAUB Zimt Cocotte, rund
Ø 20 cm: 40511-294
Ø 22 cm: 40511-295
Ø 24 cm: 40511-296
Ø 26 cm: 40511-297
Ø 28 cm: 40511-298



STAUB Zimt Cocotte, oval
Ø 27 cm: 40511-367
Ø 29 cm: 40511-299
Ø 31 cm: 40511-300



STAUB Zimt Mini Cocotte, rund
Ø 10 cm: 40511-365



STAUB Zimt Amerikanische Grillpfanne
30 x 30 cm: 40511-368



STAUB Zimt Kürbis-Cocotte
Ø 24 cm: 40511-403

Seite 24



STAUB Herzförmige XS Mini-Cocotte
○ weiß: 40511-096
● basilikumgrün: 40511-095
● kirschrot: 40511-093
● dunkelblau: 40511-094
● orange: 40511-097



STAUB Quadratische XS Mini-Cocotte
○ weiß: 40511-101
● basilikumgrün: 40511-100
● kirschrot: 40511-098
● dunkelblau: 40511-099



STAUB XS Mini-Förmchen
○ weiß: 40511-106
● basilikumgrün: 40511-105
● kirschrot: 40511-103
● dunkelblau: 40511-104



STAUB Becher
● basilikumgrün: 40511-116
● kirschrot: 40511-114
● dunkelblau: 40511-115

Verfügbar ab Mai 2014

Seite 27

Die hier gezeigten Produkte stellen lediglich einen Auszug des Gesamtsortiments dar. Alle Marke und Serien bieten weitere Typen und Varianten für jeden Geschmack und Zweck.

Alles auf einen Blick



STaub Multifunktionale Kastenform

schwarz: 40511-482
grau : 40511-483

Verfügbar ab März 2014



STaub Multifunktionsbräter

- Ø 24 cm schwarz: 40511-473
- Ø 24 cm grafitgrau: 40511-471
- Ø 24 cm kirschrot: 40511-475
- Ø 24 cm dunkelblau: 40511-477
- Ø 24 cm basilikumgrün: 40511-479
- Ø 28 cm schwarz: 40511-472
- Ø 28 cm grafitgrau: 40511-470
- Ø 28 cm kirschrot: 40511-474
- Ø 28 cm dunkelblau: 40511-476
- Ø 28 cm basilikumgrün: 40511-478

Verfügbar ab April 2014



John Pawson for Demeyere, Bratentopf mit Deckel
40850-251

Seite 28



MAYFIELD Menüöffel
007147-801



MAYFIELD Menügabel
07147-802



MAYFIELD Menümesser
07147-805



MAYFIELD Kaffeelöffel
07147-830

Verfügbar ab Juli 2014



MIDTOWN Menüöffel
07148-801



MIDTOWN Menügabel
07148-802



MIDTOWN Menümesser
07148-805



MIDTOWN Kaffeelöffel
07148-830

Verfügbar ab Juli 2014

Seite 36



Kinderbesteck Hello Kitty
07133-210

Verfügbar ab April 2014

Seite 39



ZWILLING® Sommelier Weinkühler
37900-004



ZWILLING® Sommelier Kellnermesser Classic
39500-053



ZWILLING® Sommelier Kellnermesser
39500-049



ZWILLING® Sommelier Weinausgießer
39500-048



ZWILLING® Sommelier Tropfring
39500-051



ZWILLING® Sommelier Folienschneider
39500-047



ZWILLING® Sommelier Korkenzieher
39500-048



ZWILLING® Sommelier Weinpumpe
39500-052

Seite 41

Seite 37

Seite 58



Original KÜCHENHILFE
43923-200



TWINOX® Spa Badstation
39500-063-9



TWIN® Sigma Topfuntersetzer
40460-710



TWIN® 1731 Messerblock
31880-000

Seite 59



MIYABI 5000MCD Gyutoh
34373-201



Tool Box, Bambus, groß
37880-101



TWIN® Specials Räucherstiel
40990-001



ZWILLING® Spices Salz- und Pfeffermühle
Salzmühle: 39500-018
Pfeffermühle: 39500-019

Die hier gezeigten Produkte stellen lediglich einen Auszug des Gesamtsortiments dar. Alle Marke und Serien bieten weitere Typen und Varianten für jeden Geschmack und Zweck.

IMPRESSUM

ZWILLING Living – Das Kundenmagazin
Ausgabe 2014

Herausgeber
ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14-22
42657 Solingen · Germany
www.zwilling.com

Bildnachweis

S. 3: © johnnym26 - Fotolia.com; S. 45: © Francesca Lotti; S. 51:
© Thomas Renz - Fotolia.com/© donatas1205 - Fotolia.com; S. 55:
© silver-john - Fotolia.com; S. 56: © kristina rütten - Fotolia.com/
© jasckal - Fotolia.com/© Rafael Ben-Ari - Fotolia.com; S. 66: © hypno-
creative - Fotolia.com/© Circumnavigation - Fotolia.com/© karnizz -
Fotolia.com/© johnnym26 - Fotolia.com/© jokerpro - Fotolia.com/
© oguzdkn - Fotolia.com; S. 1-64: ZWILLING J.A. Henckels

Quellen

S. 12, 13, 33, 55, 56, 57: Wikipedia; S. 13: JNTO Japanische Fremden-
verkehrszentrale, Frankfurt; S. 56, 57: Istanbul Tourist Information



www.zwilling.com

Ihr Fachhändler - Your retailer



No. 99911-057 - 01/2014-10.2 · © 2014 ZWILLING J.A. HENCKELS AG