

LUBA Katalog 2019

Großhandel
für Küchengeräte
Beratung und Kundendienst





Lieferprogramm

Getreidemühlen, Küchengeräte, Mixer, Dörrgeräte, Fachbücher zur Vollwertküche. Sie wählen aus einem umfangreichen Sortiment rund ums Genießen.



Fachhandel

Wir liefern Produkte führender Hersteller/Marken darunter: Blendtec, Brød&Taylor, Caso, Champion, Culina, Dejelin, Denk, Diamant, Elsässer, Eschenfelder, hawos, Jupiter, Jura, Kerler, Kornkraft

Kuving, Messerschmidt, Römertopf, Rommelsbacher, Royal Cut (TEK), Sedona, Sekowa, Solis, Stöckl, Tribest, TTM, Unold, Waldner, Windmühlenmesser, Westmark, Yden, Zassenhaus und viele Verlage.



Beratung am Telefon

Alle Fragen sind willkommen! Das LUBA-Team berät Sie gern und kompetent in allen Geräte - Fragen zur gesunden Ernährung.



Bestellen

Per E-Mail an Bestellung@luba.de

Per Fax an 06172 42029

Per Telefon an 06172 94800 zu unseren

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr

und von 13.00 bis 17.00 Uhr



Lieferung

Sofort nach Bestelleingang gemäß unseren AGB's (am Ende des Kataloges) direkt durch uns oder auch über den von Ihnen gewünschten Fachhandel wie z.B. Naturkostladen oder Reformhaus.



Reparaturservice

Werkstatt im eigenen Haus mit großem Ersatzteillager.



Brød&Taylor®

**Gärrautomat,
Joghurtgerät
und
Slow Cooker**



broduntaylor.de

LUBA

Bambuspflaster



Mixer



Entsafter



**Patches –
Bambuspflaster
ab Seite 4**

**Mixer
ab Seite 6**

**Entsafter
Seite 14**

Dörrgeräte



Keimgeräte



Haushaltsgeräte



**Dörrer/Vakuumierer
ab Seite 20**

**Keimgeräte
ab Seite 26**

**Haushaltsgeräte
ab Seite 31**

Kaffee



Wasser und Tee



**Kaffee
ab Seite 46**

**Wasser und Tee
ab Seite 50**

Mühlen /Flocker



Getreideaufbewahrung



Kochen/Backen



**Mühlen und Flocker
ab Seite 52**

**Getreideaufbewahrung
ab Seite 72**

**Kochen / Backen
ab Seite 63**

Küchenmaschinen



Bücher



AGB`s

und

Lieferbedingungen

**Küchenmaschinen
ab Seite 83**

**Bücher
ab Seite 92**

**AGB + Lieferbedingung
ab Seite 99**



MIT
ALOE VERA

MIT
AKTIVKOHLE

GANZ
NATÜRLICH

MIT
KOKOSÖL



DAS HYPOALLERGENE BAMBUSPFLASTER

i Wissenswertes zu PATCHES - Pflaster aus Bambusfasern

PATCH organische Pflaster sind natürliche Erste Hilfe für die Wundversorgung. Entwickelt für höchst sensible Haut und natürliche Wundversorgung.

Hergestellt aus 100% organischen Bambusfasern, hypoallergen und frei von Chemikalien.

Die Zusätze Aktivkohle, Aloe Vera oder Kokosöl unterstützen den natürlichen Heilungsprozess. Bieten bestmöglichen Schutz und Komfort, gut geeignet für alle Arten von kleinen Verletzungen.

PATCHES sind frei von: Latex, Parabene, Sulfate, Silikon, Tierversuche, Künstliche Farbstoffe, Merthiolate und Thiemesole.

Patch Pflaster - Neutral - 25er braun

PATCH Neutral Pflaster aus natürlicher Bambus-Gaze, für alle Arten von kleinen Verletzungen. Es besteht aus natürlichen Bambus-Fasern, ist hypoallergen und frei von Chemikalien. PATCH Neutral Pflaster bieten bestmöglichen Schutz und Komfort. Maße: H 85 x B 19 mm. Anwendungsempfehlung: kleine Schnittwunden, Schürfwunden, leichte Verbrennungen und bei Haut, die zu Hautirritationen neigt.

Produkteigenschaften: hypoallergen, atmungsaktiv, leicht zu entfernen, plastikfrei, vollständig abbaubar und vegan.

Lieferumfang: 1 Tube - Inhalt 25 Pflaster einzeln steril verpackt.

Art-Nr.: PA-S-NA

6.99



Patch Pflaster - Kokosnussöl - Kinder- 25er weiß

PATCH Kokosöl Pflaster sind hypoallergen und gut geeignet für empfindliche Hauttypen, wie z.B. bei Kindern und älteren Menschen. Das Kokosöl unterstützt den Heilungsprozess kleiner Kratzer und Wunden. Sie bestehen aus natürlichen Bambus-Fasern, sind hypoallergen und frei von Chemikalien und bieten bestmöglichen Schutz und Komfort. PATCH Kokosöl Pflaster enthalten den natürlichen Inhaltsstoff: Kokosöl. Maße: H 85 x B 19 mm. Anwendungsempfehlung: kleine Schnittwunden, Schürfwunden, leichte Verbrennungen und bei Haut, die zu Hautirritationen neigt.

Produkteigenschaften: hypoallergen, atmungsaktiv, leicht zu entfernen, plastikfrei, vollständig abbaubar, vegan und besonders gut geeignet für Kinder und ältere Menschen

Lieferumfang: 1 Tube - Inhalt 25 Pflaster einzeln steril verpackt

Art-Nr.: PA-S-CO

6.99



Patch Pflaster - Aloe Vera - 25er grün

PATCH Aloe Vera Pflaster sind hypoallergen und sehr gut geeignet für empfindliche Hauttypen. Das Aloe Vera Extrakt unterstützt die Linderung von kleinen Verbrennungen und Blasen, Es besteht aus natürlichen Bambus-Fasern, ist hypoallergen und frei von Chemikalien. PATCH Aloe Vera Pflaster bieten bestmöglichen Schutz und Komfort. Es enthält den natürlichen Inhaltsstoff Aloe Vera. Maße H 85 x B 19 mm. Anwendungsempfehlung: kleine Schnittwunden und Schürfwunden, Hautirritationen oder leichte Verbrennungen. Produkteigenschaften: hypoallergen, atmungsaktiv, leicht zu entfernen, plastikfrei, vollständig, abbaubar und vegan.

Lieferumfang: 1 Tube - Inhalt 25 Pflaster einzeln, steril verpackt

Art-Nr.: PA-S-AV

6.99



Patch Pflaster - Aktivkohle - 25er schwarz

PATCH Aktivkohle Pflaster sind hypoallergen und ideal geeignet um Verunreinigungen und Infektionen von kleinen Wunden vorzubeugen.

Es besteht aus natürlichen Bambus-Fasern, ist hypoallergen und frei von Chemikalien. PATCH Aktivkohle Pflaster bietet bestmöglichen Schutz und Komfort. Enthält den natürlichen Inhaltsstoff Aktiv-Kohle, Maße: H 85 x B 19 mm. Anwendungsempfehlung: für kleine Schnittwunden und Schürfwunden, Hautirritationen oder leichten Verbrennungen.

Produkteigenschaften: hypoallergen, atmungsaktiv, leicht zu entfernen, plastikfrei, vollständig abbaubar und vegan

Lieferumfang: 1 Tube - Inhalt 25 Pflaster einzeln, steril verpackt

Art-Nr.: PA-S-AC

6.99



LANGLEBIGE SICHERHEITSKLINGE

Die einzigartige stumpfe Klinge ist stabil, sicher zu Handhaben und pulverisiert Zutaten besser als eine scharfe dünne Klinge.

EINFACHE TOUCHSCREEN-BEDIENOBERFLÄCHE

Die übersichtliche, leicht zu reinigende Oberfläche vereinfacht dank knopflosem Design die Bedienung.

UNZERBRECHLICHE ANTRIEBSWELLE

Langlebigkeit dank hochwertiger Komponenten und Stahl-auf-Stahl-Antrieb.

ULTRA HIGH-SPEED MOTOR

Der stärkste Motor in der Branche liefert die schnellsten Ergebnisse.

blendtec®

WORLD'S MOST **ADVANCED** BLENDER™

WWW.BLENDTEC.LUBA.DE



i Wissenswertes zum Blendtec Pro 800

Entwickelt um so effektiv wie möglich zu sein: Der Blendtec Professional 800. Der Pro 800 steht für Performance, Wertigkeit, Design, Funktionalität und bringt die kraftvollen Vorteile der kommerziellen Hochleistungsmixer in Ihre Küche. Die Kombination aus Ausdauer und Leistung und dazu absolut leise im Betrieb - dank integrierter Schallschutzhaube - machen den Blendtec Pro 800 zum perfekten Hochleistungsmixer in der modernen Küche.

Blendtec Professional 800 schwarz

Hier überzeugen: 3,8 PS Maximalleistung, 240 V, 1800 W Nennleistung, beleuchtete Touch-Oberfläche sowie LCD Display. Sie können wählen zwischen 6 vorprogrammierten Abläufen: Rührteig, Mixgetränk, Smoothie, Sorbet, Saft (aus ganzen Früchten), sowie heiße Suppe. 11 wählbare Geschwindigkeitsstufen durch Touch Schieberegler + Pulse Funktion sind möglich. Das beleuchtete Display gibt genaue Informationen sowie die verbleibende Zeit an. Lieferumfang: Professional 800 Motorbasis mit Schallschutzhaube, WildSide+ Behälter (BPA-frei) mit ventiliertem Deckel, Schnellstart-Anleitung sowie Rezepten. Maße: Höhe x Breite x Tiefe: 43,9 cm x 21,8 cm x 22,9 cm - Höhe mit geöffneter Haube 62 cm, Gewicht 7,2 kg, Garantie 10 Jahre

Art-Nr.: 908-000 1249.00



Blendtec Professional 800 weinrot

Auch hier gilt :3,8 PS Maximalleistung, 240 V, 1800 W Nennleistung, beleuchtete Touch-Oberfläche sowie LCD Display. Sie können wählen zwischen 6 vorprogrammierten Abläufen: Rührteig, Mixgetränk, Smoothie, Sorbet, Saft (aus ganzen Früchten), sowie heiße Suppe. 11 wählbare Geschwindigkeitsstufen durch Touch Schieberegler + Pulse Funktion sind möglich. Das beleuchtete Display gibt genaue Informationen sowie die verbleibende Zeit an. Lieferumfang: Professional 800 Motorbasis mit Schallschutzhaube, WildSide+ Behälter (BPA-frei) mit ventiliertem Deckel, Schnellstart-Anleitung sowie Rezepten. Maße: Höhe x Breite x Tiefe: 43,9 cm x 21,8 cm x 22,9 cm - Höhe mit geöffneter Haube 62 cm, Gewicht 7,2 kg, Garantie 10 Jahre

Art-Nr.: 908-003 1099.00



PROFESSIONAL 800

 MOTOR	3,8 PS Maximalleistung 1.800 Watt, 240 V
 BEDIEN- OBERFLÄCHE	Beleuchtete Touch-Oberfläche sowie LCD Display
 PROGRAMME	6 vorprogrammierte Abläufe: Smoothie, Sorbet, Fruchtsaft, heiße Suppe, Teig, Mixgetränke
 SCHALL- GEHÄUSE	Geschwindigkeitsstufen: 11 komplett geschlossene Mixstation mit modernster Schalldämpfung
 MAßE	Höhe: 43,9 cm Breite: 21,8 cm Tiefe: 22,9 cm
 GEWICHT	7,2 kg



i Wissenswertes zum Blendtec Professionell 750

Der Blendtec Professionell 750 - Ob auf der Arbeitsplatte oder eingebaut, der Blendtec Professional 750 ist der perfekte Abschluss für jede Küche. Holen Sie sich die ultimative Anpassungs- und Mischungsfreiheit. Bauen Sie Ihren Mixer direkt in Ihre Arbeitsplatte, um ein Teil Ihrer benutzerdefinierten Küche zu werden, oder verwenden Sie ihn auch gern flexibel woanders für Partys, Familienfeiern und andere Veranstaltungen. Mit einer Technologie, die begeistert: Die EIN-TOUCH-MISCHZYKLEN - Mixen war noch nie einfacher. Drücken Sie einfach eine Zyklustaste, und der Profi 750 erledigt den Rest und beschleunigt automatisch, verlangsamt und schaltet den Motor automatisch ab. Das Ergebnis? Perfekte Mischungen, jedes Mal! In Ergänzung ist auch eine separate Schallschutzhaube erhältlich.



Blendtec Professionell 750 Schwarz

Der Blendtec Professionell 750 - Ob auf der Arbeitsplatte oder eingebaut, der Blendtec Professional 750 ist der perfekte Abschluss für jede Küche. Der Professional 750 bietet einen Mischzyklus für nahezu jedes Rezept. Verwenden Sie spezielle Zyklen, um von Smoothies und frischem Vollsaft bis zu Cappuccinos, Suppen, Margaritas, Brotteig, Soßen, Dressings und vielem mehr zu machen. Die beleuchtete One-Touch-Taster-Schnittstelle, 6 vorprogrammierte Zyklen, 10 Geschwindigkeiten + Impulstaste überzeugen beim Professionell 750.

Lieferumfang: Professionelle 750 Motorbasis, WildSide+ Jar Behälter, 2,6 l

Maße: Höhe 42 cm, Breite 16 cm, Tiefe 21 cm, Gewicht: 4,8 kg

Maximale Motorleistung 3,0 PS, Mixbecher BPA-frei, Garantie 8 Jahre

Art-Nr.: 907-509 799.00

i Wissenswertes zum Blendtec Designer 725

Der Blendtec Designer 725 bietet wohl die aktuell fortschrittlichste Blender-Technologie für ein einzigartiges Bedienungserlebnis: die SMARTBLEND™ TECHNOLOGIE.

Diese SmartBlend Technologie erkennt und identifiziert eventuelle Probleme - inklusive Belastungsproblemen, Überhitzen sowie Luftlöcher in der Mixtur - und bietet dann Hinweise zur Lösung an. Mit der Touch-Bedienoberfläche können bis zu 100 Geschwindigkeiten ausgewählt werden, weiterhin die Programmstufen: Verrühren, Zerhacken, Kneten, Mixen und Pürieren.



Blendtec Designer 725 Dunkelgrau Metallic

Der Blendtec Designer 725 verfügt über sechs maßgeschneiderte Programmabläufe: Smoothie, Dips, Sorbet, Obstmus (aus ganzen Früchten), heiße Suppe und Reinigung. Bei der Verwendung eines Programmes werden zusätzliche Gerichte angezeigt, um dem Nutzer die Vielseitigkeit der Funktionen zu verdeutlichen.

Lieferumfang: Motorblock 725, WildSide+ Jar Behälter, 2,6l

Maße: Höhe 39,6 cm, Breite 17,8 cm, Tiefe 23,4 cm

Maximale Motorleistung 3,8 PS, Mixbecher BPA-frei, Garantie 8 Jahre.

Art-Nr.: 907-251 799.00



Blendtec Designer 725 Silber Metallic

Der Blendtec Designer 725 verfügt über sechs maßgeschneiderte Programmabläufe: Smoothie, Dips, Sorbet, Obstmus (aus ganzen Früchten), heiße Suppe und Reinigung. Bei der Verwendung eines Programmes werden zusätzliche Gerichte angezeigt, um dem Nutzer die Vielseitigkeit der Funktionen zu verdeutlichen.

Lieferumfang: Motorblock 725, WildSide+ Jar Behälter, 2,6l

Maße: Höhe 39,6 cm, Breite 17,8 cm, Tiefe 23,4 cm

Maximale Motorleistung 3,8 PS, Mixbecher BPA-frei, Garantie 8 Jahre.

Art-Nr.: 907-253 799.00

i Wissenswertes zum Blendtec Designer 650

Die Blendtec Designer 650-Serie führte die neue Generation der Blendtec-Mixer mit Touchscreen ein. Die Designer-Serie nutzt all die Kraft und Leistung, die Blendtec zur ersten Wahl gemacht hat, und kombiniert sie mit modernem Design und fortschrittlichen Funktionen, die Blendtec auf ein neues Level in der Performance Blending bringen. Mit 8 Geschwindigkeitsstufen und einer Pulsetaste finden Sie immer die optimale Einstellung. Die Designer-Serie verfügt über 6 vorprogrammierte benutzerdefinierte Zyklen: Rührteig, Ice Crush, Smoothie, Eiscreme, ganzen Saft, heiße Suppe. Diese exklusive Blendzyklus-Technologie erzeugt auf Knopfdruck die perfekten Mischungen.

Lieferumfang: Motorblock 650, WildSide+ Jar Behälter, 2,6l

Maße: Höhe 40 cm, Breite 18 cm, Tiefe 22 cm

Maximale Leistung: 3 PS, Mixbecher BPA-frei, Garantie 8 Jahre.



Blendtec Designer 650
schwarz

Art-Nr.:

906-501

649.00



Blendtec Designer 650
weinrot

Art-Nr.:

906-502

649.00



MOTOR



BEDIEN-OBERFLÄCHE



PROGRAMME



SCHALL-GEHÄUSE



MAßE



GEWICHT

	DESIGNER 725	DESIGNER 625	CLASSIC 575	CLASSIC 570
MOTOR	3,8 PS Maximalleistung 1.800 Watt, 240 V	3,0 PS Maximalleistung 1.560 Watt, 240 V	3,0 PS Maximalleistung 1.560 Watt, 240 V	3,0 PS Maximalleistung 1.560 Watt, 240 V
BEDIEN-OBERFLÄCHE	Beleuchtete Touch-Oberfläche sowie LCD Display	Beleuchtete Touch-Oberfläche	Druck-Knöpfe	Druck-Knöpfe
PROGRAMME	6 vorprogrammierte Abläufe: Smoothie, Sorbet, Fruchtsaft, heiße Suppe, Dips, Reinigung	4 vorprogrammierte Abläufe: Smoothie, Sorbet, Fruchtsaft, heiße Suppe	4 vorprogrammierte Abläufe: Smoothie, 60- und 90 Sekunden lange Abläufe, Reinigung	2 vorprogrammierte Abläufe: Smoothie, Heiß
SCHALL-GEHÄUSE	-----	-----	-----	-----
MAßE	Höhe: 39,6 cm Breite: 17,8 cm Tiefe: 23,4 cm	Höhe: 39,6 cm Breite: 17,8 cm Tiefe: 23,4 cm	Höhe: 38,1 cm Breite: 17,8 cm Tiefe: 20,3 cm	Höhe: 38,1 cm Breite: 17,8 cm Tiefe: 20,3 cm
GEWICHT	4,4 kg	4,3 kg	3,2 kg	3,2 kg

Mixer + Entsafter + Zentrifugen

Wissenswertes zum Blendtec Designer 625

Design und Technik der neuen Generation. Das Bedienfeld mit leicht erkennbaren Symbolen ist übersichtlich und einfach in der Handhabung. Die 4 vorprogrammierten Tasten werden mit einer einzigen Berührung für den optimalen Mix eingeschaltet und schalten nach Ablauf des Programmes automatisch wieder ab. Egal, ob perfekte Smoothies, gekühlte Frappés, Obst- und Gemüsesäfte, vegane Milch aus Mandeln oder Nüssen oder heiße Suppen. Eine variable Mix-Geschwindigkeit wird durch einen Fingerstreich entlang der - / + Anzeige erreicht. Mit der Pulse-Funktion gibt es einen zusätzlichen Schub an Kraft. Durch die besondere Form des WildeSide+ Mixbechers werden Obst und Gemüse von der Becherwand auf die 2-flügelige Sicherheitsklinge geschleudert. Ein Nachdrücken mittels Stopfer entfällt. Überraschen Sie Familie und Freunde mit einem perfekten Dessert oder einem leckeren Kuchen, zubereitet im Blendtec Designer 625 ! Das Touchpad mit integrierter Anzeige lässt sich mühelos bedienen und bei Bedarf leicht reinigen.

Lieferumfang: Motorblock 625, WildSide+ Jar Behälter, 2,6l

Maße: Höhe 40 cm, Breite 18 cm, Tiefe 22 cm

Maximale Leistung: 3 PS, Mixbecher BPA-frei, Garantie 8 Jahre.



Blendtec Designer 625 Schwarz

Art-Nr.:

906-251

599.00



Blendtec Designer 625 polarweiß

Art-Nr.:

906-257

599.00



Blendtec Designer 625 Weinrot

Art-Nr.:

906-252

599.00



-Blendtec Designer 625 Avocado

Art-Nr.:

906-253

599.00



-Blendtec Designer 625 Türkis

Art-Nr.:

906-254

599.00



-Blendtec Designer 625 Orchidee

Art-Nr.:

906-255

599.00



Blendtec Designer 625 Schiefergrau

Art-Nr.:

906-256

599.00

Rezept Brokkoli-Cheddar-Suppe

Schnell zubereitet, cremig und leicht.

Zutaten: 900 Gramm Brokkoli (gedämpft und geteilt), 250 ml Gemüsebrühe, 250 ml Wasser, 1/2 Teelöffel Meersalz, 1 Msp Schwarzer Pfeffer (gemahlen), 1 Msp Muskatnuss (gemahlen), 85 Gramm Cheddar-Käse (grob gehackt) oder Schmelzkäse.

Zubereitung: 700 Gramm Brokkoli zusammen mit den übrigen Zutaten in den Mixbehälter geben, Deckel schließen und 90 - 180 Sekunden (je nach gewünschter Temperatur) auf Programm „Suppe“ mixen. Die restlichen Brokkoliröschen zugeben und 3 - 5-mal die Taste „Pulse“ drücken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



i Wissenswertes zum Blendtec Total Blender

Der Total Blender Classic bringt professionelle Leistung und Power in Ihr Zuhause. Er überzeugt mit den beliebtesten vorprogrammierten Mischzyklen, um das Zubereiten Ihrer Lieblings Speise so einfach wie möglich zu gestalten. Der Total Blender Classic vereint die geballte Kraft des Blendtec mit vielen praktischen Funktionen und Features. Lieferbar ist der Total Blender in drei Farben: Schwarz, Weinrot oder Polarweiß. Der Total Blender verfügt über sechs vorprogrammierte Zyklen: Crushed Ice, Smoothie, heiße Suppe, Teig, Eis oder Saft aus ganzen Früchten.

Lieferumfang: Total Blender Motorbasis, WildSide+Behälter (BPA frei) mit ventiliertem Deckel, Schnellstart-Anleitung sowie Rezepte. Leistung: 3,0 PS Maximalleistung, 1560 Watt, 240 V, 10 manuelle Geschwindigkeitsstufen, + Pulse Funktion, Höhe x Breite x Tiefe: 38 x 18 cm x 20 cm, 8 Jahre Garantie



**Blendtec Total Blender
schwarz**

Art-Nr.:

900-501	549.00
---------	--------



**Blendtec Total Blender
weiß**

Art-Nr.:

900-503	549.00
---------	--------



**Blendtec Total Blender
weinrot**

Art-Nr.:

900-504	549.00
---------	--------

i Wissenswertes zum Blendtec Classic 575

Professionelle Kraft und vielseitige Nutzungsmöglichkeiten machen diesen Superstar aus USA zum ultimativen Küchengerät. Durch die vorprogrammierte Smoothie-Taste liefert der Blendtec Classic 575 Obst- oder Gemüsesmoothies mit Leichtigkeit in der perfekten Konsistenz. Der Blendtec Classic bietet zusätzlich 5 vorprogrammierte Geschwindigkeitsstufen, die nach 50 Sekunden automatisch stoppen, je einen 60- bzw. 90-Sekunden-Timer sowie wählbare Geschwindigkeitsstufen und eine Pulse-Taste. Einfach in der Handhabung und bestens geeignet zur Herstellung von veganer Mandel- oder Nussmilch, selbstgemachtem Pesto aus frischen Kräutern, Zerkleinern von Getreide zu Mehl, Rohkost-Dips oder frischer, gesunder Babykost. Das Reinigungsprogramm ist optimal an die Reinigung des Mixbechers angepasst und bietet durch das stumpfe 2-flügelige Messer auch beim Auswischen keinerlei Verletzungsgefahr. Das Touchpad lässt sich mühelos bedienen und bei Bedarf leicht reinigen.

Lieferumfang: FourSide Jar Behälter 2,0l

Maße: Höhe 38,5 cm, Breite 18 cm, Tiefe 20 cm

Maximale Leistung: 3 PS, Mixbecher BPA-frei, Garantie 8 Jahre.



**Blendtec Classic 575
Schwarz**

Art-Nr.:

905-751	399.00
---------	--------

Mixer + Entsafter + Zentrifugen



Blendtec Twister Jar 1 Liter

Durch den zusätzlichen patentierten Drehdeckel mit zwei Flügeln ist der Twister Jar ideal zum Zerkleinern von trockenen Gewürzen, Getreide und Kaffeebohnen, Pürieren von festen und dickflüssigen Produkten wie Nussmus, Babynahrung, Pesto, Speiseeis, Shakes, Dressings und mehr in Profi-Qualität. Die stumpfe Sicherheitsklinge ist 10 Mal stärker und 80 % dicker als herkömmliche Klingen. Der Mixbecher ist aus schlagfestem, BPA-freiem Copolyester mit deutlich lesbaren Markierungen in ml, oz, cup, ideal auch für internationale Rezepte, und passt auf alle Blendtec Haushalts-Mixer. Durch die Flügel des patentierten Drehdeckels wird das Mixgut vom Rande des Bechers wieder in die Mitte geleitet. Mit dem extra für den Twister Jar entworfenen Spectacula™ Spatel kommen Sie in jede Ecke des Behälters und haben keinerlei Verlust an köstlich zubereiteten Speisen und Getränken.

Inhalt 1,0 l, für flüssiges Mixgut bis 0,5 l

Art-Nr.: 902-394 135.00



Blendtec Mini Wildside Jar 1, 3 Liter

Die extraweite Form des "Mini WildSide Jar" kombiniert mit einer schmalen fünften Seite sorgt für eine maximale Mischleistung, auch bei kleinen Mengen oder gefrorenen Zutaten. Die stumpfe Sicherheitsklinge ist dicker und stärker als andere Klingen. Der Behälter ist aus schlagfestem, BPA-freiem Copolyester und passt auf alle Blendtec Haushalts-Mixer. Der Mini Wildside ist ideal für: kleinere Mischungen an Gewürzen, Kräutern, Kaffeebohnen, Pesto und Dips. Der Behälter hat zwei vertikale Rippen an den Innenwänden, um das Mischmuster noch weiter zu verbessern und zu beschleunigen.

Art-Nr.: 902-395 135.00



Blendtec WildSide+ Jar 2, 6 Liter

Die extraweite Form des "WildSide+ Jar", kombiniert mit einer schmalen fünften Seite, sorgt für eine maximale Mischleistung, auch bei größeren Mengen oder gefrorenen Zutaten. Die stumpfe Sicherheitsklinge ist 10 Mal stärker und 80 % dicker als herkömmliche Klingen. Der Behälter ist aus schlagfestem, BPA-freiem Copolyester und passt auf alle Blendtec Mixer. Der Wildside+ Jar ist ideal für größere Mischungen, High-Volume-Rezepten wie geeisten Frappuccino, Smoothies oder Herstellung von Brotteig. Der Behälter hat zwei vertikale Stege an den Innenwänden, um das Mischmuster noch weiter zu verbessern und zu beschleunigen.

Inhalt 2,6 l, für flüssiges Mixgut bis 1,1 l

Art-Nr.: 902-393 135.00



Blendtec FourSide Jar 2 Liter

Der "Vierseiten" Behälter nutzt die volle Leistung des Blendtec Mixers. Die stumpfe Sicherheitsklinge ist 10 Mal stärker und 80 % dicker als herkömmliche Klingen, wodurch Obst und Gemüse nicht zerschnitten sondern zerschlagen werden. Der Behälter ist aus schlagfestem, BPA-freiem Copolyester und passt auf alle Blendtec Haushalts-Mixer. Die quadratische Form des Vierseiten-Behälters eignet sich besser als traditionelle runde Gläser und ist ideal für Smoothies, Eis, Suppen, Dips und Soßen. Durch die Form des Gefäßes wird mehr Reibung zur Erwärmung von Suppen und mixen von heißen Getränken erzeugt. Geeignet auch zum Zerkleinern von Getreide oder Kaffeebohnen.

Inhalt 2 l, für flüssiges Mixgut bis 1 l

Art-Nr.: 902-391 135.00



Blendtec Schaber SPECTACULA T

Art-Nr.: 902-396 14.90



Blendtec Schaber SPOONULA FW

Art-Nr.: 902-397 14.90

i REVOBLEND

Der REVOBLEND mit hoch effizientem Schneidemesser, die in der Lage sind, schnell und schonend zu arbeiten.

1. Wenn Sie sich ein Scheibe von einem Laib Brot abschneiden wollen, dass eine harte Kruste hat, welches Messer verwenden Sie? Sie greifen zu einem Messer mit Wellenschliff, weil das hier besser schneidet als ein glatter Schliff. 2. Wenn ein Bergbauer im Gebirge das Gras auf der Alm schneidet, welches Werkzeug verwendet er dabei? Eine Sense mit einer sichelförmigen Klinge, weil man damit das Gras mühelos und ohne Widerstand schneiden kann. 3. Wenn Sie sich jetzt den Messerblock eines Mixers vorstellen, der diese beide Eigenschaften vereint, den Wellenschliff und eine sichelförmige Klinge, dann haben Sie den Messerblock der neuen REVOBLEND Standmixer vor sich.

-Revoblend Standmixer RB 500, rot 1500 Watt

Der REVOBLEND mit hoch effizientem Schneidemesser, die in der Lage sind, schnell und schonend zu arbeiten. 1. Wenn Sie sich ein Scheibe von einem Laib Brot abschneiden wollen, dass eine harte Kruste hat, welches Messer verwenden Sie? Sie greifen zu einem Messer mit Wellenschliff, weil das hier besser schneidet als ein glatter Schliff. 2. Wenn ein Bergbauer im Gebirge das Gras auf der Alm schneidet, welches Werkzeug verwendet er dabei? Eine Sense mit einer sichelförmigen Klinge, weil man damit das Gras mühelos und ohne Widerstand schneiden kann. 3. Wenn Sie sich jetzt den Messerblock eines Mixers vorstellen, der diese beide Eigenschaften vereint, den Wellenschliff und eine sichelförmige Klinge, dann haben Sie den Messerblock der neuen REVOBLEND Standmixer vor sich.

REVOBLEND RB 500 - bis zu 38.000 U/min., 1500 Watt, Standard 2-Liter-Becher aus Tritan (BPA) frei, vibrationsarmer, runder Bechersockel verstärkte Stahl-Kupplung. Masse: T 270 B 240 H 495 mm, Gewicht 5,2 kg.

Art-Nr.: 595-012 498.00



-Revoblend Standmixer RB 390, rubinrot 1390 Watt

Der REVOBLEND mit hoch effizientem Schneidemesser, die in der Lage sind, schnell und schonend zu arbeiten. 1. Wenn Sie sich ein Scheibe von einem Laib Brot abschneiden wollen, dass eine harte Kruste hat, welches Messer verwenden Sie? Sie greifen zu einem Messer mit Wellenschliff, weil das hier besser schneidet als ein glatter Schliff. 2. Wenn ein Bergbauer im Gebirge das Gras auf der Alm schneidet, welches Werkzeug verwendet er dabei? Eine Sense mit einer sichelförmigen Klinge, weil man damit das Gras mühelos und ohne Widerstand schneiden kann. 3. Wenn Sie sich jetzt den Messerblock eines Mixers vorstellen, der diese beide Eigenschaften vereint, den Wellenschliff und eine sichelförmige Klinge, dann haben Sie den Messerblock der neuen REVOBLEND Standmixer vor sich.

REVOBLEND RB 390 - bis zu 32.000 U/min., 1390 Watt, Standard 2-Liter-Becher aus Tritan (BPA) frei, vibrationsarmer, runder Bechersockel verstärkte Stahl-Kupplung. Masse: T 270 B 210 H 485 mm, Gewicht 5,1 kg.

Art-Nr.: 595-015 398.00



-Spatel rot mit Holzgriff - für Revoblend

Art-Nr.:

580-049 18.90

i Wissenswertes zum Angel Juicer

Extrem hohe Saftausbeute! Der Angel Juicer basiert auf dem erfolgreichen Prinzip der Zwillingsschneidwalzen und besteht fast komplett aus Edelstahl. Der Angel Juicer Entsafter verarbeitet sowohl hartes Pressgut (Karotten, Rote Bete etc.), weiches Pressgut (Ananas, Orangen, Tomaten etc.), als auch Chlorophyllhaltiges (Weizengras, Sprossen etc.). Der Entsaftungsversatz des Angel Juicers besteht aus nur 4 Teilen. Im Vergleich zu anderen Zwillingsschneidwalzen-Entsaftern hat er eine große Einfüllöffnung von 43 mm. Die Saftausbeute ist beeindruckend und die Saftqualität ist extrem hoch. Durch die Kombination aus dem patentierten Zwillingsschneidwalzen-System, dem kraftvollen Motor und dem dreistufigen Entsaftungssieb kann der Angel Juicer problemlos Zellulose-Fasern zermahlen und Zellwände von Obst und Gemüse aufbrechen, um die darin enthaltenen Nährstoffe in den Saft zu bringen. Das Ergebnis ist ein Saft mit kräftiger, dunkler Farbe und einem süßen und vollmundigen Geschmack. Der Juicer wird in Handarbeit mit feinmechanischer Konstruktion unter Verwendung der höchsten Edelstahl-Qualitäten gefertigt. Der Angel Juicer ist in zwei Ausführungen erhältlich: Der Unterschied besteht im verwendeten Edelstahl. Beim Modell 7500 wird Edelstahl aus SUS304 (18/8) verwendet, der in der Regel für Besteck und Küchengeräte verwendet wird und beim Angel Juicer 8500S Edelstahl SUS316 (18/10 o.18/12); ein anti-korrosiver, rostfreier Stahl, welcher auch in der Herstellung von medizinischen Geräten Anwendung findet. - mehr unter www.angeljuicer.de



Angel Juicer 8500 S - SUS316

Technische Daten Angel Juicer 8500S SUS 316:
 Edelstahl: SUS 316 (18/10)
 Entsaftungsmethode: Zwillingsschneidwalzen (twin gear)
 Geschwindigkeit: nur 82 Umdrehungen pro Minute
 Leistung: 180 Watt - luftgekühlter Motor
 Abmessungen: 194 x 261 x 505 mm (Breite x Höhe x Tiefe)
 Gewicht: ca. 9,4 kg
 Garantiezeit: 5 Jahre* (Motorblock/Vorsatz)

Lieferumfang Angel Juicer Entsafter

- Grundgerät bestehend aus Motorblock, - sowie Vorsatz bestehend aus Siebgehäuse fein - Zwillingsschneidwalzen, - Sieb-Abdeckung, - Holzstopfer, - 1-Liter Saftauffangbehälter aus lebensmittelechtem Kunststoff, - Tresterauffangbehälter aus lebensmittelechtem Kunststoff, - Reinigungsbürste, - Reinigungs-Schaber (Messer), - Siebdichtung aus Silikon, - deutsche und englische ausführliche Bedienungsanleitung.

Art-Nr.: 908-500 1599.00



Angel Siebgehäuse grob SUS316

Das grobe Siebgehäuse ist sehr gut zur Herstellung für fruchtigen Saft mit viel Fruchtfleisch geeignet. Das Sieb hat größere Poren und somit gelangt mehr Fruchtfleisch in den Saft. Ideal zum Entsaften von Tomaten, Ananas, Kiwis oder Orangen. Das Entsaften geht etwas schneller als mit dem feinen Sieb.

Art-Nr.: 908-501 390.00



Angel Siebgehäuse geschlossen SUS316

Das geschlossene Siebgehäuse ist ideal zur Herstellung von Mandel- und Nußmus sowie zum Pürieren von Obst. Sogar ein leckeres Sorbet läßt sich damit zaubern.

Art-Nr.: 908-503 390.00

Angel Juicer 7500 - SUS304

Sowohl der 7500 als auch der 5500 verfügen über einen Sensor, der beim Überfüllen des Entsafters durch zu viel Pressgut (vor allem bei Blattgrün) den Motor stoppt und somit zuverlässig vor einer Beschädigung des Motors oder Siebgehäuses schützt. Der 7500 hat zusätzlich einen Sensor, der dann automatisch in den Rückwärtsgang schaltet. Dies muß beim 5500 manuell (durch Drücken der Rückwärtstaste für wenige Sekunden) gemacht werden. Für mehr Komfort und Sicherheit beim Entsaften ist diese Automatik auf jeden Fall empfehlenswert. Technische

Daten Angel Juicer 7500 SUS 304, Edelstahl: SUS 304 (18/8), Entsaftungsmethode: Zwilling-Presskolben (twin gear), Geschwindigkeit: nur 82 Umdrehungen pro Minute, Leistung: 180 Watt - luftgekühlter Motor

Abmessungen: 194 x 261 x 505 mm (Breite x Höhe x Tiefe), Gewicht: ca. 9,4 kg, Garantiezeit: 5 Jahre* (Motorblock/Vorsatz)

Lieferumfang Angel Juicer Entsafter 7500:

Grundgerät bestehend aus Motorblock, - sowie Vorsatz bestehend aus Siebgehäuse fein - Zwilling-Presswalzen, - Sieb-Abdeckung, - Holzstopfer, - 1-Liter Saftauffangbehälter aus lebensmittel-echtem Kunststoff, - Tresterauffangbehälter aus lebensmittelechtem Kunststoff, - Reinigungsbürste, - Reinigungs-Schaber (Messer), - Siebdichtung aus Silikon, - deutsche und englische ausführliche Bedienungsanleitung.



Art-Nr.: 907-500 1285.00

Angel Juicer 5500 - SUS304

Technische Daten Angel Juicer 5500 SUS304 Entsaftungsmethode: Zwilling-Presskolben (twin-gear) Geschwindigkeit: nur 82 Umdrehungen pro Minute, Leistung: 150 Watt – luftgekühlter Motor Gewicht: ca. 9,4 kg, Abmessungen: 19,4 x 26,1 x 50,5 mm (Breite x Höhe x Tiefe), Garantie: 5 Jahre* (Motorblock/Vorsatz)



Art-Nr.: 905-500 1190.00



Angel Siebgehäuse grob SUS304

Art-Nr.: 907-501 280.00



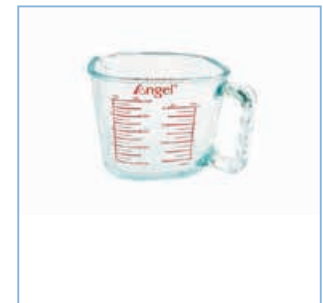
Angel Siebgehäuse geschlossen SUS304

Art-Nr.: 907-503 280.00



Angel Saft-Auffanggefäß Edelstahl (SUS304)

Art-Nr.: 908-513 29.90



Angel Saft-Auffanggefäß Glas

Art-Nr.: 908-514 22.95



Angel Holzstopfer mit Silikonring

Art-Nr.: 908-522 18.95



Angel Reinigungsbürste premium Flach

Art-Nr.: 908-516 7.00

Mixer + Entsafter + Zentrifugen

i Saftpresen

Wertvolles aus Obst und Gemüse!

Jeder Saft verfügt durch sein individuelles Inhaltsspektrum über seine ganz eigene Note.

Obstsäfte sind besonders reich an Vitamin C, an abführend wirkenden Fruchtsäuren, Kalium, Pektin und rot-violetten Anthozyanen.

Gemüsesäfte enthalten hingegen mehr Mineralstoffe, Spurenelemente und Carotinoide. Entsprechend ihrer unterschiedlichen Eigenschaften werden Säfte seit jeher zu unterschiedlichen Heilzwecken eingesetzt.



Champion Entsafter weiß

Mit 1.400 Umdrehungen pro Minute entsaftet die Champion Saftpresse sehr zügig und deutlich schonender als eine Zentrifuge. Daher wird sie von vielen Rohkost- und Ernährungsexperten empfohlen. Die Champion ist leicht zu reinigen und ideal für alle, die häufig größere Mengen gesunder Säfte pressen wollen.

Art-Nr.: 900-700 429.00

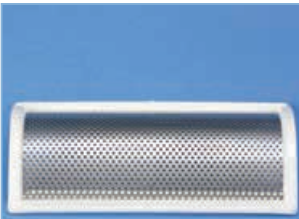
Zubehör für Champion



Glaskanne für Entsafter, 0,7 Liter

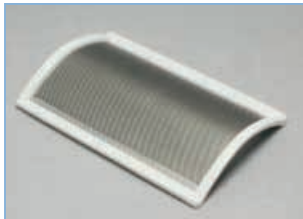
Formschöner und praktischer Glaskrug zum Auffangen des frischen Saftes, passend unter alle Entsafter.

Art-Nr.: 767-032 15.95



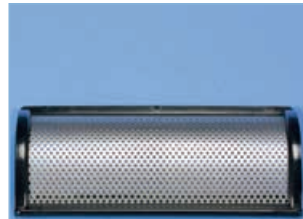
Champion Siebplatte
grob (Zubehör) weiß

Art-Nr.:
767-007 18.50



Champion Siebplatte
fein (Serie) weiß

Art-Nr.:
767-006 15.78



-Champion Siebplatte
grob (Zubehör) schwarz

Art-Nr.:
767-082 18.50



-Champion Siebplatte
fein (Serie) schwarz

Art-Nr.:
767-080 15.78



Magnet. Behälter m.
Schaumabscheider 0,7
Liter

Art-Nr.:
716-037 17.80



Edelstahlauffangbehälter
1,5 Liter

Art-Nr.:
716-038 17.80

i Wissenswertes zum Kuvings B6000

Der Kuvings Whole Juicer B6000 - auch hier gilt: Entsaften ohne zu zentrifugieren. Der extra große Einfüllschacht nimmt Obst und Gemüse ohne langwierige Vorarbeit auf. Durch die langsame Umdrehungszahl von 60 U/Min. bleiben mehr Nährstoffe und Enzyme als in einer Zentrifuge erhalten. Das Pressgehäuse hat einen praktischen Auslauf, mit dem der Saft portionsweise abgezapft werden kann. Einfach in der Bedienung und leicht zu reinigen.

Lieferumfang: Entsafter-Corpus, Saftbehälter, Tresterbehälter, feines Sieb, Stößel, Reinigungsbürste, Reinigungsvorrichtung für das Sieb, Bedienungsanleitung, Rezeptbuch

Garantie: 5 Jahre Garantie auf den Motor und das Getriebe und 2 Jahre Garantie auf die Teile

Gewicht: ca. 6,4 kg, Maße: 45 x 20 x 23 in cm (H x T x B)

-Kuvings Whole Slow Juicer B6000S - silber

Der Kuvings Whole Juicer entsaftet ohne zu zentrifugieren. Der extra große Einfüllschacht nimmt Obst und Gemüse ohne langwierige Vorarbeit auf. Durch die langsame Umdrehungszahl von 60 U/Min. bleiben mehr Nährstoffe und Enzyme als in einer Zentrifuge erhalten. Das Pressgehäuse hat einen praktischen Auslauf, mit dem der Saft portionsweise abgezapft werden kann. Einfach in der Bedienung und leicht zu reinigen.

Nutzungsdauer bis zu 30 Minuten. Stromverbrauch 240 W, Netzspannung: 220-240 V, Gewicht: 6,4 kg

Art-Nr.: 900-759 335.00



-Kuvings Whole Slow Juicer B6000W - weiss

Der Kuvings Whole Juicer entsaftet ohne zu zentrifugieren, damit der Saft mehr bleibende Nährstoffe und Enzyme ein gesünderes Leben ermöglichen.

Er hat eine Kapazität von 400 ml und eine max. Nutzung bis zu 30 Minuten. Er hat eine Umdrehungszahl von 60 U/min., Stromverbrauch 240 W, Netzspannung: 220-240 V, Gewicht: 6,4 kg

Art-Nr.: 900-761 399.00



-Kuvings Smoothie & Eiscreme Set für B6000

Der Einsatz für Smoothie und Eiscreme.

Art-Nr.: 900-763 59.00



Rudolph, Die Kraft im Saft

Art-Nr.: 001-999 12.95*



Dr. Walker, Frische Frucht- u. Gemüsesäfte, TB

Art-Nr.: 002-638 9.00*



-Strauß, Wilder Mix

Art-Nr.: 002-164 12.95*

Mixer + Entsafter + Zentrifugen



Gastroback Design Multi Juicer 4in1, 40152

Gastroback Design Multi Juicer 4in1 - Entsafter, Standmixer, Schnellzerkleinerer und Kaffeemühle. Hochwertiges Edelstahl-Design, 5 Geschwindigkeitsstufen, 1300 Watt Profi-Motor / elektronisch geregelt / besonders leise, Schnelle und einfache Reinigung (spülmaschinengeeignet), Rutschfeste Standfüße

Funktion Entsafter:

XXL - Einfüllschacht (Ø 84 mm), Ganze Äpfel, Möhren und andere Früchte in Sekunden entsaften – kein Vorschneiden der Früchte, Edelstahl-Mikro-Sieb für feinste Säfte, titanbeschichtet (TiN), Saftbox mit Skalierung (200 - 1200 ml) und Schaumabstreifer, Saftauslauf mit Spritzschutz und Tropfstopp, 2 Liter Tresterbehälter

Funktion Standmixer:

1,5 Liter Glasbehälter mit Skalierung, hitze- und kältebeständig, Anwendungen: Eis-Crushen, Frucht- und Fitnessdrinks, Milchshakes, Smoothies, Cocktails, Suppen, Salsa-Saucen, Gewürzpasten, Gemüsepüree und Babynahrung, 4-fach Edelstahlmesser, titanbeschichtet (TiN), Deckel mit integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung, Safety Interlock,

Funktion Schnellzerkleinerer:

Vielseitig einsetzbar: Zerschneidet und zerkleinert Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Nüsse innerhalb weniger Sekunden, 500 ml Glasbehälter, 4-fach Edelstahlmesser, titanbeschichtet (TiN)

Funktion Kaffeemühle:

Edelstahl-Schlagmahlwerk, titanbeschichtet (TiN), 200 ml Glasbehälter, Kapazität für bis zu 150g Kaffeebohnen, für Kaffeepulver in grober bis feiner Körnung, für Filterkaffee bis Espresso und auch für Gewürze, Getreide, Salz oder Nüsse

Technische Daten: 1300 Watt, Fassungsvermögen Saftbehälter 1200 ml, Fassungsvermögen Fruchtfleisch-Behälter: 2000 ml, 220-240 Volt, 50/60 Hz, Breite: 200 mm, Höhe 228 mm, Tiefe 211 mm, Gewicht 3 kg,

Lieferumfang: Entsafter, Standmixaufsatz, Zerkleinereraufsatz, Kaffeemühle, Bedienungsanleitung

Art-Nr.: 401-520 199.99



---stroback Smoothie Set für Multi Juicer 40128

Das Smoothie Set für Design Multi Juicer Digital 40128

- schnell und einfach vitamin- und ballaststoffreiche Fitnessdrinks aus Obst und Gemüse selber machen

- auch ideal für die Zubereitung von Dips, Cocktails und Fruchteis

- Smoothie Set: bestehend aus Smoothie-Reibe, Smoothie-Einsatz und Saftschale

Gewicht: 0,64 kg.

Art-Nr.: 981-380 55.90

i Wissenswertes zum SAHARA Dörrautomaten

Der faltbare SAHARA Dörrautomat ist der weltweit einzige Lebensmittel - Dehydrator, der sich auf 1/3 seiner Größe verkleinern lässt. Und sich bei Nichtgebrauch zu Hause leicht und handlich verstauen lässt. Über 1qm Trocknungsfläche stehen zur Verfügung. Dank der digital gesteuerte 750 Watt Doppelheizung mit Umluft, Lufteinlassfilter und automatisierter Doppelzeit / Temperatursteuerung, ermöglicht Ihnen dieser eine komfortable und schonende Trocknung Ihrer Lebensmittel. Edelstahlinschübe und Glastüren spiegeln die hohe Qualität des SAHARA Dörrautomaten wieder.

Sahara DR-720 S Dörrautomat mit Edelstahlgitter

Sahara bietet die ultimative Kombination aus Leistung und Komfort. Mit einer Höhe von nur 9,5 cm im geschlossenen Zustand, kann das Gerät schnell und einfach verstaut werden. Mit wenigen Handgriffen ist der Sahara kinderleicht aufgeklappt und betriebsbereit. Die einfach zu bedienende Zeit / Temperatursteuerung ermöglicht dem Anwender die einfache Programmierung von 2 zeitgesteuerten Temperaturen für eine bessere Kontrolle der Trocknung der Lebensmittel. Um die Effizienz zu erhöhen, schaltet das Dual-Power-Heizsystem automatisch auf niedrige Leistung. Dadurch wird das Dörrgut schonend und energiesparend getrocknet.

Maße: Breite 56,0 cm, Tiefe 31,0 cm, Höhe offen 28,0 cm, Höhe geschlossen 9,5 cm, Gewicht ohne Edelstahlgitter: 5,8 kg, Gewicht Edelstahlgitter: 2,2 kg

Leistung: 750 Watt

Optional sind Dörrfolien dazu bestellbar. Wählen Sie zwischen Silikon Dörrfolien oder teflonbeschichteter Dörrfolien.



Art-Nr.: 008-501 499.00

Silikon Dörrfolie für Sahara

Art-Nr.:

007-760

8.90

Dörrfolie dünn T3 440 x 250 mm für Sahara

Art-Nr.:

007-761

7.90

Dörrfolie stark T6 440 x 250 mm für Sahara

Art-Nr.:

007-762

8.90



i Natürliches Dörren

Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren. Gedörktes behält seinen hohen Nährwert und ist daher nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr gesund. Richtig gedörkte Nahrungsmittel benötigen keine Konservierungsmittel und werden - im Gegensatz zu handelsüblichem Dörrgut - nicht geschwefelt. Trotzdem können sie über viele Monate gelagert werden.



Stöckli Dörrgerät mit 3 Edelstahl-Gittern

Dörrgerät mit pflegefreundlichem Kunststoffgehäuse, stufenloser Temperaturfeineinstellung mit Kontrolleuchte (LED) und aktiver Warmluftzirkulation. Die verschiedenen Dörrzeiten für das jeweilige Dörrgut sind auf dem transparenten Deckel eingepreßt, LED-Anzeige (leuchtet, wenn Heizung in Betrieb ist), inkl. drei Edelstahldörrgittern (Kunststoffrahmen und Inoxgitter). Swiss Made.

Art-Nr.: 007-571 169.90



Stöckli Dörrgerät mit 3 Kunststoff-Gittern

Gleiches Dörrgerät wie zuvor, jedoch mit 3 Kunststoff-Gittern.

Die stufenlose Temperatur-Regulierung ermöglicht ein schonendes Verarbeiten. Zudem garantiert die aktive Warmluftzirkulation ein absolut gleichmäßiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten.

Art-Nr.: 007-572 139.90



Stöckli Dörrgerät mit Timer + 3 Edelstahl-Gittern

Gleiches Dörrgerät wie zuvor, jedoch mit 3 Edelstahl-Gittern und einem zusätzlichem 12 Stunden (h) Timer.

Art-Nr.: 007-671 189.90



Stöckli Dörrgerät mit Timer + 3 Kunststoff-Gittern

Gleiches Dörrgerät wie zuvor, jedoch mit 3 Kunststoff-Gittern und einem zusätzlichem 12 Stunden (h) Timer.

Material: Kunststoff PP und SAN (Metall-Dörrgitter: Inox, SAN und ABS)

Technische Daten: Spannung 230 V, Leistung 600 W

Maße: Ø 33,5 cm, Höhe: 27,5 cm

Garantie 2 Jahre

Art-Nr.: 007-672 159.90



Silikoneinlage zu Stöckli Dörrgitter (2er Pack)

Silikoneinlage für das Dörrgitter des Stöckli Dörrgerätes. Zum Trocknen von Keksen oder selbst gemachten Müsli-Riegeln. Das Dörrgitter ist nicht im Lieferumfang enthalten!

Art-Nr.: 007-704 15.90

Zusatz-Dörrgitter für Stöckli Dörrer Edelstahl

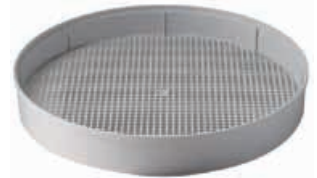
Dörrgitter Edelstahl, zur Erweiterung Ihres Stöckli Dörrgerätes, stapelbar bis maximal 10 Siebe, auch Edelstahl und Kunststoff gemischt möglich. Ø 33,5 cm, Höhe ca. 5 cm



Art-Nr.: 007-701 29.90

Zusatz-Dörrgitter für Stöckli Dörrer Kunststoff

Das Dörrgitter besteht aus lebensmittelechtem Kunststoff und ist zur Erweiterung Ihres Stöckli Dörrgerätes, stapelbar bis maximal 10 Siebe, auch Edelstahl und Kunststoff gemischt möglich. Ø 33,5 cm, Höhe ca. 5 cm



Art-Nr.: 007-705 12.90

i Wissenswertes zum Yden Dörrgerät

Dörren neu definiert!

Das revolutionäre Yden D5 Rohkost Dörrgerät ist ein Dörrgerät der neuesten Generation.

Stylish designed und mit modernster Technik für eine optimale Trocknung wie durch Sonnenlicht. Der "Sonnenmodus" trocknet schnell wie durch Sonneneinstrahlung - dabei leuchtet ein Farbkreis auf dem Display orange. Mit dem "Schattenmodus" (Farbkreis in grün) wird das Dörrgut langsamer und durch Luftzufuhr getrocknet.

-Yden, D5 Infrarot Dörrgerät

Die neue Art des Dörrrens mit Infrarotwellen, für bessere Ergebnisse und mehr köstliches Dörrgut. Es hat einen Automatikmodus für einfaches, schnelles Trocknen. Der für das Design preisgekrönte IR D5 ist das einzige Dörrgerät welches den Schatten- und Sonnenmodus in einem Gerät vereint. SONNEN MODUS: Dieser Modus hat den gleichen Effekt wie natürliche Sonnenstrahlen. Die NIR Lampen sorgen dafür, dass Vitamin C, Nährstoffe und Mineralien im Dörrgut bestmöglich erhalten bleiben. Im Sonnenmodus können Sie Ihre eigenen, köstlichen sonnengetrockneten Tomaten, Trockenfleisch und andere Köstlichkeiten herstellen die etwas mehr Sonnenstrahlen benötigen, um ein schmackhaftes Aroma zu erhalten. SCHATTEN MODUS: Dieser Modus wird für Dörrgut verwendet welches eine kontrollierte Temperatur und Luftzirkulation benötigt und ist ideal für die Trocknung von Rohkost wie z.B. Fruchtleider, Gemüsechips etc..

Technische Daten: 500 Watt, Netzspannung 220-240 Volt, Temperatur 35-70 °C, Luftstrom: Horizontal, Zubehör: 5 Edelstahlgitter, 1 Krümfach, 1 Luftfilter, Silikon Handschuhe, Gewicht: 8 kg



Art-Nr.: 900-200 499.00

Dörrfolie dünn T3 300 x 315 mm für Yden D5

Passgenau zugeschnitten für den Yden D5, antihafbeschichtet und wiederverwendbar.



Art-Nr.: 007-758 7.90

Dörrfolie stark T6 300 x 315 mm für Yden D5

Passgenau zugeschnitten für den Yden D5, antihafbeschichtet und wiederverwendbar.

Art-Nr.: 007-759 8.90

i Vakuumieren: mehr Frische und Hygiene

Die Vakuumiergeräte von Caso haben ein vollautomatisches System zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel. So kann die Vakuumierstärke an die Konsistenz Ihrer Lebensmittel angepasst und auch weiches (z.B. Beerenfrüchte) ohne zerdrücken luftdicht verpackt werden. Durch die Zeit- und Druckregulierung wird das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel verhindert. Beim Verpacken saftiger Lebensmittel können Sie diese Funktion auch nutzen, um zu verhindern, dass Flüssigkeit angesaugt und herausgezogen wird. Um flüssige Lebensmittel, wie z. B. Suppen oder Eintöpfe, absolut luftdicht zu verschweißen, frieren Sie diese zuerst in einer Backform oder in einer gehärteten Schüssel ein. Verschweißen Sie sie anschließend luftdicht und frieren Sie sie dann umgehend wieder ein.

Reichhaltiges Zubehör und Verbrauchsmaterial komplettieren das Sortiment.



CASO Vakuumierer FastVac 4000

Professioneller Vakuumierer für den gewerblichen Einsatz.

- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- Regulierbare Vakuumstärke – individuell einstellbar, sodass besonders weiche Lebensmittel nicht zusammengepresst werden
- Beutel und Rollen bis zu 40 cm Breite
- doppelte Schweißnaht
- starke Vakuumpumpe – 20 L/Minute
- gewerblich nutzbar
- Ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- Pulse-Funktion: die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an und umschließt es sicher
- Marinier-Funktion: in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
- Behälterfunktion von weichen Lebensmitteln oder Suppen in Behältern. Gehäuse aus Edelstahl.

Gewicht: 6 kg, Spannung: 230 V, Leistung: 350 Watt, Maße (B x H x T) 515 x 285 x 160 mm

Art-Nr.: 921-405 400.00



CASO Vakuumierer FastVac 3000

Professioneller Vakuumierer für den gewerblichen Einsatz.

Die Beutel und Rollen haben eine Breite bis zu 30 cm

- doppelte Schweißnaht
- vollautomatisches System zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel: Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- Lebensmittel sind vakuumiert bis zu 8x länger frisch
- starke Vakuumpumpe - 20 L/Minute
- gewerblich nutzbar
- Ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- Pulse-Funktion: die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an und umschließt es sicher
- Marinier-Funktion: in Kombination mit einem Vakuumbehälter können Fleisch oder Fisch in sehr kurzer Zeit intensiv mariniert werden. Durch eine automatische Vakuumtaktung werden die Poren wiederholend geöffnet und geschlossen
- Individuell einstellbare Schweißzeit und Vakuumdruck
- Inkl. Vakuumschlauch für Vakuum-Behälter. Gehäuse aus Edelstahl.

Gewicht: 5,1 kg, Spannung: 230 V, Leistung: 180 Watt, Maße (B x H x T) 430 x 160 x 310 mm

Art-Nr.: 921-400 377.90



CASO Vakuumierer VC300 Pro

Vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel

- regulierbare Schweißzeit - perfekte Vakuumfunktion für feuchte oder trockene Lebensmittel – besonders für Sous Vide-Produkte geeignet
- doppelte Schweißnaht bis 30 cm bei beliebiger Länge der Folienbeutel
- regulierbare Vakuumstärke SVS – per Taste regulieren Sie stufenlos die Vakuumstärke: Perfekt für das Vakuumieren von weichen oder empfindlichen Lebensmitteln
- ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, feuchte oder trockene Lebensmittel
- herausnehmbare Vakuumkammer
- Folienbox: Einfach die Rolle in den Tank einfügen und wie eine Küchenrolle die Folien zur direkten Verarbeitung abrollen
- ausklappbarer Cutter zum Zuschneiden der Folienrollen
- elektronische Temperaturüberwachung
- inkl. 2 Profi-Folienrollen & Vakuumschlauch für Behälter. Pumpe: ca. 12 Ltr./min, Gewicht: 1,9 kg, Spannung: 230 V, Leistung: 120 Watt, Maße (B x H x T) 385 x 85 x 245 mm

Art-Nr.: 921-392 189.99



CASO Vakuumierer VC100

Vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel

- doppelte Schweißnaht
- Schweißnaht bei max. 30 cm bei beliebiger Länge
- Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- herausnehmbare Vakuumkammer
- Vakuumregulierung: per Stoppkaste regulieren Sie die Vakuumstärke – perfekt für empfindliche Ware
- elektronische Temperaturüberwachung
- inkl. Vakuumschlauch für Behälter & 10 gratis Profi-Beutel.

Pumpe: ca. 12 Ltr./min., Gewicht: 1,8 kg, Spannung: 230 V, Leistung: 120 Watt, Maße (B x H x T) 385 x 90 x 170 mm

Art-Nr.: 921-380 127.99

i Zubehör

Das Zubehör macht den Vakuumierer zum universellen Helfer in der Vorratshaltung. Die multifunktionellen Behälter sind extrem robust und auch für die Kühltruhe geeignet. Die Zubehörartikel sind perfekt auf die Caso-Geräte abgestimmt, lebensmittelecht und wieder verwendbar. Mit den Beuteln gibt es garantiert beste Vakuumiererergebnisse und einwandfreier Schutz Ihrer Lebensmittel.



CASO Vakuumierbehälter Set, 3 teilig

Das Vakuumierbehälter-Set besteht aus: 0,75 L Dose Höhe 7 cm, 1,40 L Dose Höhe 12,5 cm, 2,00 L Dose Höhe 18 cm. Die Behälter eignen sich für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel, druckempfindliche Nahrungsmittel (Salat, Suppen), sowie sehr feuchte Lebensmittel (Tomaten) und lassen sich optimal vakuumieren, häufige Wiederverwendbarkeit ist möglich, Behälter aus robustem Styrolacrylnitril, Deckel aus ABS-Kunststoff, bruch- und spülmaschinenfest, passend für alle CASO Vakuumierer, stapelbar, platzsparend, Gewicht 1,0 kg



Art-Nr.: 921-260 33.99

CASO Vakuumierfolie, 1 Rolle, 40 x 1000 cm

6-Sterne-Qualität für langanhaltende Frische
Die Folie ist für natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe geeignet, länger frischer genießen, gesünder Essen - Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, die Folie ist stark & reißfest, hat eine Rippen-Struktur für optimales Vakuum, stabile Schweißnaht, schützt vor Gefrierbrand, ist kochfest und mikrowelleneeignet



Art-Nr.: 921-224 24.00



CASO Vakuumierfolie,
2 Rollen, 20 x 600 cm

Art-Nr.:
921-221 15.00



CASO Vakuumierfolie,
2 Rollen, 30 x 600 cm

Art-Nr.:
921-222 20.00



CASO Vakuumierbeutel
(50 Stück) 20 x 30 cm

Art-Nr.:
921-219 14.00



CASO Vakuumierbeutel
(50 Stück) 30 x 40 cm

Art-Nr.:
921-220 23.00

i Vakuumieren: mehr Frische und Hygiene

Vakuumiert und luftdicht versiegelt, halten sich Lebensmittel drei- bis fünffach länger als unter herkömmlichen Lagerungsbedingungen. Vakuumieren vor dem Tiefgefrieren schützt Lebensmittel vor Gefrierbrand und Aromaverlust. Da das vakuumierte Tiefkühlgut nie direkt mit der extrem trockenen Luft im Tiefkühler in Kontakt kommt, wird es nicht ausgetrocknet und oxydiert nicht. Qualität ist das oberste Gebot von Solis. Das Geheimnis ist der Luftentzug, bei den SOLIS Geräten bis 97 % möglich. Für jeden Einsatz ist das richtige Gerät im Sortiment von Solis vorhanden. Auf der folgenden Seite ist das Zubehör und Verbrauchsmaterial zu sehen.



-Solis Vakuumier Easy Vac Professional, schwarz

Der Easy VAC Professional hat ein solides Gehäuse aus Edelstahl. Mit vollautomatischem Vakuumiersystem und vielen, individuellen Einstellmöglichkeiten. Lebensmittel bleiben bis zu 4x länger frisch – ohne Konservierungsstoffe. So gibt es spezielle Beutel für zwei Betriebsarten, für trockene ("Dry") und feuchte (Moist") Lebensmittel. Und so einfach geht das: Legen Sie das Vakuumiergut in einen original SOLIS- Vakuumierbeutel, gemäss Anleitung ins Gerät einlegen und die entsprechende Einstellung programmieren. Die Taste "VACUUM+SEAL" drücken und alles läuft nun mit der dreistufig einstellbaren Verschweisszeit vollautomatisch – auch für feuchte Lebensmittel. Es besteht aber auch die Möglichkeit, den Vakuumiervorgang jederzeit zu unterbrechen, indem Sie die Taste "SEAL" drücken. Das Gerät reagiert dann sofort und beginnt mit dem Verschweissen des Beutels. Geeignet sind bis zu 30 cm breite Beutel und Folien. Als weiteres hat er den Schlauchanschluss zur Vakuumierung in Behältern mit genialer Marinierfunktion. Behälter sind als Zubehör erhältlich. Ein Fach für Folienrolle mit Rollenschneider ist integriert. Farbe: Edelstahl/schwarz, Leistung: 180 Watt, Gewicht: 4,65 kg, Maße (B x H x T) ca: 42,5 x 16,0 x 28,5 cm.

Art-Nr.: 922-180 399.90



-Solis Vakuumier Easy Vac Pro, weiss

Easy Vac Pro - vollautomatisches Vakuumiersystem mit individuellen Einstellmöglichkeiten. Mit einer Absaugleistung von 10 Liter/Min. Einstellmöglichkeit für manuelles Vakuumieren und Versiegeln, Schlauchanschluss zur Vakuumierung in Behältern, (Einmachgläser, Flaschen, Gläser). Praktisches Fach im Inneren des Deckels zur Aufbewahrung des Vakuumierschlauches. Zwei verschiedene Betriebsarten für trockene und feuchte Lebensmittel. Spezialfunktion für druckempfindliche Lebensmittel. Wahlweise vollautomatische oder manuelles Verschweissen. Extra dicke Schweissnaht von 2,5 mm. Leistung: 120 Watt, Maße: 37 x 14,4 x 7,4 cm, Farbe: weiss/schwarz, Gewicht: 1,45 kg.

Art-Nr.: 922-120 99.90



Solis Vakuumier Vac Smart, Edelstahl

Easy Vac Quick - vollautomatisches Vakuumiersystem mit individuellen Einstellmöglichkeiten. Mit einer superstarken Absaugpumpe (bis zu -0,8 bar), Einstellmöglichkeit für manuelles Vakuumieren und Versiegeln, mit integriertem Anschluß zur Pumpe für Vakuumbehälter, geeignet für Beutel und Rollen bis zu 30 cm breit, Superkompakt. Leistung: 120 Watt, Maße: 36,5 x 14,2 x 7 cm, Farbe: weiss/schwarz, Gewicht: 1,2 kg.

Art-Nr.: 922-230 89.90



Solis Vakuumier Vac Quick, weiss

Easy Vac Quick - vollautomatisches Vakuumiersystem mit individuellen Einstellmöglichkeiten. Mit einer superstarken Absaugpumpe (bis zu -0,8 bar), Einstellmöglichkeit für manuelles Vakuumieren und Versiegeln, mit integriertem Anschluß zur Pumpe für Vakuumbehälter, geeignet für Beutel und Rollen bis zu 30 cm breit, Superkompakt. Leistung: 120 Watt, Maße: 36,5 x 14,2 x 7 cm, Farbe: weiss/schwarz, Gewicht: 1,2 kg.

Art-Nr.: 922-220 69.90

i Zubehör

Das Zubehör macht den Vakuumierer zum universellen Helfer in der Vorratshaltung. Die multifunktionellen Behälter sind extrem robust und auch für die Kühltruhe geeignet. Solis Zubehörartikel sind perfekt auf die Solis-Geräte abgestimmt, lebensmittelecht und wiederverwendbar. Mit den Beuteln gibt es garantiert beste Vakuumiererergebnisse und einwandfreien Schutz Ihrer Lebensmittel.

Solis Vakuumierbehälter sechseckig 700, 1400, 2000ml

Garantiert beste Vakuumiererergebnisse, die Vakuumierbehälter mit Deckel, für alle Solis Vakuumierer. Lebensmittelecht und wiederverwendbar. Die Behälter sind sechseckig mit 700 ml, 1400 ml und 2000 ml befüllbar.

Art-Nr.: 922-780 49.99



Solis Vakuumierbehälter quadratisch 1000 ml, 2800ml

Garantiert beste Vakuumiererergebnisse, die Vakuumierbehälter mit Deckel, für alle Solis Vakuumierer. Lebensmittelecht und wiederverwendbar. Die Behälter sind quadratisch mit 1000 ml und 2800 ml befüllbar.

Art-Nr.: 922-790 49.99



Solis Vakuumierbeutel (50 Stück) 20 x 30 cm

Garantiert beste Vakuumiererergebnisse und einwandfreier Schutz Ihrer Lebensmittel. Alle Solis Zubehörartikel sind perfekt auf die Solis-Geräte abgestimmt, lebensmittelecht und wiederverwendbar.

Art-Nr.: 922-610 17.99



Solis Vakuumierbeutel (50 Stück) 30 x 40 cm

Art-Nr.: 922-640 29.99

Solis Vakuumierfolie, 2 Rollen, 15 x 600 cm

Art-Nr.: 922-520 13.99

Solis Vakuumierfolie, 2 Rollen, 20 x 600 cm

Art-Nr.: 922-510 15.99

Solis Vakuumierfolie, 2 Rollen, 30 x 600 cm

Art-Nr.: 922-500 18.99

Haushaltsgeräte + Keimgeräte



Eschenfelder Sprossenglas 750 ml

Ernten Sie täglich das ganze Jahr über Vitalität und Gesundheit. Das Sprossenglas mit Edelstahl-sieb dient der Anzucht von köstlichen, frischen Sprossen aus Getreide, Hülsenfrüchten, Radieschen, Alfalfa uvm. Einfach und sauber in der Anwendung, gelingt das Anziehen ohne Erde mühelos.

Erweiterbar auch als Set = Glas + Abtropfgestell
oder als System = Glas + Abtropfgestell + Auffangschale

Art-Nr.: 330-420 8.00



Eschenfelder Sprossen-glas 1000 ml

Art-Nr.:
330-411 8.75



Eschenfelder 1er-Sprossen-Set mit 750 ml Glas

Art-Nr.:
330-457 16.50



Eschenfelder 1er-Sprossen-Set mit 1000 ml Glas

Art-Nr.:
330-461 17.20



Eschenfelder 2er-Sprossen-Set mit 750 ml Glas

Art-Nr.:
330-452 25.00



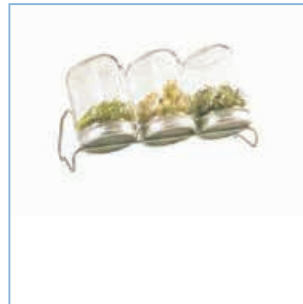
Eschenfelder 2er-Sprossen-Set mit 1000 ml Glas

Art-Nr.:
330-555 26.50



Eschenfelder 3er-Sprossen-Set mit 750 ml Glas

Art-Nr.:
330-453 33.75



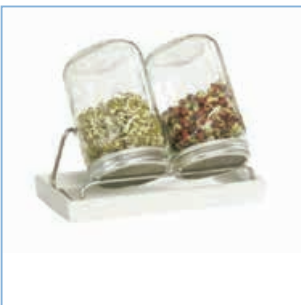
Eschenfelder 3er-Sprossen-Set mit 1000 ml Glas

Art-Nr.:
330-556 35.40



Eschenfelder 2er-Sprossen-System 750 ml weiß

Art-Nr.:
330-472 37.90



Eschenfelder 2er-Sprossen-System 1000 ml weiß

Art-Nr.:
330-553 39.90



Eschenfelder 3er-Sprossen-System 750 ml weiß

Art-Nr.:
330-473 49.50



Eschenfelder 3er-Sprossen-System 1000 ml weiß

Art-Nr.:
330-551 50.50



Eschenfelder 2er-Sprossen-System 750 ml anthrazit

Art-Nr.:
331-605 37.90



Eschenfelder 2er-Sprossen-System 1000 ml anthrazit

Art-Nr.:

331-606 39.90



Eschenfelder 3er-Sprossen-System 750 ml anthrazit

Art-Nr.:

331-607 49.50



Eschenfelder 3er-Sprossen-System 1000 ml anthrazit

Art-Nr.:

331-608 50.50



Auffangschale f. 2er-Gestell, weiß Eschenf.

Art-Nr.:

330-462 14.80



Auffangschale f. 3er-Gestell, weiß Eschenf.

Art-Nr.:

330-463 16.90



Auffangschale f. 2er-Gestell anthrazit Eschenf.

Art-Nr.:

331-609 14.80



Auffangschale f. 3er-Gestell anthrazit Eschenf.

Art-Nr.:

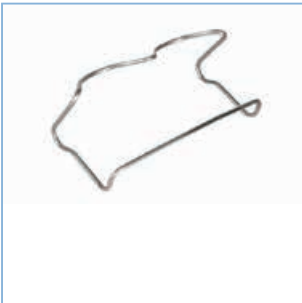
331-610 16.90



Abtropf-Gestell für 1 Sprossenglas Edelstahl

Art-Nr.:

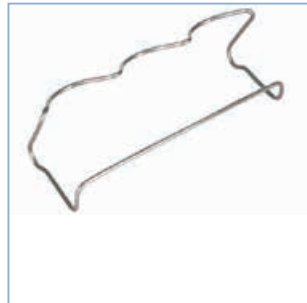
330-491 8.90



Abtropf-Gestell für 2 Sprossengläser Edelstahl

Art-Nr.:

330-422 11.00



Abtropf-Gestell für 3 Sprossengläser Edelstahl

Art-Nr.:

330-423 12.75



Nöcker, Das große Buch der Sprossen und Keime

Art-Nr.:

001-503 9.95*



-Cupillard, Keime & Sprossen

Art-Nr.:

001-582 22.00*



Eschenfelder Weizen-grassieb mattweiß (Sieb 23 cm)

Art-Nr.:

330-466 47.95



Eschenfelder Weizen-grassieb anthrazit (Sieb 23 cm)

Art-Nr.:

331-614 47.95



Stapelhilfe für Eschenfelder Weizen-grassieb

Art-Nr.:

330-994 18.95

Haushaltsgeräte + Keimgeräte



Eschenfelder Kresse-Sieb, 12cm ø Keramik weiß

Speziell für die Anzucht der schleimbildenden Saaten wie Kresse, Rucola, Senfsaat, Basilikum etc. So haben die Wurzeln genügend Platz zur Erde hin zu wachsen und werden mitgeerntet, die grünen Blättchen können dem Licht entgegenstreben. Hochwertige weiß-glasierte Keramikschale mit Edelstahlsieb.

Art-Nr.: 330-435 16.50



Eschenfelder Kresse-Sieb, 12cm ø Keramik weinrot

Art-Nr.:
330-489 16.50



Eschenfelder Kresse-Sieb, 12cm ø Keramik grün

Art-Nr.:
330-487 16.50



Eschenfelder Kresse-Sieb, 12cm ø Keramik gelb

Art-Nr.:
330-486 16.50



Eschenfelder Kresse-Sieb, Keramik anthrazit 12 cm

Art-Nr.:
331-611 16.50



Eschenf. Kresse-Sieb, 12cm ø Keramik metallic blau

Art-Nr.:
330-485 16.50



Eschenfelder Kresse-Sieb, 12cm ø Keramik braun

Art-Nr.:
330-482 16.50



Eschenfelder Kresse-Sieb, 16cm ø Keramik weiß

Art-Nr.:
330-448 26.00



Eschenfelder Kresse-Sieb, 21, 5cm ø Keramik weiß

Art-Nr.:
330-449 33.50



Eschenfelder Kresse-Sieb, Keramik anthrazit 16 cm

Art-Nr.:
331-612 26.00



-Eschenfelder Kresse-Sieb, 21, 5cm ø Keramik braun

Art-Nr.:
330-459 33.50



Eschenfelder Kresse-Sieb, Keramik anthrazit 21, 5cm

Art-Nr.:
331-613 33.50

i Wissenswertes zu den Keimkisten

Große Mengen: Schnell und einfach produziert - ohne Erde

Die Eschenfelder Keimkisten aus lebensmittelechtem Kunststoff mit einem Siebeinsatz aus Edelstahl (Seitenteile aus Polyethylen) sind ideal für das Anziehen von Keimlingen, Sprossen und Getreidegräsern in größeren Mengen. Mit Hilfe von Stapelfüßen können mehrere Kisten platzsparend übereinander gestellt werden. So sichern Sie sich mit einem tournusmäßigen Anbau Ihren täglichen grünen Saft aus Weizen- oder Gerstengras und damit Ihre lückenlose Versorgung mit wertvollem Chlorophyll. Für das Abdunkeln der Saaten in den ersten zwei Tagen sorgt eine passende Abdeckung, die Siebeinsätze werden für das tägliche Spülen der Sprossen und Gräser einfach herausgenommen und in die praktischen Spülkisten getaucht.

Die Keimkiste besteht aus einer Kiste und einem Siebeinsatz. Sie können wählen zwischen zwei Größen und drei verschiedenen Einsätzen, deren Siebe sich in Maschengröße und Abstand zum Kistenboden unterscheiden.

- "K" für kleine Saaten, wie z.B. Kresse, Rucola, Senfkörner, Alfalfa, Radieschen uvm.
- "S" für Adzuki- und Mungbohnen, Linsen, Kichererbsen, Sonnenblumenkerne, Bockshornklee uvm.
- "G" für Getreide, wie z. B. Weizen, Roggen, Gerste



Keimkiste für Getreidegras, klein (40 x 30cm)

Art-Nr.:

330-492

79.00



Keimkiste für Getreidegras, groß (60 x 40cm)

Art-Nr.:

330-493

99.00



Keimkiste für Kresse, klein (40 x 30cm)

Art-Nr.:

330-494

79.00



Keimkiste für Sprossen, klein (40 x 30cm)

Art-Nr.:

330-495

79.00



Keimkiste für Sprossen, groß (60 x 40cm)

Art-Nr.:

330-496

99.00



Stapelhilfe Keimkiste, für beide Größen (4 St.)

Art-Nr.:

330-497

8.50



Spülkiste, klein (40 x 30cm)

Art-Nr.:

330-498

13.00



Spülkiste, groß (60 x 40cm)

Art-Nr.:

330-499

16.00



Keimkiste Abdeckung, klein (40 x 30cm)

Art-Nr.:

330-549

8.50



Keimkiste Abdeckung, groß (60 x 40cm)

Art-Nr.:

330-550

11.00



Bergs Bio-Salad

Der praktische Keimer aus Kunststoff, mit 2 Keimschalen, 1 Auffangschale und einem wasser-durchlässigen Deckel. Quadratisch, passt auf jede Fensterbank.

Art-Nr.: 330-300 13.80



Zusatzkeimschale für Bergs Bio-Salad

Zusatzkeimschale zur Erweiterung des Bergs Bio-Salad-Systems.

Art-Nr.: 330-301 3.90



hawos Toni

Tägliche Ernte von frischen Sprossen und Keimen, im Kreislauf der Natur: Im Toni, dem kleinen Tonkeimer von hawos, wachsen die Samenkörner in einem dunkel-feuchten Klima. Wenn die Keimlinge zu sprießen beginnen, haben sie den höchsten Vitalstoffgehalt und können geerntet werden. Täglich aufs Neue, Stufe für Stufe. Für kleine Mengen oder den Single-Haushalt. H 15 cm, Ø 14 cm.

Art-Nr.: 330-100 31.75



hawos Tonkeimgerät

Tägliche Ernte von frischen Sprossen und Keimen, im Kreislauf der Natur: In dem etwas größeren hawos Tonkeimer wachsen die Samenkörner in einem dunkel-feuchten Klima. Wenn die Keimlinge zu sprießen beginnen, haben sie den höchsten Vitalstoffgehalt und können geerntet werden. Täglich aufs Neue, Stufe für Stufe. H 24 cm, Ø 18 cm

Art-Nr.: 330-200 46.75



Zusatzkeimschale für hawos Toni

Zusätzliche Keimschalen, für noch mehr Frische oder größere Auswahl an Keimlingen.

Art-Nr.: 730-017 10.20



Zusatzkeimschale für hawos Tonkeimgerät

Zusätzliche Keimschalen, für noch mehr Frische oder größere Auswahl an Keimlingen.

Art-Nr.: 730-021 12.00

Kresse-Lamm-Geschenkset

Dekorative Gesundheit aus dem Kresse-Lamm. In nur 5 Tagen sind Kresse oder andere kleinblättrige Saaten erntefähig.



Art-Nr.: 330-700 7.90

Römertopf Kresse-Igel mit Kressesaat

Kresse darf in keiner Küche fehlen, sei es zum Würzen einer Suppe, eines Salates oder eines Reisgerichtes. Mit dem Kresseigel von Römertopf läßt sich gesunde, herzhaft und vitaminreiche Kresse selber züchten. Gelingt mit Wasser, Licht und bei Zimmertemperatur. Ganz ohne Erde! Nach 2 Tagen keimt die Kresse und bereits nach 6 - 7 Tagen kann geerntet werden.



Art-Nr.: 330-934 14.95

i Sojamilch und mehr

Sojamilch kann jederzeit frisch und ohne Zusatz von künstlichen Zusatzstoffen hergestellt werden. Dies ist besonders wichtig bei Milchunverträglichkeit und Allergien. Egal ob für Reismilch, Mandelmilch, Sesammilch oder Getreidemilch; für jeden Geschmack findet sich das richtige Rezept für eine frische und wohlschmeckende pflanzliche Milch.

Vegan Star Active, Suppen + Vegan-Drink-Zubereiter

Mit Vegan Star Active stellen Sie geschmackvolle vegane Drinks her - aus Sojabohnen, Nüssen, Getreidesamen, Reis, Mandeln u.v.m. Ganz nach Ihrem Geschmack. Und mehr noch: Tofu, Suppen, kalt in Rohkost-Qualität, warm oder heiß, Babynahrung oder Shakes. Der dickwandige Behälter aus Edelstahl fasst bis zu 1,3 Liter. Die Verwirbelungsrippen sorgen für optimale Zerkleinerung der Zutaten und Sie erhalten geschmackvolle, cremige Drinks. Die 6 Programme und der leistungsstarke Motor verarbeiten bis zu 300 g Zutaten in einem Durchgang dabei werden hitzeempfindliche Vitamine geschützt.

Lieferumfang: Vegan Star Aktiv, Kochsieb, Messbecher, Reinigungsbürste und Bedienungsanleitung mit Rezepten. Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind BPA-frei.

Technische Daten: 750 Watt, Maße ca. BxTxH 17 x 23,5 x 33 cm, Gewicht 2,5 kg..



Art-Nr.: 010-445 229.00

-Veggiefino - Veggie-drinksmaker

Cremige Mandel-, Reis- und Hafermilch sind in vielen Familien bereits feste Bestandteile der Ernährung. Es erfordert nur wenig Zeit, nach eigenem Geschmack natürliche, auch vegane Getränke aus Nüssen, Samen, Getreiden und auch Hülsenfrüchten zuzubereiten. Benötigt werden dazu nur noch Wasser und ein Stabmixer zum Zerkleinern der Zutaten. Den verbleibenden Trester nicht entsorgen, sondern trocknen! Daraus lassen sich Kräcker und Fruchtleider zum Knabbern herstellen. Lieferumfang: Veggiefino® Behälter, Filtereinsatz, Stöbel, Bedienungsanleitung, Mini-Rezept-Buch. Maße B x H x T: 29 x 13 x 13 cm, für 0,5 bis 1 Liter, Gewicht: 830 g, Garantie: 24 Monate, BPA frei.



Art-Nr.: 010-486 49.95

i Brotbackautomat

Wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, dann läuft drinnen das Kontrast-Programm. Ob Kaffee-Klatsch oder Afternoon Tea – Selbstgebackenes kommt immer bestens an. Besonders dann, wenn die Zutaten stimmen und der Zuckergehalt des Gebäcks sich in Grenzen hält. Ob Ingwer- oder Kirsch-Brot, Mohn-Früchte- oder Aprikosen-Nuss-Brot, aus der eigenen Backstube schmeckt's einfach noch mal so gut.



Unold Brotbackautomat Skala Typ 68616

Der Brotbackautomat Skala hat 11 gespeicherte Backprogramme - darunter eins für die Herstellung von glutenfreiem Brot - sowie ein individuelles Programm. Diese lassen keine Wünsche offen. Das Brotgewicht ist variabel von 500 bis 1.200 Gramm wählbar. Über die Zeitwahltaste sind die Abläufe bis zu 13 Stunden im Voraus programmierbar. Die Bräunungsgrade sind einstellbar. Die integrierte Waage mit Zuwiegefunktion ist jetzt auch abnehmbar. Der Zutatenspender fügt dem Teig Nüsse oder Früchte automatisch zum richtigen Zeitpunkt hinzu. Dank hochmoderner FUSION Sol-Gel Keramik Antihafbeschichtung von Whitford hängt in der Brotback-Form auch garantiert nichts an. Über den Programmablauf informiert das LCD-Display. Ein Sichtfenster mit zuschaltbarer Backraumbeleuchtung lässt den direkten Blick auf das Brot bei der Herstellung zu.

Technische Daten: Leistung: 615 W, 230 V ~, 50 Hz, Gewicht: ca. 8,3 kg, Maße (LxB/TxH): 38,5 x 28,0 x 31,5 cm, Material: Edelstahl/Kunststoff/Glas.

Art-Nr.: 686-160 189.00



Unold Brotbackautomat Backmeister Extra Typ 68511

Automatisches Mischen der Zutaten, Kneten und Aufgehen des Teiges und Backen des Brotes. Technische Daten: 700 W, 230 V~, 50 Hz, Mit 2 Backformen: wahlweise 1 großes oder 2 kleine Brote, Wahlweise für Brotgewichte 750-1.800 g, 9 gespeicherte Programme, 1 individuelles Programm, Zeitwahltaste, bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar, Wahl taste für 3 einstellbare Bräunungsgrade, präzise Angabe des Programmablaufs über beleuchtetes LCD-Display, Doppelkneter mit Rechts-/Linkslauf, Zahnriemenantrieb / großes Sichtfenster, Backbehälter mit FUSION Sol-Gel Keramik Antihafbeschichtung von Whitford, Maße 41,0 x 22,0 x 34,0 cm (L x B/T x H), Farbe Weiß

Art-Nr.: 868-511 179.99

i Wissenswertes zur Yden Ölpressse

Produzieren Sie Ihr kalt gepresstes, hausgemachtes Öl, sanft und ohne Erhitzung! Komponieren Sie Ihre eigene Ölkreation aus verschiedenen Ölsaaten oder Nüssen, Sonnenblumen- oder Kürbiskernen.

Sanft wird das Öl bei niedrigen Temperaturen gepresst. Kaltgepresste Öle haben natürliche Nährstoffe und gesunde Fette, genießen Sie den frischen Geschmack und bereiten Sie köstliche Mahlzeiten mit frischen und natürlichen Ölen zu. Kleine Ölsaaten können ohne Vorarbeit gepresst werden, größeres Pressgut muss vorher, zum Beispiel mit einem Mixer, zerkleinert werden.



-Yden Ölpressse

Kommerzielle Ölen werden manchmal bei Temperaturen von bis zu 300 °C gepresst. Mit der elektrischen Ölpressse produzieren Sie Ihre natürlichen Öle zu Hause. Wählen Sie Ihre Samenart, Mandeln oder Nüsse und befüllen Sie den Trichter. Der Kaltpress-Prozess geht schnell und einfach. Genießen Sie Ihre frischen Öle in kalten Speisen, Salaten und Saucen. Am besten lagern Sie Ihr Öl kühl und trocken in luftdichten, getönten Gläsern. Fügen Sie z.B. getrocknete Kräuter hinzu um aromatisierte Öle zu erhalten. Die Vielfalt ist unendlich.

Das formschöne Design passt in jede Küche und die hochwertige Verarbeitung spricht für sich. Pressschnecke und Zylinder sind aus Edelstahl und mit den beiden mitgelieferten Auffangbehältern haben Sie Ölausbeute und Trester jederzeit im Blick.

Technische Daten: 650 Watt, Leistung: 220-240 Volt, Edelstahl-Transportschnecke, Maße: 18 x 30 x 35 cm, Gewicht 4,3 kg.

Art-Nr.: 900-100 399.00

-Spring Gusswok, 35 cm, 6tlg, Geschenkverpackung

Der Spring Gusswok 6-teilig, bestehend aus Gusschale 35 cm ø, mit kratzfester Qualitätsemaillierung. Deckel- und Seitengriffe aus Hartholz, emailliertem Flachboden, für alle Herdarten geeignet - inklusive Induktion, Abtropfgitter, 2 Sticks, 2 Wender, Gebrauchsanleitung mit Rezepten und Geschenkverpackung.

Art-Nr.: 921-435 139.00



Grips - der Feuer-Wok-/Grill in der Holzkiste

Der Feuer-Wok revolutioniert das Grillen auf einfache Art und Weise. Er besteht aus zwei Teilen: einem Feuerkocher und einer leicht gewölbten 3 mm starken Wok-Pfanne. Im Feuerkocher werden die Flammen weniger, kleiner Holzstücke zu großer Hitze kompensiert. So können Gemüse und Fleisch gleichermaßen gegrillt werden, ohne auszutrocknen, ohne langwierige Glutbildung, ohne lästiges und ungesundes Fett im Feuer. Auch das Backen von Fladenbrot gelingt hier. Der Stahl des Feuer-Woks ist unveredelt. Nach dem Gebrauch sollte der Wok mit heißem Wasser gereinigt und vor Einlagerung mit Ballistol – Öl eingerieben werden. Zum sicheren Transport und zum praktischen Verstauen wird der Feuer-Wok in einer Transportkiste aus unbehandeltem Weichholz geliefert.

Art-Nr.: 635-000 139.00



i Wissenswertes zu Dejin Dampfgarer

Der Dampfgarer für Profis und solche, die es werden möchten. Schonendes Garen mit Dampf hat nicht nur in der fernöstlichen Küche eine jahrhundertlange Tradition. Dampfgaren bei niedriger Temperatur schont die Lebensmittel und bringt einen unvergleichlichen Geschmack. Der Dampf umschließt das Gargut, sodass dieses weder austrocknet noch verwässert. Die natürlichen Vitamine, Nährstoffe und Aromen bleiben weitestgehend erhalten. Der gebogene Deckel leitet das Tropfwasser nicht auf das Gargut, sondern am Rande durch die doppelwandigen Schalen aus Edelstahl 18/10 zurück in die Wasserschale. Die perfekte Zubereitung eines kompletten Menues mit Gemüse, Kartoffeln, Fleisch oder Fisch gleichzeitig in einem Gerät spart Zeit und Platz. Kein Umrühren, kein Anbrennen und kein Geschmacksverlust. Durch den Timer mit Abschaltautomatik haben Sie mehr Zeit für Familie und Hobby. Neben der Kochfunktion bei 100° C können Sie die Funktion 80° C zum Garen bei Niedertemperatur wählen. Bei 60°C können Speisen auch längere Zeit warm gehalten werden, ohne die Konsistenz zu verändern. Lieferbar in drei verschiedenen Ausstattungen.



Dejin Dampfgarer Bio Pur 1700 Watt

Elektrischer Dampfgarer aus Edelstahl 18/10 für höchste Ansprüche. Zeit und Energie sparen mit nur einem Gerät für ein komplettes Menu. Auch für den Profi-Bereich geeignet.

Vollausstattung: Doppelwandige Heizwanne, Zeitschaltuhr bis 90 Minuten oder Dauer, 3-Stufen Temperatur 60, 80, 100°, 3 Erhöhungen aus Tritan, BPA-frei, 2 gelochte Körbe 65 mm hoch aus Edelstahl, 3 Abscheider, 1 Kochdeckel aus Sicherheitsglas, 1 Rezeptbuch, 2 Topfhandschuhe, 1 Porzellanschale 1 Liter, 1 Serviertablett, 2 Saucenschälchen aus Edelstahl, 1 Wasserbad (Bain-Marie) Höhe 60 mm, 1 Eierhalter aus Edelstahl, 1 Bio-Auffangbehälter für Kochflüssigkeit.

Art-Nr.: 820-330 499.00



Dejin Dampfgarer Nutri Steam 1700 Watt

Gleiches Grundgerät wie zuvor, jedoch mit einer geringeren Ausstattung: Doppelwandige Heizwanne, Zeitschaltuhr bis 90 Minuten oder Dauer, 3-Stufen Temperatur 60, 80, 100°, 2 Erhöhungen aus Tritan, BPA-frei, 2 gelochte Körbe 65 mm hoch aus Edelstahl, 1 Abscheider, 1 Kochdeckel aus Sicherheitsglas, 1 Rezeptbuch, 2 Topfhandschuhe, 1 Porzellanschale 0,6 Liter.

Art-Nr.: 820-310 299.00



Dejin Porzellanschale Revol 1 Liter

Porzellanschale aus Revol® für 1 Liter Inhalt. Aromatischen Schokokuchen oder Pudding kochen ohne anbrennen. Gleichzeitig mit dem Menu können Desserts oder Dessertsoße in der Porzellanschale gekocht werden. Reis oder Kompott können punktgenau gegart werden.

Art-Nr.: 820-340 29.99



Dejin 2 Saucenschälchen aus Edelstahl

Butter schmelzen oder Fruchtsoße aus frischen Früchten herstellen. In den Schälchen aus Edelstahl brennt nichts an und der Geschmack bleibt erhalten.

Art-Nr.: 820-342 19.99



Dejelin Serviertablett
aus Edestahl

Art-Nr.:

820-341	49.99
---------	-------



Dejelin Wasserbad 20
mm

Art-Nr.:

820-343	34.99
---------	-------



Dejelin Wasserbad 40
mm

Art-Nr.:

820-344	39.99
---------	-------



Dejelin Wasserbad 60
mm

Art-Nr.:

820-345	59.99
---------	-------



Dejelin Dampfsieb

Art-Nr.:

820-351	61.90
---------	-------



Dejelin Eiereinsatz aus
Edelstahl

Art-Nr.:

820-346	24.99
---------	-------



Dejelin BIO-Auffangbe-
hälter für Kochflüssig-
keit

Art-Nr.:

820-347	80.00
---------	-------



Dejelin Abscheider aus
Edelstahl

Art-Nr.:

820-348	24.99
---------	-------



Dejelin Aufsatz/Erhö-
hung aus Tritan

Art-Nr.:

820-349	19.99
---------	-------

STEAMER

einfach, schmackhaft
und gesund.



Nährstoffschonendes Dampfgaren ist gefragter denn je. Mit dieser modernen und zugleich sanften Garmethode behalten Gemüse, Fisch, Fleisch und andere Lebensmittel ihren natürlichen Geschmack und Aussehen. Vitamine, Mineralien und Aromastoffe bleiben erhalten. Schonendes Aufwärmen von Speisen gelingt ebenso wie Auftauen gefrorener Lebensmittel.

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
www.stockliproducts.com

Der neue Stöckli Steamer Programm – ein wichtiger Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

Schweizer Familientradition seit 1874.

-Stöckli Steamer Programm

Nährstoffschonendes Dampfgaren ist gefragter denn je. Mit dieser modernen und zugleich sanften Garmethode behalten Gemüse, Fisch, Fleisch und andere Lebensmittel ihren natürlichen Geschmack und Aussehen. Vitamine, Mineralien und Aromastoffe bleiben erhalten. Schonendes Aufwärmen von Speisen gelingt ebenso wie Auftauen gefrorener Lebensmittel. Mit elektronisch programmierbarem Zeitschalter, zwei Sieb-Aufsätzen aus pflegeleichtem Edelstahl, Deckel aus transparentem schlagfesten Kunststoff, Leistung 1700 Watt



Art-Nr.: 010-202 199.90

i Spezialitäten

Stressfrei und gemütlich köstliche Spezialitäten für Freunde oder Familie zubereiten - ein Käseraclette schafft eine gemütliche, kommunikative Atmosphäre. Nicht nur an Silvester, sondern auch an langen Winterabenden kann man in geselliger Runde gemütlich den geschmolzenen Käse genießen. Raclette ist kein schnelles Essen, sondern trägt durch den bewussten Genuss zu seelischem Gleichgewicht bei. Ob direkt auf das Baguette geschabt oder mit einer Auswahl an Kartoffeln, Gemüse oder Obst, es ist beinahe alles möglich.

Raclettegerät Party für 1/4 Käselaiab

Holen Sie sich den Zauber der Berge nach Hause. Das kleine Tischmodell "Party" ermöglicht die Zubereitung des original Raclette schon ab 2 Personen. Der 1/4 Käselaiab wird auf einem Schwenkarm befestigt und unter die Heizplatte geschoben. Der geschmolzene Käse wird Schicht für Schicht auf einen Teller abgeschabt.



Art-Nr.: 810-001 179.00

Raclettegerät Ambiance für 1/2 Käselaiab

Der Klassiker aus der Schweiz für einen stimmungsvollen Abend. Original Raclette zum Abstreichen. Eignet sich ab 4-5 Personen. 1/2 Käselaiab auf dem Halter befestigen, unter die Heizplatte schieben und den geschmolzenen Käse genießen!



Art-Nr.: 810-003 256.00

Raclettegerät Super für 1 oder zwei 1/2 Käselaiabe.

Komfortables Gerät für 2 Käsehälften runder Form. Grundplatte aus Aluguss mit Natursteineinlage. Kippbarer Käsehalter auf Schwenkarm. Distanz zwischen den Käsen einstellbar (Varianz 2 cm). Höhenregulierung durch Drehung um Spindel. Ein-/Ausschalter.



Art-Nr.: 810-005 425.00

Raclette-Messer Profi

Wie ein Geigenvirtuose streicht der Racleur mit seinem Raclette-Messer den sämigen, gebratenen Käseteig auf den vorgewärmten Teller. Dort verteilt er sich träge mit goldgelber Farbe. Mit der gezackten Kante seines Raclette-Messers schneidet er die Käserinde ab, die bei Kennern unter dem Namen Religieuse oder Klosterfrau bekannt und geschätzt ist.



Art-Nr.: 810-006 43.00

i Maronen

Maroni: essbare Frucht der Edelkastanie. Früher galt sie - vor allem in den kargen Tessiner Tälern - als eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Die Gerichte, die daraus zubereitet wurden, gehörten zur Küche der armen Leute. Heute erfreut sich die köstliche Frucht überall großer Beliebtheit, ob gebraten, gekocht oder als feines Dessert. Bei der Zubereitung im Maroni-Ofen werden die Früchte einfach auf der breiten Seite eingeritzt in den vorgeheizten Ofen gegeben und während der rund 15 Minuten Bratzeit zweibis dreimal gewendet. Heiß und knusprig genießen!

Als weiteres Zubehör gibt es die Wendeplatte aus antihafbeschichtetem Aluminiumguss. Mit der leicht geriffelten Oberfläche ist der Ofen z. B. als Tischgrill nutzbar oder mit der glatten Fläche haben Sie die Möglichkeit, leckere Crêpes zu backen. Ein Teigschieber ist im Lieferumfang der Wendeplatte enthalten.



Maroni-Ofen + Grill-Crêpeplatte

Praktisches Komplett-Set für den multifunktionalen Einsatz. Nicht nur Maronen / EBkastanien, sondern auch Folienkartoffeln gelangen bestens. Das Set enthält außer dem Grundgerät mit Deckel noch eine Wendeplatte zum Grillen bzw. zur Herstellung von Crêpes.

Art-Nr.: 008-402 109.90



Stöckli Maroni-Ofen 24 cm mit Deckel

Grundgerät wie oben, jedoch ohne die separat erhältliche Wendeplatte.

Art-Nr.: 008-002 99.90



Maronemesser

Spezialmesser zum Einritzen der Maronen, klein, handlich und scharf. Das Qualitätsmesser ist "Made in Solingen".

Art-Nr.: 008-701 9.90



Grill- Crêpeplatte für Maroni-Ofen

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten des Maroniofens durch die Wendeplatte zum Grillen auf der einen Seite und zur Crêpeherstellung auf der anderen Seite. (Abb: siehe oben)

Art-Nr.: 008-201 34.90



i Royal Cut

Die perfekt durchdachte Acryl-Schneidekombination, bestehend aus einem Schneidebrett und zwei Auffangschalen, erleichtert jedem Koch die Arbeit und erfüllt auch im Design höchste Ansprüche.

Die Schneidekombination fügt sich harmonisch in jede Küche ein und ist ein optischer Blickfang. Offene, glatte Schnitte und eine hochfeste Oberfläche verhindern das Eindringen von Speiseresten, Verfärbungen oder das Anhaften von Bakterien und unangenehmen Gerüchen. Das Aroma der Lebensmittel bleibt erhalten.

Das Schneidebrett ist in zwei Größen lieferbar:

Größe S 350 x 250 x 20 mm

Größe M 400 x 300 x 20 mm

Größe L 500 x 350 x 20 mm

Die dazu passenden Auffangschalen-Sets bitte separat bestellen.

-Royal Cut Schneidebrett S

Dekorative Schneideunterlage aus edlem Acryl (Kunststoff). Offene, glatte Schnitte und eine hochfeste Oberfläche verhindern das Eindringen von Speiseresten, Verfärbungen oder das Anhaften von Bakterien und unangenehmen Gerüchen. Hochwertig und langlebig, das Aroma der Lebensmittel bleibt erhalten. Lebensmittelfreigabe nach EU Richtlinie 2004/19/EG Maße: 350 x 250 x 20 mm

Art-Nr.: 010-005 69.00



-Royal Cut Schneidebrett M

Art-Nr.:

010-006 89.00

-Royal Cut Schneidebrett L

Art-Nr.:

010-007 119.00

-Royal Cut Schneidgut-Auffangschalenset S

Die handlichen Auffangschalen erleichtern den Weitertransport der geschnittenen Lebensmittel. Das Brett ist unverzüglich frei für den nächsten Gang. Das Schneidgut landet sicher im Topf oder auf dem Teller, Schalen und Reste werden in der zweiten Auffangschale gesammelt. Das Brett bleibt frei zum Schneiden. Maße: 130 x 250 x 20 mm

Art-Nr.: 010-015 24.50



-Royal Cut Schneidgut-Auffangschalenset M

Art-Nr.:

010-016 29.50

-Royal Cut Schneidgut-Auffangschalenset L

Art-Nr.:

010-017 34.50

i Reduzierung

Bei Kauf eines Royal Cut Schneidebrett mit passendem Auffangschalenset erhalten Sie 50 Prozent Rabatt auf das Auffangschalenset!



Graef Hand-Allesschneider H 9

Der Handallesschneider in Vollmetallausführung in Optik der 60er Jahre. Mit abnehmbarem Edelstahlslitten und 190 mm, gezahntem, durchgehärtetem Edelmessner. Schnittstärke von 0 - 15 mm regulierbar, leichtgängige Handkurbel mit Echtholzgriff; Gummisaugfüße und Edelstahl-Res-tehalter.
Standfläche: 37 x 36 cm

Art-Nr.: 102-190 137.00



Graef Hand-Allesschneider rot H 93

Der Handallesschneider in Vollmetallausführung in Optik der 60er Jahre.
Gleiches Modell wie oben - in Rot

Art-Nr.: 102-193 149.00



Zyliss Knoblauchpresse antihaftbeschichtet

Presst auch ungeschälten Knoblauch! Vorzüglich geeignet für extra große Knoblauchzehen.

Art-Nr.: 502-500 19.95



Westmark Spiralschneidmaschine Spiromat

Die Gemüseschneidmaschine ideal zur Verarbeitung von Obst und Gemüse (Kartoffeln, Gurken, Möhren, Rettich, Zwiebeln, Äpfel, etc.) 3 auswechselbare Klingen, Hobelklinge 1 ergibt Scheiben, Julienne-Klinge 2 ergibt feine Streifen, Julienne Klinge 3 ergibt grobe Streifen, Material: hochwertiger Kunststoff, Klingen aus Edelstahl.

Art-Nr.: 113-322 48.99



Zyliss Trommelreibe mit 4 Trommeln (1, 2, 3, 4)

Zyliss Aluminium-Trommelreibe mit 4 Trommeln. Sie ist mit Saugnapf-Standfuß, alternativ mit Zwinge zu befestigen. Einfach zu wechselnde, messerscharfe Trommeleinsätze für alle Anwendungsgebiete. Für Rohkost, Nüsse für Kuchen, Käse oder Babynahrung etc. Der Trommeldurchmesser ist 75 mm. Maße H x B x T: 15 x 13 x 24,5 cm.

Art-Nr.: 501-300 129.00



Trommel Nr. 6 Kartoffel-Püree für Zyliss Handreibe

Reibt Kartoffeln, Rettich, Rote Bete zu Mus. Der Trommeldurchmesser ist 75 mm.

Art-Nr.: 501-306 29.95

Hand-Ganzmetallreibe mit Saugfuß/Zwinge in blau

Die ideale Handreibe für Nüsse, Mandeln, Hartkäse und Blockschokolade. Großer Vakuum-Saugfuß sowie stabile Tischzwinge garantieren einen festen und sicheren Stand. Trommel 70 mm Ø. Ausgestattet mit Feinreibetrommel und Kartoffelreibetrommel. Mit stabiler Tischzwinge und großem Vakuum-Saugfuß garantiert sicherer Stand der Ganzmetall-Reibe auf allen glatten Flächen. Mit Kunststoff-Stopfer. Maße B x H x T: 15 x 23,5 x 13,5 cm ohne Kurbel / 21 cm mit Kurbel, Gewicht: 1,06 kg.



Art-Nr.: 506-015 44.95



Hand-Ganzmetallreibe mit Saugfuß/Zwinge in rot

Art-Nr.:

506-014 54.90



Hand-Ganzmetallreibe mit Saugfuß/Zwinge in weiß

Art-Nr.:

506-017 54.90



-Hand-Ganzmetallreibe mit Saugfuß/Zwinge in beige

Art-Nr.:

506-012 54.90



Grobtrommel für 506012

Art-Nr.:

506-203 9.95



Scheibentrommel für 506012

Art-Nr.:

506-204 9.95

i Dunstgaren im Römertopf

Römertopf als Inbegriff und die Marke für vielfältige Bräter aus Naturton. Römertopf, 40 Jahre "Made in Germany". Römertopf, 40 Jahre Ideen für eine gesundheitsbewusste, kalorienarme und fettfreie Küche. Das Prinzip des Dunstgarens im Römertopf begeistert immer wieder durch seine unverwechselbar schmackhaften und gesunden Speisen und die spielend einfache Handhabung. Der Topf wird vor jeder Nutzung gewässert, mit dem Deckel abgedeckt und zum Garen der vorbereiteten Lebensmittel in den Backofen geschoben. Jetzt auf die gewünschte Gartemperatur heizen und die entsprechende Zeit abwarten. Bei der Zubereitung eines knusprigen Braten oder von Geflügel wird der Deckel zehn Minuten vor Ende der Garzeit abgenommen.



Römertopf Brotbackschale Pane, rund, bis 1 kg

Die Brotbackschale wird 10 Minuten gewässert. Das im porösen Ton gespeicherte Wasser wird zu Dunst und Dampf während des Backvorganges. Eine regelrechte Dunstglocke umhüllt den Teig. Das Brot wird optimal mit Feuchtigkeit versorgt. Das Brot schmeckt so spürbar saftiger und aromatischer und läßt sich ideal frischhalten, ohne dass es schnell austrocknet. Bitte Schale vor Gebrauch mit Öl oder Margarine einfetten und am besten einmehlen oder bestreuen z. B. mit Haferflocken.

Art-Nr.: 330-930 32.95



Römertopf Brotbackschale Pane, eckig, bis 0,75 kg

Die Brotbackschale wird 10 Minuten gewässert. Das im porösen Ton gespeicherte Wasser wird zu Dunst und Dampf während des Backvorganges. Eine regelrechte Dunstglocke umhüllt den Teig. Das Brot wird optimal mit Feuchtigkeit versorgt. Das Brot schmeckt so spürbar saftiger und aromatischer und läßt sich ideal frischhalten, ohne dass es schnell austrocknet. Bitte Schale vor Gebrauch mit Öl oder Margarine einfetten und am besten einmehlen oder bestreuen z. B. mit Haferflocken.

Art-Nr.: 330-931 29.95



Römertopf Brottopf, rund, weiß, 30 cm, bis 2 kg

Auf natürliche und zuverlässige Weise Brot aufbewahren heißt: sich das Römertopf-Funktionsprinzip des Wasserspeicherns zunutze machen. So saugt die unglasierte Unterseite des Deckels die überschüssige Feuchtigkeit an, die das Brot abgibt und stellt auf diese Weise sicher, dass das Brot stets appetitlich bleibt. An der Schale angebrachte Löcher sorgen dafür, dass sich weder Schimmel noch Stauflüssigkeit bilden können. Ein minimaler Abstand zwischen Deckel und Schale sorgt außerdem dafür, dass Luft im Topf optimal zirkulieren kann. So kann das Brot richtig "atmen".

Art-Nr.: 330-947 59.95

Eschenfelder Naturcook Backplatte 34, 5 x 34, 5 cm

Backen wie im Steinbackofen. Hochwertige Backplatte aus spezieller naturbelassener Tonmischung (Mecorit 95) für die natürliche Küche, handgemacht. Die poröse Oberfläche nimmt Teigfeuchtigkeit auf, das Backgut, z. B. Pizza, Flammkuchen, Brot wird kross und knusprig. Die vorgeheizte Backplatte gibt die Hitze gleichmäßig und schnell ab. Das Besondere: Die Backplatte hat rundherum einen Rand, so dass das Backgut nicht herunterrutschen kann.



Art-Nr.: 115-120 39.50

Pizza-/Brotbackstein inkl. Holzschieber

Pizza-/Brotbackstein-Set - PS 16 bestehend aus einem Pizza-/Brotbackstein und der passenden Holzschaukel. Stein aus natürlicher Schamotte, lebensmittelecht, Maße 35 x 35 cm, stabile Holzschaukel mit abgeflachter Kante zum leichten Einbringen und Entnehmen der Backwaren.



Art-Nr.: 264-008 59.95

Holzschieber für Pizza und Brot

Wie beim "richtigen" Bäcker. Holzschieber zum Einbringen von frei geschobenem Brot und Pizza in den Ofen.



Art-Nr.: 344-000 14.00



Gutjahr/Richter, Brot backen

Art-Nr.:
000-847 17.80*



Wagenstaller, Brot und Heimat

Art-Nr.:
002-652 24.90*



-Wagenstaller, Laib und Seele

Art-Nr.:
002-655 24.90*

Haushaltsgeräte + Keimgeräte



-5KSB5080EER Magnetic Drive Blender, empire rot

Der Magnetic Drive Blender hat einen leistungsstarken 2-PS-Motor mit Intelli-Speed-Technologie, dadurch kontrollierte Leistungsübertragung mit automatisch optimierter Klingengeschwindigkeit für seidig-samtige bis extra sämige Ergebnisse. Er hat 4 Rezeptprogramme mit Impulsfunktion, manuelle Geschwindigkeitsregelung und Sanftanlauf. Für Kaltgetränke, Smoothies, Milchshakes, Suppen, Soßen und Säfte mit nur einem Knopfdruck. Krug einsetzen, Programmknopf drücken und entspannen, während der Standmixer überragende Ergebnisse abliefern.

Mixsystem mit rautenförmigem Krug und Edelstahlmessern, für überragende Leistung: Zutaten werden für gründliches Mixen optimal zur Klinge geführt. Revolutionäre magnetische Kupplung mit Einschub und Freihandbedienung, für eine neue Mix-Erfahrung: extrem einfach zu bedienen. Einteiliger, BPA-freier 1,8 L Krug (spülmaschinengeeignet) zum Einschieben mit rutschfestem, weichem Komfortgriff, fest schließendem Deckel und Zutatentrichter mit integriertem Messbecher zum Hinzugeben von Zutaten während des Mixens. Für kontinuierliches Mixen von großen und kleinen Zutatenmengen ohne zusätzliches Fixieren des Kruges oder Deckels. Markantes und edles Design im Metallgehäuse leicht zu Reinigen, robust und standfest im Betrieb.

Art-Nr.: 595-271 699.00



-5KSB5080ECA Magnetic DriveBlender liebesapfelrot

Art-Nr.:
595-270 729.00



-5KSB5080EAC Magnetic DriveBlender creme

Art-Nr.:
595-274 699.00



-5KSB5080EBK Magnetic DriveBlender gusseisenschw

Art-Nr.:
595-276 729.00



-KitchenAid Standmixer 5KSB1585ECU silber

Art-Nr.:
580-061 199.00



-KitchenAid Standmixer 5KSB1585EER empirerot

Art-Nr.:
580-062 199.00

-Artisan Standmixer 5KSB555ECR chrom

Der KitchenAid-Mixer mit Clean-Touch Bedienungsleiste, glatte Oberfläche für eine leichte Reinigung der Tasten. Übersichtliche Geschwindigkeitsfunktionen wie Eis splintern, hacken, mixen, pürieren, shaken und einer Impulse-Stufe. Mit dieser kann jede Geschwindigkeit kombiniert werden. Robuster Glasaufsatz für 1,5 Liter Füllmenge. Das Glas ist spülmaschinene geeignet. Das Edelstahlmesser ist 2 mm stark. Umdrehungszahl: 4000-11.500 U/min, Motorleistung 550 Watt.



Art-Nr.: 580-005 299.00



-Artisan Standmixer 5KSB555ENK gebürstetes Metall

Art-Nr.:

580-007 299.00



-Artisan Standmixer 5KSB555EER empirerot

Art-Nr.:

580-002 229.00



-Artisan Standmixer 5KSB555EMY pastellgelb

Art-Nr.:

580-004 229.00



-Artisan Standmixer 5KSB555EBU cobaltblau

Art-Nr.:

580-003 229.00



-Artisan Standmixer 5KSB555ECL christallblau

Art-Nr.:

580-045 229.00



-Artisan Standmixer 5KSB555EOB onyx schwarz

Art-Nr.:

580-009 229.00



-Artisan Standmixer 5KSB555EAC creme

Art-Nr.:

580-008 229.00



-Artisan Standmixer 5KSB555ETG tangerine / orange

Art-Nr.:

580-032 229.00



-Artisan Standmixer 5KSB555EMS medallion silber

Art-Nr.:

580-046 249.00

i Wissenswertes zu Jura

Wir haben die Jura Kaffeemaschinen für Sie im Sortiment. Bitte schauen Sie sich die aktuellen Modelle auf www.luba.de an.

Das Reinigungs- und Pflegesortiment haben wir an Lager.



JURA IMPRESSA XJ9 Professional

Formvollendet bis zum Latte macchiato –

1 Latte macchiato, Cappuccino auf Knopfdruck; Intelligent Fresh Water System (I.F.W.S.®); das System ist die softwaregestützte Vorbereitung für den Einsatz des einzigartigen intelligenten Frischwasser-Kits zur Festwasserlösung; 500 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel; 4 Liter Wassertank; 1 Aroma+ -Mahlwerk, optimales Aroma dank homogenem Mahlresultat, doppelte Geschwindigkeit; 10 individuell programmierbare Spezialitäten; 6 individuell programmierbare Produkttasten; intuitive Bedienung mit kugelgelagertem Rotary Switch und 3,5 Zoll TFT-Farbdisplay; 1 Hochleistungspumpe, 15 bar; 1 Thermoblock-Heizsystem; Kaffeestärke pro Zubereitung in 5 Stufen einstell- und programmierbar; Brühtemperatur in 2 Stufen programmierbar; Intelligentes Vorbrühsystem (I.P.B.A.S.®); Heißwassertemperatur in 3 Temperaturstufen programmierbar, 14 l Std.; Milchmenge programmierbar; variable Brüheinheit von 5 bis 16 g; intelligentes Vorheizen für optimalen Kaffeegenuss; individuell rückstellbarer Tageszähler; höhenverstellbarer Cappuccinoauslauf (110 - 153 mm); Pulvererkennung für zweiten, gemahlene Kaffee; aktive Bohnenüberwachung; Kaffeesatzbehälter ca. 40 Portionen; Filterpatrone CLARIS Pro Blue; Pflegestatusanzeige; integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm; Wasserhärte programmierbar; JURA-Hygiene; TÜV zertifiziert; Energiesparmodus (Energy Save Mode, E.S.M.®)

Art-Nr.: 136-360 2844.10



JURA Milchkühler Piccolo, Schwarz

Halten Sie Ihre Milch im Tetrapack stets frisch und griffbereit, im formschönen und praktischen Mini-Kühlschrank. Die verschleißfreie Thermoelektrik mit Außenlüfter sorgt für eine konstante Kühlung von +5° C. Dank seiner kompakten Abmessungen passt er bequem neben Ihre Impressa.
Maße: (B x H x T) in cm: 19 x 31 x 28
Farbe: Schwarz

Art-Nr.: 701-151 264.00



-JURA Milchschaumer 600 Watt

Der Milchaufschäumer macht kalten, warmen oder heißen Milchschaum im Handumdrehen. Bester, feinporiger Milchschaum, kein Anbrennen der Milch möglich, simple Einknopf-Bedienung mit selbsterklärenden Piktogrammen.
Gewicht 1,0 kg, Leistung: 600 Watt

Art-Nr.: 706-060 89.99



JURA CLARIS White Filterpatrone

Art-Nr.:

603-550 13.99



JURA CLARIS White 3er Pack Filterpatrone

Art-Nr.:

687-390 39.99



JURA CLARIS Blue Filterpatrone

Art-Nr.:

603-555 13.99



JURA CLARIS Blue Filterpatrone 3er Pack

Art-Nr.:

687-400 39.99



JURA CLARIS Filterpatrone Smart

Art-Nr.:

603-560 13.99



JURA CLARIS Filterpatrone 3er-Pack Smart

Art-Nr.:

687-395 39.99



JURA Reinigungstabletten, 6er-Pack

Art-Nr.:

609-910 8.99



JURA Reinigungstabletten, 25er-Pack

Art-Nr.:

625-350 34.39



JURA Entkalkungstabletten, 3x3 Stück

Art-Nr.:

618-480 12.49



JURA Entkalkungstabletten, 36er-Pack

Art-Nr.:

707-511 52.36



JURA Milchsystem-Reiniger 250 ml

Art-Nr.:

638-211 8.99



JURA Milchsystem-Reiniger -X-Linie-1-Liter-Flasche

Art-Nr.:

625-360 13.00



Bürste zur Milchschlauchreinigung

Art-Nr.:

804-201 4.80



-KitchenAid 5KCM0402EER Coffee Maker rot

Die praktische Kaffeemaschine mit einem 540 ml Thermo-Reisebecher. Hiermit können Sie perfekt Ihren eigenen "Coffee to go" brühen.

Optimierte Brühfiltertechnologie mit elektronischer Temperaturregelung

Abnehmbarer Dauerfilter mit Filterkorb aus BPA-freiem Kunststoff - Keine Papierfilter notwendig; es können aber auch solche verwendet werden.

Abnehmbarer Wassertank - Für leichtes Nachfüllen und einfache Reinigung

Technische Daten:

Leistung: bis 700 Watt, Maße H x B x T ca. 39,5 x 16,5 x 22,5 cm, Gewicht 2,7 kg.

Art-Nr.: 591-865 109.00



-KitchenAid 5KCM0402EOB Coffee Maker schwarz

Gleiches Gerät wie zuvor, jedoch in schwarz.

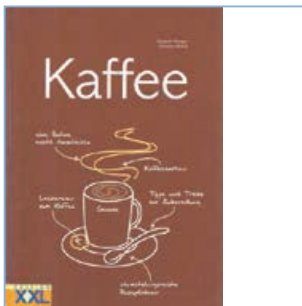
Art-Nr.: 591-866 109.00



Solis Kaffeemühle Typ 166 Scala, schwarz/silber

Aromaschonendes, leises Kegelmahlwerk mit Antistatikeinrichtung und Steinsicherung. Der Feinheitsgrad sowie ein Timer für gleichmäßige Mengendosierung lassen sich einstellen, um optimale Ergebnisse zu erreichen. Designgehäuse mit Kabelstauraum für das 1,1 Meter lange Kabel, transparenter 250-g-Bohnenbehälter.

Art-Nr.: 960-770 119.90



-Bangert, Kaffee

Art-Nr.:

001-891

5.00*



Mount Hagen Arabica Crema Bio Kaffee 1kg

Art-Nr.:

803-446

16.99*



Mount Hagen Espresso Bio 1kg ganze Bohne

Art-Nr.:

803-447

17.99*

Kornkraft Mulino mit Kaffeemahlstein

Handmühle für Kaffeebohnen, mit speziell geformtem Steinmahlwerk. Der Feinheitsgrad ist beliebig einstellbar, grob für Filterkaffee oder fein für Espresso. Gehäuse aus massiver Buche, mit natürlichem Bienenwachs behandelt. Trichterfüllmenge ca. 100 g Kaffeebohnen.

Art-Nr.: 190-158 129.00



-Zassenhaus Kaffeemühle Santiago Buche natur

Erstklassiges Material, hervorragende Qualität und präzise Funktion. Dafür steht Zassenhaus als führender Hersteller manueller Kaffee-Mühlen seit 1867. Das original Zassenhaus-Mahlwerk der Kaffee- und Espressomühlen wird aus robustem Spezialstahl gefertigt und erhält durch seine besondere Härtung eine extra lange Lebensdauer. Mit leichtem Dreh an der Rändelschraube fixieren Sie stufenlos den gewünschten Mahlgrad. So erhalten Sie ein gleichbleibendes Mahlergebnis. Die Kaffeebohnen werden schonend gemahlen, dadurch bleiben sämtliche Aroma- und Vitalstoffe enthalten. Denn nur frisch gemahlener Kaffee bringt den wahren Genuss.

25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk.
Maße B x T x H : 9 x 14 x 20 cm.

Art-Nr.: 154-060 99.95



-Zassenhaus Kaffeemühle Brasilia Buche natur

Erstklassiges Material, hervorragende Qualität und präzise Funktion. Dafür steht Zassenhaus als führender Hersteller manueller Kaffee-Mühlen seit 1867. Das original Zassenhaus-Mahlwerk der Kaffee- und Espressomühlen wird aus robustem Spezialstahl gefertigt und erhält durch seine besondere Härtung eine extra lange Lebensdauer. Mit leichtem Dreh an der Rändelschraube fixieren Sie stufenlos den gewünschten Mahlgrad. So erhalten Sie ein gleichbleibendes Mahlergebnis. Die Kaffeebohnen werden schonend gemahlen, dadurch bleiben sämtliche Aroma- und Vitalstoffe enthalten. Denn nur frisch gemahlener Kaffee bringt den wahren Genuss.

25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk.
Masse B x T x H: 12,5 x 12 x 20 cm.

Art-Nr.: 154-050 79.95



-Zassenhaus Kaffeemühle Panama Edelstahl

Die Zassenhaus Kaffee-/Espressomühle ist eine handliche, leichtgängige Mühle deren Drehachse durch ein Kugellager geführt wird. Dank rostfreiem Edelstahl ist die Mühle langlebig, robust und pflegeleicht. Mittels eines Verstellsteges unterhalb des Mahlwerkes kann der Mahlgrad individuell reguliert werden. Die Bohnen werden schonend gemahlen. Somit bleiben sämtliche Aroma- und Vitalstoffe erhalten.

Die Zassenhaus Kaffeemühle-/Espresso hat ein Fassungsvermögen von 15 g.
Garantie auf das Zassenhaus Edelstahl-Mahlwerk: 25 Jahre
Maße: Gehäuse: 4,5 cm, Breite 12 cm, Höhe 18 cm, Gewicht: 550 g

Art-Nr.: 154-064 74.95





Graef Wasserkocher WK 61, weiß

Der Wasserkocher hat innen ein doppelwandiges Edelstahlgehäuse und der äußere Behälter ist aus Acryl. Mit 360° Zentralkontakt, innen liegende Füllmengenmarkierung und Überhitzungsschutz, Deckel öffnet auf Knopfdruck, herausnehmbarer Kalkfilter, Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe, automatische Abschaltung, Lift-Off-Abschaltung, Basisstation mit Kabelaufwicklung. Füllmenge max. 1,5 Liter, Leistung 2150 Watt, Garantie 2 Jahre.

Art-Nr.: 102-198 71.60



Wasser Destilliergerät Megahome, Kunststoffbehälter

Frisches Wasser für Ihren Haushalt. Das Megahome Destilliergerät entfernt zuverlässig Schadstoffe, Kalk und Rost aus dem Leitungswasser. Kein Kistenschleppen mehr. Zum Trinken, Kochen und Reinigen, stets sofort verfügbar und dies ohne aufwendige Installation. Destillieren Sie nur Wasser aus trinkbaren Quellen. Das Destilliergerät ist gemäß §32 AlkStG ausschließlich zur Wasseraufbereitung zu nutzen. Leistung: 580 W, Gewicht: 3,4 kg, Maße: Höhe: 360 mm, Durchfluss: 1 l/h, Durchmesser: 235 mm

Art-Nr.: 005-001 250.00



Wasser Destilliergerät Megahome, Glasbehälter

Das Wasserdestilliergerät wie oben, jedoch ist im Lieferumfang eine Glaskanne beim Megahome mit Edelstahlgehäuse enthalten.

Art-Nr.: 005-002 295.00



Behälter für Megahome Destiller aus Glas

Die Glas-Auffangkanne hat ein Fassungsvermögen von 4 Litern, passend für den Destiller Megahome. Kann auch für ältere Destiller-Modelle hergenommen werden.

Art-Nr.: 011-832 58.50

Carbon-Kohlefilter für Megahome Destiller 6er-Pack

Je nach Wasserqualität und Häufigkeit der Nutzung ist der Filter zu wechseln.

Art-Nr.: 011-828 9.80

i Getreide frisch flocken

Frisch geflocktes Getreide enthält noch die wertvollen Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe des Korns. Sobald es aufgebrochen bzw. gequetscht ist, setzt ein wertmindernder Oxidationsprozess ein. In frischen Flocken bleiben die Wertstoffe weitestgehend erhalten. Auch Gewürze wie Fenchel, Kümmel oder Koriander lassen sich hervorragend mit dem Flocker verarbeiten.

Eschenfelder novia Korn-Quetsche Trichter rot

novia® Korn-Quetsche, Tischmodell Alutrichter, inkl. Zwinge.

"Bring dich in Schwung - quetsch selbst"

Mit ihr können alle Getreidesorten (außer Mais) sowie Ölsaaten, Gewürze und Hülsenfrüchte ganz einfach und flott selbst gequetscht werden. Auch für die novia wird in der Werkstatt im pfälzischen Hauenstein ausschließlich heimisches Buchenholz aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen verarbeitet. Die verwendeten Naturfarben sind es, die zunächst auffallen. Aber nicht nur das ist neu: Schöne Rändelmuttern regulieren hier bei Bedarf die Flockenstärke.

Quetschwerk: zwei nickelfreie Edelstahlwalzen, verschleißfreier Betrieb ohne Zahnräder.

Schütte: nickelfreier Edelstahl, leichte Reinigung durch offene Bauweise.

Gestell und Kurbelgriff: massives heimisches Buchenholz aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen mit Leinölfirnis (biologisch) oberflächenbehandelt.

Trichter: Aluminium, schutzeloxiert (nicht abnehmbar), naturfarben.



Art-Nr.: 115-170 179.00



Eschenfelder novia
Korn-Quetsche Trichter
blau

Art-Nr.:

115-175 179.00



Eschenfelder novia
Korn-Quetsche Trichter
grün

Art-Nr.:

115-180 179.00

Eschenfelder Kornquetsche Tischm. / Holz Nussbaum

Korn-Quetsche, Tischmodell, Holztrichter Nussbaum, inkl. Zwinge.

Trichter und Kurbelgriff sind bei dieser Korn-Quetsche aus dunklem Nussbaum. Dieses Holz ist ein "Liebhaber-Holz", denn es hebt sich deutlich von den hellen gängigen Holztonen ab. Das Kernholz ist dunkelbraun bis schwarz und setzt durch den Kontrast zum Gestell aus Buchenholz einen interessanten Akzent. Neu bei diesem Modell sind auch die Verstell-Rändelmuttern aus Edelstahl.

Quetschwerk: zwei nickelfreie Edelstahlwalzen, verschleißfreier Betrieb ohne Zahnräder. Schütte: nickelfreier Edelstahl, leichte Reinigung durch offene Bauweise. Gestell: massives heimisches Buchenholz aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen mit Leinölfirnis (biologisch) oberflächenbehandelt.

Trichter: massiver heimischer Nussbaum aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen, mit Leinölfirnis aus kbA behandelt, abnehmbar.

Maße HxBxT: 24x12x10 (ohne Kurbel)



Art-Nr.: 115-115 194.00

Eschenfelder Kornquetsche Tischm. / Holz Kernbuche

Gleiche Korn-Quetsche wie zuvor. Der Trichter sowie der Kurbelgriff sind aus Kernbuchen-Holz.



Art-Nr.: 115-113 179.00



Eschenfelder Korn-Quetsche Tischmodell Alutrichter

Das massive Buchenholz der formschönen Eschenfelder Korn-Quetschen ist aus heimischen zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen und mit biologischem Leinölfirnis behandelt. Alle Holzteile der formschönen Eschenfelder Korn-Quetschen sind aus massivem heimischen Buchenholz gefertigt und werden mit biologischem Leinölfirnis behandelt. Walzen und Schütze bestehen aus nickelfreiem Edelstahl, die Trichter aus schutzeloxiertem Aluminium. Die einfache, solide Technik ohne Zahnräder garantiert einen verschleißfreien Walzenbetrieb, zwei Flügelschrauben ermöglichen bedarfsweise eine stufenlos einstellbare Flockenstärke. Durch die offene Bauweise sind die Korn-Quetschen besonders leicht zu reinigen. Mit der Eschenfelder Korn-Quetsche können alle Getreidesorten (außer Mais) zu frischen, naturbelassenen Flocken für ein leckeres, gesundes Frühstück gequetscht werden. Nur so werden die wertvollen Inhaltsstoffe sanft aufgeschlossen und der Keimling bleibt (im Gegensatz zu gemahlenem Getreide) nahezu unverletzt. Auch Ölsaaten, wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, sogar Mohn und Gewürze können durch die Verwendung von Edelstahlwalzen verarbeitet werden – nur frisch gequetschte Körner enthalten alle Vitalstoffe und bilden so die Basis für eine schmackhafte, gesunde und zeitgemäße Ernährung. Tischmodelle werden inklusive Schraubzwinge geliefert.

Art-Nr.: 115-010 154.00



Eschenfelder Korn-Quetsche Tischmodell Holztrichter

Das massive Buchenholz der formschönen Eschenfelder Korn-Quetschen ist aus heimischen zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen und mit biologischem Leinölfirnis behandelt. Walzen und Schütze bestehen aus nickelfreiem Edelstahl, der Trichter aus Holz. Die einfache, solide Technik ohne Zahnräder garantiert einen verschleißfreien Walzenbetrieb, zwei Flügelschrauben ermöglichen bedarfsweise eine stufenlos einstellbare Flockenstärke. Durch die offene Bauweise sind die Korn-Quetschen besonders leicht zu reinigen. Mit der Eschenfelder Korn-Quetsche. Können alle Getreidesorten (außer Mais) zu frischen, naturbelassenen Flocken für ein leckeres, gesundes Frühstück gequetscht werden. Nur so werden die wertvollen Inhaltsstoffe sanft aufgeschlossen und der Keimling bleibt (im Gegensatz zu gemahlenem Getreide) nahezu unverletzt. Auch Ölsaaten, wie Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, sogar Mohn und Gewürze können durch die Verwendung von Edelstahlwalzen verarbeitet werden – nur frisch gequetschte Körner enthalten alle Vitalstoffe und bilden so die Basis für eine schmackhafte, gesunde und zeitgemäße Ernährung.

Art-Nr.: 115-110 174.00



Eschenfelder Korn-Quetsche Wandmodell Alutrichter

Nur frisch gequetschte Körner enthalten alle Vitalstoffe und bilden so die Basis für eine schmackhafte, gesunde und zeitgemäße Ernährung.

Eschenfelder Korn-Quetsche Wandmodell mit schutzeloxiertem Aluminiumtrichter - die platzsparende Alternative - mit einem Gehäuse aus massiver gedämpfter Buche sowie Walzen und Kurbel aus nickelfreiem Edelstahl. Stufenlos einstellbare Flockenstärke für Getreide wie Dinkel, Gerste, Grünkern oder Reis. Auch Gewürze, Ölsaaten oder Keimlinge werden bedarfsgerecht zerkleinert. Durch ihre offene Bauweise sind auch die Eschenfelder Wand-Kornquetschen besonders einfach zu reinigen. Die Glasschale ist im Lieferumfang enthalten.

Auch in novia Ausführung erhältlich.

Art-Nr.: 115-020 190.00



Eschenfelder Korn-Quetsche Wandmodell Holztrichter

Eschenfelder Korn-Quetsche Wandmodell, mit Holztrichter. Mit einem Gehäuse aus massivem heimischen Buchenholz, Walzen und Schütze sind aus nickelfreiem Edelstahl. Auch Gewürze, Ölsaaten oder Keimlinge können bedarfsgerecht verarbeitet werden. Durch ihre charakteristische offene Bauweise sind auch die Wandmodelle von Eschenfelder besonders einfach zu reinigen. Auch mit Nussbaumtrichter/Griff erhältlich.

Art-Nr.: 115-025 210.00



Abdeckhaube für Eschenfelder-Wandmodell

Art-Nr.:

115-022

6.50



Abdeckhaube für Eschenfelder-Tischmodell

Art-Nr.:

115-011

6.50



Haltegriff für Eschenf. Korn-Quetsche Tischmodell

Art-Nr.:

115-702

9.95



Trichterdeckel Holz für Handflocker Eschenfelder

Art-Nr.:

545-001

4.90

Müslischälchen Eschenholz 11,5 cm ø

Müslischälchen aus einheimischer Esche. Aus einem Stück aus besonders hartem und dichtem Eschenholz gedrechselt. Mit einem Durchmesser von 11,5 cm gerade richtig für die Frühstücksportion Müsli. Dekorativ auch für Nüsse oder kleine Knabberereien.

Art-Nr.: 220-115

9.90



hawos Phönix Flocker mit Stahlwalzen

Einfach locker flockig ein gesundes Müsli zubereiten? Die Phönix Hand-Flockenquetsche aus massivem Buchenholz verarbeitet alle Getreidearten zu Flocken mit wertvollen Vitaminen und Inhaltsstoffen. Die Stahlwalzen lassen sich stufenlos verstellen, die robuste Zahnradübertragung sorgt für eine leichte und reibungslose Flockung. Deckel und Tischzwinge sind im Lieferumfang enthalten. Gewicht 2,7 kg, Maße B/H/T ca. 29/20,5/15 cm.

Art-Nr.: 550-001

134.00



Anni Flockenquetsche mit Stahlwalzen

Sehr leichtes Drehen durch ein Übersetzungsgetriebe, 2 Kurbelumdrehungen ergeben eine Walzenumdrehung, daher auch von kleineren Kindern sehr leicht zu bedienen. Durch die kompakte Bauweise ist "Anni" sehr platzsparend. Die Flockenstärke ist 3-stufig verstellbar. Für jedes Getreide (nicht für Ölsaaten) geeignet. Gewicht 2,5 kg. Maße B/H/T ohne Kurbel: ca. 27,5/12/15,5 cm.

Art-Nr.: 115-500

123.00



Messerschmidt Flockenhandmühle

Die handbetriebene Flockenmühle verarbeitet alle Getreidesorten und Ölsaaten für Ihr Müsli, schonend und einfach. Auch Gewürze wie Fenchel, Kümmel oder Koriander lassen sich hervorragend verarbeiten. Weitere Vorsätze um Getreide zu mahlen oder Gemüse und Obst zu raspeln oder zu schneiden sind möglich. Ideal für Single-Haushalte und Gelegenheitsgourmets. Falls Ihr Bedarf wächst, lassen sich die Messerschmidt-Vorsätze vom Handbetrieb auch ganz einfach an einen Motorantrieb anschließen (mit Adapter auch an andere Küchenmaschinen-Motoren). Gewicht 1,8 kg. Maße H/B/T ca. 32,5/15/38 cm. Zubehör ab Seite 10.

Art-Nr.: 052-688

163.00





Duo -Steinmühle + Flocker mit Stahlwalzen

Kombinationsgerät aus Buchenholz zum Mahlen und Flocken von Getreide. Zweigeteilter Trichter, zwei getrennte Ausläufe.

Das Mahlwerk besteht aus Edelmetall/Keramik, das Flockwerk ist aus Stahl.

Zwei Zwingen zur Befestigung am Tisch sind im Lieferumfang enthalten. Gewicht 5,5 kg. Maße H/B/T ca. 34/28/31 cm, Kurbelradius 22 cm.

Art-Nr.: 115-600 235.00



Auffangbehälter rechteckig Buchenholz für Duo

Der Holzauffangbehälter ist passend für die Duo Kombimühle mit Mahl- und Flockwerk und passt genau unter den Flockauslauf. Material: naturbelassenes Buchenholz. Maße ca. H/B/T: 6,5/7,5/14cm.

Art-Nr.: 220-600 24.70



hawos El Flocko Grande

Mit seinem Edelstahl-Flockwerk und einem stabilen, formschönen Gehäuse aus Buche Multiplex sorgt hawos El Flocko Grande für einen kraftvollen Start in den Tag. Mühelos und leise verarbeitet er Hafer, Roggen, Weizen und vieles mehr zu frischen Flocken für das Frühstücksmüsli. Getreide in den Trichter einfüllen, Schale unterstellen, einschalten, fertig! Auch für den professionellen Bereich, z. B. am Frühstücksbuffet im Hotel geeignet. Flockleistung bei Hafer ca. 90 g in der Minute.

Art-Nr.: 300-285 349.00



Waldner Combi-Star - Flocken und Mahlen

Zwei auf einen Streich! Flocken und Mahlen in einem Gerät.

Getreidemühle: Industriemotor 360 W. Mahlstein selbstschärfend. Der Feinheitsgrad des Mehles ist durch Drehen des Trichters stufenlos einstellbar.

Flocker: Getriebe-Industriemotor, Quetschwerk aus 2 Edelstahlwalzen, abwaschbar. Quetschleistung: 80 g/min.

Maße: H 330 x B 280 x T 180 mm.

Testsieger im Haus & Garten Test 06/2013,

1. Testsieger sehr gut (1,4),

Im Test: 3 Kombimühlen Qualitätsurteil: 1 sehr gut, 2 gut

Art-Nr.: 100-065 645.00

Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß blau

Gehäuseteil und Trichter dieser Mohnquetsche sind komplett aus Edelstahl. Der Fuß ist hellblau lackiert, formschön und praktisch, mit Tischzwinge. Mohn, Leinsamen und andere ölhaltige Saaten werden optimal gequetscht und sind daher leichter bekömmlich. Die Mühle ist bis zu einer Tischplattenstärke von 3,5 cm zu befestigen.

Masse B/H/T: ca. 7/24/10,5 cm.

Art-Nr.: 560-100 62.90



Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß beige

Art-Nr.:

560-120 62.90



Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß rot

Art-Nr.:

560-140 62.90



Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß weiss

Art-Nr.:

560-150 62.90



-Mohnmühle, Gehäuse / Trichter Edelstahl, Fuß grau

Art-Nr.:

560-160 62.90

-Jupiter Bio-Mühle 562

Die Ganzmetall-Mühle aus hochwertigem Leichtmetall mit Jupiter-Mahlssystem. Sie ist schmal, kompakt gebaut und sehr einfach zu bedienen. Stufenlose Feineinstellung mit Markierung. Geeignet für alle Getreidesorten sowie kleinere Mengen an ölhaltigen Saaten, wie z. B. Mohn und Leinsamen. Natürlich ist sie leicht zu reinigen. Ideal für alle, die frisch gemahlenes Mehl genießen und auf das Mahlen von ölhaltigen Saaten nicht verzichten wollen. Gewicht 1,5 kg. Maße: H/B/T ca. 19,5/6/16 cm.

Art-Nr.: 562-010 119.95



Messerschmidt Handmühle Stahlmahlwerk

Handbetriebene Getreidemühle mit Stahlmahlwerk mahlt Ihr Getreide und Ölsaaten - sowie Gewürze, individuell in der gewünschten Feinheit einstellbar. Weitere Vorsätze wie Flocker oder Frischkosttraffel sind möglich. Ideal für Single-Haushalte und Gelegenheitsgourmets. Falls Ihr Bedarf wächst, lassen sich die Messerschmidt-Vorsätze vom Handbetrieb auch ganz einfach an einen Motorantrieb anschließen (mit Adapter auch an andere Küchenmaschinen-Motoren). Gewicht 1,6 kg. Maße H/B/T ca. 35,5/14/38,5 cm.

Art-Nr.: 052-001 136.00





Zassenhaus Handmühle 190 BU

Kornmühle aus Buchenholz natur mit einer Schublade. Die Zassenhaus-Mühlen sind mit einem Präzisions-Stahlmahlwerk mit patentierter Grob-/Feineinstellung ausgestattet. Gewicht 1,2 kg, Maße HIBIT ca. 20/25,5/15 cm.

Art-Nr.: 190-000 89.95



Kornkraft Pfeffermühle

Die Pfeffermühle hat ein Naturkorund-Steinmahlwerk. Mit diesem Steinmahlwerk erhalten Sie flockig gemahlene Pfeffer. Dadurch entfaltet sich das Aroma des Pfeffers besonders gut. Die Mühle hat eine sehr gute Mahlleistung. Das Gehäuse ist im Buchenholz-Design mit biologischem Auro-Bienenwachs Balsam behandelt. Die Trichterfüllmenge beinhaltet 150 Gramm. Die Mühle hat eine Höhe von 28,5 cm, der Mühlen Ø ist 7 cm, Kurbelradius: 11 cm, Garantie: 5 Jahre

Art-Nr.: 310-115 59.00



-Zassenhaus Gewürzmühle Frankfurt 24 cm Buche

Pfeffer- und Salzmühle aus Buchenholz mit Keramikmahlwerk.
Das original Zassenhaus-Mahlwerk aus deutscher Hochleistungs-Keramik bietet dank des patentierten Mahlwerkbaus viele Vorteile:

- es ist härter als Stahl und absolut verschleiß- und korrosionsfrei
- es ist 6-fach einstellbar, von pulverfein (1) bis grob gemörsert (6)
- der Mahlgrad bleibt auch beim Nachfüllen exakt erhalten und ist jederzeit auf der Skala ablesbar. Maße H: ca. 24 cm, Ø 6 cm. 25 Jahre Garantie auf das Präzisionsmahlwerk.

Art-Nr.: 021-318 39.95



hawos Handmühle Molere in Buche

hawos Handmühle Molere, gefertigt aus massivem Buchenholz, mit dem bewährten Mahlstein aus Korund/Keramik sorgt mit jeder Umdrehung für frisches Mehl oder Schrot. Ob für das tägliche Frischkornmüsli, Brötchen, Bratlinge oder zum Andicken von Soßen, kurzum – für alles, wozu man frisches Mehl nutzen kann. Neben sortenreinen Getreidekörnern können auch verschiedene Getreidearten gemischt und verarbeitet werden. Die praktische Glasschale mit Deckel sowie zwei Tischzwingen für eine Tischplattenstärke bis zu 5 cm sind im Lieferumfang enthalten. Maße LIBIH ca. 15/12/25,5 cm.

Art-Nr.: 310-700 174.00



hawos Handmühle Molere Buche Multiplex

Gleiche Handmühle wie zuvor, jedoch in Buchen-Multiplex Ausfertigung!

Art-Nr.: 310-702 174.00

i Wissenswertes zur Diamant Handmühle

Die starke Handmühle Diamant mit Stahlmahlwerk erlaubt den Einsatz unabhängig vom Stromnetz. Wenn es nicht nur grobes Schrot für das Frühstücks-Müsli sein soll, sondern auch größere Mengen an frisch gemahlenem Mehl gefordert werden, ist diese Handmühle die richtige Wahl. Die Mahlleistung liegt ganz in Ihrer Hand.

Diamant Handmühle D 525 mit Stahlscheiben

Die Getreidemühle für besonders hohe Ansprüche. Das Gehäuse und der Trichter sind aus Stahlguß und grün lackiert. Der Kubelgriff ist aus Buchenholz. Das Schwungrad hat eine Rille für einen Motorantrieb mittels Keilriemen. Die Mahlscheiben in der Grundausrüstung sind die mittlere Ausführung 14/15 aus Stahl und somit für vielerlei Getreidearten und ölhaltiges Mahlgut geeignet. Als Zubehör sind ein Stahlscheiben-Paar fein 14a/15a oder Stahlscheiben -Paar grob 16/17 lieferbar. Abmessung: L/B/H ca. 44/42/32 cm, Gewicht 22kg.

Art-Nr.: 525-010 899.00



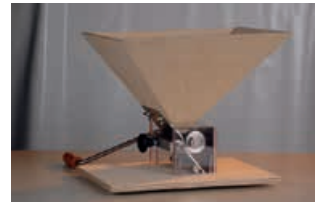
i Wissenswertes zu den Mahlmühen

Macht Bierbrauen zu Ihrem Lieblingshobby. Selbst gebraut und frisch gezapft - so schmeckt Bier am besten. Und es ist so einfach! Mit der Eschenfelder Malz-Quetsche schaffen Sie die Grundlage für Ihr eigenes Bier.

Eschenfelder Malzmühle mit Holztrichter

Zum Zerkleinern von Gersten- oder Roggenmalz für die eigene kleine "Hausbrauerei". Antrieb mit Handkurbel, inkl. Adapter für Bohrmaschine oder Akkuschauber. Zur Herstellung von Haferflocken kann gereinigter Hafer in größeren Mengen als Pferdefutter gequetscht werden. Mit Edelstahlwalzen 12 cm, Mahlstärke einstellbar. Holztrichter, Trichtervolumen für ca. 7 Liter für ca. 4 kg Malz/Hafer ausgelegt.

Art-Nr.: 115-142 279.00



-Eschenfelder Malzmühle light mit Holztrichter

Zum Zerkleinern von Gersten- oder Roggenmalz für die eigene kleine "Hausbrauerei". Antrieb mit Handkurbel, inkl. Adapter für Bohrmaschine oder Akkuschauber. Zur Herstellung von Haferflocken kann gereinigter Hafer in größeren Mengen als Pferdefutter gequetscht werden. Mit Edelstahlwalzen 8 cm, Mahlstärke einstellbar. Holztrichter, Trichtervolumen ca. 3,4 Liter für ca. 2 kg Malz/Hafer ausgelegt.

Art-Nr.: 115-152 125.00



-Eschenfelder Malzmühle light Kunststofftrichter

Wie oben, jedoch mit Kunststofftrichter für ca. 2 kg Malz/Hafer ausgestattet.

Art-Nr.: 115-162 125.00



i Wissenswertes

Die starke Handmühle wie zum Beispiel hawos Rotare mit Steinmahlwerk erlaubt den Einsatz unabhängig vom Stromnetz. Wenn es nicht nur grobes Schrot für das Frühstücks-Müsli sein soll, sondern auch größere Mengen an frisch gemahlenem Mehl gefordert werden, ist diese Handmühle die richtige Wahl. Die Mahlleistung liegt ganz in Ihrer Hand. Umrüsten von handbetrieben auf Elektroantrieb - mit hawos Rotare überall und jederzeit möglich. Nicht nur durch Muskelkraft, durch Anstecken des Motorteils kann die Rotare auch elektrisch angetrieben werden. hawos hat hierfür einen 45-Watt-Motor gewählt, da dieser auch mittels eines Spannungswandlers von einer Autobatterie oder durch Solarenergie angetrieben werden kann. Es können so auch unabhängig vom Stromnetz größere Mengen Getreide verarbeitet werden. Den Antrieb durch ein Trimmerad haben wir erstmals auf der BioFach-Messe 2011 vorgestellt. Viele Besucher haben es selbst ausprobiert und waren begeistert!



hawos Handmühle Rotare

Die starke Handmühle für sanftes Mahlen.

Unabhängig vom Strom und damit an jedem Ort der Welt einsetzbar ist die Handmühle Rotare. Der 3-fach übersetzte Kettenantrieb sorgt in Verbindung mit den 125 mm großen Mahlsteinen ohne großen Kraftaufwand für lockeres und feines Mehl. Das Gehäuse ist aus strapazierfähigem Multiplex in Buche gefertigt, die einfache Bedienung und die soliden Bedienelemente machen sie zum Star für all diejenigen, die gerne unabhängig bleiben möchten. Sie ermöglicht ebenso einen Einsatz im Kindergarten genauso wie bei sozialen Projekten in Dritte-Welt-Ländern.

Art-Nr.: 310-500 750.00

i Wissenswertes

Umrüsten von handbetrieben auf Elektroantrieb - mit hawos Rotare überall und jederzeit möglich. Nicht nur durch Muskelkraft, durch Anstecken des Motorteils kann die Rotare auch elektrisch angetrieben werden. hawos hat hierfür einen 45-Watt-Motor gewählt, da dieser auch mittels eines Spannungswandlers von einer Autobatterie oder durch Solarenergie angetrieben werden kann. Es können so auch unabhängig vom Stromnetz größere Mengen Getreide verarbeitet werden. Den Antrieb durch ein Trimmerad haben wir erstmals auf der BioFach-Messe 2011 vorgestellt. Viele Besucher haben es selbst ausprobiert und waren begeistert!



Riemenscheibe für hawos Handmühle Rotare

Die Riemenscheibe dient zum Umbau auf freie Antriebe.

Mit einem Keilriemen kann man dann die Mühle z.B. mit Elektro/ Benzinmotoren, Windräder, Wasserräder, etc. antreiben.

Art-Nr.: 310-505 40.00



Elektroantrieb für hawos Rotare

Umrüsten von handbetrieben auf Elektroantrieb - mit hawos Rotare überall und jederzeit möglich. Durch Anstecken des Niedrig-Watt-Motorteils kann die Rotare an das Stromnetz mit 230 Volt angeschlossen werden.

Mit nur wenigen Handgriffen wird die Kurbel durch eine Riemenscheibe ersetzt und das Motorgehäuse befestigt. Lieferumfang nur der Elektroantrieb!
Motorleistung: 45 Watt

Art-Nr.: 310-515 415.00



hawos Routine, die Tretmühle

hawos Tretmühle Routine - Gesunde Mahlzeiten mit eigener Fitness produzieren!, Mühle auf den Boden stellen, bequemen Stuhl oder Sessel dazu - und los geht's.

Dabei entspannt Zeitung lesen, am PC arbeiten oder Fernsehen. Stufenlose Einstellung des Mahlgrades von fein bis grob, optimal geeignet für alle trockenen Getreidearten.

Die Tretmühle ist gefertigt aus robustem Buche-Multiplex mit den bewährten hawos-Mahlsteinen aus Korund/Keramik mit einem Ø von 125 mm. Die Pedale sind in der Länge 3-fach verstellbar und treiben durch die 2-fach gelagerte Kurbelwelle eine Industriekette an. Das ist solide Qualität und Haltbarkeit pur.

Art-Nr.: 310-710 985.00

i Handmühlen von Kornkraft

Getreide von Hand mahlen ist kinderleicht., denn die Kurbeln der Kornkraft Getreidemühlen sind kugel- bzw. gleitgelagert und somit äußerst leichtgängig. Die Gehäuse sind je nach Modell aus einheimischem Lärchenholz oder Buchenholz gefertigt und mit natürlichem Bienenwachs Balsam behandelt. Das Herz jeder Mühle ist ein robustes Mahlwerk aus Naxos-Basalt in Magnesit-Salz-Bindung. Ausgereifte Technik, hochwertige Materialien und solide Verarbeitung zeichnen diese Handmühlen aus.

Kornkraft Vagabund classic

Ob als Zweit- oder als Einstiegs-mühle, ob im Rucksack oder in der Aktentasche - die kommt mit. Für Müsli oder auch mal für feines Mehl hält das kleine Energiebündel jedem Test stand und mahlt alle Getreidesorten - außer Mais - im Handumdrehen. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide.

Gehäuse: Buche, Oberfläche: Mit natürlichem Auro-Bienenwachs Balsam behandelt. Leistung: Grob: 90 Gramm Weizen/Minute (entspricht zwei Portionen Müsli), Fein: 30 Gramm Weizen / Minute, Füllmenge: 150 Gramm

Maße: Höhe: 35 cm, Durchmesser: 7,5 cm, Kurbelradius: 11 cm, Gewicht: 650 Gramm, Garantie: 10 Jahre.

Art-Nr.: 310-101 69.00



Kornkraft Vagabund bunt

Wie Vagabund classic, jedoch mit 3 farbigen Rillen am Mehlbehälter und einer farbigen Rille am Kurbelknopf.

Art-Nr.: 310-111 75.00



Kornkraft Fabula

Ob für Müsli oder für feines Mehl, je nach Bedarf ermöglicht die Mühle bequemes Mahlen, auch im Sitzen - die Mühle liegt stabil in der Hand. Sie mahlt alle Getreidesorten außer Mais. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Leistung: Grob: 90 Gramm Weizen/Minute (entspricht zwei Portionen Müsli), Fein: 30 Gramm Weizen/Minute, Füllmenge: 270 Gramm, Maße: Höhe: 37 cm, Durchmesser: 87 mm, Kurbelradius: 12 cm, Gewicht: 900 Gramm. Garantie 10 Jahre.

Art-Nr.: 310-100 89.00



Tischbefestigung Kornkraft Fabula

Die Tischbefestigung aus Buche zur Kornkraft Fabula wird am Tisch mittels einer Zwinge montiert. Die Mühle kann durch Lösen der Klemmschraube entnommen werden, so können Sie auch jederzeit ohne Tischbefestigung mahlen. Maße LIBIH ca. 17,5/14/2,5 cm.

Art-Nr.: 310-110 29.50



Kornkraft Farina

Auch Kinder mahlen gern Getreide von Hand, Handmahlen ist kinderleicht. In vielen Kindergärten wird die Farina seit Jahren benutzt. Leistungsstark, standfest und individuell einstellbar. Mahlleistung: Grob: 90 Gramm Weizen pro Minute, Fein: 35 Gramm Weizen pro Minute. Trichterinhalt: 450g, Höhe: 34 cm, Gewicht: 1800 g, Garantie: 10 Jahre.

Art-Nr.: 310-200 137.00





Kornkraft Mia Mola

Kleine Mühle - große Wirkung! Mit Hilfe der beiden kräftigen Tischklammern lässt sich die Mühle sicher an Tischplatten bis 5 cm Stärke befestigen. Durch die speziell geformten sehr leichtgängigen Kornkraft-Mahlsteine erreichen Sie eine überdurchschnittlich hohe Drehfrequenz. Diese ermöglicht Ihnen ein entspanntes Mahlen - auch über längere Zeit und somit auch für größere Mengen.

*Mahlgut: Aller Getreidearten außer Mais. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Mahlleistung: Feinmehl 50 g/Minute - Müslischrot 100 g/Minute - 10 Jahre Garantie
Abmessungen: L/B/H 18 x 24 x 32 cm (Mit Kurbel zur Seite)*

Art-Nr.: 310-260 150.00



Kornkraft Toscana

Toscana, die Starke. Sie ist der Turbo unter den Handmühlen. Ob feines Mehl oder Müslischrot - mit der Toscana mahlen Sie leicht auch größere Mengen. Sie mahlt alle Getreidesorten außer Mais. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Leistung: Grob: 120 Gramm Weizen/Minute (entspricht drei Portionen Müsli), Fein: 60 Gramm Weizen/Minute, Mahlfeinheit: Stufenlos einstellbar von Müsli bis mehlflein, Füllmenge: 600 Gramm, Maße: Korpus H x B x T: 23,5 x 22,5 x 23,5 cm, Kurbelradius: 20,5 cm, Gewicht: 4 kg. Zubehör: Inklusiv 2 Tischhalter zur sicheren Montage auf Arbeitsflächen bis 4,5 cm Stärke. Garantie: 10 Jahre.

Art-Nr.: 310-300 229.00



Kornkraft Terra-Luna, die Kugelmühle

Ohne Ecken und Kanten kommt sie aus - und einem Planeten gleich dreht sich der Kurbelknauf um den streichelglatten Korpus aus Buchenholz. Sie mahlt alle Getreidesorten außer Mais. Ölsaaten nur unter Beimischung von Getreide. Leistung: Grob: 110 Gramm Weizen/Minute (entspricht drei Portionen Müsli), Fein: 50 Gramm Weizen/Minute. Füllmenge: 400 Gramm. Maße: Korpus: 16,5 cm, Gesamthöhe: 30,5 cm Oberkante Kurbel, Stellfläche: 24,5 x 20,5 cm, Kurbelradius: 20 cm, Gewicht: 2,5 kg. Garantie: 10 Jahre, Zubehör: Inklusiv zwei Tischhalter zur sicheren Montage auf Arbeitsflächen bis 5 cm Stärke.

Art-Nr.: 310-280 199.00



Kornkraft Mulino

Kraftvoll, flüsterleise und ohne viel Raum zu beanspruchen, macht sich die Mulino ans tägliche (Mahl-) Werk. Sie mahlt mühelos alle Getreidesorten außer Mais direkt in die kleine Schublade. Ölsaaten bitte nur unter Beimischung von Getreide. Leistung: Grob: 90 Gramm Weizen pro Minute (entspricht zweieinhalb Portionen Müsli), Fein: 35 Gramm Weizen pro Minute, Füllmenge: 200 Gramm, Gehäuse: Buche; Gut gemacht: Die geräumige Schublade fängt Ihr Mahlgut vollständig auf, die Lade lässt sich leicht entnehmen. Gleichzeitig wird sie von zwei Federn gesichert, wenn Sie die Mühle schräg oder senkrecht halten. Ergonomisch gerundete Seiten erleichtern das Mahlen im Sitzen. Und wenn Ihre Mühle steht, schützen die Filzgleiter an der Unterseite, was Ihnen lieb und wert ist. Maße: 24,5 x 15,5 x 15,5 cm (ohne Kurbel), Kurbelradius: 11,6 cm, Gewicht: 1,4 kg. Zubehör: Zwei zusätzlich lieferbare Tischhalterungen zur sicheren Montage auf Arbeitsplatten. Garantie: 10 Jahre.

Art-Nr.: 190-100 129.00



Zwingenset für Kornkraft Mulino + Toscana, klein

Mit dem Zwingenset kann die Mulino sicher und einfach am Tisch befestigt werden.

Art-Nr.: 190-101 9.60

Kornkraft Mulino + 2 Zwingen

Die Kornkraft Mulino und das Zwingenset. Zusammen im Kombi-Paket zum Vorteilspreis.

Art-Nr.: 190-102 136.00

i Kombinationsgeräte

Mahlen, Reiben, Raspeln, Pressen, welcher Antrieb ist der richtige? Ob für den Rohkostvorsatz mit verschiedenen Trommeln, Getreide-Mahlvorsatz, Fleischwolf oder Pressvorsatz gibt es verschiedene Möglichkeiten des Antriebes. Der wohl bekannteste ist der Jupiter-Motorblock, seit Jahrzehnten bewährt und praktisch. Mit einem Handgriff sind die verschiedenen Vorsätze austauschbar. Sie suchen eine vollwertige Küchenmaschine, bei der man außerdem auch einen Rührschüssel oder einen Mixer anschließen kann? Dann ist der Culina-Motor der richtige, praktisch und vielseitig einsetzbar. Die handbetriebene Version mit dem Holzbrett und der Kurbel bietet sich überall dann an, wenn ohne Strom gearbeitet werden soll. Alle diese Antriebe gibt es als Einzelteile zum selbst kombinieren und mit dem Zubehör auf den nächsten Seiten.

Jupiter Motorblock Typ 862, schwarz, 200 Watt

Der Motorantrieb ist die Basis für Gemüsewolf, Raffel und Co.
Einfach den passenden Vorsatz wählen, aufstecken und frisch genießen.
Ideal auch für kleinere und mittelgroße Mengen, Energiesparend, Dauerlauffest, Wartungsfrei
Der Antrieb hat austauschbare Blenden in Weiß, Rot, Anthrazit
Mit einem aufsteckbarem Timer, praktischem Tragegriff und einem sicheren 3-Stufen Bedienfeld.
Leistung: 200 Watt / 230 Volt, Maße: H x B x T: 26 x 15 x 22 cm

Art-Nr.: 862-160 129.00



Rohkostvorsatz mit Trommel 1, 2, 3 schwarz

Passend zum neuen Jupiter Motorblock - der neue schwarze Rohkostvorsatz mit 3 Trommeln. Im Lieferumfang enthalten: Trommel 1, 2 und 3 (Bircher-Benner, grobe Raspel und Scheibentrommel)

Art-Nr.: 862-360 74.95



Culina (MaxiMahl) Motorblock, 480 Watt

Der Motor ist stufenlos und hat einen Momentschalter für Kraftantrieb (max. Stufe 1 = 140 U/min.) und Schnellantrieb (max. Stufe 8 = 17.900 U/min.)
Der Motor schafft auch größere Haushaltsmengen völlig problemlos. Geeignet für eine Vielzahl von Aufsätzen: Getreidemahlvorsatz, Knet- und Rührwerk, Mixer, Zitruspresse, Fleischwolf und vieles mehr.

Art-Nr.: 485-009 229.00



Handantrieb-Set für Mess. Vorsätze

Die ideale Ergänzung für alle Messerschmidt-Vorsätze. Auch ohne Strom können Sie mahlen, flocken, raspeln, reiben. Holzbrett am Tisch anklammern - und los geht's.

Art-Nr.: 052-010 65.00



Zubehör für die Antriebe

Durch die vielen Vorsatzmöglichkeiten sind die Motore Jupiter 862 und Culina beinahe für jeden Bedarf einsetzbar. Nicht nur die Mahlwerke zur Herstellung von Mehl oder Schrot, auch der Flockenbar-Vorsatz für die täglichen Frühstücksflocken sind aus vielen Haushalten nicht mehr wegzudenken. Mit dem Rohkostvorsatz mit 3 Trommeln im Set zum Raspeln von grobem, feinem oder in Scheiben geschnittenem Obst und Gemüse oder auch den Zusatztrommeln, extrafein für Nüsse und Käse, Stifteltrommel und Kronenreibtrommel für Kartoffelmus gelangen dekorative Rohkostsalate einfach und schnell. Der Fleisch-/Gemüsewolfvorsatz in Verbindung mit dem regulierbaren Pressvorsatz sorgt für selbst gemachten Ketchup aus Tomaten ebenso wie für Mus und Säfte aus weichen Früchten oder Beeren.



Messerschmidt Stahlmahlvorsatz

Art-Nr.:

057-701

98.00

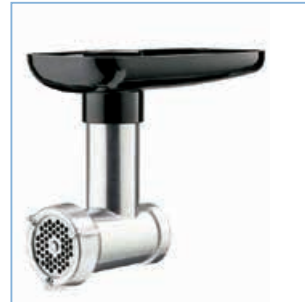


Messerschmidt Flockenbar-Vorsatz

Art-Nr.:

057-688

98.00



Fleischwolf-/Gemüsewolfvorsatz Gr. 5 schwarz Jup.

Art-Nr.:

862-260

69.90



Rohkostvorsatz mit Trommel 1, 2, 3

Art-Nr.:

862-300

65.00



Rohkostvorsatz - METALL - mit 3 Trommeln

Art-Nr.:

062-030

119.00



Rohkostvorsatz mit Trommel 1, 2, 3 schwarz

Art-Nr.:

862-360

74.95



Rohkostvorsatz - METALL - Direkt an Kitchenaid

Art-Nr.:

062-040

129.00



Trommelset mit Trommeln 4, 5 und 6

Art-Nr.:

062-003

52.00



Extrafeine Trommel (4) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:

862-304

19.25



Stiftel-Trommel (5) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:

862-305

19.25



Kartoffel-Trommel (6) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:

862-306

19.25

hawos Kornmühlen

10
JAHRE

Garantie



hawos.

Starke Mühlen - feines Mehl

Der Name hawos steht seit jeher für Haushalts-Getreidemühlen in handwerklicher Perfektion. Hochwertige Materialien, präzise Verarbeitung und höchste Sicherheitsstandards garantieren optimalen Mahlkomfort. Das beim Mühlenbau verarbeitete Holz stammt vorwiegend aus zertifizierter, nachhaltiger Waldbewirtschaftung. Extrem widerstandsfähige und langlebige Mahlsteine aus einer Mischung von Korund und Keramik erzielen feinstes Mehl ebenso wie groben Schrot, auch aus Mais oder Amaranth.

Qualität, Sicherheit und Langlebigkeit sind ein wichtiger Bestandteil der hawos-Mühlen und finden sich zum Beispiel im Ein- und Ausschalter mit Überlastschutz ebenso wie in den besonders starken und robusten Motoren - selbstverständlich bei allen hawos-Mühlen, von der Einsteiger-Mühle Easy bis zur Gewerbemühle Pegasus.

hawos Mühlen sind auf Wunsch auch mit Mais oder Reis eingemahlen lieferbar, zum Beispiel bei Unverträglichkeit von Gluten oder anderen Getreide-Allergien. Bitte geben Sie dies bei der Bestellung an.



hawos Easy mit 360 Watt

Kleine Mühle, große Leistung: Easy mahlt wie eine große sogar Mais oder Amaranth. Besonders einfach zu bedienen, macht die Easy ihrem Namen alle Ehre: Je nach Einstellung produziert sie 100 g Mehl bis 250 g grobes Schrot in der Minute - und das mit nur einem Griff; denn das Handrad sorgt für die stufenlose Einstellung des Mahlgrads. Robuste Mahlsteine, 70 mm ø, Korund/ Keramik, Selbstnachscharfend. Motorleistung: 360 Watt - Maße: H 330 x B 150 x T 150 mm.

*Haus & Garten Test 02/2012, Testurteil gut 1,8,
5 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 2 x Gut, 1 x Ausreichend
TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010, Testurteil gut 85,3%,
8 Mühlen im Test: 1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend*

Art-Nr.: 300-225 259.00



hawos Oktini

Acht Ecken - acht gute Gründe!

- 1 Massives Gehäuse aus offenporig geölter massiver Buche
 - 2 Aufregendes Design - ein Blickfang für Jahrzehnte
 - 3 Kinderleichte Einhandbedienung
 - 4 Robuster und leistungsstarker Industriemotor
 - 5 Korund-Keramik-Mahlwerk mit 70 mm Durchmesser
 - 6 Gute Mahlleistung bei niedriger Geräuschentwicklung
 - 7 Extrem solide Verarbeitung aller Teile
 - 8 Zehn Jahre Garantie und exzellenter Service.
- Motorleistung: 360 Watt - Maße: H 335 x B 190 x T 190 mm

*Haus & Garten Test 02/2012, Testurteil gut 1,7,
5 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 2 x Gut, 1 x Ausreichend
TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010, Testurteil gut 91,7%,
8 Mühlen im Test: 1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend*

Art-Nr.: 300-700 329.00



Mehlauffangbehälter mit Rundausschnitt Compact

Alles im Blick durch den transparenten Auffangbehälter aus schlagfestem Makrolon®. Die Form passt sich optimal an hawos Easy oder Oktini an, standfest, perfekt in Höhe und Breite.

*Maße: B/T/H ca. 13,5/19,5/20 cm
Füllhöhe für Mahlgut: ca. 12,5 cm.*

Art-Nr.: 765-048 29.00

TESTMAGAZIN • URTEIL	
Hawos easy	
GUT	85,3 %
8 Körnmühlen im Test* Heft 03/2010	
1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend	

TESTURTEIL	
Haus & Garten Test 2.2012 <small>www.hausgarten-test.de</small>	(1,8) gut
	Hawos Easy
5 Mühlen im Test - 2 x Sehr Gut, 2 x Gut, 1 x Ausreichend	

TESTMAGAZIN • URTEIL	
Hawos Oktini	
GUT	91,7 %
8 Körnmühlen im Test* Heft 03/2010	
1 x Sehr gut, 6 x Gut, 1 x Befriedigend	

TESTURTEIL	
Haus & Garten Test 2.2012 <small>www.hausgarten-test.de</small>	(1,7) gut
	Hawos Oktini
5 Mühlen im Test - 2 x Sehr Gut, 2 x Gut, 1 x Ausreichend	

i hawos Mühlen in Vollholz

Designermühle mit Kanten und Rundungen. Aus jedem Blickwinkel präsentiert sich die Oktagon neu, stets beleben Licht und Schatten auf den Gehäuseseiten die Maserung der Oberfläche aus massiver Buche. Mal hell leuchtend, daneben schattig-samtig. Das Zusammenspiel von eckigen und runden Elementen schafft ein spannendes und gleichwohl harmonisches Design.

Der Klassiker in quadratischem Grundformat, ausgestattet mit robuster Modultechnik. In handwerklicher Perfektion entsteht in vielen Arbeitsschritten das Gehäuse aus massivem Buchenholz; die lebendige, individuelle Maserung wird nach dem letzten Schliff durch Leinölfirnis unterstrichen.

Ihre hohen Leistungen, einfache Verstellbarkeit und das elastisch gelagerte Mahlwerk machen sie zu einem sehr leisen Helfer in jeder Küche.

hawos Oktagon 1

Buchstäblich vielseitig, setzt hawos Oktagon nicht nur optische Maßstäbe. Leise und kraftvoll erfüllt diese Mühle aus massiver Buche höchste Ansprüche.

Oktagon 1: Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min

Robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, selbstdnachschärfend

Motorleistung: 360 Watt - Maße: H 410 x B 200 x T 200 mm

TESTMAGAZIN-Urteil 03/2010, 1. Testsieger sehr gut (92,4%)

Im Test: 8 Körnmühlen Qualitätsurteil: 1 sehr gut, 6 gut, 1 befriedigend

Art-Nr.: 300-800 399.00



hawos Oktagon 2

Wie Oktagon 1, jedoch Mahlleistung ca. 220 g feines Vollkornmehl in der Minute

Motorleistung: 600 Watt

Maße: H 450 x B 200 x T 200 mm

Testmagazin 9/2015, Testsieger! 8 Mühlen im Test: 1 x sehr gut, 7 x gut

Haus & Garten Test 06/2013, Testurteil gut 1,8, 6 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 4 x gut

Art-Nr.: 300-840 499.00



hawos Mühle 1

Meisterliche und hochwertige Massivholzverarbeitung machen hawos M1 und M2 zu langlebigen Mühlen mit höchstem Mahlkomfort und leistungsstarkem Innenleben: Das modulare Gehäuse mit bewährten, robusten Materialien entspricht hochwertiger hawos-Mühlentechnik; massives, mit Leinölfirnis behandeltes Buchenholz sorgt für einen glänzenden Auftritt in jeder Küche.

Mühle 1: Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min.

Robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, selbstdnachschärfend.

Motorleistung: 360 Watt - Maße: H 385 x B 210 x T 210 mm

Art-Nr.: 300-250 359.00



hawos Mühle 2

Wie Mühle 1, jedoch Mahlleistung 220 g feines Vollkornmehl in der Minute.

Motorleistung: 600 Watt.

Maße: H 450 x B 210 x T 210 mm

Testmagazin 9/2015, 8 Mühlen im Test: 1 x sehr gut, 7 x gut

Haus & Garten Test 06/2013, Testurteil gut 1,5,

6 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 4 x gut

Art-Nr.: 300-350 459.00



i **hawos Mühlen in Multiplex**

Echte Klassiker in quadratischem Grundformat, ausgestattet mit robuster Modultechnik. Die Mühlen sind aus Buchen-Multiplex oder aus Birken-Multiplex. Das Gehäuse aus besonders stabilen Multiplex-Platten, die dank spezieller Verleimung selbst großen Temperaturschwankungen in der Küche standhalten. Für alle die zwar am Preis, jedoch nicht an Qualität und Optik sparen wollen. Ihre hohe Leistungen, einfache Verstellbarkeit und das elastisch gelagerte Mahlwerk machen sie zu einem sehr leisen Helfer in jeder Küche.



hawos Queen 1

Queen aus Buche-Multiplex ist ein echter Klassiker für alle, die zwar am Preis, jedoch nicht an Qualität und Optik sparen wollen. In Modultechnik konstruiert und in zwei Größen erhältlich, besteht das Gehäuse aus besonders stabilen Multiplex-Platten, die dank spezieller Verleimung selbst großen Temperaturschwankungen in der Küche standhalten. Auch die Mahlkammer aus lebensmittelechtem, hygienischem Kunststoff entspricht höchsten Qualitätsansprüchen. Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min. Robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, selbstnachscharfend, Motorleistung: 360 Watt. Maße: H 385 x B 210 x T 210 mm

Art-Nr.: 300-245 299.00



hawos Queen 2

Wie Queen 1, jedoch mit einer Mahlleistung von ca. 220 g feines Vollkornmehl in der Minute. Motorleistung: 600 Watt. Maße: H 450 x B 210 x T 210 mm

Testmagazin 9/2015, 8 Mühlen im Test: 1 x sehr gut, 7 x gut
Haus & Garten Test 06/2013
Testurteil gut 1,8,
6 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 4 x Gut

Art-Nr.: 300-345 379.00



hawos Billy 100

Billy aus Birke-Multiplex ist ein echter Klassiker für alle, die zwar am Preis, jedoch nicht an Qualität sparen wollen. In Modultechnik konstruiert und in zwei Größen erhältlich, besteht das Gehäuse aus besonders stabilen Multiplex-Platten, die dank spezieller Verleimung selbst großen Temperaturschwankungen in der Küche standhalten. Auch die Mahlkammer aus lebensmittelechtem, hygienischem Kunststoff entspricht höchsten Qualitätsansprüchen. Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min. Robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, selbstnachscharfend, Motorleistung: 360 Watt. Maße: H 385 x B 210 x T 210 mm

Art-Nr.: 300-249 284.00



hawos Billy 200

Wie Billy 1, jedoch mit einer Mahlleistung von ca. 220 g feines Vollkornmehl in der Minute. Motorleistung: 600 Watt. Maße: H 450 x B 210 x T 210 mm

Haus & Garten Test 06/2013
Testurteil gut 1,7,
6 Mühlen im Test: 2 x Sehr gut, 4 x Gut

Art-Nr.: 300-349 364.00



6 Mühlen im Test - 2 x Sehr Gut, 4 x Gut



6 Mühlen im Test - 2 x Sehr Gut, 4 x Gut

i Wissenswertes zur Novum

Transluzentes Design für die moderne Küche: Aus dem Hightech-Kunststoff Makrolon gefertigt, vereint Novum Leistung und Leichtigkeit in einer Mühle. In sechs unterschiedlichen Farben erhältlich, ergänzt Novum jede Küche um ein individuelles Highlight. Mahlleistung bei Einstellung "fein": ca. 125 g/min. robuste Mahlsteine, 100 mm ø, Korund/Keramik, Selbstnachscharfend

Motorleistung: 360 Watt. Maße: H 380 x B 200 x T 200 mm ø *Die Auffangschüssel ist im Lieferumfang enthalten.
 Testsieger im Mühlentest der Zeitschrift "Haus und Garten" Ausgabe 2/2012.



hawos Novum grün/
weiß*

Art-Nr.:

300-230 289.00



hawos Novum lila/
weiß*

Art-Nr.:

300-229 289.00



hawos Novum weiß*

Art-Nr.:

300-228 289.00



hawos Novum blau/
weiß*

Art-Nr.:

300-233 289.00



hawos Novum rot/
weiß*

Art-Nr.:

300-236 289.00



hawos Novum orange/
weiß*

Art-Nr.:

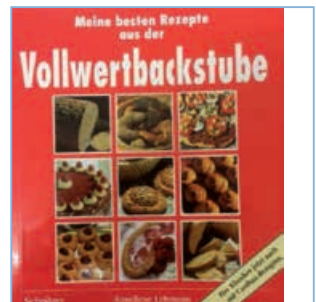
300-235 289.00



Weber, Gut Brot will
Weile haben

Art-Nr.:

002-210 24.00*



-Lehmann, Vollwert-
backstube

Art-Nr.:

001-320 19.90*

i Waldner Mühlen

Ob Öffnen oder Schließen, Mahlen oder Einstellen: die Mühlen der Firma Waldner biotech sind kinderleicht zu bedienen. Alle Haushalts- und Gewerbemühlen lassen sich stufenlos einstellen. Das Gehäuse wird ausschließlich aus massivem, heimischen Holz gefertigt. Das bringt einen wohltuenden Duft in Ihre Küche und wirkt gesundheitsfördernd und antibakteriell. Das Herz der Mühlen, zwei Mahlsteine aus einem Gemisch aus Edelkorund und Keramik (extrem robust, selbstschärfend und lebensmittelsauber), garantiert je nach Einstellung feinstes lockeres Mehl, Grieß oder groben Schrot.

Waldner Combi-Star - Flocken und Mahlen

So zahlt sich mahlen doppelt aus. Getreide mahlen oder Getreide flocken? Beides! COMBI STAR aus Zirbenholz vereint zwei Geräte in einem. Einfach auf Knopfdruck. Der große Küchenstar im Kleinformat. Auch zum Mais-Mahlen geeignet. Technische Daten Getreidemühle: Mahlleistung fein: 130 g/min, Mahlstein: 90 mm, Trichterfüllmenge:

1000 g, Maße HITIB: 33/18/28 cm, Motor 360 Watt, Gewicht: 10 kg.

Technische Daten Flockenquetsche: Quetschleistung: 80 g/min, Quetschwerk: 2 Edelstahlwalzen abwaschbar, Trichterfüllmenge: 120 g, Motor: 240 Watt, Garantie Mühle und Flocker: 8 Jahre.

Testsieger im Haus & Garten Test 06/2013,

1. Testsieger sehr gut (1,4)

Im Test: 3 Kombimühlen Qualitätsurteil: 1 sehr gut, 2 gut

Art-Nr.: 100-065 645.00





Waldner Family, Zirbe lackiert

So fühlt sich Geborgenheit an. Ob volles Korn oder Frischkornmüsli: Das Meisterwerk aus Zirbenholz heißt alle Cerealien herzlich willkommen. Auch Speisemais macht diese klassische Getreidemühle sekunden-schnell zu Maismehl. Ein Fest für jede Klein- und Großfamilie. Mahlleistung fein: 170g/min, Mahlstein: Ø 100 mm, Trichterfüllmenge: 1300 g, Maße H/T/B: 36,5/24,5/24,5 cm, Motor: 400 Watt, Gewicht: 9 kg, Garantie: 8 Jahre.

Art-Nr.: 100-075 565.00



Waldner Mona Zirbe

Stilvoll und Formschön - Die neue Waldner Haushaltsmühle MONA Zirbe. Mit ihrem starken 400 Watt Motor mahlt sie feinstes Mehl. Holzart: Zirbe, Mahlleistung fein: 120g/min, Mahlstein: d = 90 mm, Trichterfüllmenge 1000 g, Maße H/d: 32/19 cm, Motor: 400 Watt, Gewicht: 7,5 kg, Garantie: 8 Jahre

Art-Nr.: 100-100 425.00



Waldner Mona Lärche

Die neue Waldner Haushaltsmühle MONA Lärche. Mit ihrem starken 400 Watt Motor mahlt sie feinstes Mehl. Holzart: Lärche, Mahlleistung fein: 120g/min, Mahlstein: d = 90 mm, Trichterfüllmenge 1000 g, Maße H/d: 32/19 cm, Motor: 400 Watt, Gewicht: 7,5 kg, Garantie: 8 Jahre

Art-Nr.: 100-106 398.00



Waldner Silence, Buche lackiert

So still und schlicht. Pssst. Jetzt wird gemahlen. Und zwar ganz leise. Mit der Osttiroler Haushaltsmühle SILENCE. Dieses besonders standfeste und schlichte Mahlgerät ist ein Trumpf für alle Sinne und jeden Haushalt. Auch zur Verarbeitung von Speisemais ideal geeignet. Gehäuse aus Buche Massivholz, Mahlleistung fein: 130 g/min, Mahlstein: 90 mm, Trichterfüllmenge: 1200 g, Maße H/T/B: 36/19/19 cm, Motor 400 Watt, Gewicht: 9 kg, Garantie: 8 Jahre.

Art-Nr.: 100-095 399.00



Waldner Lady, Zirbe lackiert

So schön und stilvoll. Ein Augenschmaus für jede Küche: Die Osttiroler Haushaltsmühle LADY. Formschön, mit Stil und auf Knopfdruck kreiert sie mit ihrem 90mm-Stein feinstes Mehl – sogar aus Speisemais – und verbreitet von Mahlzeit zu Mahlzeit einen angenehmen Zirbenduft. Mahlleistung fein: 120 g/min, Mahlstein: d = 90 mm, Trichterfüllmenge: 1000 g, Maße H/T/B: 33 / 19 cm, Motor 400 Watt, Gewicht: 7,5 kg, Garantie: 8 Jahre.

Art-Nr.: 100-085 375.00



Waldner Single, Erle geölt

So klein ist große Leistung. In der verblüffend kleinen Osttiroler Haushaltsmühle SINGLE steckt jede Menge Kraft. Mit ihrem 90mm Stein schafft sie einfach alles. Vom kuchenfeinen Vollkornmehl über Maismehl bis hin zu grobem Schrot. Ideal für den Singlehaushalt. Gehäuse Erle Massivholz. Mahlleistung fein: 120 g/min, Trichterfüllmenge: 800g, Maße H/T/B: 29/16 cm, Watt: 400, Gewicht: 7,5 kg, Garantie: 8 Jahre.

Art-Nr.: 100-080 338.00

Pegasus – Getreidemühle für Großverbraucher

hawos Pegasus ist die ideale Mühle für Naturkostläden, Reformhäuser, Hotelküchen und Kantinen mit größerem Bedarf an frischem Mahlgut. Diese Mühle ist schnell, arbeitet leise (72 dB) und verfügt über einen besonders großen Trichter (2500 g).

Für die Selbstbedienung im Verkaufsraum ist die Pegasus bestens geeignet: Feinheitsstufe wählen, Getreide einfüllen, Tüte unter den Auslauf stellen oder mit Klemmfeder befestigen und anschalten, mahlen, abschalten.

Besonders feines und flockiges Mehl mahlt hawos Pegasus mühelos für Sie und Ihre Kunden. Diese Getreidemühle ist sehr robust und für harten Einsatz im Gewerbe konstruiert.

Herausragend ist die originelle Bauart mit dem speziellen Überbau. Durch diese konstruktive Eigenart beugt sich der Trichter mit dem Mehlauslauf immer über den Mühlentisch. Mehlbehälter bis zur Größe von Säcken lassen sich unterstellen und mit Mehl aus der Pegasus direkt befüllen.

Hohe Leistung

hawos Pegasus gibt es in 2 Anschlußspannungen – je nach Bedarf und Möglichkeit – 230 Volt und 400 Volt (Drehstrom).

Der Motor mit dem 230-Volt-Anschluss leistet 750 Watt. Das ist Kraft genug für intensiven Dauereinsatz.

Abb.: Stecker 230 Volt



Abb.: Stecker 400 Volt (Drehstrom)

In den übrigen Leistungsmerkmalen sind sich beide Gewerbemühlen gleich.

Mahlwerk

Das präzise Mahlergebnis verdanken alle hawos Mühlen den extrem harten Spezialsteinen. Im Mahlwerk arbeiten extragroße Korund-Keramiksteine mit 125 mm Ø. Das Mahlwerk ist hochelastisch gelagert und arbeitet daher angenehm leise.

Eine sinnvolle Verstelltechnik erlaubt stets die gewünschte Mehlfeinheit.

Alle hawos-Mühlen haben den gleichen hohen Qualitätsstandard.

Motor

Der robuste Industriemotor und die Schalter sind für hohe Leistungen und hohe Sicherheit ausgewählte, hochwertige Elektrobauteile.



hawos Pegasus: Das Arbeitspferd unter den hawos Mühlen – speziell konstruiert für den gewerblichen Einsatz.

Mahlleistung

An feinem Mehl produziert die Pegasus 350 g/min. Das gewährleistet den reibungslosen Ablauf – auch bei größerem Kundenandrang. Die Mahlmenge steigert sich, je nachdem wie grob gemahlen wird.

Bei der größten Einstellung ist die Mahlleistung etwa doppelt so groß, nämlich 750 g/min.

Mühlenaufbau

Mahlsystem und Motor sind bei der Pegasus voneinander getrennt. Der Antrieb zwischen Motor und Mahlsystem erfolgt über einen Keilriemen. Die Steine sind vertikal auf der Mahlwellen montiert, es wird somit weder Bürste noch Lederstreifen zum Auswurf des Mehles benötigt.

Mahlgut

hawos Pegasus mahlt alle Getreidearten und arbeitet unermüdlich auch bei großem Bedarf.

Haben Sie Sonderwünsche oder ungewöhnliches Mahlgut?

Fragen Sie uns!



Das präzise Mahlergebnis verdanken die hawos-Mühlen den extrem harten Spezialsteinen (produktähnliche Abbildung).



Gewerbemühle und Großverbraucher



hawos Pegasus Ladenmühle 400 Volt (Drehstrom)

Pegasus mit extra großem Trichter ist die ideale Mühle für alle Großverbraucher mit einem hohen Bedarf an frischem Mahlgut verschiedenster Art. Feines, weiches Mehl oder grobes Schrot, gemahlen durch extrem haltbare Mahlsteine aus Korund/Keramik, 125 mm ø. Die Mühle ist aus Buchen-Multiplex-Holz. Motorleistung: 750 Watt/400 Volt (Drehstrom), für Dauerbetrieb geeignet. Mahlleistung fein ca. 350 g/min. Maße: H 650 x B 270 x T 660 mm.

Art-Nr.: 300-655 1550.00



hawos Pegasus Ladenmühle 230 Volt

Technische Daten wie die Pegasus mit 400 Volt. Sie ist auch für Dauerbetrieb geeignet. Das Bild zeigt die Mühlentechnik bei geöffneter Seitenwand.

Art-Nr.: 300-656 1700.00



Trichtererhöhung für hawos Pegasus

Mit dem speziellen Trichteraufsatz lässt sich die Trichterfüllmenge der Pegasus um jeweils 1800 g erhöhen. Der Aufsatz ist aus Buchen-Multiplex-Holz.

Art-Nr.: 300-657 49.00



Untergestell für hawos Pegasus

Durch das verstellbare Ablagefach des Untergestelles ist die sichere Verwendung von verschieden großen Tüten oder Behältern gewährleistet. Das Untergestell ist aus Buchen-Multiplex-Holz.

Art-Nr.: 300-658 115.00



Brett zur Pegasus-Aufnahme

Ist die Standfläche, auf der die Mühle stehen soll, zu kurz, lässt sich dies mit einem speziellen Unterbrett beheben. Das Brett ist aus Buchen-Multiplex-Holz.

Art-Nr.: 300-659 35.00

HS-Getreidespender 3 kg ohne Wandhalter

In diesen Getreidesäcken können alle Getreidearten optimal für lange Zeit lagern. Die Säcke sind aus naturbelassener Baumwolle. Bei der Entnahme rieselt das Korn nach, es kommt in Bewegung, was für eine gesunde, belüftete Lagerung sorgt. Maße BxTxH 140 x 140 x 500 mm. Nur der 3 kg Getreidesack ist bei Lieferung enthalten.

Art-Nr.: 330-003 30.00



HS-Getreidespender 5 kg ohne Wandhalter

Art-Nr.:
330-005 33.00

HS-Getreidespender 10 kg ohne Wandhalter

Art-Nr.:
330-010 42.00

HS-Getreidespender 25 kg ohne Wandhalter

Art-Nr.:
330-725 57.00

Wandhalter für 2 HS Säcke

hawos Getreidesack-Halter für zwei Säcke: gedämpftes Buchenholz, zur Aufnahme der HS-Säcke für 3 kg, 5 kg, 10 kg oder 25 kg. Befestigungsmaterial inklusive. Maße BxTxH: 300 x 75 x 165 mm (Tiefe inkl. Bolzen).

Art-Nr.: 330-201 30.00



Wandhalter

Wandhalter für 3 HS Getreidespender, Buche

Wandhalter für 3 HS Getreidespender, Buche Multiplex.

Art-Nr.: 330-002 23.00



Wandhalter für 1 HS Getreidespender, Buche

Wandhalter für 1 HS Getreidespender, Buche.

Art-Nr.: 330-001 13.00



i Wissenswertes zur Getreideaufbewahrung

Getreideaufbewahrung im Haushalt - In dekorativen, naturbelassenen Holzdosens in verschiedenen Größen und Formen lagert jedes Getreide trocken und sauber bis zum Gebrauch. Bio-Getreide ist nicht chemisch behandelt. Ein gelegentliches Schütteln der Dosen beugt einer Schädlingsentwicklung vor. Sollten sich doch einmal Schädlinge eingenistet haben, können Sie die Holzdosens in einer Plastiktüte einfrieren und danach gut säubern.



Holzdose aus Linde für 1 kg

Art-Nr.:

515-000

34.40



Holzdose aus Linde für 1,5 kg

Art-Nr.:

515-100

41.00



Holzdose aus Linde für 2 kg

Art-Nr.:

515-200

43.50



Waldner Getreidesilo Zirbe für 5 kg

Der Osttiroler Getreidesilo besteht aus massivem Zirbenholz. Fassungsvermögen ca. 5 kg. Die Oberfläche ist mit Wasserlack behandelt und abwischbar. Die Kunststoffscheiben können zum Reinigen herausgenommen werden.

Art-Nr.: 330-800

98.00



Kornkraft Getreidebehälter Moritz 2 kg

Diese Getreidebehälter machen in jeder Vollwert-Küche eine gute Figur. Und das Sichtfenster aus Echtglas informiert Sie jederzeit über den Stand Ihrer Vorräte. Atmungsaktives Lärchenholz, mit Bienenwachs Balsam behandelt, verhindert Staunässe.

Füllmenge: 2 kg Getreide

Verschluss: Paßfalz

Maße:

Höhe: 27 cm, Breite: 18 cm, Tiefe: 15 cm, Gewicht: 2 kg. Garantie: 5 Jahre

Art-Nr.: 330-721

69.00



Kornkraft Getreidebehälter Max 5 kg

Wie oben, jedoch für bis zu 5 kg Getreide.

Maße:

Höhe: 35 cm, Breite: 24 cm, Tiefe: 21 cm, Gewicht: 2 kg. Garantie: 5 Jahre

Art-Nr.: 330-722

89.00



Müslischälchen Eschenholz 11,5 cm ø

Müslischälchen aus einheimischer Esche. Aus einem Stück aus besonders hartem und dichtem Eschenholz gedrechselt. Mit einem Durchmesser von 11,5 cm gerade richtig für die Frühstücksportion Müsli. Dekorativ auch für Nüsse oder kleine Knabberien.

Art-Nr.: 220-115

9.90

Lindenholzschüssel aus einem Stück 16 cm ø

Lindenholzschüssel naturbehandelt, als Auffanggefäß für Ihre Getreidemühle - auch für Obst, Brot oder Gebäck gut geeignet.

Art-Nr.: 220-161 14.50



Lindenholzschüssel aus einem Stück 18 cm ø

Art-Nr.:
220-181 15.80

Lindenholzschüssel aus einem Stück 20 cm ø

Art-Nr.:
220-201 19.30

Lindenholzschüssel aus einem Stück 25 cm ø

Art-Nr.:
220-251 28.30

Lindenholzschüssel aus einem Stück 30 cm ø

Art-Nr.:
220-301 35.80

Lindenholzschale 32 cm ø

Die Linden-Holzschüssel ist perfekt für Ihr Gebäck oder auch Äpfel, Nüsse und Mandelkern, etc. geeignet.

Art-Nr.: 220-321 32.00



Holzschaufel 30 cm aus Lindenholz

Holzschaufeln, zu 100% aus Lindenholz. Komplettlänge 30 cm, Schaufel 18 cm, Breite 12 cm und Fassungsvermögen ca. 700g (Weizen)

Art-Nr.: 220-030 25.00



Holzschaufel Länge komplett: 14 cm, Schaufel: 9 cm
Art-Nr.:

220-014 3.15



Holzschaufel Länge komplett: 16 cm, Schaufel: 10 cm
Art-Nr.:

220-025 5.95



Holzschaufel Länge komplett: 18 cm, Schaufel: 11 cm
Art-Nr.:

220-018 7.65



Holzschaufel Länge komplett: 20 cm, Schaufel: 13 cm
Art-Nr.:

220-020 8.65

i Wissenswertes zur Qualität

Wozu braucht man ein Gärkorbchen?

In den Gärkorbchen aus natürlichem Peddigrohr hat der Teig Zeit zum Ruhen und Entfalten. Das Brot bekommt so die gewünschte Form, egal ob rund oder lang.

Anleitung: Gärkorbchen und Teigling gut mit Mehl bestäuben, nach der Gärpause das Brot auf ein Blech kippen oder auf einer Backplatte in den Ofen einschießen. Das Korbchen anschließend gut austrocknen lassen und mit einer Bürste die Mehreste entfernen. Die Peddigrohrkorbchen auf dieser Seite werden in Deutschland hergestellt.



Peddigrohrkorbchen, rund 19 cm ø, für 0. 5 kg

Peddigrohrkorbchen, rund - in diesem Korbchen erhält Ihr selbstgebackenes Brot während des Gärvorganges die richtige Form. Rund oder lang, in vielen Größen. Des Weiteren haben wir noch eine Vielzahl anderer Korbchen an Lager. Eine Liste dazu kann angefordert werden.

Art-Nr.: 330-906 14.15



Peddigrohrkorbchen, rund 22 cm ø, für 1 kg

Art-Nr.:
330-901 15.77



Peddigrohrkorbchen, rund 25 cm ø, für 1. 5 kg

Art-Nr.:
330-910 16.96



Peddigrohrkorbchen, rund 28 cm ø, für 2 kg

Art-Nr.:
330-903 18.90



Peddigrohrkorbchen, rund 30 cm ø, für 3 kg

Art-Nr.:
330-905 20.30



Peddigrohrkorbchen, lang 23 x 13 x7 cm, für 0. 5 kg

Art-Nr.:
330-907 14.36



Peddigrohrkorbchen, lang 30 x 14 x 9 cm, für 1 kg

Art-Nr.:
330-902 15.12



Peddigrohrkorbchen, lang 38 x14x 7cm, für 1. 5 kg

Art-Nr.:
330-911 17.17



Peddigrohrkorbchen, lang 43 x 16 x 10 cm, für 2 kg

Art-Nr.:
330-904 19.01

-Peddigrohrkorbchen, oval, 390x165 x 75 mm 1, 8 Kg

Art-Nr.:
330-979 12.00

-Peddigrohrkorbchen, oval, 300x110 x 70 mm 0, 75 Kg

Art-Nr.:
330-989 12.00

i Wissenswertes zum hawos Glassilo

Das elegante Glassilo (Bulk Bin) von hawos.

Formschön passt das Silo in jeden Haushalt, bei Ihrer Ladeneinrichtung ist es ein absoluter Eyecatcher und zudem auch unendlich erweiterbar. Verarbeitet wurde Buchenholz-Multiplex geölt, hochwertiges UV-geschütztes DURAN® Glas sowie Edelstahl für den soliden Bügel. Das Glassilo lässt sich leicht zur Reinigung entnehmen und durch die praktische Verschlusstechnik ist die Entnahme ein Kinderspiel. Immer alles im Blick und rundum hygienisch.

Duran® ist eine eingetragene Marke der Duran Group GmbH (ehem. Schott).

Das Silo ist in verschiedenen Größen mit Füllmengen von wahlweise ca. 5 kg Getreide (Weizen), dies entspricht ca. 6,4 Liter - bis ca. 7,0 kg, dies entspricht ca. 8,6 Liter und in drei verschiedenen Auslassgrößen mit 30, 45 oder 64 mm Auslassmenge erhältlich. Befestigungsmaterial liegt bei.



hawos Glassilo XS 30er Auslauf 230er Glaslänge

Füllmenge : ca. 2,0 kg (bei Weizen), dies entspricht ca. 2,6 Liter.

Gewicht : 2,2 kg, Maße: ca. Höhe 34 cm x Breite 14 cm x Tiefe 16 cm, Glasröhre Ø 12 cm

Art-Nr.: 330-925 245.00

hawos Glassilo S 30er Auslauf, 370er Glaslänge

Füllmenge : ca. 5 kg (bei Weizen), dies entspricht ca. 6,5 Liter.

Gewicht : 2,8 kg, Maße: ca. Höhe 60 cm x Breite 17 cm x Tiefe 19 cm, Glasröhre Ø 15 cm

Art-Nr.: 330-916 245.00

hawos Glassilo M 45er Auslauf, 370er Glaslänge

Art-Nr.:

330-918 263.00

hawos Glassilo L 64er Auslauf, 370er Glaslänge

Art-Nr.:

330-921 305.00

Füllbrett zur leichten Befüllung der Glassilos

Art-Nr.:

330-924 39.00

hawos Glassilo S 30er Auslauf, 500er Glaslänge

Füllmenge : ca. 7,2 kg (bei Weizen), dies entspricht ca. 8,8 Liter.

Gewicht : 3,1 kg, Maße: ca. Höhe 75 cm x Breite 17 cm x Tiefe 19 cm, Glasröhre Ø 15 cm

Art-Nr.: 330-917 253.00

hawos Glassilo M 45er Auslauf, 500er Glaslänge

Art-Nr.:

330-919 270.00

hawos Glassilo L 64er Auslauf, 500er Glaslänge

Art-Nr.:

330-922 315.00

hawos Glassilo XL- 64er Auslauf 500er Glas Ø 20 cm

Art-Nr.:

331-011 362.00



hawos 150er Reinigungspumpel für hawos Glassilo

Art-Nr.:

330-923 34.00

i Vorratshaltung - leicht gemacht

Die richtige Lagerung von Getreide in Ihrem Haushalt

Mit der richtigen Lagerung von Getreide kennen wir uns bestens aus. Wichtig ist vor allem eine kühle und trockene Lagerung. Getreide braucht Bewegung und Sauerstoffaustausch, damit sich keine Schädlinge ausbreiten können. Mit den Getreidespeichern funktioniert das bestens. Durch den Getreideauslauf wird bei jeder Entnahme das Getreide in Bewegung gebracht. Diese "Unruhe" stört die Schädlinge bei der Entwicklung. Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Programm mit verschiedenen formschönen und praktischen Produkten.



hawos Getreidesilo 2 x 5 kg

Mit seinem hochwertigen Buchengehäuse und den geschliffenen Glassichtscheiben passt sich der Getreidesilo mit zwei Kammern jeder Kücheneinrichtung an. Im Design an die klassischen hawos-Mühlenmodelle angelehnt, ist dieser Getreidesilo das dekorative Wand-Accessoire für die Lagerung von jeweils 5 kg Getreide je Kammer.

Höhe x Breite x Tiefe: 457 x 297 x 175 mm

Art-Nr.: 330-900 159.00



hawos Getreidesilo 3 x 5 kg

Wie oben, jedoch mit drei Kammern zur Lagerung von jeweils 5 kg Getreide je Kammer.

Höhe x Breite x Tiefe: 457 x 435 x 197 mm

Art-Nr.: 330-915 245.00



Unterbau für hawos Silo 3 x 5 kg

Der Unterbau für hawos Getreidesilo 3 x 5 kg zur Aufnahme einer Getreidemühle. Das Getreide läuft mittig aus dem jeweiligen Fach direkt in den Mühlenrichter. Das Stellbrett für die Unterstellschüssel kann eingeschoben werden. Innenhöhe 460 mm, Innentiefe max 205 mm, Innenbreite 390 mm, Stellbrett 205 mm (ausziehbar).

Art-Nr.: 330-920 245.00



Eschenfelder Getreidespeicher 3 x1, 9 kg Modell 319

Der Speicher mit drei großen Flaschen aus Glas. Mit je 1,9 kg Fassungsvermögen. Die Eschenfelder Getreidespeicher ermöglichen die hygienische Aufbewahrung von Getreide, Hülsenfrüchten, etc. Halterung, Füße mit Öffner und Abfüllregulierung sind aus massivem heimischem Buchenholz gefertigt, welches mit Leinölfirnis aus zertifiziert biologischem Anbau behandelt wurde. Das Glasgefäß ist mit der Öffnung nach unten im Fuß verschraubt und kann zur Befüllung und Reinigung mit einer leichten Drehbewegung gelöst werden. Im Lieferumfang enthalten: Befestigungsschrauben und Dübel Fassungsvermögen (Glasflasche): 3 x 2,1 Liter (ca. 1,9 kg Getreide, sortenabhängig), Maß: H x B x T 33 cm x 48,5 cm x 14,3 cm, Gewicht: leer ca. 5,5 kg

Art-Nr.: 115-070 169.00



Eschenfelder Getreidespeicher 1 x1, 9 kg Modell 119

Ähnliches Modell wie zuvor, jedoch mit 1 Glasflasche zur Aufbewahrung: 2,1 Liter bzw. ca. 1,9 kg Getreide (sortenabhängig), Maße: H x B x T 33 cm x 20 cm x 14,3 cm, Gewicht: leer ca. 2 kg

Art-Nr.: 115-075 65.00

Brotbeutel aus 100 % Leinen

Brotbeutel aus 100 % Leinen mit einer Kordel versehen und mit "Brotbeutel" in rot bestickt. Ideal zum Brot holen bzw. zum Brot aufbewahren. Da Leinen bis zu 35 % seines Eigengewichtes an Luftfeuchtigkeit aufnimmt und diese dann nach und nach an die sich im Brotbeutel befindlichen Backwaren abgibt, eignet sich der Brotbeutel hervorragend zur Frischhaltung und Lagerung von Bäckereiware. Er ist atmungsaktiv und kann mit milden Waschmitteln gewaschen werden. Der Brotbeutel hat die Größe 35 x 40 cm.

Art-Nr.: 330-030 5.50



Siebset, 18 cm ø Gries- + 20 cm ø Mehlsieb

*Siebset, 18 cm ø Gries- + 20 cm ø Mehlsieb
Das Griessieb ist zum Trennen von Mehl und Kleie. Mehlsiebe sind nützlich, wenn Sie "feinstes" Mehl zum Backen verwenden möchten.
Die zurückbleibende Kleie lässt sich beim Kochen kreativ verwenden. Gehäuse aus Holz, das feine (0,5 mm) oder grobe (1,5 mm) Gittersieb ist aus Drahtgeflecht.
Die Siebe sind einzeln oder als Set erhältlich.*

Art-Nr.: 220-002 23.45



Mehl-Sieb 18 cm ø, Maschenweite 0,5 mm

Art-Nr.:
220-183 13.00



Mehl-Sieb 20 cm ø, Maschenweite 0,5 mm

Art-Nr.:
220-203 14.70



Mehl-Sieb 25 cm ø, Maschenweite 0,5 mm

Art-Nr.:
220-253 16.50



Gries-Sieb 18 cm ø, Maschenweite 1,5 mm

Art-Nr.:
220-186 13.65



Gries-Sieb 20 cm ø, Maschenweite 1,5 mm

Art-Nr.:
220-206 14.75



Gries-Sieb 25 cm ø, Maschenweite 1,5 mm

Art-Nr.:
220-256 16.40

Brød&Taylor FP-205, zusammenklappbarer Gärautomat, Joghurtgerät und Slow Cooker

Der Brød&Taylor Gärautomat FP-205 gewährleistet Hobbyköchen die Vorteile gewerblicher Küchengeräte wie exakte Temperaturkontrolle und vorhersehbare Ergebnisse in Form eines günstigen, leistbaren und leicht aufzubewahrenden Gerätes.

Das Geheimnis vieler Verfahren in der Küche liegt in der exakten Temperaturkontrolle des Prozesses. Bis zum heutigen Zeitpunkt ist kein vergleichbares Produkt für Heimanwender verfügbar.



Brotteig gehen lassen

Das perfekte Gerät zum Gehenlassen des Teiges. In diesem wichtigen Backschritt liegt der Schlüssel, um Brot erfolgreich selbst herzustellen. Mit dem Gärautomat bekommt man Temperatur und Feuchtigkeit in den Griff.

Schongaren - Slow Cooking

Das Neue am Brød&Taylor FP-205 ist das zusätzliche Schongarprogramm. Es ist über die "Kochtopftaste" einzuschalten. Die Temperatur kann in 5° Stufen von 30° bis 90° C im Schongarprogramm reguliert werden. Dies kann u.a. für Sous Vide Garen, Schongaren oder für die Herstellung von schwarzem Knoblauch verwandt werden.



Joghurt hausgemacht

Köstlich, günstig und vollständig frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen. Der Vorteil zu handelsüblichen Joghurtgeräten ist die Zubereitung großer Portionen. Mit dem Brød&Taylor reicht die Palette von kleinen Töpfchen bis zu 8 Litern.

Plastikfreie Produktion. Der Gärautomat ermöglicht die Verwendung eigener Glasbehälter.

Schokolade schmelzen

Schokolade richtig zu schmelzen, kann sogar für geübte Dessertköche eine Herausforderung darstellen. Unter den falschen Bedingungen kann Schokolade körnig werden oder Klumpen bilden. Wenn man sie zu stark erhitzt, kann Schokolade leicht verbrennen oder ihren Glanz verlieren. Jetzt ist das Schmelzen von Schokolade so einfach, dass Sie bei jeder Anwendung ausgezeichnete Ergebnisse erzielen.



Und so funktioniert es:

Die Aluminiumheizplatte ermöglicht das humide sowie alternativ trockene Gären im Temperaturbereich von 21° C - 49° C und Slow Cooking auf 30° C - 90° C.

Der Gärautomat ist so beschaffen, dass seine Innentemperatur exakt aufrechterhalten wird.

Professionelle Ergebnisse daheim

Der zusammenklappbare Gärautomat von Brød&Taylor ist das erste Gerät seiner Art, das konzipiert wurde, um eine gleichbleibende Temperatur für viele Verfahren in der Küche zu ermöglichen und dabei einfach zu Hause anzuwenden ist.



Technische Daten:

Temperaturbereich: 21° C - 90° C
Eloxierte Aluminiumheizplatte
Edelstahlgitter, Wasserbehälter aus Aluminium (Feuchtigkeit: 60-80 %)
Verstärktes Gehäuse aus Polypropylen, Sichtfenster.
Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest.
Alle Teile werden im Gärautomat gelagert wenn er zusammengelegt ist.

Abmessungen

Innenabmessung (offen): 37,5 cm x 32 cm x 20 cm
Außenabmessung (offen): 46 cm x 37 cm x 27 cm
Außenabmessung (geschlossen): 46 cm x 37 cm x 8 cm
Gewicht: 3,5 kg

Leistung

220-240V (200 Watt) 50 Hz

Optionales Zubehör

Zusatzgitterset

Leichter Aufbau und platzsparende Aufbewahrung



LUBA GmbH
Ober-Eschbacher Straße 37
61352 Bad Homburg
Phone:+49(0)6172.9480-0
info@luba.de
www.luba.de
www.brodundtaylor.de



Brod & Taylor Gärautomat + Schongarer FP-205 VDE

Das Geheimnis vieler Verfahren in der Küche liegt in der exakten Temperaturkontrolle. Ob Joghurt herstellen, hausgemachtes Brot backen, Superfoods zubereiten, Slow Cooking oder Schokolade perfekt schmelzen, all dies leistet der zusammenklappbare Brod & Taylor Gärautomat.

Eine auf lange Zeit konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit ist für die Herstellung von luftigem Brotteig oder dem perfekten Hefeteig das Geheimnis zum Erfolg.

Joghurt kann je nach Bedarf in verschiedenen großen Gläsern hergestellt werden. Köstlich, günstig und ohne Konservierungsstoffe. Auch aus laktosefreier oder veganer Milch.

Slow Cooking - schonendes Garen auf Niedrigtemperatur, regulierbar von 30° C bis 90° C.

Die Einstellung kann u.a. für Sous Vide Garen, langsames Garen von Gemüse oder für die Herstellung kompletter Mahlzeiten verwandt werden. Slow Cooking ist auch eine besonders schonende und einfache Art Fleisch zu garen. Das Ergebnis: köstlich, zart und saftig.

Schokolade richtig zu schmelzen kann sogar für geübte Dessertköche eine Herausforderung darstellen.

Der Brod & Taylor Gärautomat ist platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen wieder gebrauchsfertig aufgebaut. Die mitgelieferte Wasserschale aus Aluminium sorgt für das richtige Klima bei Temperaturen von ca. 21 °C bis 90 °C.

Spannung: 220-240 V (200 Watt), Gewicht: 3,5 kg

Maße: 46 x 37 cm (Höhe - zusammengeklappt - 8 cm)

Art-Nr.: 008-425 179.00



Kapazität verdoppeln durch eine zweite Etage

Zusatzgitter-Set für Brod & Taylor Gärautomat

Kapazität verdoppeln durch eine zweite Etage!

Das Gitter ist aus Edelstahl, die zwei Einhängenvorrichtungen sind aus Aluminium.

Art-Nr.: 008-430 29.99



Gärblech zu Brod & Taylor Gärautomat

zusätzliches Gärblech für den Brod&Taylor Gärautomat

Art-Nr.: 008-431 12.95



Bread und Cake - Backplatte rund glasiert

Das Einzigartige an Bread und Cake ist die patentierte Backrinne. Bevor die Backplatte mit dem Teig in den Ofen kommt, füllen Sie die Rille mit Wasser. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Brotes maßgeblich beeinflusst. Gerade bei Brot gilt die Kruste als besonders wertvoll. In ihr stecken die Geschmacksträger und gesunde Inhaltsstoffe – und sie schützt das Brot und hält es lange frisch. Bread und Cake Backplatte mit Rezeptheft, spülmaschinenfest, Handmade in Germany, 15 Jahre Materialgarantie, Maße: Ø 29,5 cm · H 4 cm · 2,2 kg

Art-Nr.: 264-010 49.90

Bread und Cake - Backplatte rund Natur

Die naturbelassene Backplatte für Brot und Kuchen mit integrierter Wasserrinne. Sie erzielen optimale Backergebnisse durch gezielte Wasserverdunstung und dadurch rundherum ein knuspriges Brot. Hergestellt wird diese Backplatte aus geschützter, hitzebeständiger und wärmespeichernder CeraFlam® Keramik.

Die Backplatte ist unglasiert, die Farbe changiert in Brauntönen. Nach häufiger Nutzung erhält die Backplatte eine natürliche Patina. Die Bread + Cake ist lebensmittelecht und muss beim Backen nicht eingefettet werden. Ausgelegt ist sie für Rezepte mit bis zu 750 g Mehl. Lieferumfang: Backplatte Bread + Cake, Rezeptheft, Maße: Ø 30 cm, Höhe: 4 cm, Gewicht: 2 kg

Art-Nr.: 264-014 49.90



Brötchenbäcker - Die patentierte Backplatte

Die Brötchen-Backplatte mit integrierter Wasserrinne! Optimale Backergebnisse durch gezielte Wasserverdunstung. Rundum knusprige Brötchen zu backen wird spielend leicht. Einfache Handhabung und Backergebnisse wie in einem Holzbackofen. Spülmaschinengeeignet und einfach zu reinigen, spülmaschinenfest.

Die Backplatte ist aus wärmespeichernder und unglasierter CeraFlam-Keramik von Hand in Deutschland hergestellt, ist TÜV-geprüft und für Lebensmittel geeignet, Die Farbe changiert in Brauntönen und erhält nach häufiger Nutzung eine natürliche Patina. Handmade in Germany, 15 Jahre Materialgarantie. Backplatte mit Rezeptheft, Maße: Ø 37 cm · Höhe 4,5 cm

Art-Nr.: 264-012 59.90



Bread und Cake, XL Backplatte eckig

Die Bread & Cake Backplatte XL für Rezepte bis zu 1.500 g Mehl. Hergestellt aus hitzebeständiger CeraFlam® Keramik, die Farbe changiert in natürlichen Brauntönen. Die umlaufende Backrinne wird mit Wasser gefüllt. Durch die gleichmäßige Verdunstung während des Backens bildet sich ein Feuchtigkeitsschirm direkt um das Backgut. Dadurch kann sich eine wunderbare Kruste aufbauen, die den Geschmack des Brotes maßgeblich beeinflusst. Auch bei Kuchen oder Pizza sorgt die gezielte Feuchtigkeit in Verbindung mit der wärmespeichernden Keramik für beste Backergebnisse, fast wie in einem echten Holzbackofen.

Bread&Cake XL ist ausgelegt für Rezepte mit bis zu 1.500 g Mehl. CeraFlam® ist lebensmittelecht, muss beim Backen nicht eingefettet werden, ist einfach zu reinigen und spülmaschinenfest. Lieferumfang: Backplatte Bread&Cake XL, Rezeptheft mit Rezepten, im Geschenkbeutel verpackt. Made in Germany, Maße: LxBxH 38 x 28,5 x 4 cm

Art-Nr.: 264-011 69.90



Getreideaufbewahrung + Backzubehör



Blauglanzblech Backform mit Deckel, für 1. 500 g

Backformen aus Blauglanzblech geben die Hitze gleichmäßig ab, der Deckel verhindert das Austrocknen des Brotes. Nach der halben Backzeit wird der Deckel entfernt, damit das Backgut eine schöne Kruste erhält. Sie können jedes beliebige Brotrezept verwenden.

Für ca. 1.500 g Vollkornteig. Zur besseren Auslastung des Backofens können auch mehrere Brote gleichzeitig gebacken werden.

Maße ca. L/B/H in cm : 28,5/10,5/10.

Art-Nr.: 330-951 26.00



Blauglanzblech Backform mit Deckel, für 750 g

Wie oben, jedoch für ca. 750 g Teig. Maße ca. L/B/H in cm: 20,5/9/9.

Art-Nr.: 330-952 24.65



-Messbecher - spülmaschinengeeignet

Handlicher Messbecher in platzsparender Form. Für den täglichen Gebrauch, unzerbrechlich und spülmaschinengeeignet! Für ca. 500 ml Flüssigkeit, Maßeskala auch für Getreide, Mehl, Gries und Zucker.

Art-Nr.: 770-050 4.81



-Teigschaber Kunststoff 24 cm, anthrazit/grau

Der Silikonteigschaber macht Schluss mit Kratzern in beschichteten Pfannen und Formen! Weich und flexibel passt er sich optimal Schüsseln, heißen Pfannen und beschichteten Formen an. Praktisch auch zum sorgfältigen Leeren von Bechern, Töpfen und anderen Gefäßen.

Art-Nr.: 770-057 9.50



-hawos Teigthermometer bis 50 Grad

Zur optimalen Temperaturmessung des Teiges während des Gärvorganges. Aus unzerbrechlichem Kunststoff.

Art-Nr.: 330-807 2.91

i **Wissenswert**

In der Küchenmaschine ANKARSRUM dreht sich die Schüssel. Vieles ist anders an dieser Ende der 1930er-Jahre in Schweden entwickelten Küchenmaschine, die in ihrem sieben Liter fassenden Edelstahlbehälter Mengen für eine Großfamilie verarbeitet. Eine Vielzahl an Zubehör macht die Motorkraft für alles zugänglich, was beim Backen, Kochen, Einmachen bis hin zum Wolfen und Wursten in größeren Haushalten sowie für die Bevorratung anfällt.

Rohkostvorsatz incl. 3 Trommeln für ANKARSRUM

Schnitzeln, schneiden, raspeln und reiben. Mit dem Vorsatz sparen Sie Zeit und schonen die Fingerspitzen. In der Grundausstattung sind 3 Trommeln enthalten: Bircher-Trommel, Scheiben-Trommel, Raspel-Trommel grob für Gemüse, Früchte, Nüsse, Käse und vieles mehr.

Art-Nr.: 919-612 107.00



Zusatztrommeln für Rohkostvorsatz ANKARSRUM

Zusatz-Trommelset zum Rohkostvorsatz:
Trommel 4 reibt Hartkase, Nüsse, Schokolade, trockene Brötchen
Trommel 5 stiftelt Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini
Trommel 6 reibt Kartoffeln zu Mus (für Reibekuchen oder Klöße)

Art-Nr.: 919-613 88.00



Getreidemühlenaufsatz für ANKARSRUM u. Electrolux

Getreidemühlenaufsatz mit Stahlmahlwerk, zum Mahlen von Getreide, Ölsaaten, Gewürzen, trockenen Kräutern oder Kaffee. Stufenlos einstellbar von fein bis grob.

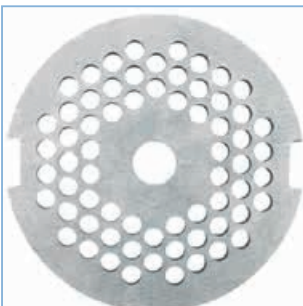
Art-Nr.: 919-611 119.00



Flockenquetsche für ANKARSRUM u. Electrolux

Frisch geflocktes Getreide enthält viele wertvolle Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. Der Flockenvorsatz verarbeitet Getreide und Ölsaaten, aber auch Gewürze wie Fenchel, Kümmel oder Koriander.

Art-Nr.: 919-614 131.00



-Lochscheibe 4, 5 mm für Fleischwolf AKM ANKARSRUM
Art-Nr.:

919-605 24.00



-Lochscheibe 6 mm für Fleischwolf AKM ANKARSRUM
Art-Nr.:

919-606 24.00



-Edelstahlschüssel für AKM ANKARSRUM
Art-Nr.:

919-622 112.00



-Spritzgebäckvorsatz für Fleischwolf AKM ANKARSRUM
Art-Nr.:

919-603 17.50

Culina Küchenmaschine

Motor mit folgender Ausstattungsvariante:



Culina 4850, Motor und Rühr-/Knetwerk

Das Knet- und Rührwerk verarbeitet alle Schlag- und Rührteige und feste Teige. Die Kombination beweglicher und fester Knethaken garantiert eine hervorragende Teigverarbeitung.

Art-Nr.: 004-850 298.00



Culina 4860, Motor und Stahlmahlvorsatz

Die vielseitig aufrüstbare Küchenmaschine für eine Vielzahl von Einsatzmöglichkeiten. Ein Alleskönner: ausgereift und robust.

Art-Nr.: 004-860 299.00



Culina 4880, Motor + Flockenbar-Vorsatz

Der Culina Motorantrieb, mit dem Messerschmidt Flockenbar-Vorsatz kombiniert, für die Zubereitung Ihrer frischen Flocken aus Getreide und Ölsaaten - auch für Gewürze geeignet.

Art-Nr.: 004-880 289.00



Culina 4870 Motor + RK + Stahlmahlvors.

Die perfekte Kombination, um zu Hause Brot zu backen: Getreide mahlen und anschließend sofort den Teig verarbeiten. Variabel und mit weiteren Aufsätzen aufrüstbar.

Art-Nr.: 004-870 369.00



Mixer für Culina

Mit dem Mixbecher kann man nicht nur raffinierte Mixgetränke herstellen, er ist auch ideal zum Pürieren verschiedener Nahrungsmittel.

Art-Nr.: 004-562 69.00



Zitruspresse für Culina

Mit der Zitruspresse werden im Handumdrehen Orangen, Zitronen und Grapefruits ausgepresst - ganz ohne Kraftanstrengung.

Art-Nr.: 004-563 39.00

Flockenvorsatz für z.B. Jupiter 862, Zyliss und Culina

Messerschmidt Flockenbar-Vorsatz

Der Flocker für Ihr Müsli. Flockt Getreide und Ölsaaten und auch Gewürze. Frisch geflocktes Getreide enthält neben Mineralien und Ballaststoffen auch alle wertvollen Vitamine des vollen Korns.

Art-Nr.: 057-688 98.00



Mahlvorsatz für z.B. Jupiter 862, Zyliss und Culina

Messerschmidt Stahlmahlvorsatz

Der Vorsatz mahlt mit seinem gehärtetem Stahlkegelmahlwerk, alle Getreidesorten, sowie Ölsaaten, trockene Kräuter und Gewürze. Es ist stufenlos von grob bis fein einzustellen. Frisch gemahltes Getreide ist ein unerlässlicher Bestandteil der vollwertigen, natürlichen Ernährung.

Art-Nr.: 057-701 98.00



Fleischwolfvorsatz mit Kunststoffgehäuse

Beinahe alles, was auf den Tisch kommt, macht der Universalwolf kurz und klein: Gemüse, Früchte, Fisch und Fleisch. Egal, ob roh oder gekocht. Dafür sorgt das stabile Flügelmesser aus Stahl.

Art-Nr.: 062-090 65.00



Rohkostvorsatz - METALL - mit 3 Trommeln

Der Gemüseschneider-Vorsatz Metall ist ein beliebtes Zubehör für Ihren Motorblock, mit der Sie einfach und schnell frische Kost schnitzeln, schneiden, raspeln und reiben können. Zum Beispiel für leckere Salate und viele herrliche Gemüsegerichte.

Den Gemüseschneider MVSA wird geliefert mit einer mittleren Raspeltrommel (Birchertrommel), Schneidetrommel und groben Raspeltrommel.

Art-Nr.: 062-030 119.00



Rühr- und Knetwerk (RK) für Culina

Das Knet- und Rührwerk verarbeitet alle Schlag- und Rührteige sowie feste Teige. Die Kombination beweglicher und fester Knethaken garantiert eine hervorragende Teigverarbeitung. Dieses Komplett-Set besteht aus Rührschüssel mit Deckel, Antriebsstab, Knethaken, Schneebesens und Teigschneider.

Art-Nr.: 004-561 89.00



Rührschüssel solo für Culina

Das lästige Umfüllen in eine andere Schüssel entfällt. Eine zusätzliche Rührschüssel erleichtert die Zubereitung der verschiedensten Rezepte. Der Deckel ist bei der Rührschüssel solo nicht enthalten.

Art-Nr.: 770-004 25.70



Culina Küchenmaschine

Rohkostvorsatz für z.B. Jupiter 862, Zyliss und Culina



Rohkostvorsatz mit Trommel 1, 2, 3

Schnitzeln - schneiden - reiben: die Grundausstattung mit 3 Trommeln ist im Lieferumfang enthalten - für grobe und feine Raspel (Bircher-Benner) sowie einer Scheiben-Trommel. (Trommel 1, 2 und 3). Der Trommeldurchmesser ist 7,5 cm.

Art-Nr.: 862-300 65.00

Zusatztrommel für den Rohkostvorsatz 862-300



Trommelset mit Trommeln 4, 5 und 6

*Zusatz-Trommelset zum Rohkostvorsatz.
Trommel 4 reibt Hartkase, Nüsse, Schokolade, trockene Brötchen
Trommel 5 stiftelt Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini
Trommel 6 reibt Kartoffeln zu Mus
Der Trommeldurchmesser ist 7,5 cm.*

Art-Nr.: 062-003 52.00



Extrafeine Trommel (4) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:
862-304 19.25



Stiftel-Trommel (5) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:
862-305 19.25



Kartoffel-Trommel (6) für Rohkostvorsatz

Art-Nr.:
862-306 19.25

i Elsässer Knetmaschine

Mit der Elsässer Knetmaschine erwerben Sie ein zukunfts-orientiertes Qualitäts-Produkt für eine ganze Generation. In der einfachen Konstruktion liegt Ihre Genialität!

Elsässer Teigknetmaschine



-Elsässer Teigknetmaschine T 200

Die Elsässer Knetmaschine T 200 für 1-8 kg Teig. Ein Edelstahltopf mit 17 Litern Inhalt und ein robustes Knetwerk, das sich schnell aufmontieren lässt, das ergibt eine Knetmaschine, deren Leistungsbereich weit in die Klasse der gewerblichen Modelle hineinreicht. Sie besitzt einen robusten Industriemotor, der durch einen Überlastungsschutz nahezu unverwundlich ist. Sie ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen.

Art-Nr.: 340-100 995.00

-Artisan 5KSM175PSEAP, macadamia

Das Modell 2017 mit kippbarem Motorkopf. Zur schnellen und einfachen Verarbeitung von kleinen und großen Mengen frischer Zutaten. Große Auswahl an optionalem Zubehör. Vielseitig und einfach zu bedienen. Noch mehr kulinarische Möglichkeiten - in großer Farbauswahl - viele weitere Verwendungen für die Küchenmaschine: Edelstahlschüssel mit 3 L Inhalt, Flexi-Rührer, zusätzlich mit Spritzschutz mit Einfüllschütte Edelstahlschüssel mit 4,8 L Inhalt : Reicht für 1 kg herkömmliches Mehl und 12 Eiweiß (mittelgroß) aus.

Art-Nr.: 591-894 699.00



-Zubehörsatz 3-teilig FPPC

Rohkostvorsatz MVSA + Fleischwolf FGA + Pürieraufsatz FVSP im Set. Die sinnvolle Ergänzung zur KitchenAid Küchenmaschine.

Art-Nr.: 591-010 269.00



Sarpaket

-Zubehörsatz 2-teilig FVS/FGA

Fleischwolf FGA + Pürieraufsatz FVSP im Set (Sarpaket), zur Herstellung von naturtrüben Säften und Mus aus Trauben, Beeren oder Äpfeln.

Art-Nr.: 591-220 189.00



Messerschmidt Flockenbar-Vorsatz für KitchenAid

Frisch geflocktes Getreide enthält viele wertvolle Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. Der Flockenvorsatz verarbeitet Getreide und Ölsaaten, aber auch Gewürze wie Fenchel, Kümmel oder Koriander.

Art-Nr.: 591-711 119.00



Messerschmidt Mahlvorsatz für KitchenAid

Zerkleinert und mahlt von grob bis mehlflein sämtliche Getreide, Ölsaaten, Kräuter und Gewürze

Art-Nr.: 591-710 119.00



-Original KitchenAid-Stahlmahlvorsatz 5KGM

Für alle Arten von Getreide wie Weizen, Dinkel, Grünkern, Gerste, Buchweizen und andere. Stufenlose Feineinstellung.

Art-Nr.: 591-080 206.00





Mes. Rohkostvorsatz MVSA KitchenAid m. 3 Trommeln

Ob für den Frischkostbrei oder die Salatplatte, mit dem Rohkostvorsatz können Sie schnitzeln, schneiden, raspeln und reiben.
 Grundausstattung mit 3 Trommeln: Bircher-Trommel, Scheiben-Trommel, Raspel-Trommel grob für Gemüse, Früchte, Nüsse, Käse und vieles mehr. Der Trommeldurchmesser ist 7,5 cm.

Art-Nr.: 591-300 79.00



Rohkostvorsatz - METALL - Direkt an Kitchenaid

Der Messerschmidt Gemüseschneider-Vorsatz METALL ist ein Zubehör speziell für KitchenAid Küchenmaschinen und eine sehr beliebte Ergänzung Ihrer KitchenAid, mit der Sie einfach und schnell frische Kost schnitzeln, schneiden, raspeln und reiben können. Zum Beispiel für leckere Salate und viele herrliche Gemüsegerichte.
 Den Gemüseschneider MVSA wird geliefert mit einer mittleren Raspeltrommel (Birchertrommel), Schneidetrommel und groben Raspeltrommel.

Art-Nr.: 062-040 129.00



KitchenAid-Trommelset EMVSC mit Nr. 4, 5 und 6

Zusatz-Trommelset zum Rohkostvorsatz.
 Trommel 4 reibt Hartkäse, Nüsse, Schokolade, trockene Brötchen
 Trommel 5 stiftelt Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini
 Trommel 6 reibt Kartoffeln zu Mus
 Der Trommeldurchmesser ist 7,5 cm.

Art-Nr.: 591-303 59.00



-Eisbereiter für KitchenAid 5KICA0WH

Der Aufsatz ist zur Zubereitung von Speiseeis, Sorbets und Joghurt geeignet. Das Fassungsvermögen ist ca. 1,9 Liter. Die Schüssel ist doppelwandig. Im Zwischenraum ist eine Kühlflüssigkeit für gleichmäßiges Gefrieren.

Art-Nr.: 591-096 109.00



-Fleischwolf Kunststoff (4, 5mm/6, 5mm Scheiben) FGA

Zerkleinert und hackt Fleisch, Gemüse und Obst, handlich und einfach zu bedienen.

Art-Nr.: 591-020 99.00

Zubehör für Fleischwolf Größe 5, Kunststoff FGA



-2 Wurstfüllvorsätze 5SSA für KitchenAid (FGA)

Vorsätze an Universalwolf FGA, zwei verschiedene Stärken. Füllt Würste oder formt gleichmäßig Kroketten aus Gries, Reis und Kartoffeln.

Art-Nr.: 591-070 26.00

-2 Wurstfüllvorsätze 5SSA für KitchenAid (FGA)

Vorsätze an Universalwolf FGA, zwei verschiedene Stärken. Füllt Würste oder formt gleichmäßig Kroketten aus Gries, Reis und Kartoffeln.

Art-Nr.: 591-070

26.00



-Spritzgebäckvorsatz für FGA KitchenAid

Vorsatz an Universalwolf FGA, mit Führungssteg und Schiebemaske für vier verschiedene Spritzgebäckformen.

Art-Nr.: 591-025

10.00



-Einfülltablett FT an Kunststoffwolf (FGA)

Einfülltablett für größere Ablagefläche am Einfüllschacht.

Art-Nr.: 591-030

36.00



Wolf-Vorsatz Gr. 5 m. 3 Lochscheiben an KitchenAid

Hackt und zerkleinert Fleisch, Gemüse, Obst, Brot und vieles mehr. Ausgestattet mit Lochscheiben 3 mm, 4,5 mm und 8 mm Bohrung.

Art-Nr.: 476-100

119.90



-Ravioli-Aufsatz für KitchenAid 5KRAV

Zubehör für den Edelstahl-Nudelaufsatz.

Art-Nr.: 591-097

169.00



-Röhrennudelvorsatz Kitchen Aid 5KPEXTA

Dieser Röhrennudelvorsatz ist ideal für die einfache Zubereitung von selbstgemachter frischer Pasta. Der Vorsatz enthält ein Kombiwerkzeug, einen Aufbewahrungsbehälter, einen Reinigungspinsel und 6 Einsätze.

Art-Nr.: 591-241

209.00





-Nudeltrockner/Pastaständer, transparent blau

Pastaständer mit praktischem, zusammenklappbarem Dreifuß. Auf 16 Armen ist Platz zum Trocknen der hausgemachten Nudeln. Der Ständer ist aus Chromstahl und lebensmittelechtem Polycarbonat.

Art-Nr.: 591-292 35.00



-Nudeltrockner/Pastaständer, transparent klar/schw

Pastaständer mit praktischem, zusammenklappbarem Dreifuß. Auf 16 Armen ist Platz zum Trocknen der hausgemachten Nudeln. Der Ständer ist aus Chromstahl und lebensmittelechtem Polycarbonat.

Art-Nr.: 591-291 35.00



-KitchenAid Keramiksch. 4, 8 L schwarz 5KSMCB5MB

Hochwertige Keramikschüssel in klassischem Design und trendigen Farben. Füllmenge bis 4,8 Liter. Mit Griff und Ausgießer, um auch größere Mengen zielgenau abzufüllen. Die Keramik ist unempfindlich gegen Gerüche und Bakterien, leicht zu reinigen, mikrowellen-geeignet, ofenfest kann in die Spülmaschine. Bei Nutzung im Ofen ist der Gewinding aus Polymer abnehmbar.

Art-Nr.: 591-878 99.00



-Glasschüssel KitchenAid 4, 83 Liter 5K5GB

Die Schüssel aus Glas mit Haltegriff und Ausgiesser fasst 4,83 Liter. Sie ist für den Kühl- sowie Gefrierschrank als auch für die Mikrowelle geeignet.

Art-Nr.: 591-145 99.00



-Milchglasschüssel KitchenAid 4, 83 Liter 5K5GBF

Die Schüssel hat eine Füllmenge von 4,8 Liter.

Art-Nr.: 591-146 99.00

Backen



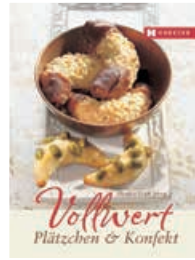
Bersin, Backen mit Buchweizen

000-198 22.90*



-Catz, Buchweizen

003-009 12.80*



Graff, Vollwert Plätzchen & Konfekt

000-850 12.95*



Grimm, Vollwert-Muffins

000-839 9.90*



-Moon, Rühren, Mixen, Kneten

000-967 24.90*



Gutjahr/Richter, Brot backen

000-847 17.80*



Kircher, Glutenfrei und Laktosefrei backen

000-928 12.95*



-Wagenstaller, Brot & Aufstrich = Sandwich-Ideen

002-662 19.99*



Wagenstaller, Brot und Heimat

002-652 24.90*



-Wagenstaller, Laib und Seele

002-655 24.90*



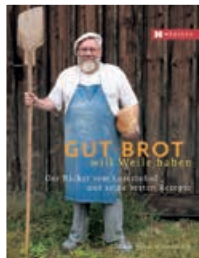
Wagenstaller, Natürlich backen mit URGETREIDE

002-663 20.00*



Wagenstaller, Plätzchen-Zeit!

002-658 12.99*



Weber, Gut Brot will Weile haben

002-210 24.00*



Kellner, Rustikale Brote aus deutschen Landen

002-211 9.99*



Brotaufstrich



Clever, Pesto! raffiniert & frisch

002-153 12.95*



-Gutjahr/Richter, Mehr Streicheleinheiten

000-848 19.80*



Gutjahr/Richter, Streicheleinheiten

000-833 17.80*



Heimroth, Brotaufstriche Vegan & Vollwertig

001-895 12.80*



Eis

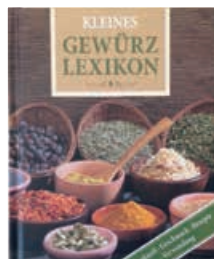


-Vijayakar, Eis

002-654 12.95*



Fachbuch Dörfler Verlag



Dumonts kleines Gewürz-Lexikon

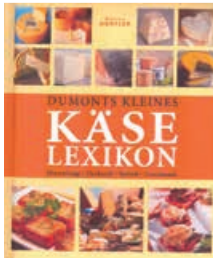
000-570 7.99*

Bücher nach Themen



Dumonts kleines Heilmittel-Lexikon

000-576 7.99*



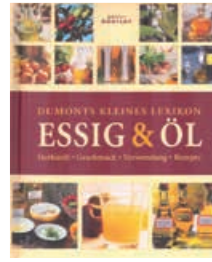
-Dumonts kleines Käse-Lexikon

000-573 7.99*



Dumonts kleines Kräuter-Lexikon

000-572 7.99*



-Dumonts kleines Lexikon Essig & Öl

000-571 7.99*



-Dumonts kleines Pasta-Lexikon

000-575 7.99*

Fachbuch Warenkunde Lexika



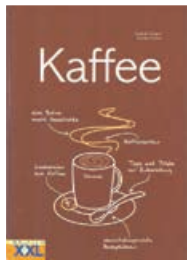
-Das Bio-Food Handbuch

002-158 24.90*



Hill, Kraftquelle Keimpflanzen

001-015 19.90*



-Bangert, Kaffee

001-891 5.00*



Meyer, Das kleine Lexikon der Düfte

001423 19.90*

Fasten und Abnehmen



-Dr. Bruker, Idealgewicht ohne Hungerkur

000-223 14.80*



-Faulstisch, Mein Weg zum Wohlfühlgewicht

000-746 24.90*



-Grillparzer, Glyx-Diät, das Kochbuch

000-382 12.90*



-Gutjahr, Fasten - aber richtig!

000-291 16.80*



-Knophius, Trennkost

001-244 5.00*

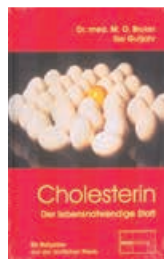
Garten und Umwelt



Thun, Aussaattage 2019

002-981 9.00*

Gesundheitsliteratur



Dr. Bruker, Cholesterin

000-239 15.80*



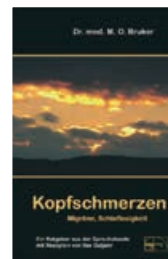
Dr. Bruker, Diabetes

000-230 14.80*



-Dr. Bruker, Herzinfarkt - Ursache, Verhütung

000-225 16.80*



-Dr. Bruker, Kopfschmerzen, Migräne

000-241 15.80*



Dr. Bruker, Erkältungen müssen nicht sein

000-227 16.80*

Bücher nach Themen



Dr. med. M. O. Bruker
Hr. Gutjahr
Krampfadern
Medizinische, allergische
und kosmetische Behandlung

-Dr. Bruker, Krampf-
adern

000-300 14.80*



-Dr. Bruker, Lebens-
bedingte Krank-
heiten

000-222 17.80*



Dr. Bruker, Leber,
Galle, Magen, Darm

000-226 16.80*



Dr. Bruker, Osteo-
porose, Vorbeugung
und Hilfe

000-244 15.80*



Dr. Bruker, Rheuma
- Ursache und Heil-
behandlung

000-228 16.80*



-Dr. Bruker, Störun-
gen der Schilddrüse

000-284 16.80*



-Dr. Bruker, Stuhlver-
stopfung in 3 Tagen
heilbar

000-224 15.80*



Dr. Bruker, Unsere
Nahrung - unser
Schicksal

000-221 19.80*



Dr. Bruker, Zucker
- Krank durch Fabrik-
zucker

000-238 17.80*



Gutjahr, Das große
Dr. Bruker-Ernäh-
rungsbuch

000-287 22.80*



-Gutjahr, Fasten -
aber richtig!

000-291 16.80*



-Gutjahr, Sport und
Vollwerternährung

000-846 19.80*



-Gutjahr, Vollwert-
kost zum Kennen-
lernen

000-818 3.90*



Walker, Vollwertku-
chen mit Pfiff

002-651 14.00*



-Hensel, Über den
Sinn des Leidens

000-289 5.90*



-Diamond, Fit fürs
Leben, Band 2 Lei-
nenausgabe

000-532 24.80*

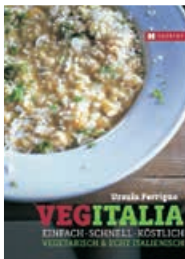


**Inter-
nationale
Vollwert-
küche**



-Fahrig, Die leichte
Tofu-Küche

000-700 5.00*



-Ferrigno, Vegtalia

000-706 19.90*



Schinharl, Biokisten
Kochbuch

002-159 14.95*



Schnitzer, Intensiv/
Normal Kost französ.

002-137 19.00*



Schnitzer, Intensiv/
Normal Finnisch

002-139 19.00*



Schnitzer, Intensive
Nutrition englisch

002-136 19.00*



-Petersen, Kochen
mit dem Steam
Basket

001-723 6.95*

Bücher nach Themen



Koerber, Vollwert - Ernährung

001-454 49.95*



Koerber, Vollwert - Ernährung (russisch)

001-458 60.00*



Kalender



Thun, Aussaatage 2019

002-981 9.00*

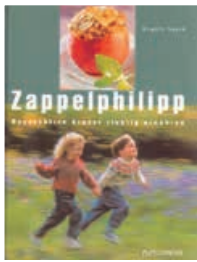


Kinder (Ernährung)



-Erckenbrecht, Das vegetarische Baby

000-616 12.80*



-Speck, Zappelphilipp

002-140 17.90*



Kinder (Gesundheitsliteratur)

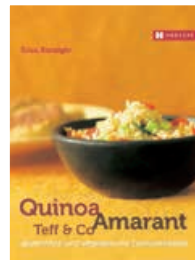


-Gutjahr, Iss, mein Kind

000-834 17.80*



Kochen und Kochen/Backen



-Bänziger, Quinoa, Amarant, Teff & Co

000-390 22.00*



-Berweger, Dinkel - Das gesunde Getreide

000-970 17.90*



-Bojs, Einmachen-Gemüse natürlich einlegen

002-157 9.99*



Danner, Biologisch kochen und backen, TB

000-507 9.95*



-Herzog, Das Spargel-Kochbuch

001-741 11.80*



-Markowitz, Leben mit Green Star

001-441 14.75*



-Petersen, Kochen mit dem Steam Basket

001-723 6.95*



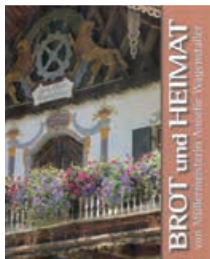
-Rosenblatt, Quitten

000-975 19.90*



-Wagenstaller, Laib und Seele

002-655 24.90*



Wagenstaller, Brot und Heimat

002-652 24.90*



-Weihsbrodt, Intelligente Ernährung

002-661 19.90*



Kochen und Backen bei Krankheiten



-Danner, Die Naturküche, TB

000-535 12.99*



Radzewsky, Das große Selbstversorger Kochbuch

002-154 24.95



-Kircher, Milchallergie und Laktoseintoleranz

000-999 14.95*

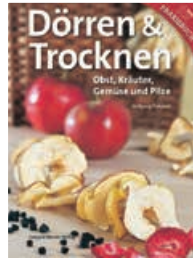


Konservieren und trocknen



-Spreng, Natürlich einmachen

002-055 17.90*

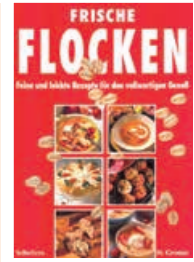


Zemanek, Dörren & Trocknen

001-013 16.90*



Müsli und Frühstück



Gronau, Frische Flocken

000-813 5.50*



Salate, Rohkost und Säfte



-BIANCO, Gemüse und Kräuter Smoothies

000-856 12.90*



-Bley, Gazpacho!

002-152 12.95*



Clever, Pesto! raffiniert & frisch

002-153 12.95*



-Cupillard, Keime & Sprossen

001-582 22.00*



-Friedl, Vegane Glücksküche - Soja- & Glutenfrei

000-747 19.90*



Guth, Grüne Smoothies

000-857 8.99*



Hickisch, Grüne Smoothies-Die gesunde Mini-Mahlzeit

000-859 12.99*



-Knuffmann, RAW!

000-858 24.99*



-Maranik, Vegane Smoothies

002-156 9.99*



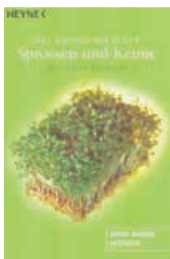
-Markowitz, Leben mit Green Star

001-441 14.75*



-Markowitz, Mix it! Naturköstliche Versuchsungen

001-446 11.90*



Nöcker, Das große Buch der Sprossen und Keime

001-503 9.95*



Rudolph, Die Kraft im Saft

001-999 12.95*



Spierings, Säfte & Smoothies

002-145 12.95*



-Strauß, Wilder Mix

002-164 12.95*



Dr. Walker, Frische Frucht- u. Gemüsesäfte, TB

002-638 9.00*



-Weihsbrodt, Intelligente Ernährung

002-661 19.90*

Bücher nach Themen

Tabellen



-Umschau, Kalorien mündgerecht

001-959 11.90*

Tierisch-eiweiß-frei und gluten-frei



-Danner, Die Naturküche, TB

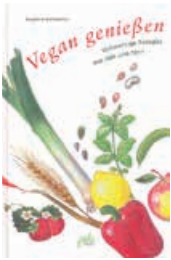
000-535 12.99*



Gutjahr/Richter, Streicheleinheiten

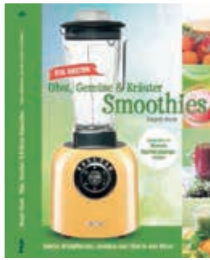
000-833 17.80*

Vegan



-Barkawitz, Vegan genießen

000-299 16.00*



-BIANCO, Gemüse und Kräuter Smoothies

000-856 12.90*



-Cat & Ju's Vegane Kochfibel

000-482 4.99*



-Dornhauser, Start Vegan!

002-162 29.99*



-Friedl, Vegane Glücksküche - Soja- & Glutenfrei

000-747 19.90*



-Heimroth, Vegan & Vollwertig Genießen

001-893 19.90*



-Kügler-Anger, Cucina Vegana

001-455 14.00*



-Kügler-Anger, Vegan grillen

001-456 14.00*



-Kügler-Anger, Vegane Brotaufstriche

001-457 14.00*



-Stadelmann, Desserts roh & Vegan

004-891 19.90*

Vegan, vegetarisch, makrobiotisch



-Bihlmaier, Tomatenrot und Drachengrün

000-629 24.00*



-Erckenbrecht, Das vegetarische Baby

000-616 12.80*



-Erckenbrecht, Erbsenalarm!

000-973 9.90*



-Fahrig, Die leichte Tofu-Küche

000-700 5.00*



-Ferrigno, Vegtalia

000-706 19.90*



-Gutjahr, Einfach raffiniert! Vollwertrezepte

000-845 16.80*



-Hofer, Himmlische Gerichte

002-412 29.95*



-Maranik, Vegane Smoothies

002-156 9.99*



Meyer, Die Kunst vegan zu Backen

001-460 19.99*



-Steeb, Vegetarisch Gesund

002-149 19.95*

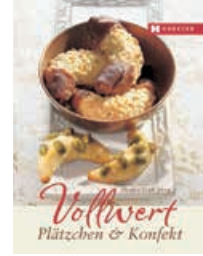


-Wilkesmann, Immer öfter vegetarisch

001-896 14.80*



Weihnachten



Graff, Vollwert Plätzchen & Konfekt

000-850 12.95*



Wagenstaller, Plätzchen-Zeit!

002-658 12.99*



Allgemeine Liefer- und Zahlungskonditionen für Endverbraucher

I. Geltungsbereich

1. Die nachstehenden Lieferungs- und Zahlungsbedingungen gelten für den zwischen Ihnen und uns abgeschlossenen Vertrag über die Lieferung von Waren.
2. In unseren Prospekten, Anzeigen und sonstigen Angebotsunterlagen enthaltene Abbildungen oder Zeichnungen sind nur annähernd maßgebend, soweit die darin enthaltenen Angaben nicht von uns ausdrücklich als verbindlich bezeichnet worden sind.
3. Im Einzelfall zwischen den Vertragsparteien getroffene Vereinbarungen (auch Nebenabreden, Ergänzungen und Änderungen) haben in jedem Fall Vorrang vor diesen Geschäftsbedingungen.

II. Preise, Zahlungsbedingungen

1. Alle Preise in diesem Katalog verstehen sich inklusive der zurzeit der Drucklegung gültigen Mehrwertsteuer von 19 % bzw. vermindertem Steuersatz von 7 % (z. B. bei Büchern und Lebensmitteln).
2. Versandkosten und Verpackungskosten einschließlich Porto übernehmen wir ab einem Warenwert von brutto 100,00 €.
3. Bei Bestellungen mit einem Warenwert unter brutto 100,00 € berechnen wir eine Versandkostenpauschale inklusive MwSt. von 5,90 €. Bei Bestellungen mit einem Warenwert unter 30 € berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von 3,57 € inklusive MwSt..
4. Bei Lieferungen ins Ausland werden zusätzlich anfallende Versandkosten und eventuell anfallende Bankgebühren berechnet
5. Alle Zahlungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Zugang der Rechnungen fällig. Beträge unter 30 € und Reparaturen sind innerhalb 8 Tagen ohne Abzug zahlbar. Rücklastschriften werden mit 11,90 € berechnet.
6. Geraten Sie mit der Zahlung in Verzug, so sind wir berechtigt, ab diesem Zeitpunkt Zinsen in Höhe von 5 % über dem jeweiligen Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank (EZB) zu verlangen. Wir behalten uns insoweit vor, einen höheren Schaden nachzuweisen.

III. Aufrechnung; Zurückbehaltungsrecht

Sie sind zur Aufrechnung gegen unsere Forderungen nur berechtigt, wenn Ihre Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt wurden, wir diese anerkannt haben oder wenn Ihre Gegenansprüche unstreitig sind. Dies gilt auch, wenn Sie Mängelrügen oder Gegenansprüche geltend machen. Als Käufer dürfen Sie ein Zurückbehaltungsrecht jedoch dann ausüben, wenn Ihr Gegenanspruch auf demselben Kaufvertrag beruht.

IV. Liefer- und Leistungsbedingungen

Liefertermine oder Fristen, die nicht ausdrücklich als verbindlich vereinbart worden sind, sind ausschließlich unverbindliche Angaben.

V. Eigentumsvorbehalt

Die gelieferte Ware (Vorbehaltsware) bleibt bis zur vollständigen Zahlung aller Forderungen aus diesem Vertrag unser Eigentum.

VI. Datenschutz

Die von Ihnen übermittelten Daten werden von uns ausschließlich zur Abwicklung Ihrer Bestellungen verwendet. Alle Ihre Daten werden von uns streng vertraulich behandelt. Eine Weitergabe der Daten an Dritte (z. B. Versanddienste) erfolgt von uns nur, sofern dies für die Auftragsabwicklung erforderlich ist.

Darüber hinaus findet unsere Datenschutzerklärung Anwendung. Diese finden Sie unter www.luba.de

VII. Anzuwendendes Recht

Es findet deutsches Recht Anwendung.

VIII. Widerrufsbelehrung

1. Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Textform (z. B. Brief, Fax, E-Mail) oder – wenn Ihnen die Ware vor Fristablauf überlassen wird – durch Rücksendung der Ware widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung in Textform, jedoch nicht vor Eingang der Ware bei Ihnen (bei der wiederkehrenden Lieferung gleichartiger Waren nicht vor Eingang der ersten Teillieferung) und auch nicht vor Erfüllung unserer Informationspflichten gem. Art. 246 § 2 i.V.m. § 1 Abs. 1 und 2 EGBGB sowie unserer Pflichten gem. § 312 e Abs. 1 Satz 1 BGB i.V.m. Art. 246 § 3 EGBGB. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Ware. Der Widerruf ist zu richten an: LUBA GmbH, Ober-Eschbacher Straße 37, 61352 Bad Homburg v.d.H., Fax-Nr. 06172 42029, E-Mail: Info@LUBA.de.

2. Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und gegebenenfalls gezogene Nutzungen (z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Ware ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssten Sie uns insoweit gegebenenfalls Wertersatz leisten. Dies gilt nicht, wenn die Verschlechterung der Waren ausschließlich auf deren Prüfung – wie Sie Ihnen etwa im Laden möglich gewesen wäre – zurückzuführen ist. Im Übrigen könnten Sie die Pflicht zum Wertersatz für eine durch die bestimmungsgemäße Ingebrauchnahme der Sache entstandene Verschlechterung vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie Ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt. Sie haben, sofern dies vertraglich vereinbart wurde, die Kosten der Rücksendung zu tragen, wenn die gelieferte Ware der bestellten entspricht und wenn der Preis der zurückzusendenden Sache einen Betrag von 40,00 € nicht übersteigt oder wenn Sie bei einem höheren Preis der Sache zum Zeitpunkt des Widerrufs noch nicht die Gegenleistung oder eine vertraglich vereinbarte Teilzahlung erbracht haben. Anderenfalls ist die Rücksendung für Sie kostenfrei.

LUBA GmbH – Geschäftsführer Ralf Pigge und Sebastian Pigge
Sitz und Registergericht: Bad Homburg HRB 2970

Dieser Katalog wurde vollautomatisch mit der Produktionssoftware-Lösung **SRSplus** des Mediendienstleisters RTK & SRS mediagroup generiert. Informationen zur automatisierten Katalog- und Werbemittelproduktion und anderen Dienstleistungen im Prepressbereich erhalten Sie unter:

RTK & SRS
mediagroup

RTK & SRS mediagroup
Franckensteinstraße 18
77749 Hohberg-Hofweier
Tel. 07808 / 9436-240
www.rtk-srs-media.de

Dieser Katalog wurde überreicht durch:

hawos.

jura.

GREENPOWER
Soft Press
Kempo

SINCE 1908
Solis

Brød & Taylor

Kuvings
NUC GROUP

Messerschmidt
Getreidemühlen

**KORN
KRAFT**

RÖMERTOPF



CASO

DENK
Handmade in Germany

yden

GASTROBACK

TTM

DeJelin

UNOLD **GRAEF**



ZASSENHAUS

REVOBLEND
HYBRID HIGH SPEED BLENDER SYSTEM



JUPITER
Für die frische Küche

ESCHENFELDER

novia

ROMMELSBACHER

[GETREIDEMÜHLEN]
WALDNER
biotech

blendtec

STÖCKLI

TRIBEST **Sedona**
making healthy living easy

LUBA GmbH
Ober Eschbacher Straße 37
61352 Bad Homburg v.d.H.

Tel.: 06172 94800
Fax: 06172 42029
info@luba.de
www.luba.de