



Glas/Edelstahl, zur Aufbewahrung trockener Zutaten, wie Puderzucker, Kakao, Kräuter und Schokolade, drehbarer Deckel mit 3 Öffnungen zum Dosieren/Verschließen, 250 ml, Ø 8,9 cm, H 8 cm

Mein IDEEEN GEBER

für Sommergenuss
& Gartenfeste



Streu-
Gläserchen mit
Drehverschluss

4.99

12er
Muffinform
„green vision“
16.99
*UVP 19.99

Summertime

Stahlblech mit Antihaftbeschichtung/ILAG Basic Carnauba Wachs, mit natürlichem Carnauba-Wachs von zertifizierten Plantagen (vegan), ressourcenschonend, klimaneutral, hitzebeständig bis 180 °C, ca. 38,5 x 26,5 x 3 cm





Springform „green vision“
Ø 20 cm, hoher Rand ca. 7,5 cm

ohne Abbildung:
Ø 26 cm, hoher Rand ca. 7,5 cm
ab 12.99

**Back- und
Plätzchenblech
„green vision“**

16.99

zenker
baking since 1885

green vision



Stahlblech mit Antihaftbeschichtung/
ILAG Basic Carnauba Wachs, mit
natürlichem Carnauba-Wachs von
zertifizierten Plantagen (vegan),
ressourcenschonend, klimaneutral,
hitzebeständig bis 180 °C,
ca. 42 x 32 x 1,5 cm

Springform „green vision“
Ø 26 cm, hoher Rand ca. 7,5 cm,
mit Flach- und Rohrboden
21.99



LEIFHEIT

Pflaumentsteiner „Profi“
mit Auffangbehälter,
ca. 34,1 x 17 x 11 cm
*UVP 29.99 | **25.99**



ZASSENHAUS

Küchenwaage „Eco Energy“
schwarz, Kunststoff/Glas,
eingebauter Dynamo (keine
Batterien notwendig),
Sensor-Touch-Bedienfeld,
Abschaltautomatik, Tragkraft
max. 5 kg, Feinteilung 1 g,
ca. 19 x 24,5 x 3,5 cm
*UVP 46.99 | **39.99**

Veganer Apfel-Nusskuchen

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g gemahlene Mandeln
- 250 ml Pflanzenöl
- 300 ml Mandelmilch
- 50 ml Sprudelwasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 25 g gehackte Pistazien
- 50 g gemahlene Pistazien
- 2 Äpfel fein geraspelt

Für die Dekoration:

- Schlagcreme
- Apfelraspel
- gemahlene, gehackte Pistazien
- Minze



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren. Zum Schluss die Apfelraspel unterheben. Den Teig in die eingefettete Springform geben und bei 180 °C Umluft für 50-55 min backen. Den abgekühlten Kuchen mit Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Schlagcreme, Apfelraspel und Minze verzieren.

GEFU®

Apfelschäler 3in1 „DELICIO“

Aluminium/Edelstahl,
mit Saugfuß, für
gleichzeitiges Schälen
und Schneiden
geeignet
*UVP 32.95 | **29.99**



isi

Edelstahl,
zur einfachen
Zubereitung
frischer Sahne,
0,5 l



**Sahne-
bereiter
„Easy Whip Plus“**

49.99

** UVP 65.00

Kaffee-Obertasse

Porzellan, 200 ml

*UVP 6.19 | **5.49****Kaffee-Untertasse**

Porzellan, Ø 16 cm

4.99**Frühstücksteller**

Porzellan, Ø 20,5 cm

*UVP 7.29 | **6.99**

ohne Abbildung:

Kaffeebecher

Porzellan, 320 ml

*UVP 6.79 | **5.99**

Serie „Doppio Shanti“

Isolierkanne
„Motiva“je **24.99**mit Quick Press-Verschluss,
1 l, Farben: weiß, anthrazit,
weinrot, nordblau*Draußen
genießen***Speiseschutzhaube**

Ø 35 cm, farbig sortiert

4.99**Serviettenhalter**

verchromt, 19 x 19 x 6,5 cm

9.79**Kaffeebecher**

„Full Bloom“ oder „Butterfly“

Porzellan, 450 ml

*UVP 14.90 | je **12.99**

20er-Pack

**Serviette „Flower“**

33 x 33 cm

3.49Tortenplatte
„Ciao“**15.95**Glas,
Ø 31,5 cm**Servierplatte**

„Ciao“

Glas, 33 x 16 cm

17.95

je 6er-Pack

**Tortenheber**

mit Schieber, Edelstahl

22.95**Kuchengabel**

oder

Kaffeelöffel

„Dinner“

Edelstahl

je **19.95**

* UVP = Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers | ** UVP = Unverbindliche Preisempfehlung der EK/servicegroup



emsa

**Eiswürfelbereiter
„Clip&Close“
für 24 Eiswürfel
14.49**



**Eiseimer „Classic“
verchromt, mit Zange,
1,3 l, H 22 cm,
Ø 14 cm
39.95**

Ser-Satz

**Kühlsteine
„Spiriti“
12.95**



kühlen ohne zu
verwässern



**Krug
15.99
UVP 21.95



Glas, mit
Kühleinsatz
und Kunststoff-
Deckel, 2,5 l

Für den perfekten
Sommer-Drink



**Luminarc
Kühlschrank-
krug „Quadro“
Glas,
0,5 l oder 1 l
ab 7.99**

**Getränke-
spender
„Succo“
42.95**



Glas, integrierter Infuser
und Zapfhahn, 7 l

**BOHEMIA
SELECTION**

**Wasserkaraffe
Glas, Edelstahl-
Ausgießer, 1,1 l
UVP 32.95 | 24.95



Limette-Pfefferminz-Eistee

Zubereitung:

1. Beutel mit Pfefferminztee mit kochendem Wasser übergießen und ca. 5 Minuten zugedeckt ziehen und auskühlen lassen.
2. Den Saft einer ausgepressten Limette zugeben und im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Crushed Ice/Eiswürfel in ein Glas geben, mit Eistee auffüllen und nach Geschmack süßen.
4. Mit Limettenscheiben und frischer Minze dekorieren.

Zutaten:

- für 4 Gläser/Portionen
- 1 l Wasser
 - 4 Beutel Pfefferminztee
 - frische Pfefferminzblätter
 - 2 Limetten
 - 4 TL brauner Zucker (optional)
 - Crushed Ice/Eiswürfel



GEFU®

**Granatapfelentkerner/Entsafter/
Zitruspresse „Fruti“
einfach den halbierten Granatapfel
auflegen und seinen kerngesunden
Inhalt in den praktischen Messbecher
darunter klopfen, mit dem zweiten
abnehmbaren Aufsatz wird aus Fruti
im Handumdrehen eine wunderbare
Saftpresse, 21,3 x 18 x 13,5 cm
*UVP 21.95 | 18.99**



**Saftflasche
mit Glasdeckel,
250 ml,
Ø 6 cm
2.49**

