

Tricks & Trends

Eiskalt kalkuliert

Wer den schwülen Sommer cool überleben will, muss jetzt kühl kalkulieren und sich mit dem unentbehrlichen Zubehör eindecken. Nur so sind erfrischende Abkühlung und kühlendes Eis garantiert. Für den Kaltstart in einen heissen Sommer!



Rührend

Gerade mal 3 Utensilien braucht es für ein hausgemachtes Eis: Die unentbehrliche Schüssel zum Mischen aller Zutaten, den Schwingbesen für das Rühren der Eismasse und den Teigschaber, damit nichts übrig bleibt.

*Schüssel Inox, 21 cm Ø, Fr. 13.80
Schneebesen Inox, 25 cm lang, Fr. 5.–
Teigschaber, Fr. 3.–*

Lieblingseis

Von Kindern wird das kalte Stängelseis heiss geliebt, das schleckt keiner weg. Nach 3 Stunden Tiefkühlen ist die Lieblingsglace fixfertig. Erwachsene bevorzugen Eis im Becher.

*Eis am Stiel, Fr. 4.50
Glace/Kräuterdösl, 3er-Set, Fr. 3.50*



Kugelrund

Mit dem robusten, form-schönen Eislöffel gelingen meisterhaft schöne Kugeln aus der selbstgemachten Frucht- oder Rahmgalce. Aus dem zweigeteilten Portionierer gleiten die Kugeln ohne zu kleben auch problemlos wieder heraus.

Eisportionierer aus Aludruckguss, hellgrau, Fr. 16.–

Cool

Zerkleinertes Eis im Handumdrehen. Für die coolsten Sommerdrinks.

Eiszerkleinerer in den Farben blau, pink, gelb erhältlich, Fr. 20.–

Tricks & Trends

Spass am Garnieren

Mit den Profigeräten aus der Migros gelingt Ihnen das Garnieren im Handumdrehen. Und Ihre süssen Kreationen sehen aus wie vom Konditor.

Lieblingsfarbe

Helle Lebensmittel wie z. B. Rahm, Getränke, Eischnee oder Marzipan lassen sich in Ihrer Lieblingsfarbe tropfenweise von Pastellart bis Intensivfarbig kolorieren.

Flüssige Lebensmittelfarbe, je 10 ml in Gelb, Rot, Grün und Blau, Set Fr. 12.–

Dessertträume

Mit dem Rahmbläser können nicht nur Dekorationen, sondern auch luftig-leichte Desserts kreiert werden. Dem Rahm Joghurt, Milch oder M-Dessert beimischen, mit Vanille-, Kaffee- oder Schokoladepulver aromatisiert und in den Bläser absieben.

Rahmbläser Alu à 0,5 dl Inhalt, in Rot, Blau und Silber, Fr. 55.–
10 Kapseln zu Rahmbläser, Fr. 8.–

Garnieren und Verzieren

Dank des leicht abschraubbaren Adapters ist der Tüllenwechsel auch bei gefülltem Spritzsack möglich. Der Spritzbeutel ist aus beschichteter Baumwolle.

Profi-Garnierset inkl. 3 Tüllen und Adapter, Fr. 19.–
Tüllensortiment gross, klein, Kreativ, je Fr. 9.50

Im Ring

Im Nu passt sich der 7 cm hohe Tortenring an Tortenböden zwischen 16,5 cm und 32 cm Ø an. Gefertigt aus rostfreiem Edelstahl ist er spülmaschinengeeignet.

Tortenring mit Griffen, Fr. 12.–



MIGROS

Tricks & Trends

So schön kann Kochen sein

Sie sind nicht nur äusserst praktisch und zweckmässig, die kleinen und grossen Heinzelmännchen der italienischen Küche, sondern auch sehr schön anzusehen. Eigentlich viel zu schade, um sie in Schränken und Schubladen zu versorgen.



Schöpferisches Trio

Schön glänzende Löffel für das Schöpfen der feinen Suppe, das Verteilen von Spaghetti und der dazu gehörenden Bolognese.

Spaghettilöffel, Fr. 8.50

Saucenlöffel, Fr. 8.50

Suppenlöffel, Fr. 8.50

Da haben wir den Salat

Genau richtig zum Auftakt der Salatsaison ist dieses formschöne und leicht zu reinigende Salatsieb. Warum nicht auch als Obst- und Früchtschale verwenden?

Salatsieb Inox, Fr. 25.–

Für PastaliebhaberInnen

Mit dem praktischen Siebeinsatz können Spaghetti & Co blitzschnell aus dem kochenden Wasser gehoben und abgetropft werden. Al dente garantiert.

Spaghetti-Set, Pfanne mit Siebeinsatz und Deckel, Fr. 135.–



Kleine Helfer ganz gross

Die Unentbehrlichen für die kleinen und grossen Handgriffe wie Käse reiben, ofenwarme Pizza in Stücke schneiden, Kugeln aus Melonen stechen oder der Teigkreation zur endgültigen Form verhelfen.

Käse- oder Zitronenraffel, Fr. 4.50

Kugelausstecher, Fr. 4.50

Pizzaschneider, Fr. 6.–

Teigrädchen, Fr. 4.50