



RIESS BRÄTER HIRSCH. Braten wie anno dazumal! Der nostalgische Bräter von Riess wird aus Emaille – einem natürlichen Rohstoff – hergestellt, ist rickelfrei, kratz- und schnittfest und für alle Herdarten geeignet und besticht durch seine sehr gute Hitzeverteilung.

www.alpengut.at



FISSLER ARCANA. Für Verwöhnte: Die Aromaspitzen auf der Decklinnenseite sorgen für die perfekte Flüssigkeitszirkulation im geschlossenen Topf, und das Bratgut schmort optimal im eigenen Saft.

design-3000.de



LE CREUSET DOUFEU.

Der Küchenklassiker, dessen Name sich von „feu doux“ (sanftes Feuer) ableitet, ist Meister im langsamen Schmoren im eigenen Saft. Die Gerichte werden dank des speziellen Kondensationsdeckels schonend mit Wasserdampf gegart und bleiben saftig.

lecreuset.de



LA CORNUE SCHMORTOPF MIT HOLZDECKEL.

Der emaillierte Boden eignet sich besonders für langsames Köcheln. Durch den Nussholzdeckel, der auch als Untersetzer dient, werden die Aromen schonend bewahrt.

lacornue.com/de
Bestellung per E-Mail an info@la-cornue.de

BRÄTER

Ob würziger Schweinsbraten oder das perfekte Gansl – diese Bräter haben's drauf!

TÖPFE

KUHN RIKON SERVIER-KASSEROLLE HOTPAN.

Das ausgeklügelte Zusammenspiel von Kochtopf und Warmhalteschale macht den Hotpot so praktisch: Man muss das Kochgut nur kurz erhitzen, schon gart es im Hotpan alleine zu Ende. Alle Speisen bleiben bis zu 2 Stunden warm, ohne dass sie verkochen. Das ist nicht nur bequem, sondern auch richtig gesund.

neuetischkultur.de

Schmoren ist im Trend! Mit diesen Töpfen werden nicht nur Gulaschfleisch oder Tafelspitz butterweich!



WMF FLEISCHTOPF PREMIUM ONE.

Kochen in der Luxusklasse: Die Cool-Technologie, bei der sich die Griffe an Topf und Deckel beim Kochen nicht erhitzen, ist eine überzeugende Weltneuheit. Der WMF-Topf besitzt die erste patentierte Grifftechnologie, die die genannten Anforderungen übertrifft.

amazon.de



RIESS AROMA-POTS.

Die kultigen, mehrfach ausgezeichneten Emailletöpfe gibt es in unterschiedlichen

Farben und Größen. Sie sind stapelbar, energiesparend, spülmaschinenfest und ideal für Nickelallergiker. Sie sind besonders für aromatische Gerichte und für die 5-Elemente-Küche geeignet.

amazon.de



ITTALA SARPANEVA.

Der prämierte emaillierte Gussseitopf zielt sogar eine finnische Briefmarke! Mit dem Holzgriff lässt sich der Deckel einfach anheben und der Topf mühelos zum Esstisch tragen.

connax.de