

Übersicht

1 Silikonbackformen-Set

Weihnachtsmuffins für Gross und Klein
Tovolo



2 Farbenfrohe Teigschaber aus Silikon

Heisskalt erwischt
Tovolo



3 Backwerkzeuge für Kids

Junior Teigroller
Für den kinderleichten Backspass
HeadChefs



4 Silikonbackformen

So kommt jeder Weihnachtskuchen in Form
Lékué



5 Zahlenbackformen

Die Überraschungsidee für den individuellen Geburtstagskuchen
Lékué



6 Küchenhandschuhe aus Neopren und Silikon

Cooler Helfer für heisse Situationen
Lékué



7 Shell Küchenwaage

Schön gewogen
JosephJoseph



Übersicht

8 Küchenuhr

Pie Timer mit Designpreis
JosephJoseph



9 High-Tech-Teigroller

Der coole Teigroller ohne Haftungsprobleme
Cuisipro



10 Lebensmittel-Dekostifte

Gebäck liebevoll beschriften und verzieren
Cuisipro



11 Messlöffel- und Messbechersatz

Backen mit dem richtigen Mass
Cuisipro



Silikonbackformen-Set von Tovolo

Weihnachtsmuffins für Gross und Klein

Die ofenfrischen Minikuchen sind so beliebt wie noch nie. Dank den neuen Silikonformen von Tovolo können Muffins nun auch im Weihnachtslook gebacken und genossen werden.

Muffins gehören heute zu den beliebtesten Gebäcken. Ursprünglich von England in die USA gelangt, sind sie längst wieder nach Europa zurückgekommen, um Gross und Klein zu begeistern. Es gibt sie in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen. Neu können sie nun auch im Weihnachtslook selbst gebacken werden. Ob man eine fixfertige Backmischung verwendet und diese nur noch abfüllt oder nach eigenen Rezepten einen Teig anrührt, mit den Backformen von Tovolo lassen sich schnell und einfach Stern-, Tannen- und Weihnachtsmuffins herstellen.

Die Formen aus bis zu 315 °C hitzebeständigem Silikon sind so praktisch, weil sie nicht extra eingefettet oder mit Mehl bestäubt werden müssen. Einfach mit einer Stricknadel in ein Muffin stechen. Wenn nichts daran haften bleibt, sind die Muffins fertig gebacken und können aus den Silikonformen ganz leicht herausgelöst werden. Nichts bleibt kleben.

Die völlig geruchsneutralen und farbbeständigen Formen anschliessend in der Spülmaschine reinigen, und schon können sie unzählige Male wieder verwendet werden. Das Set mit 12 Formen ist jetzt im Fachhandel erhältlich. Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: Tovolo, www.tovolo.com

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 928 25 00



Mit den Silikonformen von Tovolo Weihnachtsmuffins backen.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Set mit 12 Formen,
4 x Tanne, 4 x Sterne, 4 x Weihnachtsmann

CHF 35.—

Farbenfrohe Teigschaber von Tovolo

Heisskalt erwischt

Mit den bunten Teigschabern aus Silikon der Marke Tovolo lassen sich jeder Teig und auch noch so heisse Saucen im Handumdrehen aus Schüsseln und Pfannen restlos und sanft herausstreichen.

Teigschaber gehören zu den unverzichtbaren Werkzeugen in jeder Küche, die nicht nur beim Backen wertvolle Dienste leisten. Ob Teige, geschlagener Rahm, ja sogar dampfend heisser Risotto oder Saucen; mit einem Teigschaber der Marke Tovolo lässt sich der letzte Rest aus jeder Schüssel oder Pfanne sanft herausstreichen.

Der Clou: Die Schaber sind aus Silikon gefertigt und halten Temperaturen bis zu 315 °C aus. Damit kann von der eiskalten Glace aus dem Behälter bis zu kochend heisser Polenta aus der Pfanne alles herausgestrichen werden, ohne dass Gefäss oder Teigschaber Schaden nehmen.

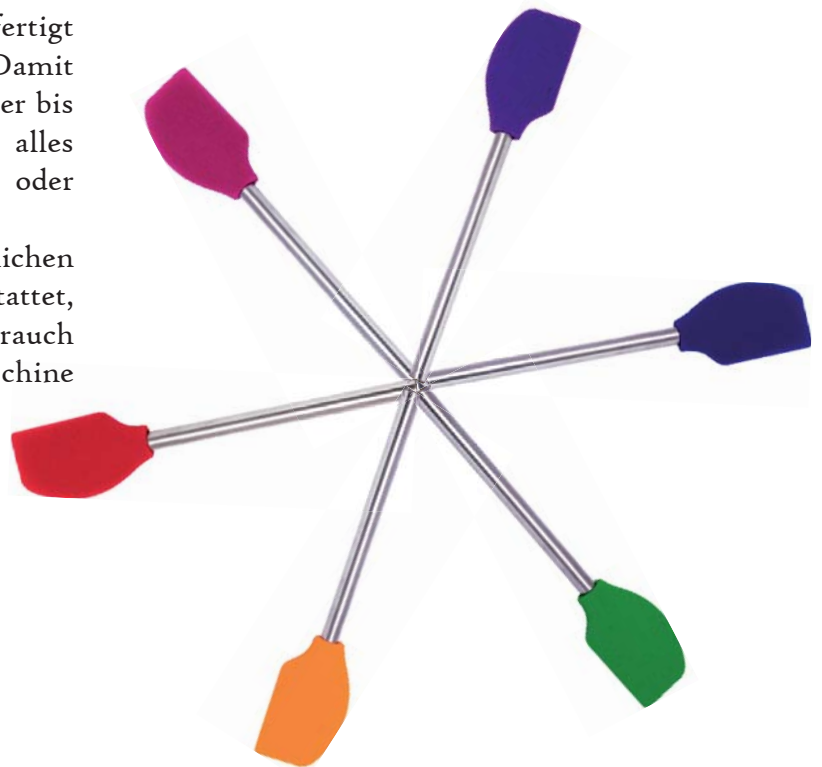
Die handlichen Küchentools in den fröhlichen Farben sind mit einem Edelstahlgriff ausgestattet, farbbeständig und geruchsneutral. Nach Gebrauch können sie problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Tovolo-Teigschaber sind jetzt in den Farben Blau, Grün, Rot, Orange, Pink und Violett im Fachhandel zu haben.

Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: Tovolo, www.tovolo.com

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 928 25 00



Die bunten Teigschaber von Tovolo sind bis 315 °C hitzebeständig.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Teigschaber Tovolo, 31 cm

blau, grün, rot, orange, pink, violett

CHF 12.50/Stück



Junior Teigroller von HeadChefs

Für den kinderleichten Backspass

Das US-amerikanische Unternehmen HeadChefs hat sich auf lustige Küchenutensilien für Kinder spezialisiert, die perfekt für kleine Hände sind. Nach einer Rührschüssel lanciert nun HeadChefs einen Junior Teigroller.

Kaum ein Kind, das es nicht liebt, in der Vorweihnachtszeit im Kreis der Familie zu backen. Wobei wohl eher zu schlecken gemeint ist. Dort ein bisschen von dem köstlichen Schokokuchenteig kosten, hier noch kurz vom Sabléteig probieren, das macht Spass! Vor allem, wenn man dazu mit den lustigen Backwerkzeugen des US-amerikanischen Unternehmens HeadChefs spielerisch arbeiten kann.

Nach einer kleinen standfesten Rührschüssel bringt nun HeadChefs neu einen handlichen Teigroller für die Kleinen auf den Markt. Nur 23 cm breit und mit kleinen Griffen eignet er sich bestens für Kinderhände. Dank der Silikonoberfläche bleibt auf dem Roller nichts kleben. Bevor der Teig gerollt wird, ist es nicht mehr notwendig, die Arbeitsoberfläche mit Mehl zu bestäuben. So bleibt die Küche sauberer.

Alle HeadChefs Backtools für Kids sind jetzt im Fachhandel erhältlich.

Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: HeadChefs, www.headchefs.com

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 9 28 25 00



Teigroller für Kinderhände von HeadChefs.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Teigroller ø 4,5 cm, 23,5 cm, hellgrün, apricot, violett

Schüssel weiss/schwarz oder weiss/rot, 1,65 l

Schüssel weiss/schwarz oder weiss/rot, 3,3 l

CHF 15.90

CHF 11.50

CHF 15.—

Silikonbackformen von Lékué

So kommt jeder Weihnachtskuchen in Form

Mit den Silikonformen des spanischen Kitchenware-Herstellers Lékué kommen Weihnachtskuchen formvollendet auf den Tisch.

Zu einem schönen Weihnachtsfest gehört spätestens zum Kaffee ein Kuchen. Was könnte dies sein? Ein richtig kitschiges Lebkuchenherz? Ein fröhlicher Nikolaus? Oder ein grosser Stern?

Mit den Backformen von Lékué läuft man in der Küche zur Hochform auf. Denn die praktischen Formen müssen ausser beim ersten Mal nie mehr eingefettet werden, sind völlig geruch- und geschmacksneutral und ideal für alle Teigarten.

Einfach Masse einfüllen und ab gehts in den Ofen bis zu 260 °C. Das Backgut lässt sich anschliessend perfekt herauslösen, ohne dass etwas in der Form haften bleibt, und ist bereit zum Dekorieren.

Die Formen halten übrigens auch sehr tiefe Temperaturen aus, können mit Inhalten nach Wunsch gefüllt und in den Tiefkühlschrank gelegt werden. So lassen sich ganz einfach wunderschöne Eiskreationen für den festlichen Tisch hervorzaubern. Die Formen lassen sich übrigens problemlos in der Spülmaschine reinigen und immer wieder verwenden.

Es gibt sie im Fachhandel in den Formen Herz, Stern, Tanne und Weihnachtsmann. Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: Lékué, www.lekue.es

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 928 25 00



Festliche Kuchen mit den Silikonformen von Lékué gebacken.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Backform Tanne, 1,25 Liter

CHF 29.00

Backform Herz, 1,3 Liter

CHF 29.00

Backform Weihnachtsmann, 1,5 Liter

CHF 29.00

Backform Stern, 1,5 Liter

CHF 29.00

Zahlen-Backformen von Lékué

Die Überraschungsidee für den individuellen Geburtstagskuchen

Neu vom spanischen Kitchenwareproduzenten Lékué gibt es jetzt grosse Zahlenbackformen aus Silikon, mit denen jedes Geburtstagsalter dargestellt werden kann.

Happy Birthday zum grossen Runden? Am besten mit einem ganz persönlichen Kuchen, der den Geburtstag in Zahlen darstellt? Kein Problem. Dank den neuen Zahlenbackformen des spanischen Kitchenwareproduzenten Lékué lassen sich Geburtstagskuchen mit dem Alter des Geburtstagskinds perfekt herstellen. Einfach den Teig selber machen oder eine Fertigmischung anrühren, das Ganze je nach Alter in eine bis zwei der bis zu 280 °C hitzebeständigen Formen füllen und ab geht's in den Backofen.

Dank des Materials aus Silikon lassen sich die Kuchen, ohne haften zu bleiben, aus der Form lösen und sind nun zum Dekorieren bereit. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nach der Verwendung die Formen einfach in der Spülmaschine reinigen und schon sind sie wieder einsetzbar.

Die Formen in den Zahlen 0 bis 9 sind jetzt im Fachhandel erhältlich. Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: Lékué, www.lekue.es

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 9 28 25 00



Lékué-Zahlenbackformen für den persönlichen Geburtstagskuchen.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Zahlenbackformen 0 bis 9, 31 cm, pro Zahl

CHF **24.50**

Stylische Küchenhandschuhe von Lékué

Cooler Helfer für heisse Situationen

Vom spanischen Kitchenware-Hersteller Lékué gibts jetzt neu coole Küchenhandschuhe und Topflappen aus Silikon und Neopren.

Küchenhandschuhe aus Baumwolle mit Metallbeschichtung, die rasch schmutzig werden, sind out. Denn vom spanischen Kitchenware-Hersteller Lékué gibt es jetzt cooler Helfer für die brenzligen Küchensituationen wie z.B. das Herausnehmen von heissen Backformen aus dem Ofen.

Witzig wie ein Schnabel sieht allen voran der Griff-Handschuh aus. Einfach schnell mit den Händen hineinschlüpfen, und schon ist man vor Verbrennungen geschützt. Aber auch die klassischen Handschuhe und die Topflappen überzeugen. Das stylische Design und die für diese Küchenhelfer innovativen Materialien wie Silikon sowie das üblicherweise für Taucheranzüge verwendete Neopren überraschen.

Mit den Farben Rot, Grün und Braun sind diese neuen Küchenhelfer ein Must für die moderne Küche. Sie sind jetzt im Fachhandel erhältlich. Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: Lékué, www.lekue.es

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 9 28 25 00



Witzige Küchenhandschuhe und Topflappen aus Neopren und Silikon.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Griff-Handschuh

Farben Grün, Rot, Braun

12 x 9,5 x 13,5 cm

CHF 19.90



Küchenhandschuh

Farben Grün, Rot, Braun

30,5 x 15 x 6 cm

CHF 24.50



Topflappen

Farben Grün, Rot, Braun

17,5 x 17,5 cm

CHF 15.—



Küchenwaage Shell von JosephJoseph:

Schön gewogen

Mit der Shell Küchenwaage ist dem britischen Trendlabel JosephJoseph ein Kitchen-Gadget gelungen, das ebenso schön aussieht wie es praktisch ist.

Cooler Design oder praktische Funktionen? Mit der Digitalküchenwaage Shell vom britischen Kultlabel JosephJoseph ist das keine Frage mehr. Design und Funktion verbinden sich hier zu einem harmonischen Ganzen, das Kochfreunde und Liebhaber schöner Dinge mit Pfiff ebenso begeistert.

Der metallene Deckel der Waage dient nach dem Umdrehen als Wiegeschale. Sobald diese Schale angehoben wird, ist die grosse, leicht lesbare LCD-Anzeige sichtbar. Gewogen werden kann bis zu 5 kg Gewicht alles, was es zum Backen braucht, auch Flüssigkeiten bis 600 ml. Dank der Zuwiegefunktion können mehrere Zutaten nacheinander in der gleichen Schale gewogen werden.

Wird die Waage nicht mehr gebraucht, schaltet sie automatisch ab, sodass die Batterie länger hält. Die Küchenwaage Shell von JosephJoseph gibt es jetzt im Fachhandel. Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: JosephJoseph, www.josephjoseph.com
Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 9 28 25 00



Shell Küchenwaage von JosephJoseph: Schön, praktisch und vielseitig verwendbar.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Shell Küchenwaage
Farben Weiss und Grau

CHF 98.00

Küchenuhr von JosephJoseph

Stylischer Pie Timer mit Designpreis

Dem britischen Trendlabel JosephJoseph ist es gelungen, aus der unspektakulären Küchenuhr einen stylischen Pie Timer zu machen. Dafür wurde dieser 2011 mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet.

Das britische Label JosephJoseph gehört heute zu den ganz hippen Anbietern für trendige Kitchenware. Verblüffend ist immer wieder, wie es JosephJoseph schafft, aus scheinbar unverbesserlichen und eher langweiligen Küchentools überraschende Kitchengadgets zu kreieren. Das gilt auch für den Pie Timer, eine Küchenuhr. Sie überzeugt durch ihr formschönes Design, die attraktiven Farben und die einfache Funktion, für die es nur zwei Handumdrehungen braucht – und keine Batterien: 1-mal ganz umdrehen, 1-mal bis zur gewünschten Zeit zurückdrehen, schon klingelt der Pie Timer nach Ablauf der Koch- oder Backzeit bis zu 60 Minuten. Den Pie Timer von JosephJoseph gibt es jetzt in vier auffälligen Farben im Fachhandel. Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können über info@vetrag.ch angefordert werden.



Hersteller: JosephJoseph, www.josephjoseph.com
Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 9 28 25 00



Pie Timer von JosephJoseph: auf den ersten Blick eine Dose, auf den zweiten Blick eine Küchenuhr.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Pie Timer, Farben Grün, Pink, Grau, Aubergine

CHF 19.90

High-Tech von Cuisipro

Der coole Teigroller ohne Haftungsprobleme

Mit dem Teigroller von Cuisipro lassen sich Teige leichter rollen und bleiben nicht am Wallholz kleben. Das Geheimnis ist sein Innenleben.

Das gute alte Wallholz hat während vieler Jahre seinen Zweck mit viel Kraft und Mehl zum Bestäuben des Teigs erfüllt. Doch wer einmal zum Cuisipro Teigroller gegriffen hat, möchte diesen nicht mehr missen. Sein Geheimnis? Er hat einen integrierten Tank für kaltes Wasser. Einfach den Deckel abnehmen, kaltes Wasser einfüllen, Deckel wieder aufschrauben, und schon geht es mit dem zusätzlichen Wassergewicht mit weniger Kraftaufwand an den Teig. Das Wasser kühlt die Oberfläche für mehrere Stunden, ohne zu kondensieren, was zur Folge hat, dass der Teig kaum am Roller haften bleibt. Zudem reduziert das kalte Wasser die Oberflächentemperatur um ca. 10 °C! Damit ist der Teigroller ganz besonders für empfindliche Teige wie jene für butterhaltiges Gebäck geeignet.

Dank dem extrabreiten Durchmesser lassen sich auch grössere Teige spielend leicht bearbeiten. Die Kunststoffgriffe sind zudem ergonomisch geformt, so dass sie leicht zu halten sind. Nach Gebrauch ist der Roller mit einem Spülmittel zu reinigen und an der Luft zu trocknen. Den praktischen Teigroller mit Wassertank gibt es im Fachhandel. Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: Cuisipro, www.cuisipro.com

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 9 28 25 00



Der kühl bleibende Teigroller mit Wassertank.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Teigroller, 18/10 Chromnickelstahl

Ø 7 cm, 55 cm

CHF 55.—

Lebensmittel-Dekostift von Cuisipro:

Gebäck liebevoll beschriften und verzieren

Ein Name, ein dekoratives Muster, ein Herz oder eine Blume: Mit dem Dekostift von Cuisipro ist das Beschriften und Verzieren von Torten und Co. ein Kinderspiel.

Mit dem Dekostift von Cuisipro wird das Beschriften und Dekorieren von Gebäck zum sauberen Spass für Gross und Klein. Wie eine Spritze den Stift mit einer fertigen oder selbstgemachten Flüssigkeit wie Schokoladen- oder Beersauce aufziehen. Dann je nach gewünschter Liniendicke rote Spitze aufsetzen und jetzt nur noch die Seiten sanft drücken, schon lässt sich das Gebäck nach Herzenslust beschriften und dekorieren. Nach dem Verwenden kann der Dekostift in der Spülmaschine gereinigt werden. Für aufwendigere Dekorationen gibt es ihn auch in einer Luxusausführung mit speziellen Dekorationsaufsätzen.



Lebensmittel-Dekostift



Deluxe-Dekostift

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Lebensmittel-Dekostift, 13,5 cm

Deluxe-Dekostift, 19,5 cm

Beide Dekostifte sind jetzt im Fachhandel erhältlich. Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: Cuisipro, www.cuisipro.com

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 9 28 25 00



Stift mit der Deko-Flüssigkeit aufziehen.



Mit leichtem Druck auf beide Seiten schreiben und verzieren.

CHF 14.50

CHF 19.90

Messlöffel- und Messbechersatz aus Edelstahl von Cuisipro

Backen mit dem richtigen Mass

Mit den beiden Messgefässsets von Cuisipro ist es kinderleicht, Zutaten wie Backpulver, Zitronensaft, Salz und Butter richtig abzumessen.

Neue Backrezepte auszuprobieren, macht Spass. Wer für neue Ideen durch entsprechende Rezeptbücher oder durchs Internet surft, stellt rasch fest, dass bei den Massangaben immer wieder von Esslöffeln, Kaffeelöffeln und Mokkalöffeln sowie Tassen die Rede ist. Doch oft hat man dann beim Abmessen ein ungutes Gefühl: Ist der Esslöffel gross genug? Oder etwa zu gross? Wie viel Inhalt muss eigentlich eine Tasse haben?

Mit den praktischen Messlöffelsätzen der Marke Cuisipro ist dieses Problem ein für alle Mal gelöst. Dabei wurde bei der Konstruktion auf wichtige Details geachtet. Das glatte ovale Design mit langen Griffen reicht bequem in jedes Vorratsglas oder in grosse Behälter.

Beide Sets enthalten einen praktischen Aufbewahrungsclip, der sie zusammenhält. Die dicken, flachen Ränder machen es einfach, die Becher und Löffel mit einem Messer abzustreifen. Die leicht gebogenen Griffen sorgen zudem dafür, dass die Löffel sicher auf der Arbeitsfläche liegen, ohne umzukippen. Nach dem Verwenden können die Sets in der Spülmaschine gereinigt werden.

Diese praktischen Helfer sind jetzt im Fachhandel erhältlich.

Infos zum nächstgelegenen Verkaufsgeschäft können auch über info@vetrag.ch angefordert werden.

Hersteller: Cuisipro, www.cuisipro.com

Vertrieb: Vetrag AG, 8712 Stäfa, Tel. (0 44) 9 28 25 00



Richtig messen mit dem Löffel- und Bechersatz von Cuisipro.

Unverbindlich empfohlener Verkaufspreis:

Messlöffelsatz, 5-teilig, 0,625-15 ml

Messbechersatz, 4-teilig, 59-236 ml

CHF 18.50

CHF 45.—