

Kulinarisches Kulinarisches

In der professionellen Küche spielt der Zeitfaktor bei der Herstellung von hochwertigen Speisen und Menüs seit jeher eine wichtige Rolle. Die Produkte, egal ob es sich um Gemüse, frisches Fleisch, Fisch oder Gebäck handelt, müssen möglichst pünktlich, schmackhaft und anscheinlich auf den Teller des Gastes gelangen. Deshalb arbeitet man hier in erster Linie mit Dampfgeräten. Warum nicht auch zu Hause?

Anzeige



HULS DELIKATESSEN
GMBH

...immer das **BESONDERE**



Weine:

u.a. deutsche, italienische, französische und spanische Weine.

Alle internationalen Anbaugebiete

Spirituosen:

von Armagnac bis Zweigelt

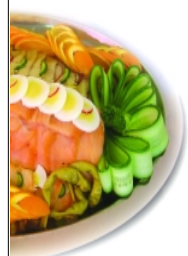
Party-Service

A-Z Komplettservice:
Kalte u. warme Buffets von Rustikal bis Ausgefallen
Desserts- u. Kuchenbuffets
Exquisite Canapées

Catering-Service

u.a. Leihgeschirr
Besteck, Gläser
Stehische, Bänke
und was sonst noch alles benötigt wird.

Heckstraße 4
45239 Essen-Werden
Tel.: (0201) 8 49 61 39
Fax: (0201) 8 49 61 41



Man unterscheidet im wesentlichen zwischen zwei Verfahren: druckloses Dampfgaren oder Dampf-Druckgaren. Beim Dampf-Druckgaren ist ein eigener Wasseranschluss notwendig, während ein normaler Dampfgarer so einfach wie ein Mikrowellengerät in ein bestehendes Küchenmobiliar eingebaut werden kann. Das Besondere am Dampfgaren ist die Technik: Der Dampf wird zunächst außerhalb des Garraums erzeugt und dann in kürzester Zeit zur Verfügung gestellt. Vor dem eigentlichen Garvorgang gelangt kein Wasser an das Gargut. Auf diese Weise bleiben wertvolle Inhaltsstoffe, der Geschmack und das natürliche Aussehen der Nahrungsmittel erhalten. Dazu kommt eine sehr kurze Garzeit. Dampfgarer sind wahre Multitalente. Wer einmal einen Dampfgarer besessen hat, wird nie wieder einen Topf auf den Herd stellen! Dünsten, Blanchieren, Aufwärmen, Auftauen, Entsaften oder Einkochen: alles läuft programmgesteuert und „punktgenau“. Jede Art von Gemüse, Fisch oder Fleisch läßt sich im Dampfgarer zubereiten. Sie können sogar verschiedene Zutaten gleichzeitig garen. Dazu gibt es verschiedene Einschübe aus Edelstahl, die nach Gebrauch leicht zu reinigen sind. Mit wenig Vorkenntnissen kann man ganze Menüs mit dem Dampfgarer zaubern. Dabei geht alles sehr schnell. Durchschnittlich spart man etwas 50% der bisherigen Kochzeit. Und die Bedienung ist denkbar einfach. Probieren Sie es doch mal mit Spargel. Sie werden sich wundern, wieviel Geschmack und Biss dieses wunderbare Gemüse haben kann. Wer mehr zu diesem Thema erfahren möchte, kann sich unverbindlich bei Atelier Seidenfad informieren und beraten lassen. Hier finden auch regelmäßig Dampfgerätee-Vorführungen statt. www.seidenfad.de



Das Beton mehr als nur ein Baustoff ist weiß man nicht erst, seit dem Sir Norman Foster es zu seinem Lieblingsmaterial auserkoren hat. Beton ist nicht immer gleich Beton. Das beweist ein neuer Trend im Küchenbereich.

Die Harmonie konträrer Materialien.

Aus einer durchweg simplen Idee, nämlich den Werkstoff Beton in Form von Arbeitsplatten in Küchen zu integrieren, wird durch entsprechende Frontenauswahl ein hervorragendes Design geschaffen. Hochverdichteter Spezialbeton (oberflächenversiegelt), ein außergewöhnliches Material. Aus einem Guss geformt – geschlossenporig verarbeitet, wasserabweisend und hitzebeständig. Es handelt sich hierbei um Spezialanfertigungen, deren Grenzen wirklich nicht absehbar sind. Es besteht zum Beispiel die Möglichkeit, die Platte so anzufertigen, dass in deren geradliniger Form ein Becken aus einem Guss geformt wird und somit auch schwungvolle Elemente mit eingebracht werden können. Regelrecht erstaunlich ist es, wie die warmen und

angenehmen Oberflächeneigenschaften ihre Reize hervorbringen. Jede Platte ist ein Unikat, welches durch den Gebrauch mit der Zeit seine natürliche Patina erhält und an Ausstrahlung gewinnt.

Der vielseitige Werkstoff Beton, neu verarbeitet als Arbeitsplatte, Herdumfeld und Seitenabschluss, unterstreicht die formale Klarheit der konsequenten Linienführung. Durch ein völlig anderes, bislang als Küchenarbeitsplatte kaum genutztes Material, entsteht eine weitere Form von Designmöglichkeit, die mit Sicherheit auf viele Interessenten stoßen wird.

www.seidenfad.de



Anzeige

klassisch

innovativ

innovativ

seit 1973

ATELIER SEIDENFAD
KÜCHEN

Von der mediterranen Landhausküche bis zur Hightec Küchenlösung mit innovativen Materialien - wir planen und realisieren Ihre maßgeschneiderte Küche in höchster Qualität und Ausführung.

Atelier Seidenfad
Moorenstraße 8
45131 Essen (a.d. Gruga)
Tel.: 0201/777273
Fax: 0201/781415
Montag bis Samstag
9.30 bis 13.00 Uhr
& nach individueller Vereinbarung
www.seidenfad.de