

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

LABSKAUS IN BANGKOK

*Zu Gast bei Thomas
und Mathias Sühring*

TRENDS UND HIGHLIGHTS

*Neues von der
Internorga 2025*

NEXT CHEF AWARD

*Karrieresprungbrett für
junge Kochtalente*

Future Food

ZUKUNFT AUF DEM TELLER





Messerscharf

Der Messerhersteller Yaxell präsentiert zwei neue Messerserien. Die Serie „Rei“ für anspruchsvolle Köche zeichnet sich durch Messerklingen mit einer schwarzen DLC-Beschichtung (Diamond Like Carbon) und einer Härte von 70 HRC auf der Rockwell-Skala sowie 69 Lagen Stahl mit VG10-Schneiteinlage, eine herausragende Schärfe und Langlebigkeit aus. Dazu kommt ein ergonomisches Design, das für müheloses Schneiden sorgt. Die Serie „Blue Breeze“, gedacht für Einsteiger, hebt sich mit einem markanten blauen Griff aus dem Produktportfolio ab. Beide Serien werden exklusiv für den europäischen Markt in Japan designt und produziert.

www.yaxell-knives.com



Geschirr in den Trendfarben

Rosenthal bedient den Farbtrend in diesem Jahr und wartet mit neuen Designs in harmonischen Grüntönen für die Tischkultur auf. Neu sind die Serien Rosenthal Francis Carreau Vert. Das Design der Form Francis trifft bei der Linie auf die Eleganz des Dekors Carreau. Statt der bisherigen Blau- und Beigetöne steht die Farbe Vert im Vordergrund. Die Kollektion Junto erscheint in der neuen sanftgrünen Farbglasure „Jungle“. Das Steinzeug in seinen organischen Formen und im handgefertigten Look ist Ausdruck des natürlichen Stils und kommt nach Aussagen von Rosenthal der erhöhten Nachfrage nach Keramikartikeln nach.

www.rosenthal.de

Komfortabel reinigen

Komfortabler, vielseitiger, schneller und effizienter denn je: Auf dieses Vierfach-Plus für ihren Alltag können sich ab sofort Reinigungskräfte im Housekeeping und in Gaststätten freuen. Denn speziell für professionelle Anwenderinnen und Anwender in der Gebäudereinigung in Hotellerie und Gastronomie hat der bayerische Hersteller beam GmbH (Altenstadt) den neuen SteamTrolley entwickelt – eine vollausgestattete Alles-dabei-Einheit in Form eines Roll-Caddys für die beam-Dampfsaugsysteme edition UVC und Carbon UVC.

www.beam.de



Neue Modelle

Der Küchengerätehersteller Graef hat Küchengeräte und eine neue Generation Messerschärfer vorgestellt. Damit zeigt das Unternehmen seine jahrelang entwickelte Kompetenz in diesem Bereich, wie es mitteilt. Fünf neue Messerschärfer-Modelle sollen sowohl Alltagsnutzer als auch Menschen, die Messer im Outdoorbereich einsetzen, ansprechen. Unter dem Slogan „Lang lebe dein Messer!“ verspricht Graef perfektes Schärfen aller Messer mit Gelinggarantie. Außerdem werden Tipps zur richtigen Messerpflege gegeben. Daneben stehen die Graef Siebträgermaschinen und der Graef Alleschneider im Fokus der Frühjahrsaktionen.

www.graef.de

