

30.08. 2011

Ma(h)l was anderes: Die LASER CUT Mühlen und Reiben von GEFU!

Von JMA



Köln / Eslohe. Mit den neuen LASER CUT Mühlen/Reiben von GEFU kann Reiben/Mahlen zukünftig nicht einfacher von der Hand gehen! Denn für die Schärfe der Reibscheiben sorgt das so genannte Laser Cut Verfahren. Dadurch wird das Reibgut geschnitten und nicht zerrissen, so dass die Aromen optimal erhalten bleiben. Auch entsteht an der Schnittkante keinerlei Flüssigkeit, was dazu führt, dass alles locker und flockig bleibt. Ob Käse, Schokolade oder Nüsse – in Flocken oder fein gerieben, mit den LASER CUT Produkten von GEFU bleiben keine Wünsche offen!

Trommelreibe PECORINO LASER CUT: Gewinner des red dot design awards

Mit zwei auswechselbaren LASER CUT Schneidtrommeln ist die PECORINO LASER CUT von GEFU ein Universalgenie in der modernen Küche. Einfach das Reibgut in den

Einfülltrichter geben, Kurbel drehen, fertig! Doch nicht nur Küchenprofis sind begeistert, auch Designexperten überzeugt die PECORINO LASER CUT. Jüngst mit dem red dot design award prämiert, beeindruckt die besondere Mühle in Design, Funktionalität und mit den extra scharfen Schneidtrommeln. Praktisch ist auch der Aufbewahrungshelfer, in den – grob oder fein – auch direkt für einen stetig griffbereiten kleinen Vorrat hineingerieben werden kann. Darüber hinaus ermöglicht die ausgefeilte Technik ein nahezu volles Ausnutzen des Schneidgutes. Sowohl für Rechts- als auch Linkshänder geeignet, ist natürlich auch ein unkompliziertes Austauschen der Trommeln mit wenigen Handgriffen selbstverständlich.

Käsereibe PARMIGIANO LASER CUT: „Aufreibende“ Zeiten sind garantiert

Schluss mit Pressen und Drücken, großen Resten des Schneidgutes und klebrigen Fingern. Mit wenigen und einfachen Handgriffen ist die PARMIGIANO LASER CUT einfach zu bedienen, multifunktional einsetzbar und zaubert im Handumdrehen sowohl Flocken als auch fein Geriebenes. Darüber hinaus ist – sofern gewünscht – ein volles Ausnutzen des Schneidgutes möglich. Soll nur ein Teil des Schnittgutes verarbeitet werden, können eventuelle Reste in der Reibe gelagert werden. Nach dem Reibevorgang sorgen ein Abstreifer sowie eine Auffangschale für Sauberkeit.

Muskatmühle MOSCATA LASER CUT: Eine neue Ära des Mahlens

Besonders durchdacht ist die Kurbel, die sich zur leichteren Kraftübertragung während des Mahlens ausklappen und zum platzsparenden Verstauen wieder einklappen lässt. Wie alle LASER CUT PRODUKTE verfügt auch die Muskatmühle über einen integrierten Aufbewahrungsbehälter mit Aromaverschlusskappe, in dem bis zu vier Muskatnüsse Platz finden. Für ein sicheres und unkompliziertes Befüllen mit maximal einer Muskatnuss sorgt die praktische Einrastfunktion, die auch durch die Open-Close-Beschriftung direkt auf der Mühle visualisiert wird. Durchdacht bis ins kleinste Detail verfügt die MOSCATA LASER CUT außerdem über einen Aromadeckel, der ein Ausrieseln am Tisch verhindert.

„Mahlzeit“ mit GEFU neu definiert!

Wie alle Produkte aus dem Hause GEFU werden auch die neuen LASER CUT Mühlen/Reiben dem Anspruch an ein qualitativ hochwertiges Küchenwerkzeug mit funktionalem Mehrwert für moderne Kochkunst gerecht. Hergestellt aus erstklassigen Materialien überzeugen sie zudem durch ihre qualitativ hochwertige Verarbeitung. So

definiert GEFU „Mahlzeit“ auf die modernste und praktischste Art und Weise!

Mit GEFU wird jeder zum Kochkünstler.

Weitere Informationen unter: www.gefu.com

Über die Organisation:

Mit GEFU wird jeder zum Kochkünstler!

Kochen ist mehr als Kartoffeln schälen und Gemüse putzen – Kochen ist Leidenschaft, Hingabe und Eifer. Genau mit dieser Begeisterung für die Kochkunst entwickelt GEFU, das sauerländische Unternehmen mit Sitz in Eslohe, seit 68 Jahren hochwertige Küchenwerkzeuge. Immer innovativ, formschön und praktisch in der Handhabung. GEFU steht nicht nur für geniale Küchenwerkzeuge mit hohen Qualitätsstandards, sondern auch für ein ausgewogenes PreisLeistungsverhältnis und wird damit dem eigenen Anspruch „Mit GEFU wird jeder zum Kochkünstler“ vollkommen gerecht. Kochkünstler auf der ganzen Welt wissen GEFU immer mehr zu schätzen: In insgesamt 47 Länder weltweit - natürlich auch in die Schweiz – exportiert GEFU mittlerweile seine Produkte und weitere Länder werden mit Sicherheit folgen.

Pressekontakt:

Abdruck honorarfrei; Beleg erbeten an: GEFU Pressebüro, c/o Jeschenko
MedienAgentur Köln GmbH, C. von Welck, A. Kreutzer Eugen-Langen-Str. 25, 50968
Köln, Tel: 0221/3099-0, Fax: 0221/3099-200, E-Mail: c.vonwelck@jeschenko.de /
a.kreutzer@jeschenko.de

Kategorie

Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/mahl-was-anderes-die-laser-cut-muehlen-und-reiben-gefu>