

ONE KITCHEN – alles Käse!

Mit seinem würzigen Geschmack macht Käse schmackhafte Gerichte noch leckerer. Die Zubereitungsmöglichkeiten sind dabei so vielfältig wie das Lebensmittel selbst. Ob gerieben, geschmolzen oder gegrillt – das passende Werkzeug zur mühelosen Zubereitung darf in der Küche nicht fehlen. So lässt sich Käse mit dem passenden Messer schnell in mundgerechte Stücke schneiden, die Reibe raspelt ihn für den nächsten Auflauf und im hitzebeständigen Topf wird er zum heißen Schmelzgenuss. All diese Gadgets zur Zubereitung von Käse und noch viele mehr bietet **ONE KITCHEN** in seinem umfassenden Produktsortiment rund ums Kochen und Genießen.



Das handgeschmiedete **Forge de Laguiole Käsemesser Barthelemy** mit unzerbrechlicher Klinge und schlankem Griff aus Olivenholz zerteilt Käse mühelos. Das Messer ist in traditionellem Verfahren geschmiedet und gehärtet. Für die Herstellung werden bis zu 180 Arbeitsschritte benötigt. Der einzigartige Charakter des hochwertigen Messers zeigt sich auf den ersten Blick bereits am Holzgriff, der von Hand geschnitzt, verziert und geschleift wird.

Käsemesser Barthelemy von Forge de Laguiole, aus Edelstahl und Olivenholz, 146,22 €

Der hochwertige **Käseschaber Friends** aus der Life Kollektion von **Boska** hobelt nicht nur Käse, sondern auch Schokolade. Mit dem Bolzen in der Mitte des Eichenholz-Bretts wird der Käse (oder die Schokolade) mühelos und sicher befestigt. Das Brett des Käseschabers überzeugt durch hohe Qualität genauso wie durch rustikalen Charme. Mit einfachem Drehen des Schabemessers entstehen so in geselliger Runde hauchdünne Scheiben – fertig zum Verzehr.



Käseschaber Friends von Boska, aus Stahl und Eichenholz, 53,60 €



Mit dem ofenfesten **Caquelon Eco** von **Spring** lässt sich im Handumdrehen leckeres Fondue nach Schweizer Vorbild zubereiten. Die tiefe Fonduepfanne aus Steingut transportiert die Hitze optimal bis zum Rand und speichert sie dann langanhaltend. Der verstärkte Boden sorgt dafür, dass der geschmolzene Käse bestimmt nicht anbrennt. Das Caquelon kann auch auf einem Glaskeramikkochfeld, im Backofen oder in der Mikrowelle verwendet werden.

Fondue Caquelon Eco von Spring, aus Steingut, 24 cm, 57,51 €

Mit der **Tischreibe** von **Boska** lässt sich Parmesan schnell und frisch reiben. Der Griff aus Eichenholz macht das Hobeln zu einem unkomplizierten, sicheren Vorgang. Mit der Reibe lässt sich die Menge an frisch geriebenem Käse für Pasta, Pizza oder Salat ganz einfach dosieren. Drei Stufen ermöglichen feine bis grobe Hobel. Die besondere Form und der praktische Ablageteller aus Eichenholz machen die Parmesanreibe zudem absolut tafeltauglich.



Käsereibe mit Untersetzer von Boska, aus Edelstahl und Eichenholz, 27 cm, 38,98 €

Weitere Produkte Käse aus dem One Kitchen Sortiment:



Käse Fondue Alu Induction,
Spring,
125,75 €



Käsereibe,
Microplane,
29,19 €



Käsemesser Alpha,
Güde,
66,29 €

Über ONE KITCHEN

ONE KITCHEN, Spezialist für Küchenaccessoires, bietet – inspiriert von den Küchen dieser Welt – ausgewählte Produkte an. ONE KITCHEN ist in Deutschland der vermutlich größte Online-Händler für Küchenartikel. Auf www.onekitchen.com finden enthusiastische Köche – und alle auf dem Weg dorthin – nützliche Basics, coole Küchenhelfer und hochwertige Premiumartikel. Neben dem Onlineshop begeistert ONE KITCHEN auch in vielen Shops. Dort und am Telefon garantiert ONE KITCHEN erstklassige Kundenberatung. „Wir lieben Kochen – so wie unsere Kunden“, das lebt das ONE KITCHEN-Team.

www.onekitchen.com