

Schokolade – mit ONE KITCHEN wird das Dessert zur Hauptspeise

Als Mousse, Tarte oder Heißgetränk – Schokolade macht gute Laune und lädt zum Genießen und Seele baumeln lassen ein. Das braune Gold ist eines der beliebtesten Süßigkeiten, egal in welcher Zubereitungsform: Vor allem die Deutschen sind echte Naschkatzen und verspeisen unterjährig im Schnitt stolze 11 Kilogramm! Damit Zartbitter-, Vollmilch- und Weiße-Schoki nicht zum langweiligen Snack werden, bietet die Produktvielfalt von ONE KITCHEN zahlreiche Küchenhelfer für die kreative und genussvolle Dessertküche – hier ist für jedes süße Vergnügen etwas dabei.



Harte Lebensmittel zu zerkleinern wird mit der **Reibe** aus der **Master Series** von **Microplane** zum Kinderspiel. Hauchfeine, scharfe Klingen verwandeln Schokolade und andere Lebensmittel, wie Chili und Zimt, in kleine Raspeln mit großem Aroma. Ganz ohne Kraftaufwand und präzise geschnitten, wird aus der Schokoladentafel ein Topping für Torten, Pralinen oder Porridge. Nach seinem Einsatz kann der Küchenhelfer einfach unter laufendem Wasser gereinigt werden. Obendrein passt sich der edle Wallnussgriff optisch schokoladigen Speisen perfekt an.

Reibe Master fein, Microplane, Walnussgriff, 38,94 €

Nur fünf Zutaten und doch so unheimlich gut: Schokotarte! Runde Formen waren gestern, heute wird es eckig: Mit der rechteckigen **Quiche- und Tarteform mit Heheboden** von **KitchenCraft** werden alle Zutaten für einen saftigen Schokokuchen mit cremigem Kern perfekt eingefasst. Die Form aus Karbon-Stahl ermöglicht eine ideale Kälte- und Hitzebeständigkeit, während die Antihftbeschichtung und der praktische Heheboden für blitzschnelles Lösen der süßen Sünde sorgen. Ran an Zucker, Zartbitterschoki, Eier, Butter und Mehl.

Quiche-/Tarteform rechteckig mit Heheboden, KitchenCraft, 14,13 €





Ob für einen Chocolate Cheesecake, eine Glasur oder andere Desserts zum Dahinschmelzen, im **Schokoladen-Schmelztopf** von **KitchenCraft** wird Kuvertüre im Handumdrehen zu flüssiger Schoko-Lava. Durch die runde Form des Topfes wird beim Unterschlagen und -rühren weiterer Zutaten jeder Winkel garantiert erreicht. Nach der Verwendung wandert die Wasserbadschüssel aus Edelstahl in die Spülmaschine, sodass genug Zeit zum Genießen der süßen Kreationen bleibt – an die Löffel, fertig, los!

Schokoladen-Schmelztopf 14,5 cm, KitchenCraft, 8,72 €

Mit dem **Schokopralinen-Löffel-Set** von **Boska** wird der Genuss von heißer Trinkschokolade zum kreativen Vergnügen. Eine flexible, spülmaschinenfeste Silikonform, Holzlöffel und inspirative Rezeptideen lassen die Herzen aller Schokoladenfans höherschlagen. Die fertigen Löffel werden in heißer Milch verrührt – lecker. Stilecht wird die Trinkschokolade im ofenroten **Becher** von **Le Creuset** genossen. Der Becher aus hochwertigem Steinzeug sorgt für eine optimale Temperaturspeicherung, egal ob warmer, heißer oder eisiger Inhalt – sogar die Zubereitung der Speisen selbst kann im Becher erfolgen: in Ofen, Mikrowelle oder Gefrierfach.



Schokopralinen-Löffel-Set, Boska, inkl. Silikonform und Holzlöffel, 9,74 €

Becher 350 ml, Le Creuset, ofenrot, 15,55 €

Weitere schokoladige Produkte aus dem ONE KITCHEN Sortiment:



Etagere Cheesetower aus Schiefer, Boska, 38,98 €



Thorbeckes kleine Pralinen-Manufaktur, Thorbecke, 8,82 €



Schokoladenfondueset, Boska, 24,36 €

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