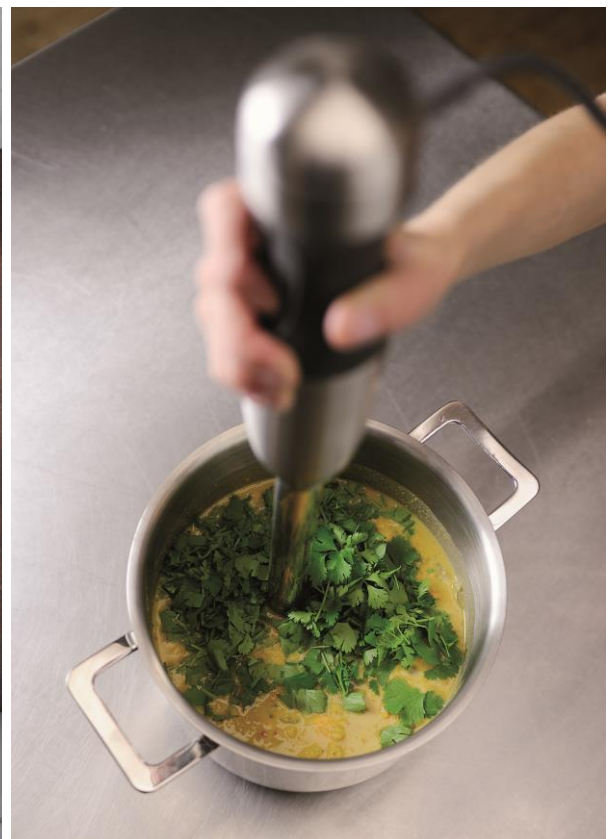


## Suppenvielfalt mit ONE KITCHEN – Genuss zum Löffeln

Frisches, knackiges Brot und eine Portion Suppe: das perfekte Gericht über das gesamte Jahr. Die Vielfalt an Suppenrezepten ist riesig und ebenso die Auswahl an Kochgeschirr und Küchenhelfern rund um die gelungene Zubereitung. Die Experten von **ONE KITCHEN** unterstützen auf der Suche nach den richtigen Kochutensilien für jede Kreation. Für löffelweise Genuss und Spaß – vom Schneiden der Zutaten über die wohldosierte Würze bis hin zur stilvollen Verkostung.



Ein schmackhaftes Süsschen ist nur so gut, wie seine Zutaten. Damit Kartoffel, Suppenkraut, Zwiebel und Co. ganz ohne Mühe in kleine Stückchen gewürfelt werden können, ist ein scharfes Messer essentiell. Besonders Freude macht das Zerkleinern des Grüns mit dem **Kochmesser** von **Kai** aus der Serie **Shun Premier Tim Mälzer**. Die breite, beidseitig geschliffene und 20 cm lange Klinge macht den großen Allrounder hier zum tatkräftigen Werkzeug. Durch Gewicht und Klingenslänge des Messers werden Hand und Arm entlastet – auch beim längsten Schnippel-Marathon. Das i-Tüpfelchen: Die individuelle, glatte Maserung gibt der Klinge ihre einzigartige Optik, sorgt für saubere Schnitte und verhindert das Anhaften des Schnittgutes.

**Kochmesser, Shun Premier Tim Mälzer Serie von Kai, 20 cm, 213,48 €**

**Weitere Messer der Serie, siehe Bild: Officemesser, 9 cm, 135,50 €**

**Nakirimesser, 14 cm, 209,58 €**



Eine perfekte, cremige Konsistenz verleiht so manchem Gericht den Feinschliff – spielend leicht gelingt feinstes Pürieren mit dem **Artisan Stabmixer** von **KitchenAid**. Nicht nur die elegante Optik besticht. Die Power und ein langes Stromkabel ermöglichen flexiblen Einsatz in der Küche. Neben einem Edelstahl-S-Messer-Aufsatz wird auch mit dem Sternmesser- oder Aufschäum-Aufsatz Vielfalt in die Suppenzubereitung gebracht. Mit diesem Gerät kann das Mixen, Hacken und Pürieren losgehen. Unser Tipp: Mit dem Artisan Stabmixer können Suppen kurz vor dem Servieren im Topf püriert werden – ganz ohne Kratzer.

**Stabmixer Artisan von KitchenAid, Edelstahl, 145,24 €**

Muss es mal fix und unkompliziert sein, ist der **Standmixer mit Kochfunktion No. 655** von **Carrera** mit zwei verschiedenen Suppenprogrammen der ideale Küchenhelfer. Egal, ob eine eher grobe oder feine Konsistenz präferiert wird: Der Standmixer überzeugt durch Zerkleinern in Sekundenschnelle. Ein besonderes Highlight ist seine Kochfunktion. Nachdem Karotten, Äpfel oder gar Hartkäse und Nüsse cremig gemixt wurden, erfolgt ein



optionales Garen mit der antihafbeschichteten Heizplatte. Ganz ohne weiteren Aufwand erledigt der Mixer so die Zubereitung der Mahlzeit. An besonders heißen Tagen kühlt die Suppe durch die Zugabe von Eiswürfeln schnell ab – eine tolle Erfrischung, im Handumdrehen gezaubert.

**Standmixer mit Kochfunktion No. 655 von Carrera, Schwarz, 486,42 €**



Auf geht's an die Gewürze: Diese entscheiden darüber, ob das Gericht am Ende zu einer harmonischen Komposition wird. Die eleganten **Mühlen** von **BITZ** zaubern nicht nur Geschmack in die Suppe, sie machen auch in der Küche und auf dem Esstisch so einiges her. Hochwertiges Steingut trifft auf Eichenholz, ein Keramikmahlwerk und eine reaktive Glasur – diese macht die Mühle zu etwas ganz Besonderem, einem wahren Unikat.



Erfrischend außergewöhnlich: Besonders stilecht wird die Lieblingssuppe im spülmaschinenfesten Geschirr der **FCK-Table-Ware-Linie** des französischen Designers Frédéric Gautier für **SERAX** serviert. **Schüsseln** und **Teller** zeigen sich in rauen Formen und unebener Haptik, denn in puncto Material setzt der Künstler auf Beton. Eine Hommage an die großen Meister wie Mies van der Rohe und Oscar Niemeyer – modern und praktisch.



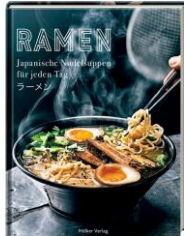
Mit diesem Klassiker aus Edelstahl geht garantiert kein Tropfen daneben. Die **Schöpfkelle** mit Schüttrand von **Weis** gießt jede Art von Suppe treffsicher in den Teller – selbst der kleinste Suppenverkoster kann so eigenständig Nachschlag nehmen.

**Salzmühle von BITZ, div. Farben, 38,94 €**

**FCK Gautier tiefer Teller von Serax, div. Farben, 31,58 €; Schüssel large, 24,56 €; Schüssel small, 15,21 €**

**Schöpfkelle 8 cm von Weis, 17,50 €**

**Weitere Utensilien rund um Suppenkreationen aus dem ONE KITCHEN Sortiment:**



Ramen - Japanische Nudelsuppen für jeden Tag, Hölker Verlag, 19,63 €



Schneidebrett mit Schale Bambus, Zassenhaus, 58,44 €



Suppentopf 24 cm 3-Ply Plus, Le Creuset, 227,10 €

**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](http://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](http://www.onekitchen.com)**