

Wi-Fi-Backofen „Chef Collection“ mit neuer Technologie zum Dampfgaren, ca. 1850 Euro  
[www.samsung.com](http://www.samsung.com)

## ENTDECKE DEN „CHEF“ IN DIR!

GAREN WIE DIE PROFIS: JETZT GIBT'S BACKÖFEN, IN DENEN DAS WISSEN VON STERNEKÖCHEN STECKT

Wenn Küchenchefs und Techniker sich zusammentun, um einen Backofen zu entwickeln, dürfen sich Hobbyköche freuen. Die Geräte der „Chef Collection“ von Samsung können Vakuum- oder Dampfgaren und verteilen die Hitze so gleichmäßig wie nie zuvor. Sensoren steuern ganze Programme an, die jedem Gastgeber ein Sternchen auf die Kochmütze zaubern, weil man Garzeiten, Röstgrade und Saftigkeit endlich auf den Punkt bringen kann. Über WLAN vernetzt, lassen sich die Geräte per Smartphone oder Tablet steuern und senden eine Nachricht, wenn Kuchen oder Braten fertig ist – praktisch, falls man anderweitig beschäftigt ist. Schön, so eine virtuelle Kochbrigade!

# Küche

BESTE ZUTATEN FÜR GUTEN GESCHMACK

**1 HÄNGELEUCHE** „Grain“ aus Kunststoff und Bambusfasern, in 6 Farben, Ø 21 cm, 18,5 cm hoch, ca. 120 Euro [www.muuto.com](http://www.muuto.com)

**2 KÄSEBRETT** aus dem Holz 100 Jahre alter Eichenfässer, 45 x 15 cm

**3 KÜCHENMASCHINE** „Profi Plus“ in Weiß mit 5-Liter-Schüssel, 1000 W, ca. 550 Euro [www.wmf.com/de](http://www.wmf.com/de)

**4 FEINES PORZELLAN** „Seven“, handgeschliffen, Ø 29, 23 und 16,5 cm für ca. 150, 100 und 150 Euro [www.sieger-design.com](http://www.sieger-design.com)

**5 DOPPELWANDBECHER** „Touché“, hauchdünnes Porzellan mit Fischrelief, 0,2 l, ca. 115 Euro [www.fuerstenberg-porzellan.com](http://www.fuerstenberg-porzellan.com)

**6 SALZMÜHLE** „Craft“ aus Eichenholz mit Marmorkopf, ca. 115 Euro [www.normann-copenhagen.com](http://www.normann-copenhagen.com)

HERSTELLERINFO AM HEFTENDE



2



3

5

4