

GASTROBACK®



**LASS ES
DIR GUT
GEHEN!**



2019 HANDBUCH



8

COFFEE TRIFFT STYLE
Design Espresso Piccolo



34

DER TEE-EXPERTE
Design Tea Aroma Plus



94

KNETEN, RÜHREN, MIXEN
Design Handmixer Pro



108

GESUND SNACKEN
Design Dörrautomat Natural Plus



44

EISKALT GENIESSEN MIT SAFT
Design Multi Juicer Digital Plus



60

AUF DEN PUNKT GEGRILLT
Design BBQ Advanced Control



88

VON PIZZA BIS GRILLHÄHNCHEN
Design Bistro Ofen Bake & Grill

INHALT

KAFFEE, ESPRESSO & MILCHSCHAUM6

- #yourcoffeeyourstyle 8
- Espressomaschinen 9
- Unsere Kaffees 15
- Kaffeemaschinen 16
- Kaffeemühlen 20
- Milchaufschäumer 22
- Zubehör 26

TEE-, WASSERKOCHER & FRÜHSTÜCK28

- Teekocher 30
- Wasserkocher 36
- Eierkocher 38
- Toaster 39

SAFT & SMOOTHIE40

- Slow Juicer 42
- Entsafter 44
- Standmixer 46
- Personal Blender 52
- Standmixer mit Kochfunktion 54
- Zitruspresse 55

KOCHEN, BACKEN & GRILLEN ..56

- Home Sommelier 58
- Grill 60
- Elektromesser 64
- Raclette & Fondue 66
- Multicook 68
- Reiskocher 70
- Dampfgarer 70
- Fritteuse 72
- Stabmixer 73
- Food-Processor 76
- Fleischwolf 82
- Ofen 88
- Warmhalteplatte 91
- Teppanyaki Glas-Grill 91
- Küchenmaschine 92
- Handmixer 94
- Brotbackautomat 96
- Waffeleisen & Crêpe-Gerät 98
- Vakuumierer 102
- Dörrautomat 108

DESIGN BASIC 110

ESPRESSO KAFFEE & MILCHSCHAUUM

#YOURCOFFEE
YOURSTYLE



#yourcoffee
yourstyle

MATCHA
LATTE

www.gastroback.de

Watch
YouTube

Follow



DESIGN ESPRESSO PICCOLO

Art.-Nr. 42716

-  [gastroback_deutschland](#)
-  [gastroback_deutschland](#)
-  [gastroback](#)
-  [gastroback_deutschland](#)

www.gastroback.de



WATCH IT!



NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT

DESIGN ESPRESSO PICCOLO

- Sehr schmales Design für jede Küche
- Schnelles Aufheizen (40 Sekunden)
- Auch für umweltfreundliche E.S.E. - Pads

#yourcoffeeyourstyle



Auch umweltfreundliche E.S.E.-
Pads können verwendet werden.

- » Sehr schmales Design für jede Küche – nur 15 cm breit
- » Schnelles Aufheizen (40 Sekunden)
- » Milchaufschäumdüse für die Zubereitung von cremigem Milchschaum, Chai Latte und heißer Milch
- » Heißwasserfunktion für Cafe Americano oder Tee
- » Thermoblock-Heizsystem mit Vorbrüh-Funktion, 19 bar Pumpendruck
- » Professioneller Siebträger mit Einsätzen für 1 Tasse (geeignet für E.S.E. Pads) oder 2 Tassen
- » Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl und verchromten Design Elementen
- » Warmhalteplatte für Espresso-tassen
- » Benutzerfreundliches Bedienfeld mit illuminierten Tasten
- » An / Aus-Schalter mit energiesparender automatischer Abschaltung
- » Entkalkungsanzeige
- » Abnehmbarer Wasserbehälter (1,4 Liter)
- » Herausnehmbare Abtropfschale mit Wasserstandsanzeige
- » Zubehör: Siebeinsätze für 1 und 2 Tassen, Messlöffel mit Tamper, Edelstahl-Milchschaumkännchen, Wasserfilter

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42716
Maße:	B x T x H: 150 x 300 x 308 mm
Leistung:	220-240 V / 50-60 Hz / 1400 Watt
Gewicht:	3,66 kg
VE:	2 Stück

DESIGN ESPRESSO PRO

Professionelle Ulka-Espressopumpe

Thermoblock Heizsystem

Integrierte Heißwasser-Funktion

» Mit E.S.E.-Pad-Einsatz
(Easy Serving Espresso) «

- » Ideal für Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato u.v.m.
- » Professionelle Ulka-Espressopumpe mit 15 bar Druck (am Siebträger)
- » Thermo-Block-Heizsystem für sofortigen Gebrauch
- » Professioneller Siebträger
- » E.S.E.-Pad-Einsatz (Easy Serving Espresso)
- » Heißwasser-Funktion
- » Herausnehmbarer 1,5 Liter Wassertank
- » Schwenkbare Milchschaumdüse
- » Warmhalteplatte für Espressotassen
- » Herausnehmbare Tropfschale
- » Modernes Edelstahl-Design



Zubehör: Edelstahlfilter für 1 und 2 Tassen, E.S.E.-Pad-Einsatz, Messlöffel mit Tamper, Edelstahl-Milchaufschäumskännchen

”

Passende Kaffeemühlen finden Sie auf Seite 18

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42709
 Maße: B x T x H: 210 x 260 x 315 mm
 Leistung: 220-240V / 50-60 Hz / 1.000 Watt
 Gewicht: 5,55 kg
 VE: 1 Stück



COFFEE GUIDE – FÜR MEHR KAFFEEVIELFALT!

ESPRESSO MACCHIATO



MILCSCHAUM

ESPRESSO
ca. 30ml

AMERICANO



WASSER
ca. 200ml

ESPRESSO
ca. 30ml

CAPPUCCINO



MILCSCHAUM

ESPRESSO
ca. 30ml

LATTE MACCHIATO



MILCSCHAUM

WARME MILCH
ca. 150ml

ESPRESSO
ca. 30ml

DESIGN ESPRESSO PLUS

» Professionelle Ulka-Espresso-
pumpe mit 15 Bar Druck
– Ideal für Espresso,
Cappuccino, Latte Macchiato
u.v.m. «

- » Ideal für Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato u.v.m.
- » Professionelle Ulka-Espressopumpe mit 15 bar Druck (am Siebträger)
- » Thermo-Block-Heizsystem für sofortigen Gebrauch
- » Vorbrühfunktion
- » Professioneller Siebträger
- » E.S.E.-Pad-Einsatz (Easy Serving Espresso)
- » Heißwasser-Funktion
- » Herausnehmbare 1,5 Liter Wassertank
- » 360° schwenkbare Milchschaumdüse
- » Warmhalteplatte für Espressotassen
- » Herausnehmbare Tropfschale
- » Modernes Edelstahl-Design
- » Zubehör: Doppelwandfilter für ein und zwei Tassen, E.S.E.-Pad-Einsatz, Reinigungsset, Edelstahl-Milchkännchen, Messlöffel mit Tamper



»
**Passende Kaffee-
mühlen finden Sie
auf Seite 18**

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42606
Maße:	B x T x H: 206 x 270 x 325 mm
Leistung:	230 V / 50-60 Hz / 1.250 Watt
Gewicht:	5,64 kg
VE:	2 Stück



Thermo-Block-Heizsystem

**Integrierte Heißwasserfunktion
für Cafe Americano**

Zusätzliches E.S.E.-Pad-System

SALTET CARAMEL MACCHIATO



SAHNEHAUBE + SALZ

KARAMELL-TOPPING

WARME MILCH
ca. 150 ml

ESPRESSO
ca. 30 ml

CHOCOLATE MACCHIATO



SAHNEHAUBE

WARMER KAKAO
ca. 300 ml

ESPRESSO
ca. 60 ml

PINK LATTE



MILCHSCHAUUM

WARME MILCH
ca. 150 ml

ROTE BEETE SAFT
ca. 150 ml

MATCHA LATTE



MILCHSCHAUUM

WARME MILCH
ca. 250 ml

MATCHA
ca. 50 ml

BARISTA COFFEE BOX

1,5 Liter Fassungsvermögen

Platzsparende Lösung für die Kaffeesatz-Entsorgung

spülmaschinengeeignet

» Designed für den anspruchsvollen Barista «

- » Designed für den anspruchsvollen Barista
- » Ideale und platzsparende Lösung für die Kaffeesatz-Entsorgung
- » Robuste Ausklapfstange
- » Herausnehmbarer Inneneinsatz (1,5 Liter), spülmaschinengeeignet
- » Rutschfest

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	99000
Maße:	B x T x H: 180 x 180 x 170 mm
Gewicht:	ca. 0,87 kg
Fassungsvermögen:	ca. 1,5 Liter
VE:	1 Stück

NEU



250 g – Art.-Nr.: 96900
500 g – Art.-Nr.: 96901
1.000g – Art.-Nr.: 96902

60% Arabica, 40% Robusta

Kaffee aus Asien, Zentral- & Südamerika

kräftig, vollmundig, schokoladig

SPEICHERSTADT CAFÉ PREMIUM ESPRESSO – GANZE BOHNE

Gourmet-Espresso aus der Hamburger Speicherstadt – UNESCO Welterbe und Zentrum des europäischen Kaffeehandels.

Nirgendwo sonst wird so viel Kaffee importiert, gelagert und geprüft. In enger Zusammenarbeit mit den Röstmeistern der Speicherstadt Kaffeerösterei haben wir diesen einmaligen Gourmet-Espresso kreiert.

Er zeichnet sich durch einen säurearmen, langanhaltenden und leicht walnussartigen Geschmack aus.

» Gourmet-Espresso aus der Hamburger Speicherstadt «

CHICAGO COFFEE HOUSE PREMIUM ESPRESSO – GANZE BOHNE

Aus Sumatra bringen die Mandheling-Bohnen einen kräftigen Geschmack mit. In der Tasse entwickelt sich ein volles Aroma, würzig und leicht schokoladig mit einer Spur von Marone. Die dunkle Röstung verleiht den Arabica-Bohnen ihren wunderschönen Glanz. Der intensive Kaffeegeschmack bleibt lange auf der Zunge.

100% Arabica

kräftig und würzig

Land: Indonesien

» Würzig und leicht schokoladig mit einer Spur von Marone «



250 g – Art.-Nr.: 96903
500 g – Art.-Nr.: 96904
1.000g – Art.-Nr.: 96905



NEU



FEINSCHMECKER HABEN DEN FILTERKAFFEE WIEDERENTDECKT.

Das immer größer werdende Angebot von sortenreinen Spezialitätenkaffees aus ausgewählten Lagen belebt das Interesse am schwarzen Klassiker wieder neu.

96 Grad Celsius, sie wird von Barista empfohlen, eine optimale Extraktion der Aromastoffe des Kaffees, ohne dass er zu säurehaltig wird oder unangenehm bitter schmeckt.

Um die einzelnen Charakteristika bei den schonend von Hand geernteten und verarbeiteten Edelprodukten herauszukitzeln muss das komplette Kaffeemehl gleichmäßig durchgefuehrt werden. Die Design Brew Advanced gewährleistet durch einen 8-Loch Wasserdurchlauf die größtmögliche Benetzung des Pulvers. Genauo garantiert die Wassertemperatur von

Aber nicht alle Kaffeesorten wollen gleichbehandelt werden. Mit der Regulation der Durchlaufzeit des Wassers hat der Fan bei der Design Brew Advanced die Möglichkeit individuell zu reagieren.

Das Ergebnis ist ein unvergleichlich vollmundiger, aromatischer und unverfälschter Kaffee! «



DESIGN BREW ADVANCED

Durchlaufgeschwindigkeit/ Aroma regulierbar

1,25 Liter in 6 Minuten

Perfekte Brühtemperatur

» Frischer Filterkaffee so gut wie handgebrüht «

- » Frischer Filterkaffee so gut wie handgebrüht
- » Perfekte Brühtemperatur von 96°C, vermeidet Bitterkeit und Säure im Kaffee
- » Schnelles Aufbrühen: 1,25 Liter (ca. 10 Tassen) innerhalb von 6 min
- » Einzeltassenfunktion: direktes Brühen in die Tasse oder einen To-Go Becher*
- » Regulierbare Durchlaufzeit des Wassers und Tropfstopp am Filterhalter
- » 8-Loch Wasserdurchlauf für eine optimale Benetzung des Kaffeepulvers
- » LCD-Display mit Auto-Start Timer
- » Warmhaltefunktion auf ca. 80-85°C, 40 Minuten
- » 1.550 Watt Leistung



Einzeltassenfunktion: direktes Brühen in die Tasse oder einen To-Go Becher*

*To-Go Becher nicht im Lieferumfang enthalten!

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42706
 Maße: B x T x H: 350 x 173 x 348 mm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 1550 Watt
 Gewicht: 2,8 kg
 VE: 2 Stück



AQUA-CLEAN KAPSELN

Gegen Bakterienbeläge und Biofilme in Wassertanks

Ideal für Kaffee- / Espressoemaschinen

Verwendungsdauer 2 Jahre

» Verhindert Bakterienbeläge und Biofilme in Wassertanks durch Abtötung von im Wasser befindlichen Keimen. «

- » Verhindert Bakterienbeläge und Biofilme in Wassertanks durch Abtötung von im Wasser befindlichen Keimen.
- » Ideal für den Einsatz in Wassertanks von Kaffeemaschinen, Kaffeevollautomaten, Espressoemaschinen, Mundduschen und auch Wasserflaschen, Blumenvasen und sonstige Behälter zur Wasserfiltration
- » Nachgewiesene Wirksamkeit
- » Funktioniert nach einem katalytischen Prinzip ohne Chemie und ist damit gesundheitlich unbedenklich
- » Einfache Handhabung und sofort in Tank- / Behältermaterialien einsetzbar
- » Optimales Preis-Leistungsverhältnis: Verwendungsdauer 2 Jahre, unabhängig vom behandelten Wasservolumen
- » Empfohlene Tank-/Behältergröße 3 Liter; bei größerem Inhalt sind mehrere Kapseln kombiniert einsetzbar
- » Keine negativen Wechselwirkungen mit anderen Hygienemitteln zur Reinigung oder Entkalkung
- » Wassertemperatur bis 60° C

NEU



Stabilisierung der mikrobiologischen Qualität von Trinkwasser in Wassertanks und geschlossenen Behältern

Die GASTROBACK® Aqua-Clean Kapsel wurde speziell für die Stabilisierung von Trinkwasser entwickelt und bewirkt die Abtötung von im Wasser befindlichen Keimen. Damit ist die GASTROBACK® Aqua-Clean Kapsel Ideal für den Einsatz in Wassertanks von Kaffeemaschinen, Kaffeevollautomaten, Espressoemaschinen, Mundduschen, Wasserflaschen, Blumenvasen und sonstigen Behältern zur Wasserfiltration.

Das Wirkprinzip beruht auf einem katalytischen Prozess, bei dem sich zwischen den Edelmetall-Beschichtungen ein mikroelektrisches Feld ausbildet, das in wässrigen Lösungen an der Oberflächenbeschichtung während des Reaktionsprozesses freie Radikale entstehen lässt. Diese Radikale – u.a. auch Wasserstoffperoxid – bewirken eine Abtötung von Mikroorganismen. Die Radikale selbst zerfallen bei dieser Reaktion zu Wasser.



LEGIERUNG FÜR DIE RAUMFAHRT ENTWICKELT

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 98870
 Maße: ø x H: 19 x 44 mm
 Gewicht: 2,8 g
 VE: 2 Stück

NEU



» Frisch gemahlen für ein perfektes Aroma «



KAFFEEMASCHINE GRIND & BREW PRO

Filterkaffeemaschine mit integriertem Mahlwerk

Kegelmahlwerk mit 8 Mahlstufen für frisch gemahlene Kaffee

Soft-Touch LCD-Display

- » Filterkaffeemaschine mit integriertem Mahlwerk
- » Tassenanzahl: 12 Tassen, 1,5 Liter Glaskanne
- » 250 g Bohnenbehälter
- » Kegelmahlwerk mit 8 Mahlstufen für frisch gemahlene Kaffee
- » Auswahl der gewünschten Kaffeestärke: mild, mittel oder stark
- » Auch für bereits gemahlene Kaffeepulver verwendbar
- » Soft-Touch LCD-Display
- » 24 h programmierbare Timerfunktion
- » 30 min Warmhaltefunktion mit Abschaltautomatik
- » Schwenkfilterhalter mit Tropf-Stopp Funktion, inklusive Dauerfilter, auch für Filtertüten (Größe 1 x 4) geeignet
- » Wasserstandsanzeige für einfaches Auffüllen



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42711
 Maße: B x T x H: 213 x 314 x 430 mm (ohne Glaskanne)
 Leistung: 220 - 240 V / 50 Hz / 900 Watt
 Gewicht: 4,5 kg | VE: 4 Stück

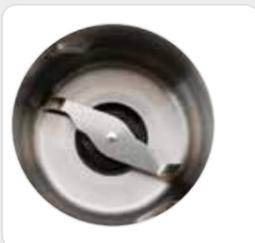


PRODUKTVIDEO

DESIGN KAFFEEMÜHLE BASIC

- » Edelstahl-Schneidmesser-System
- » 5 Mahlgradeinstellung von Filterkaffee bis Espresso
- » Zeitschaltuhr – Tassenanzahl wählbar
- » Abnehmbarer Edelstahl-Behälter
- » Auch für Gewürze geeignet
- » Kabelaufnahme mit Aufzugsrad
- » Sensor Ein- und Aus-Taste
- » Rutschfeste Standfüße

Edelstahl-Schneidmesser



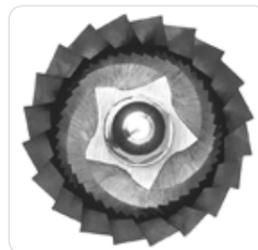
TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42601
 Maße: B x T x H: 102 x 120 x 218 mm
 Leistung: 230-240 V / 50 Hz / 250-270 Watt
 U/Min: 500-650
 Gewicht: 1,16 kg | VE: 6 Stück

DESIGN KAFFEEMÜHLE ADVANCED

- » Edelstahl-Kegelmahlwerk
- » Stufenlos einstellbar von fein bis grob (18 Stufen)
- » Kaffeemenge einstellbar
- » Auch für getrocknete Gewürze geeignet
- » Vollautomatisch
- » Großer Kaffeebohnen-Vorratsbehälter für maximal 250 g Kaffeebohnen
- » Zeitschaltuhr
- » Sicherheits-Start-/Stopptaste
- » Ein-/Aus-Schalter
- » Kabelaufnahme

Kegelmahlwerk mit Mahlscheiben



Mahlgrad-Einstellung



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42602
 Maße: B x T x H: 170 x 125 x 285 mm
 Leistung: 230-240 V / 50 Hz / 130 Watt
 U/Min: 500-650
 Gewicht: 1,94 kg | VE: 2 Stück



DESIGN COFFEE AROMA PLUS

- » Design Kaffeemaschine für 12 Tassen
- » Aromen-Entfaltung durch Schonbrühverfahren
- » Elektronische Kontrolle des Brühvorganges
- » 24-Stunden-Einschalttimer (Autostart)
- » Extra großes Bedienmenü
- » Beleuchtetes LED Display mit Digitaluhr
- » 30 Minuten Warmhalte-Funktion
- » Aromaschutz-Glaskanne mit Füllstandsanzeige und ergonomischem Griff
- » 1,7 Liter Wassertank mit Wasserstandsanzeige
- » Filtereinsatz herausnehmbar (Filtertüten: Größe 1 x 4)
- » Tropfstopp und Abschaltautomatik

» Beste Aromenentfaltung durch Schonbrühverfahren «



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42703
 Maße: B x T x H: 231 x 222 x 360 mm
 Leistung: 220-230 V / 50 Hz / 950 Watt
 Gewicht: 2,7 kg
 VE: 4 Stück



DESIGN COFFEE AROMA PRO

- » Design Kaffeemaschine für 12 Tassen
- » Aromen-Entfaltung durch Schonbrühverfahren
- » Elektronische Kontrolle des Brühvorganges
- » 24 Stunden Einschalttimer (Autostart)
- » Extra großes Bedienmenü
- » Beleuchtetes LED Display mit Digitaluhr
- » Warmhalte-Funktion
- » Aromaschutz-Glaskanne mit Füllstandsanzeige und ergonomischem Griff
- » 1,7 Liter Wassertank mit Wasserstandsanzeige
- » Filtereinsatz herausnehmbar (Filtertüten: Größe 1 x 4)
- » Tropfstopp und Abschaltautomatik
- » Reinigungsanzeige



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42704
 Maße: B x T x H: 231 x 222 x 360 mm
 Leistung: 220-230 V / 50 Hz / 950 Watt
 Gewicht: 2,7 kg
 VE: 4 Stück



Filtereinsatz
herausnehmbar
(Filtertüten: Größe
1x4)



NEU



DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED

Energiesparende Induktionstechnologie

Hochwertiger 1 Liter Edelstahlbehälter

4 Automatikprogramme

» Cremiger Milchschaum auf dem Kaffee
Heiße Schokolade & warme Milch
Milchschaum für Torten, Desserts & Crèmes «

- » Energiesparende Induktionstechnologie: kein Anbrennen der Milch
- » 4 Automatikprogramme: Cappuccino Milchschaum, Kalt-Aufschäumen, Warme Milch, Hot Chocolate
- » Cappuccino Milchschaum-Programm für festen & sahnigen Milchschaum
- » Kalter Milchschaum ideal für Kaffee, Kakao, Kuchen und Torten
- » Hot Chocolate Programm für zart geschmolzene Trinkschokolade in heißer Milch
- » Frische Milch in allen Fettstufen, H-Milch, Soja-Milch und sogar Ziegen- und Schafsmilch verwendbar
- » Hochwertiger 1 Liter Edelstahlbehälter, spülmaschinengeeignet
- » Beleuchtetes Bedienelement

Milchschaumspirale



Spezialaufsatz für heiße Schokolade



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42359
 Maße: B x T x H: 190 x 140 x 252 mm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 650 Watt
 Gewicht: 1,7 kg
 VE: 2 Stück



PRODUKTVIDEO

LATTE MAGIC

- » Schwebende Milchschaumspirale durch magnetisches Antriebssystem – herausnehmbar, funktioniert ohne Antriebskupplung
- » Warmer oder kalter Milchschaum in Sekundenschnelle (max. 350 ml)
- » Erwärmen von Milch oder Kakao (max. 250 ml)
- » Behälter 360° frei drehbar
- » Beleuchteter »Soft-Touch« Ein-/Aus-Schalter
- » Automatische Abschaltung
- » Antihaftbeschichtung
- » Leichte Reinigung durch herausnehmbare Spirale
- » In schwarz und weiß erhältlich



Schwebende Milchschaumspirale durch magnetisches Antriebssystem – besonders leise!



42326

42325



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42325 (weiß) / 42326 (schwarz)
 Maße: B x T x H: 155 x 120 x 200 mm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 420-500 Watt
 Gewicht: 0,88 kg
 VE: 6 Stück



AUTOMATISCHER MILCHAUFSCÄUMER

GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

- » 1 Liter Schaumvolumen
- » Produziert köstlichen Milchschaum in nur 3 Minuten
- » Der Schaum ist besonders standfest
- » Integrierte Heizfunktion
- » Vollautomatisch
- » Patentiertes Milchaufschäumverfahren
- » Milch mit 0,3%, 1,5% oder 3,5% Fettanteil verwendbar
- » Leichte Reinigung
- » Abschaltautomatik



Ersatz-Schaumflügel
Art.-Nr.: 40221



Für besonders
festen Schaum

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42410
Maße: D x H: 190 x 267 mm
Leistung: 230 V / 50 Hz / 500 Watt
Gewicht: 1,8 kg
VE: 6 Stück



LATTE PEN MILCHAUFSCÄUMER

- » Leckerer Milchschaum in Sekundenschnelle
- » Ideal für Latte Macchiato, Cappuccino, heiße Schokolade und Milchshakes
- » Gehäuse aus Edelstahl
- » Starker Motor
- » Leicht und handlich, kabellos

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42215
Maße: D x H: 20 x 205 mm
Gewicht: 36 g
VE: 48 Stück (2 Displayboxen á 24 Stück)



LATTE MAX MILCHAUFSCÄUMER

- » Leckerer Milchschaum in Sekundenschnelle
- » Ideal für Latte Macchiato, Cappuccino, heiße Schokolade und Milchshakes
- » Ergonomisches Metallgehäuse aus Guss
- » Starker Motor
- » Leicht, handlich und kabellos
- » Mit Halterung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42219
Maße: D x H: 50 x 215 mm
Gewicht: 182 g
VE: 16 Stück



ZUBEHÖR FÜR ESPRESSOMASCHINEN

Dieses und weiteres Zubehör ist auch in unserem Onlineshop unter www.gastroback.de verfügbar!

PRODUKT	Wassertank	Zubehörsatz	Reinigungstabs	Reinigungs- werkzeug	Messlöffel
Design Espresso Plus Art.-Nr. 42606	Art.-Nr. 98404	Art.-Nr. 98479	Art.-Nr. 97830	Art.-Nr. 93416	Art.-Nr. 98475
Design Espresso Pro Art.-Nr. 42709	Art.-Nr. 99514	–	Art.-Nr. 97830	Art.-Nr. 99512	Art.-Nr. 99510
Design Espresso Piccolo Art.-Nr. 42716	Art.-Nr. 98702	–	Art.-Nr. 97830	Art.-Nr. 98714	Art.-Nr. 98703
Abbildungsbeispiel (Produkte unterscheiden sich je nach Gerät)					

PRODUKT	Milchschaumkännchen	Siebträger	Dampfdüse komplett	Hülse für Dampfdüse
Design Espresso Plus Art.-Nr. 42606	Art.-Nr. 98489	Art.-Nr. 98470	–	Art.-Nr. 93297
Design Espresso Pro Art.-Nr. 42709	Art.-Nr. 99527	Art.-Nr. 99519	Art.-Nr. 99518	–
Design Espresso Piccolo Art.-Nr. 42716	–	Art.-Nr. 98701	–	Art.-Nr. 98721
Abbildungsbeispiel (Produkte unterscheiden sich je nach Gerät)				

PRODUKT	Doppelwand- Siebeinsatz für 1 Tasse	Doppelwand- Siebeinsatz Für 2 Tassen	Einzelwand- Siebeinsatz für 1 Tasse	Einzelwand- Siebeinsatz für 2 Tassen	Pad-Einsatz
Design Espresso Plus Art.-Nr. 42606	Art.-Nr. 94145	Art.-Nr. 94146	–	–	Art.-Nr. 98488
Design Espresso Pro Art.-Nr. 42709	–	–	Art.-Nr. 99509	Art.-Nr. 99508	Art.-Nr. 99513
Design Espresso Piccolo Art.-Nr. 42716	Art.-Nr. 98706	Art.-Nr. 98707	–	–	–
Abbildungsbeispiel (Produkte unterscheiden sich je nach Gerät)					

ZUBEHÖR FÜR FILTERKAFEEEMASCHINEN

Dieses und weiteres Zubehör ist auch in unserem Onlineshop unter www.gastroback.de verfügbar!

PRODUKT	Filterhalter / Filtereinsatz	Kaffeekanne	Deckel für Kaffeekanne	Löffel	Deckel Tank	Deckel Filterhalter
Design Coffee Aroma Plus Art.-Nr. 42703	–	Art.-Nr. 94037	Art.-Nr. 97033	–	Art.-Nr. 97031	–
Design Coffee Aroma Pro Art.-Nr. 42704	Art.-Nr. 98913	Art.-Nr. 98911	Art.-Nr. 98912	–	–	–
Design Brew Advanced Art.-Nr. 42706	Art.-Nr. 99217	Art.-Nr. 99532	Art.-Nr. 99222	Art.-Nr. 99543	Art.-Nr. 99207	Art.-Nr. 99208
Kaffeemaschine Grind & Brew Pro Art.-Nr. 42711	Art.-Nr. 91450	Art.-Nr. 91453 m. Deckel	Art.-Nr. –	Art.-Nr. 91454	Art.-Nr. 99836	Art.-Nr. 91211
Abbildungsbeispiel (Produkte unterscheiden sich je nach Gerät)						



REINIGER UND ENTKALKER



REINIGUNGSTABS FÜR ALLE KAFFEE- UND ESPRESSOMASCHINEN

Art.-Nr: 97830, Inhalt 12 Stück

Entfernen Fett, Öle und Kaffeeablagerungen – geeignet für Siebträgermaschinen, Kaffeeautomaten, Filterkaffeemaschinen und Thermokannen



PREMIUM ENTKALKER

Art.-Nr: 98175, Inhalt 500 ml

Für alle hochwertigen Kaffee- und Espressomaschinen, Wasserkocher und Küchengeräte ohne säureempfindliche Oberfläche. Mit 6 pflegenden und schützenden Additiven.



COFFEE CLEAN

Art.-Nr: 96748, Inhalt 250 ml

Hochleistungsreiniger für alle Kaffee- und Espressomaschinen.

TEE-, WASSER- KOCHER & FRÜHSTÜCK



Klassisches Schokofondue

- 1 Becher Sahne
- 3 Tafeln Schokolade
- 1 Schuss Orangensaft oder Cointreau
- Etwas Abrieb einer Bio-Orange

1. Alle Zutaten im Glasbehälter bei Siedetemperatur schmelzen lassen.
2. Sobald die Schokolade zu 80 % geschmolzen ist, wird das Gerät ausgestellt um die Schokolade nicht länger als nötig zu erhitzen. Wer die Schokolade flüssiger möchte, erreicht das mit Zugabe von neutralem Öl (Sonnenblume empfiehlt sich).

Zum Dippen eignen sich vor allem die frischen Früchte der Saison, aber auch Marshmallows oder Kekse.



Inkl. Rezeptbuch



TEA & MORE

TEEKOCHER
WASSERKOCHER
PRÄZISIONSGARER

NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT



DESIGN TEA & MORE ADVANCED

11 Programme

Mit Teefilter und Gareinsatz

Inklusive Rezeptbuch

» 3 IN 1:

Automatischer Tee- & Wasserkocher
sowie Präzisionsgarer«

Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur für eine optimale Aromenentfaltung

Grüner Tee	Weißer Tee	Oolong Tee	Kräuter	Schwarzer Tee
85°C	85°C	90°C	95°C	100°C



- » Automatischer Tee- und Wasserkocher mit Gareinsatz für die Zubereitung von Speisen, Joghurt und Babynahrung
- » 6 einstellbare Teeprogramme: Green-, Black-, Herbal-, Oolong-, White- und Ice-Tea
- » 4 einstellbare Kochprogramme: Hot Water, Boil, Yoghurt und Babyfood
- » Zusätzliches Custom Programm: Temperatur und Zeit individuell einstellbar
- » Edelstahl-Teefilter
- » 1,5 Liter Glasbehälter und 750 ml Gareinsatz (SCHOTT DURAN)
- » Automatische Warmhaltefunktion bis 60 min (programmabhängig)
- » Beleuchtetes LCD Display
- » Schnelles Erhitzen (1.400 Watt Leistung)
- » Inklusive Rezeptbuch mit Rezepten für Tees, Brühen & Suppen, Gerichte mit Fisch & Geflügel, Fondues, Babynahrung, Desserts

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42438
 Maße: B x T x H: 225 x 210 x 275mm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 1.200-1.400 Watt
 Gewicht: 1,56 kg
 VE: 2 Stück



PRODUKTVIDEO

KOCHEN & GAREN

Ob Kochen oder Garen, mit der punktgenauen Einstellung der Temperatur gelingt jedes Gericht.

- » 4 Kochprogramme
- » 750 ml Gareinsatz
- » Schnelles Erhitzen mit 1400W
- » Mit Abtropfschale
- » Inklusive Rezeptbuch



”

Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur für eine optimale Aromenentfaltung

Grüner Tee
85°C

Weißer Tee
85°C

Oolong Tee
90°C

Kräutertee
95°C

Schwarzer Tee
100°C

» Mit der richtigen Temperatur und Brühzeit wird guter Tee optimal zubereitet.«

- » 6 Teeprogramme
- » Edelstahl Teefilter
- » Schnelles Erhitzen mit 1400 W



TEE ZUBEREITEN

» Schonendes Erwärmen von Gläschen, selbstgemachtem Babybrei oder Teilportionen im Wasserbad.«

- » Babyprogramm
- » 750 ml Glaseinsatz
- » Schonendes Erhitzen mit 1400 W
- » Mit Abtropfschale



BABYNAHRUNG

DESIGN TEA AROMA PLUS

AUF TASTENDRUCK
DIE RICHTIGE
WASSTERTEMPORATUR
UND BRÜHZEIT.

DESIGN TEA AROMA PLUS

Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur
und Brühzeit für jede Teesorte

8 Teeprogramme (60 - 100°C)

1,5 Liter Glasbehälter (SCHOTT DURAN)

» Optimale Brühtemperatur und
Brühzeit für jede Teesorte. «

NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT



- » Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur und Brühzeit für jede Teesorte
- » 8 Teeprogramme (60 - 100°C) für die Zubereitung von Grünem Tee, Schwarzem Tee, Oolong Tee, Sencha Tee, Weißem Tee, Jasmin Tee, Kräutertee, Darjeeling
- » Heißwasserfunktion für Tee, Kaffee uvm.
- » 1,5 Liter Glasbehälter (SCHOTT DURAN)
- » Edelstahl-Teefilter
- » Automatische Warmhaltefunktion (30 min.)
- » Akustisches Signal
- » 1.400 Watt Leistung
- » Kabelaufwicklung



Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur für eine optimale Aromenentfaltung

Sencha Tee	weißer Tee	Jasmin Tee	Grüner Tee	Kräuter Tee	Darjeeling	Grüner Tee	Schwarzer Tee	Oolong Tee
60°C	70°C	80°C	85°C	90°C	95°C	75°C	85°C	95°C

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42434
Maße: B x T x H: 225 x 220 x 256 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
1.400 Watt
Gewicht: 1,48 kg | VE: 2 Stück



PRODUKTVIDEO

NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



WASSERKOCHER COLOUR VISION PRO

- » Optische Temperaturanzeige, Gerät leuchtet entsprechend der Temperatur von blau bis rot in verschiedenen Farben
- » Temperatur wählbar (50°C, 60°C, 70°C, 85°C, 100°C)
- » NEU: Purify-Funktion: verlängerter Antibak-Kochzyklus (3 min.) für besonders reines Wasser
- » Automatische Warmhaltefunktion (30 min) mit Temperaturanzeige
- » 1,5 Liter Fassungsvermögen
- » 2.400 Watt Leistung
- » 360° Basisstation / kabellos
- » Abschaltautomatik
- » Herausnehmbarer Kalkfilter
- » Kabelaufwicklung

LED-Display



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



Optische Temperaturanzeige: Das Gerät leuchtet entsprechend der Temperatur von blau bis rot in verschiedenen Farben

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42427
Maße: B x T x H: 220 x 150 x 290 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / max. 2.400 Watt
Gewicht: 1,2 kg | VE: 2 Stück



DESIGN WASSERKOCHER ADVANCED THERMO

Wasserkocher und Isolierkanne (2 in 1)

Besonders energiesparend durch schnelles Aufheizen

Stromloses Warmhalten in der Isolierkanne

» 2 IN 1:
Wasserkocher & Isolierkanne –
spart Zeit und Energie «

Wassertemperatur variabel einstellbar
von 40°C bis 100°C in 5°C Schritten



Cool Touch – die Wärme aus der Kanne
wird nicht nach außen abgegeben



- » Wasserkocher und Isolierkanne (2 in 1) – spart Zeit und Energie
- » Doppelwandige Vakuuminolierkanne aus Edelstahl
- » Besonders energiesparend durch schnelles Aufheizen (2.200 Watt) und stromloses Warmhalten in der Isolierkanne
- » Elektr. Warmhalte-Funktion bis zu 4 Stunden mit Temperaturanzeige
- » Cool Touch – die Wärme aus der Kanne wird nicht nach außen abgegeben
- » 1,7 Liter Fassungsvermögen
- » Wassertemperatur variabel einstellbar in 13 Stufen von 40°C bis 100°C in 5°C Schritten
- » Sensor Touch Bedienfeld mit LCD Anzeige
- » Gradgenaue Anzeige der Wassertemperatur
- » Easy Tip Verschluss für portionsgenaues und tropffreies Ausgießen mit einer Hand
- » 360° Basisstation / kabellos

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42426
Maße: B x T x H: 202,5 x 216,5 x 290 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz /
1.850-2.200 Watt
Gewicht: 1,8 kg | VE: 2 Stück



DESIGN WASSERKOCHER COOL TOUCH

- » Doppelwandiger Edelstahl-Behälter mit 1,5 Liter Volumen
- » Wassertemperatur variabel einstellbar in 14 Stufen von 35°C bis 100°C in 5°C Schritten
- » Gradgenaue Anzeige der Wassertemperatur
- » Soft-Opening-Deckel, öffnet sich auf Knopfdruck
- » Schnelles Erhitzen (2.200 Watt Leistung)
- » Akustisches Signal
- » Abschaltautomatik und Trockengehschutz
- » Ergonomischer Handgriff
- » Beleuchteter Ein- und Ausschalter
- » 360° Basisstation / kabellos

Wassertemperatur variabel einstellbar
von 35°C bis 100°C in 5°C Schritten



NEU



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42436
Maße: B x T x H: 225 x 135 x 240 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 1.850-2.200 Watt
Gewicht: 1,42 kg | VE: 6 Stück

NEU



DESIGN EIERKOCHER MINI

- » Modernes Edelstahl Design
- » Besonders handlich und platzsparend
- » Beleuchteter An-/Ausschalter
- » Schnelle Zubereitung von 1 bis 3 Eiern gleichzeitig
- » Inklusive Maßbecher mit Skala für weiche, mittlere oder harte Eier sowie praktischem Eierstecher
- » Automatische Abschaltfunktion und Signalton
- » Kabelaufwicklung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42800
 Maße: B x T x H: 209 x 68 x 142 mm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 350 Watt
 Gewicht: 0,54 kg | VE: 10 Stück



DESIGN TOASTER 2S/4S

- » 2-/4- Scheiben Toaster
- » Beleuchtete Bedienelemente und LED-Countdown-Anzeige
- » Integrierter Brötchenaufsatz
- » Edelstahl Gehäuse gebürstet
- » 9 Bräunungsstufen
- » Extrabreite Toastschächte auch für Hamburger-Brötchen oder Bagel geeignet
- » Hi-Lift Funktion zum einfachen Herausnehmen von kleinem Backwerk
- » Aufwärm-, Auftau- und Stopfunktion
- » Herausnehmbares Krümelfach
- » Inklusive Krümelschublade, Kabelaufnahme und Brötchenaufsatz



integrierter Brötchenaufsatz

DESIGN WASSERKOCHER MINI

- » Edelstahl-Behälter mit 1 Liter Volumen und Füllstandsanzeige
- » Wassertemperatur variabel einstellbar in 10 Stufen von 50°C bis 100°C in 5° C Schritten
- » Beleuchtetes Bedienfeld
- » Gradgenaue Anzeige der Wassertemperatur
- » Automatische Warmhaltefunktion (30 min) mit Temperaturanzeige
- » Schnelles Erhitzen (2.200 Watt Leistung)
- » Akustisches Signal
- » Abschaltautomatik und Trockengenschutz
- » Ergonomischer Handgriff
- » 360° Basisstation / kabellos



Wassertemperatur variabel einstellbar von 50°C bis 100°C in 5°C Schritten



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42435
 Maße: B x T x H: 210 x 215 x 140 mm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 1.850-2.200 Watt
 Gewicht: 0,98 kg
 VE: 4 Stück



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42397 Design Toaster Pro 2S	42398 Design Toaster Pro 4S
Maße:	B x T x H: 241 x 174 x 185 mm	365 x 177 x 185 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 Hz / 950 Watt	220 - 240 V / 50 Hz / 1500 Watt
Gewicht:	1,59 kg VE: 4 Stück	2,28 kg VE: 4 Stück

SAFT & SMOOTHIE



Obst und Gemüse bestehen aus einer Menge Fasern. Diese müssen beim Essen verdaut werden und dafür braucht der Magen viel Zeit und Energie. Entsaftet man allerdings das Obst und Gemüse und trinkt den Saft, kann der Körper die Vitamine und Mineralstoffe viel besser und viel schneller aufnehmen.

Obst und Gemüse in Saftform hat übrigens noch einen Vorteil:

Man kann viel mehr trinken als essen. Die Menge Obst und Gemüse aus einem Glas könnte man nur schwer essen, denn das Sättigungsgefühl setzt viel zu schnell ein. Beim Trinken ist das nicht so, und auf diese Art kann man dem Körper viel mehr wichtige Vitalstoffe liefern.

VIELE LECKERE & GESUNDE REZEPTE AUF:

www.gastroback.de/smoothie-und-saft/

NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

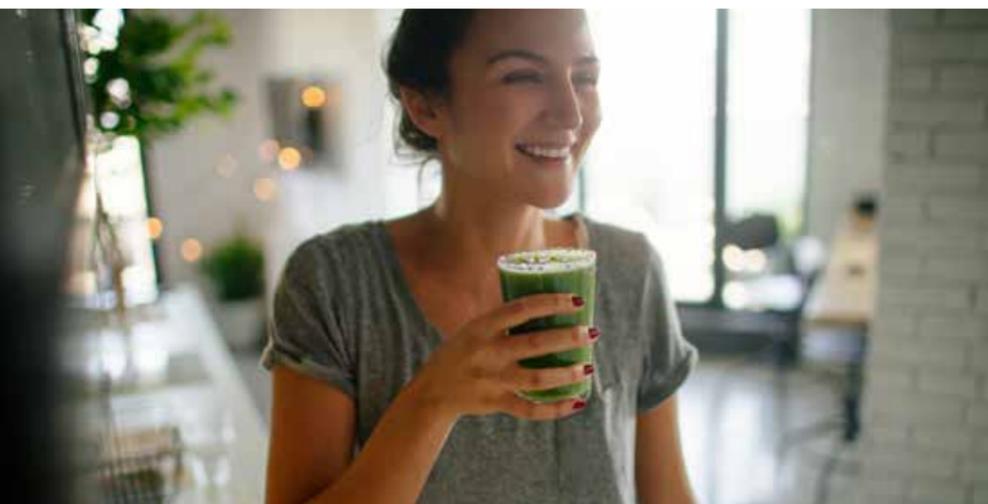
SLOW JUICER ADVANCED VITAL

Für alle Obst- und Gemüsesorten geeignet, auch für Beeren, Blattgemüse, Gräser, Wildkräuter und Sprossen

Kraftvolle Press-Schnecke mit verstärktem Edelstahlkern

Kompakt & Platzsparend

- » Slow Juicer: Schonendes Entsaften dank geringer Drehzahl
- » Für alle Obst- und Gemüsesorten geeignet, auch für Beeren, Blattgemüse, Gräser, Wildkräuter und Sprossen
- » Modernes und platzsparendes Design
- » Gehäuse aus Aluminium Druckguß
- » Starker 200 Watt Motor mit 90 Umdrehungen/min, besonders leise
- » Kraftvolle Press-Schnecke mit verstärktem Edelstahlkern
- » Tropf-Stopp am Saft-Ausgießer
- » Saftbehälter mit Skalierung (200 - 600 ml)
- » Entsafter-Deckel mit Sicherheitsabschaltung
- » Rutschfeste Gummifüße
- » Anbauteile spülmaschinengeeignet



» VIELE LECKERE & GESUNDE REZEPTE AUF:
www.gastroback.de/smoothie-und-saft «

TECHNISCHE DATEN:
 Art.-Nr.: 40141
 Maße: B x T x H: 145 x 155 x 390 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 200 Watt
 Gewicht: ca. 3 kg
 VE: 1 Stück

4 IN 1

ENTSAFTER
STANDMIXER
SCHNELLZERKLEINERER
KAFFEEMÜHLE

NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



LASS ES DIR GUT GEHEN! JEDEN TAG

DESIGN MULTI JUICER DIGITAL /
DESIGN MULTI JUICER DIGITAL PLUS

5 Geschwindigkeitsstufen

1300 Watt Profi-Motor

Schnelle und einfache Reinigung (spülmaschinengeeignet)

» 4 IN 1:

Entsafter, Standmixer*, Schnellzerkleinerer*
und Kaffeemühle* «



ENTSAFTER OHNE Zubehör
Art.-Nr. 40151



ENTSAFTER INKLUSIVE Zubehör
Art.-Nr. 40152



SCHNELLZERKLEINERER
Art.-Nr. 95653
STANDMIXER
Art.-Nr. 95648
KAFFEEMÜHLE
Art.-Nr. 95657



PRODUKTVIDEO

FUNKTION ENTSAFTER

- » XXL - Einfüllschacht (ø 84 mm)
- » Ganze Äpfel, Möhren und andere Früchte in Sekunden entsaften
- » kein Vorschneiden der Früchte
- » Electronic Display für die Einstellung von harten und weichen Früchten
- » 5 Geschwindigkeitsstufen
- » 1.300 Watt Profi-Motor / elektronisch geregelt / besonders leise
- » Edelstahl - Mikro - Sieb für feinste Säfte, komplett titanbeschichtet (TiN)
- » 2 Liter Tresterbehälter
- » Saftbox mit Skalierung (200 - 1200 ml) und Schaumabstreifer
- » Saftauslauf mit Spritzschutz und Tropfstopf
- » Hochwertiges Edelstahl - Design
- » Schnelle und einfache Reinigung (spülmaschinengeeignet)
- » Rutschfeste Standfüße
- » Inklusive Reinigungsbürste

* Optionales Zubehör für den Design Multi Juicer Digital (Art.-Nr. 40151) - Nicht im Lieferumfang enthalten

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40151 / 40152
 Maße: B x T x H: 200 x 211 x 228 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1300 Watt
 Gewicht: ca. 3 kg
 VE: 1 Stück

FUNKTION KAFFEEMÜHLE*

- » Edelstahl - Schlagmahlwerk, titanbeschichtet (TiN)
- » 200 ml Glasbehälter
- » Kapazität für bis zu 150 g Kaffeebohnen
- » Für Kaffeepulver in grober bis feiner Körnung, für Filterkaffee bis Espresso
- » Auch für Gewürze, Getreide, Salz oder Nüsse

FUNKTION SCHNELLZERKLEINERER*

- » Vielseitig einsetzbar: Zerschneidet und zerkleinert Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Nüsse innerhalb weniger Sekunden
- » 500 ml Glasbehälter
- » 4-fach Edelmessler, titanbeschichtet (TiN)

FUNKTION STANDMIXER*

- » 1,5 Liter Glasbehälter mit Skalierung, hitze- und kältebeständig
- » Anwendungen: Eis-Crushen, Frucht- und Fitnessdrinks, Milchshakes, Smoothies, Cocktails, Suppen, Salsa - Saucen, Gewürzpasten, Gemüsepüree und Babynahrung
- » 4-fach Edelmessler, titanbeschichtet (TiN)
- » Deckel mit integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung
- » Safety Interlock





VITAL MIXER

850 Watt Leistung

6-fach Edelmessler

Ideal für Smoothies, Milchshakes, Cocktails, Suppen

» Eis-Crushen, Frucht- und Fitnessdrinks, Milchshakes, Smoothies, Cocktails, Suppen, Salsa-Saucen, Gewürzpasten, Gemüsepüree Babynahrung «

- » 850 Watt Leistung
- » 6-fach Edelmessler
- » 2 Geschwindigkeiten, Pulse-Funktion
- » 1,5-Liter hitze- und kältebeständiger Borosilikatglasbehälter
- » Safety Interlock
- » 2oz Barlot im Deckel
- » Gebürstetes Edelstahlgehäuse
- » Eis Crushen, Pürieren, Schlagen, Zerkleinern, Shaken und Mixen

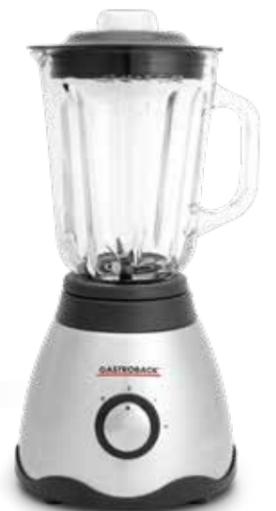


PRODUKTVIDEO



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40999
 Maße: B x T x H: 175 x 185 x 395 mm
 Leistung: 230 V / 50-60Hz / 850 Watt
 U/Min: 18.000-21.000 max.
 Gewicht: 2,9 kg | VE: 4 Stück





VITAL MIXER PRO

1.000 Watt Leistung

Leichte Bedienung über beleuchtetes Kontroll-Panel

6-fach Edelmessler

» 3 Programme + 12 variable Einstellungen der Geschwindigkeit (stufenlos) ermöglichen ein optimales Mixergebnis«

- » Anwendungen: Eis-Crushen, Frucht- und Fitnessdrinks, Milchshakes, Smoothies, Cocktails, Suppen, Salsa-Saucen, Gewürzpasten, Gemüsepüree und Babynahrung
- » Leistungsstarker 1.000 Watt Motor
- » 3 Programme (Ice Crush, Smoothie, Intervall) ermöglichen ein optimales Mixergebnis
- » Mixfunktion: 12 variable Einstellungen der Geschwindigkeit (stufenlos)
- » Leichte Bedienung über beleuchtetes Kontroll-Panel
- » Deckel mit integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung
- » 6-fach Edelmessler, herausnehmbar
- » 1,75 Liter Glasbehälter mit Skalierung, hitze- und kältebeständig
- » Robustes Edelstahlgehäuse, Anbauteile spülmaschinengeeignet
- » Safety Interlock



3 Programme (Ice Crush, Smoothie, Intervall) + 12 variable Einstellungen



6-fach Edelmessler
– titanbeschichtet



PRODUKTVIDEO



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40986
 Maße: B x T x H: 230 x 180 x 430 mm
 Leistung: 220-240V / 50-60 Hz / 1.000 Watt
 U/Min: 14.000-20.000 max.
 Gewicht: 4,1 kg | VE: 2 Stück



NEU

VITAL MIXER BASIC

600 Watt Leistung

5 Geschwindigkeitsstufen

6-fach Edelmessmesser

- » Anwendungen: Frucht- und Fitnessdrinks, Milchshakes, Cocktails, Suppen, Salsa-Saucen und Babynahrung
- » Eis-Crushen, Pürieren, Schlagen, Zerkleinern, Shaken und Mixen
- » 600 Watt Leistung
- » 6-fach Edelmessmesser
- » 1,5 Liter hitze- und kältebeständiger Borosilikatglas-Behälter
- » 5 Geschwindigkeitsstufen
- » Ice-Crush-Taste und Pulse-Funktion
- » Safety Interlock
- » 2 oz Barlot im Deckel

» Mit integrierter Ice-Crush Funktion.«



PRODUKTVIDEO



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40898
Maße:	B x T x H: 190 x 195 x 415 mm
Leistung:	220-240 V / 50 Hz / 600 Watt
U/Min:	18.000-21.000 max.
Gewicht:	3,4 kg VE: 4 Stück

DESIGN MIXER MINI

500 Watt Leistung

2 Geschwindigkeitsstufen + Pulse-Funktion

6-fach Edelmessmesser

» Leistungsstark, energiesparend und kompakt.«

- » Anwendungen: Eis-Crushen, Frucht- und Fitnessdrinks, Milchshakes, Smoothies, Cocktails, Suppen, Salsa-Saucen, Gewürzpasten, Gemüsepüree und Babynahrung
- » Leistungsstarker 500 Watt Motor
- » 2 Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Funktion
- » Deckel mit integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung
- » 6-fach Edelmessmesser titanbeschichtet (TIN), herausnehmbar
- » 1 Liter Glasbehälter mit Skalierung, hitze- und kältebeständig
- » Robustes Edelstahlgehäuse, Anbauteile spülmaschinengeeignet
- » Safety Interlock und rutschfeste Standfüße



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40897
Maße:	B x T x H: 282 x 227 x 357 mm
Leistung:	220-240 V / 50 - 60 Hz / 500 Watt
U/Min:	19.000-21.000 max.
Gewicht:	2,2 kg VE: 4 Stück

6-fach Edelmessmesser - titanbeschichtet



Safety-Interlock



Perfekt auch für Cocktails, dank Crushed Ice - Funktion

Mango Maracuja
Ananas Vanille
Smoothie

Mango
Maracuja
Ananas
Vanille
Soyamilch
Vanillepulver



MORGENS

SMOOTHIE



DESIGN MICRO BLENDER

1.000 Watt Leistung

6-fach Edelmessler titanbeschichtet (TIN)

Mit 2 Mixbechern aus BPA freiem Tritan

» Ideal für Smoothie »To Go«
inkl. praktischem Deckel mit Trinköffnung
und Verschlussdeckel«



MITTAGS

PESTO



LECKERE
SMOOTHIE »TO GO« REZEPTE AUF:
www.gastroback.de/smoothie-und-saft/

- » Ideal für Smoothie »To Go«
- » Anwendungen: Smoothies, Fitness-Drinks, Eis-Crushen, Babynahrung, Desserts uvm.
- » 1.000 Watt Leistung
- » 6-fach Edelmessler titanbeschichtet (TIN) für perfekte Mixergebnisse
- » 2 Mixbecher aus BPA freiem Tritan, 1000 ml und 800 ml (stoß-, bruch- und spülmaschinenfest)
- » 1 Deckel mit Trinköffnung »To Go« und 1 Verschluss zur Aufbewahrung
- » Schnelle und einfache Reinigung (spülmaschinenfest)
- » Edelstahl-Design

ABENDS

COCKTAIL



Inklusive Trinkdeckel und Verschlussdeckel



2 Mixbecher
aus BPA freiem
Tritan, 1000 ml
und 800 ml

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	41029
Maße:	Durchmesser 14,3 cm, Höhe 38 cm
Leistung:	220-240 V / 50-60 Hz / 1.000 - 1.200 Watt
U/Min:	20.000 max.
Gewicht:	2,6 kg VE: 2 Stück



COOK & MIX PLUS

**3 Temperatureinstellungen
(Kochen, Garen, Sieden)**

4 Geschwindigkeitsstufen & Pulse-Funktion

LED-Countdown-Timer

» Durch das innovative
MIX-KOCHSYSTEM
eröffnen sich vielfältige Möglich-
keiten bei den Zubereitungen«



**Kochen,
Mischen & Rühren**
Alles in einem Gerät



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
Endnote 1,8
gut
Gastroback
Cook & Mix Plus
Cremig-homogene Suppen,
Soßen und Shakes
Im Test: Malinchen
Ausgabe 3/2019 | www.testmagazin.de

TESTMAGAZIN-URTEIL
Gastroback Cook & Mix Plus 41020
OUT 90,99 %
Im Test: 9 Dimensionen mit Marktführer
bestnoten: Zu sehr gut, 4+ gut,
zu befriedigend
www.testmagazin.de | 048 1202116

- » Automatisches Mix-Kochsystem mit vielfältigen Möglichkeiten
- » Cook & Mix Anwendungen: Cremige Suppen, Saucen & Dips, Babynahrung, Fruchtspeisen & Marmelade, Pudding & Cremes
- » Mixanwendungen: erfrischende Fruchtdrinks / Smoothies, Drinks & Cocktails, Milchshakes, Sorbets, Iced Drinks, Crushed Ice
- » Kochen, garen, mixen, pürieren, emulgieren, schlagen, zerkleinern, pulverisieren, Eis crushen und shaken leicht gemacht
- » 4 Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Funktion
- » 3 Temperatureinstellungen zur Wahl der Kochtemperatur
- » LED-Timer zur exakten Voreinstellung der Kochzeit
- » 1,75-Liter Borosilikat Glas-Behälter mit Skalierung
- » Antihafbeschichtete Kochplatte
- » 6-fach Edelstahlmesser
- » Deckel mit integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung
- » Automatische Warmhaltefunktion
- » 1.200 Watt Heizleistung



3 Temperatureinstellungen
mit LED-Countdown-Timer

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41020
Maße: B x T x H: 230 x 184 x 453 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 1.680-2.000 Watt
U/Min: 13.000-20.000 max.
Gewicht: 5,5 kg | VE: 2 Stück

HOME CULTURE ZITRUSPRESSE

- » Geeignet für Zitrusfrüchte jeder Größe
- » 2 Presskegel
- » Hochklappbarer Saftauslauf, kein Nachtropfen
- » Automatischer Anlauf durch Druck auf den Presskegel
- » Edelstahl-Siebeinsatz
- » Inox-Touch-Gehäuse
- » Kabelaufnahme

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41138
Maße: D x H: 164 x 270 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 100 Watt
U/Min: 110
Gewicht: 1,82 kg | VE: 1 Stück



ELEKTRISCHE ZITRUSPRESSE

- » Hartverchromtes Metall-Gehäuse
- » 2 Presskegel mit Flüglabstreifer
- » Saftauslauf hochklappbar, um Nachtropfen zu verhindern
- » Automatischer Anlauf durch Druck auf den Presskegel
- » Leichte Reinigung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41124
Maße: D x H: 170 x 210 mm
Leistung: 220-240 V / 50 Hz / 80 Watt
U/Min: 120
Gewicht: 2,9 kg | VE: 6 Stück



KOCHEN, BACKEN GRILLEN &



NEU

AROMA WEINVERSCHLUSS

Schützt den Wein vor Sauerstoff und Oxidation

Konserviert geöffnete Weine bis zu 3 Wochen

2 Verschlüsse

»Die Qualität offener Weine bewahren.«

- » Konserviert geöffnete Weine zwischen 5 Tagen und 3 Wochen
- » Schützt den Wein vor Oxidation
- » 100% reines Argon (Edelgas) legt sich auf die Oberfläche des Weines und bewahrt somit das volle Aroma über Tage
- » 2 Verschlüsse
- » 2 Argon-Kartuschen
- » 1 Halterung



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



HOME SOMMELIER

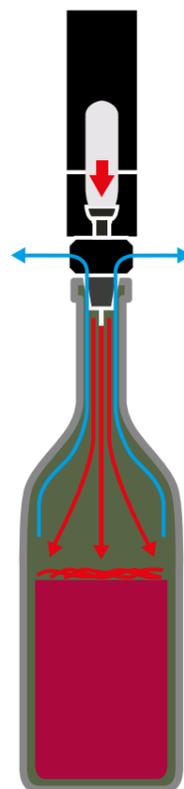
Automatisches Dekantieren mit App-Verknüpfung

Inkl. patentierter Dekantier-Glaskaraffe 750 ml

Kostenlose App: Wein-Datenbank

Mit Dekantierempfehlungen für 200.000 verschiedene Weine – gegliedert nach Regionen, Rebsorten und Jahrgängen

- » Weine Dekantieren in Minuten anstatt Stunden
- » 1 min Anreicherung mit Sauerstoff entspricht 1 Stunde traditioneller Dekantierzeit
- » Spezielles Luffiltersystem beschleunigt den Dekantierprozess durch 90% gereinigten und hoch konzentrierten Sauerstoff
- » Harmonisches Geschmackserlebnis durch seidigere Tannine und intensivere Aromen
- » Einstellbare Dekantierzeit ermöglicht die Anpassung an das Ursprungsland, die Region, die Rebsorte, den Jahrgang und den Alkoholgehalt des Weines
- » Auch für Whiskey, Cognac, Brandy und Spirituosen geeignet
- » Inklusive patentierter Dekantier-Glaskaraffe 750 ml
- » Im Akkubetrieb auch ohne Netzanschluss nutzbar *
- » Optionales Zubehör: Glaskaraffen: 200 ml, 375 ml, 750 ml, * Akku 5400 mAh / 7.4 V
- » Dekantier-Empfehlung in der kostenlosen APP ifavineMini für IOS und Android, erhältlich im AppStore und bei Google Play



1 Durch Druck auf den Aroma-Weinverschluss legt sich 100% Argon auf die Oberfläche des Weines.

2 Das Edelgas Argon schützt den Wein vor Sauerstoff und Oxidation

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 47102
 Maße: 42 x 165 mm (Ø x H)
 Gas: Argon
 Gewicht: ca. 0,38 kg
 VE: 10 Stück



»Feinste Weinaromen in Minuten selbst entwickeln.«

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 47000
 Maße: B x T x H: 239 x 197 x 361 cm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 55 Watt
 Gewicht: ca. 3,25 kg
 VE: 1



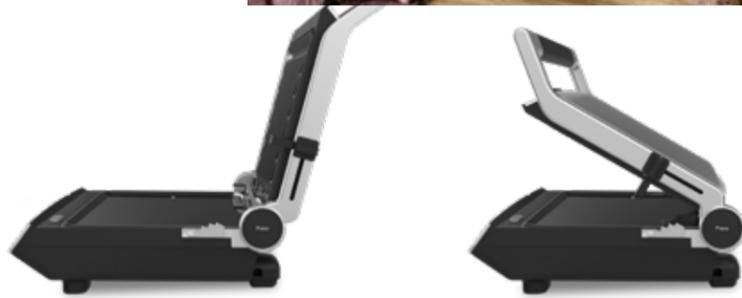
PERFEKTER BBQ GENUSS DURCH DIE OPTIMALE KOMBINATION AUS GRILLGUT, TEMPERATUR UND ZEIT



Die perfekte Kerntemperatur auf Knopfdruck



Höhenverstellbare obere Grillplatte aufgeklappt als großer BBQ Grill einsetzbar



EXKLUSIVES GENUSSPAKET GESCHENKT 

BEI REGISTRIERUNG IHRES DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL AUF GASTROBACK.DE/PRODUKTREGISTRIERUNG

KREUTZERS

60€

ERHALTEN SIE EIN KREUTZERS – GASTROBACK GENUSSPAKET IM WERT VON BIS ZU 60€* VOM GOURMET FLEISCHVERSAND WWW.KREUTZERS.EU

*2 verschiedene Genuss-Pakete zur Auswahl, UVP des Paketes inkl. Versandkosten. Infos unter www.kreuzers.eu/gastroback

EAT UNIQUE. TEILNAHME-/LIEFERBEDINGUNGEN AUF WWW.GASTROBACK.DE



DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL

- 2.000 Watt Leistung
- Kontaktgrill-Fläche: ca. 816 cm²
- Antihafbeschichtete Grillflächen

- » Perfekter BBQ Genuss durch die optimale Kombination aus Grillgut, Temperatur und Zeit
- » Integriertes Grillthermometer ermittelt exakt die Kerntemperatur und zeigt die genaue Garstufe des Grillguts an
- » Geeignet für verschiedene Fleischsorten, Kebab Spieße, Geflügel, Gemüse, Hamburger, Panini, Fisch u.v.m.
- » 6 Grillprogramme mit voreingestellten Temperaturen
- » Aufgeklappt als großer Barbecue-Grill einsetzbar: ca. 1.632 cm² Grillfläche
- » Kontaktgrill-Fläche: ca. 816 cm² (34 x 24 cm)
- » Geriffelte obere Grillplatte mit Höhenverstellung für eine feine Zeichnung des Grillguts

» Die optimale Kombination aus Grillgut, Temperatur und Zeit«

- » Glatte untere Grillplatte auch für Pfannkuchen, Omelettes, Spiegeleier, Crêpes und Kartoffelpuffer geeignet
- » Besonders schnelles Grillen 2.000 Watt Leistung
- » Heizplatten mit integrierten Heizelementen
- » 60 Minuten Timer mit akustischem Signal
- » Low-Fett-Funktion: gesundes Kontakt-Grillen ohne Fett
- » Antihafbeschichtete Grillflächen
- » Grillplatten herausnehmbar, spülmaschinengeeignet
- » Integrierte Fettauffangschale



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42539
Maße:	B x T x H: 356 x 428 x 180 cm
Leistung:	100-240V / 50-60 Hz / 2000 Watt
Gewicht:	ca. 8,5 kg
VE:	2 Stück



Spülmaschinengeeignete Fettauffangschale und herausnehmbare Grillplatten mit integrierten Heizelementen

DESIGN BBQ PRO

»Mit dem DESIGN BBQ PRO ist es einfach, nach dem eigenen Gusto das perfekte Steak zu grillen - und genau das macht jeden Feinschmecker zum Fan.

Die einstellbare Temperatur ermöglicht ein optimales Grillergebnis für jeden Fleischtyp.

Zwei Grillplatten rösten von beiden Seiten, das Fleisch schwebt förmlich über der Grillplatte, wird auf den Punkt gegrillt und bleibt zart und saftig.

Aufgeklappt auch als großer BBQ-Grill nutzbar. «



DESIGN BBQ PRO

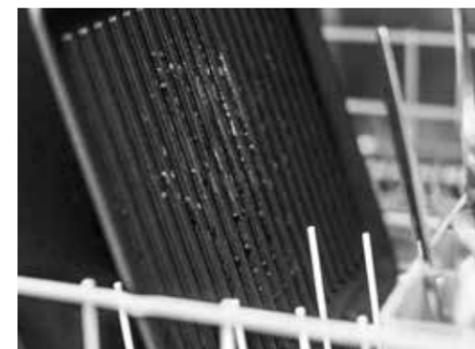
5-Stufen zur Anpassung an die Dicke des Grillguts

Kontaktgrill-Fläche: ca. 750 cm²

Aufgeklappt als Barbecue-Grill einsetzbar: ca. 1.500 cm²

»Steaks in
Steakhouse-Qualität«

- » 5-Stufen-Temperatureinstellung zur Anpassung an die Art und Dicke des Grillguts
- » 30 Minuten Timer mit Auto-Off-Funktion und akustischem Signal
- » Kontaktgrill-Fläche: ca. 750 cm² (25 x 30 cm)
- » Aufgeklappt als großer Barbecue-Grill einsetzbar: ca. 1.500 cm²
- » Glatte untere Grillplatte, geriffelte obere Grillplatte
- » Low-Fett-Funktion: gesundes Kontakt-Grillen ohne Fett
- » Besonders schnelles Grillen 2.000 Watt Leistung
- » Antihafbeschichtete Grillfläche
- » Abnehmbare Grillplatten, spülmaschinengeeignet
- » Arretierbare Höhenverstellung der oberen Platte
- » Grillplatten-Neigung für einfachen Fettablauf
- » Abnehmbare Fettauffangschale (spülmaschinengeeignet)



PRODUKTVIDEO

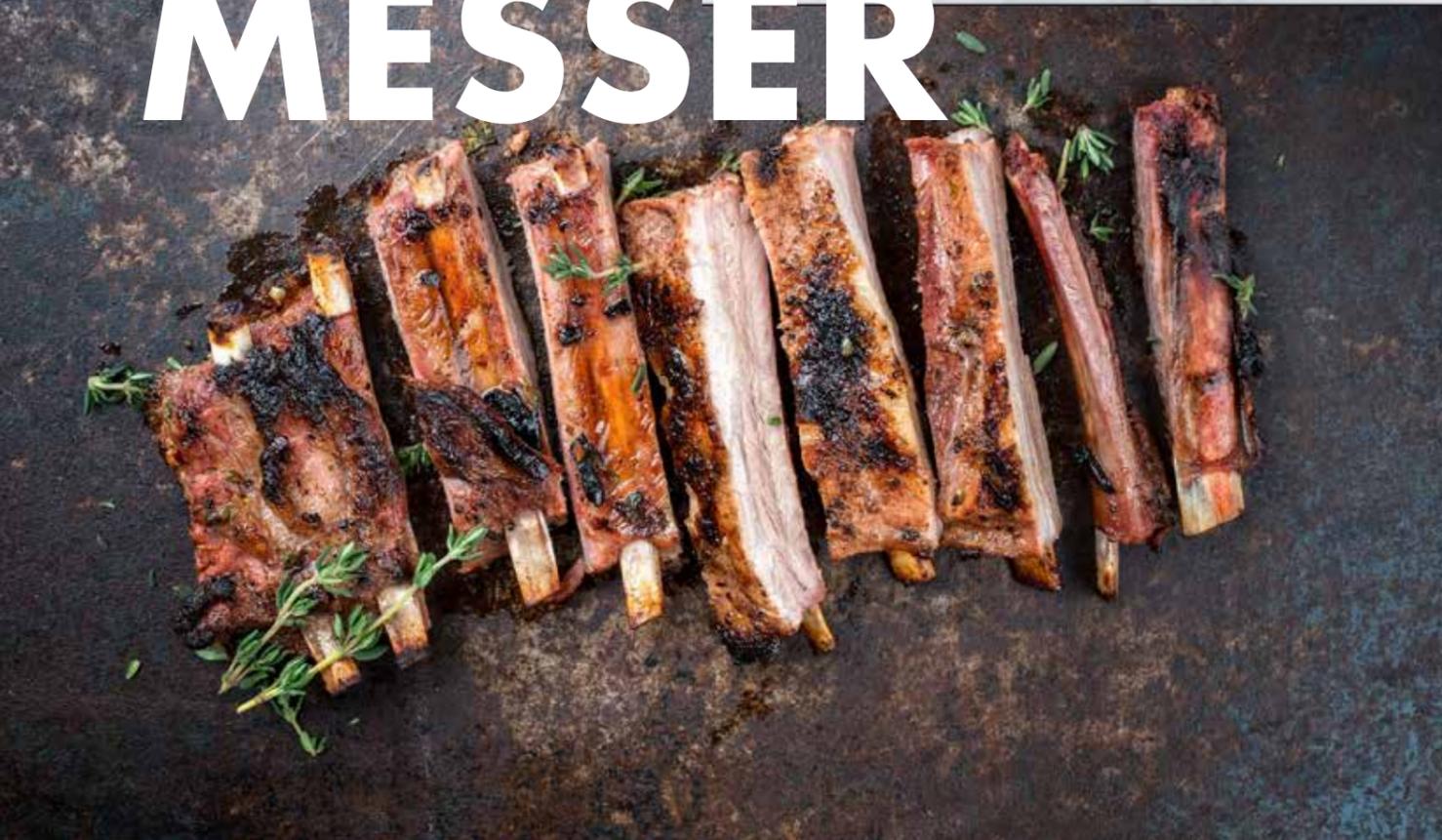
spülmaschinengeeignete
Fettauffangschale und
Grillplatten

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42537
Maße: B x T x H: 378 x 375 x 170 mm (geschlossen)
Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 2.000 Watt
Gewicht: 5,87 kg | VE: 1 Stück



HOME CULTURE DESIGN ELEKTRO MESSER



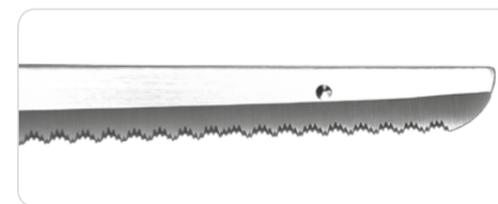
Inklusive hochwertigem
Naturholz-Ständer
mit Kabelaufwicklung

Langlebiges Edelstahl-Schneidemesser

Inklusive zwei Klingen und Naturholz-Ständer

Vielseitig einsetzbar

- » Schneidet Fleisch, Fisch, Brot, Gebäck und vieles mehr in wenigen Sekunden
- » Inox-Touch-Gehäuse mit Gummierung für einen festen, sicheren Halt
- » Handliches, ergonomisches Design
- » Inklusive zwei Klingen – Multischnitt und Wellenschliff
- » Beidseitige Eject-Taste zum sicheren Lösen der Klingen



Multischnittklinge

Perfekt für feine
Lebensmittel



Wellenschliffklinge

Perfekt für gefrorene
Lebensmittel

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	41600
Maße Gerät:	B x Ø: 435 x 51 mm
Maße Holzständer:	B x T x H: 160 x 205 x 270 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 120 Watt
Gewicht:	1,56 kg VE: 8 Stück

NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



KREATIVE PFÄNNCHEN

für Sommer und Winter

Kürbis- Chorizo

angerösteter
Hokaido-Kürbis
Chorizo Wurst
Apfel
Rosmarin
Picorino Käse



Granatapfel-Feige

Granatapfel
Feigen
Pistazien
Bergkäse



Mini Salami Pizza

Pizzateig
Tomatensoße
Belag nach belieben



Rinderfilet- Mango

Rinderfilet
Mango
Thymian
Schafskäse



PRODUKTVIDEO

DESIGN RACLETTE FONDUE ADVANCED

- » Raclette & Fondue separat oder kombiniert verwendbar
- » Zum Grillen und Überbacken, für Käse-, Fleisch-, Gemüse- und Schokofondue
- » Raclette von 150°C - 230°C, Fondue von 80°C - 160°C
- » Beleuchtetes LCD-Display
- » Große gerippte Grillplatte; antihafbeschichtet, abnehmbar und spülmaschinengeeignet
- » 8 Antihafbeschichtete Raclette-Pfännchen
- » Fondue-Top aus Edelstahl, 1,5 Liter mit Deckel, spülmaschinengeeignet
- » Inklusive 8 Pfännchen, 8 Spachtel und 8 Fonduegabeln
- » Edelstahl-Gehäuse

2 in 1 Raclette & Fondue

Separat oder kombiniert verwendbar

Raclette von 150°C - 230°C
Fondue von 80°C - 160°C



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42561
 Maße: B x T x H: 508 x 245 x 300 mm
 Leistung: 220 - 240V / 50 - 60 Hz / 2150 Watt
 Gewicht: 5,1 kg



MULTI COOK



Veganes Gemüsecurry

- 125 g Vollkorn- oder Basmatireis
- 250 g Brokkoli
- 1 Karotte
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 100 g Bohnen
- 175 g Bambussprossen
- 200 g Tofu am besten Chili oder Curry Tofu
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Tl frischer Zitronensaft
- ½ Zwiebel
- 1 Tl Curry
- ½ Tl Kurkuma
- 1 Dose (400 g) Kokosmilch
- 100 ml Wasser

Vollkorn- oder Basmatireis nach Packungsanweisung zubereiten. Das Gemüse in mundgerechte Stücke beziehungsweise Scheiben schneiden. Die Bohnen in Salzwasser bissfest kochen. Die Zwiebel würfeln und den Ingwer kleinschneiden (ca. ein Teelöffel voll). Die Zwiebel in einer hohen Pfanne anbraten und anschließend den Ingwer sowie das Curry und Kurkuma dazugeben und kurz weiter braten. Dann das Gemüse hinzufügen und circa zwei Minuten mit anbraten. Anschließend 100 ml Wasser dazugeben und bei geschlossenem Deckel circa 6 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Tofu in mundgerechte Würfel schneiden und ihn einige Minuten scharf anbraten bis er leicht gebräunt ist. Anschließend die Kokosmilch zu dem gegarten Gemüse gießen und ein wenig einkochen lassen. Den Tofu, die gekochten Bohnen sowie die Bambus sprossen unterheben und mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Reis servieren.

DESIGN MULTICOOK PLUS

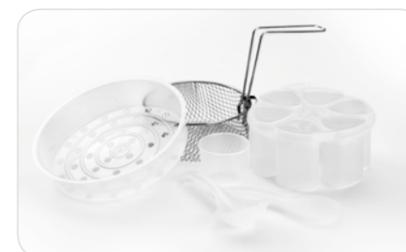
20 verschiedene Programme

24 Stunden Warmhalte- und Timerfunktion

Umfangreiches Zubehör

» ALL IN ONE:
Dampfgarer, Fritteuse, Slow Cooker,
Brotbäcker, Reiskocher und Joghurtbereiter «

- » ALL IN ONE: Dampfgarer, Fritteuse, Slow Cooker, Brotbäcker, Reiskocher und Joghurtbereiter
- » 20 verschiedene Programme z. B.: Reis, Backen, Dünsten, Dämpfen, Slow-Cooking, Pasta, Frittieren, Suppen, Porridge, Joghurt, Marmelade
- » Automatisches Kochen
- » Großes, blau beleuchtetes LED-Display mit Sensor Touch-Tasten für eine intuitive Bedienung
- » Herausnehmbarer Behälter mit Keramikbeschichtung, 5 Liter Volumen
- » Ideal für die vielseitige und gesunde Küche
- » 24 Stunden Warmhalte- und Timerfunktion
- » Modernes Design mit praktischem Tragegriff



Umfangreiches
Zubehör

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42526
Maße: B x T x H: 320 x 395 x 240 mm
Leistung: 230 - 240 V / 50 - 60 Hz / 950 Watt
Volumen: 5 Liter
Gewicht: 4,49 kg | VE: 2 Stück

FRITTIEREN · BROT · DÜNSTEN · DÄMPFEN · SUPPEN · REIS · PASTA · MARMEADE · JOGHURT · KUCHEN



DESIGN REISKOCHER / DESIGN REISKOCHER PRO

- » Automatisches Zubereiten von Reis – kein Überkochen
- » Die natürlichen Inhaltsstoffe, Mineralien und Vitamine bleiben erhalten
- » Abschaltautomatik, Warmhalte-Funktion und Kontrollleuchte
- » Mit 3 oder 5 Liter Volumen (max.)
- » 450 bzw. 700 Watt Leistung
- » Innen antihafbeschichtet
- » Anwendungen: Reis, Suppen, Eintöpfe, Porridge und zum Dünsten von Gemüse

Inklusive Dünsteinsatz, Reislöffel und Reismengen-Messbecher



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42507 Design Reiskocher	42518 Design Reiskocher Pro
Maße:	B x H x T: 272 x 250 x 240 mm	311 x 289 x 284 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 Hz / 450 Watt	220 - 240 V / 50 Hz / 700 Watt
Volumen:	3 Liter	5 Liter
Gewicht:	3,2 kg VE: 2 Stück	4,1 kg VE: 2 Stück



DESIGN DAMPFGARER

- » Ideal für die schonende Zubereitung von Gemüse, Reis, Fisch und Fleisch
- » Die natürlichen Inhaltsstoffe, Mineralien und Vitamine bleiben erhalten
- » LCD-Display mit Stunden- und Minutenanzeige
- » Einschalt-Timer mit max. 13 Stunden Zeitvorwahl
- » Kochzeit-Timer mit max. 2 Stunden Garzeit
- » 1 Stunde Warmhalte-Funktion
- » Auto-Stopp-Funktion
- » Kontrollleuchte
- » Füllstandsanzeige

Inklusive 3 durchsichtigen Garbehältern (je 3l Volumen) mit herausnehmbaren Siebböden, Reiseinsatz und Deckel mit Dampföchern



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42510
Maße:	B x T x H: 340 x 252 x 396 mm
Leistung:	230 V / 50 Hz / 650 Watt
Volumen:	3 x 3 Liter
Gewicht:	2,5 kg VE: 2 Stück





VITA-SPIN-FRITEUSE

Mit rotierendem Frittierkorb

2 Spin-Geschwindigkeiten

Korb-Lift-Funktion zum einfachen Entnehmen

» Bis zu 60% weniger Fett im Vergleich zu herkömmlichen Fritteusen «



Rotierender Frittierkorb entfernt überschüssiges Fett aus dem Frittiertgut – bis zu 60% weniger Fett!

- » NEU: Mit rotierendem Frittierkorb Bis zu 60% weniger Fett im Vergleich zu herkömmlichen Fritteusen
- » Rotation mit 2 Geschwindigkeitsstufen auch für besonders empfindliches Frittiertgut geeignet
- » Geschwindigkeitseinstellung und Timer mit Kontrollleuchte
- » Variabel einstellbarer 2.000 Watt Hochleistungsthermostat für eine schonende Zubereitung
- » Korb-Lift-Funktion zum einfachen Entnehmen
- » Deckel mit Sichtfenster – einfaches Aufklappen auf Knopfdruck
- » Abnehmbarer 2,5 Liter Öl-Tank
- » Tauchheizkörper
- » Frittier-Timer mit Kontrollleuchte
- » Sicherheitsabschaltung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42580
 Maße: B x T x H: 255 x 350 x 255 mm
 Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 2.000 Watt
 Volumen: Fassungsvermögen 2,5 Liter
 Gewicht: 4,65 kg | VE: 1 Stück



DESIGN STABMIXER ADVANCED PRO E

- » Mit Emulgieraufsatz für frische selbstgemachte Salatdressings, Aioli und Mayonnaise
- » Leistungsstarker Stabmixer (800 Watt) aus Edelstahl inkl. Emulgieraufsatz, Pürieraufsatz, Spezial-Aufsatz für Kartoffelpüree, Schneebesen, Zerkleinerer und Mixbehälter
- » Ergonomischer Soft-Touch-Griff für eine sichere und bequeme Anwendung
- » Geschwindigkeit stufenlos regelbar (Skala 1-5)
- » LED-Bluelight Startknopf
- » Behälter für die Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet
- » Umfangreiches Zubehör inklusive:
 - Mixbehälter (800 ml) mit Antirutsch-Deckel Ideal für Saucen, Dips, Babynahrung, Shakes oder Smoothies
 - Zerkleinerer (500 ml) mit Antirutsch-Deckel z. B. Parmesan, Schokoladen raspeln u.s.w.
- » Mixaufsätze und Zubehör spülmaschinengeeignet



NEU mit Emulgieraufsatz

Inklusive Pürieraufsatz, Spezial-Aufsatz für Kartoffelpüree, Schneebesen, Zerkleinerer und Mixbehälter



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40976
 Maße: Ø x H: 65 x 400 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 800 Watt
 U/Min: 800 - 15.000 (max.)
 Gewicht: ca. 0,97 kg | VE: 6 Stück



Süßkartoffelpommes mit Wasabi-Mayonnaise

Für die Süßkartoffelpommes:
 300g Süßkartoffeln
 1 EL Stärke

Für die Mayonnaise:
 1 Ei, (Kl. M; zimmerwarm)
 120 ml Traubenkernöl, (ersatzweise Sonnenblumenöl)
 Prise Salz
 1 TL abgeriebene Bio-Limettenschale
 3 EL Limettensaft
 2 TL Wasabi-Paste
 1 EL Mirin, (ersatzweise 1 TL Zucker)

1. Ei, Öl, 1/2 TL Salz, Limettenschale und -saft, Wasabi und Mirin in einen Rührbecher geben. Stabmixer mit Emulgieraufsatz hineinstellen, festhalten und ohne ihn zu bewegen so lange laufen lassen, bis sich die Zutaten verbunden haben. Dann den Schneidstab langsam auf und ab bewegen, bis eine dicklich-cremige homogene Mayonnaise entstanden ist. Kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
3. Süßkartoffeln in einen Gefrierbeutel packen, einen Esslöffel Stärke dazu geben und kräftig schütteln. Durch die Stärke werden die Süßkartoffelpommes beim frittieren schön knusprig.
4. Süßkartoffeln 6 Minuten frittieren, abtropfen lassen und alles auf einem Teller anrichten.

Achtung!

Alle Zutaten für die Mayonnaise müssen unbedingt Zimmertemperatur haben! Wenn sie direkt aus dem Kühlschrank kommen und zu kalt sind, verbinden sie sich nicht.



DESIGN STABMIXER ADVANCED PRO



- » Leistungsstarker Stabmixer (800 Watt) aus Edelstahl inkl. Mixbehälter, Zerkleinerer, Schneebesen und Spezial-Aufsatz für Kartoffelpüree
- » Ergonomischer Soft-Touch-Griff für eine sichere und bequeme Anwendung
- » Geschwindigkeit stufenlos regelbar (Skala 1-5)
- » LED-Bluelight-Startknopf
- » Behälter für die Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet
- » Mixbehälter (800 ml) mit Antirutsch-Deckel – ideal für Saucen, Dips, Babynahrung, Shakes oder Smoothies
- » Zerkleinerer (500 ml) mit Antirutsch-Deckel – z. B. Parmesan, Schokoladenraspeln u.s.w.
- » Schneebesen für das Schlagen und Quirlen von Eiweiß, Sahne oder leichten Desserts
- » Mixaufsätze und Zubehör sind spülmaschinengeeignet



Inklusive Pürieraufsatz, Spezial-Aufsatz für Kartoffelpüree, Schneebesen, Zerkleinerer und Mixbehälter



Optionales Zubehör

Emulgieraufsatz
Art.-Nr. 99311



Jetzt NEU:
4-fach Messer titanbeschichtet

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40975
Maße:	Ø x H: 65 x 400 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 800 Watt
U/Min:	800 - 15.000 (max.)
Gewicht:	ca. 0,97 kg VE: 6 Stück

DESIGN STABMIXER ADVANCED



- » Leistungsstarker Stabmixer (800 Watt)
- » 10 Geschwindigkeitsstufen und Turbo-Funktionen
- » Edelstahl-Mixstab für die Zubereitung von kalten und heißen Speisen
- » Mixbehälter (800 ml) mit Deckel, ideal für Saucen, Dips, Babynahrung, Shakes oder Smoothies - für die Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet
- » Zerkleinerer (500 ml) mit Deckel, für die Zubereitung von frisch gehackten Zutaten – für die Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet
- » Deckel als Anti-Rutsch-Unterlage verwendbar
- » Schneebesen für das Schlagen und Quirlen von Eiweiß, Sahne oder leichten Desserts
- » Pürierstab mit Klingen aus robustem Edelstahl für müheloses pürieren



Inklusive Mixbehälter mit Deckel, Zerkleinerer mit Deckel, Schneebesen und Wandhalterung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40974
Maße:	Ø x H: 55 x 405 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 800 Watt
U/Min:	1.200 - 17.000 (max.)
Gewicht:	ca. 0,94 kg VE: 6 Stück

HOME CULTURE POWER STABMIXER

- » 600 Watt Longlife-Motor
- » Inox-Touch-Oberfläche
- » Ergonomisches Design
- » Variable Geschwindigkeitsstufen
- » Mixstab und Messer aus Edelstahl



Inklusive 1 Liter Spezial-Mixbehälter mit Skalierung und Anti-Rutsch-Funktion



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40971
Maße:	Ø x H: 65 x 405 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 600 Watt
U/Min:	11.500 - 17.500
Gewicht:	1,1 kg VE: 6 Stück

LIGHT-DUTY QUIK STIK (WSB33E)

- » 180 mm Mixstab, Rührkapazität 12 Liter
- » 175 Watt Hochleistungsmotor
- » 2 Stufen Geschwindigkeitskontrolle
- » 19.500 Umdrehungen pro Minute (max.)
- » Edelstahl Universalmesser



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40229
Maße:	Ø x H: 113 x 406 mm
Leistung:	230 V / 50 - 60 Hz / 175 Watt
U/Min:	19.500 (max.)
Gewicht:	1,22 kg VE: 1 Stück



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



» Versiegeltes Antriebssystem (gekapselt) für die Zubereitung von flüssigen Speisen: Suppen pürieren, gefrorene Früchte zu Fruchteis zerkleinern, Teig zubereiten u.v.m.«



DESIGN FOOD PROCESSOR ADVANCED

Raspeln, Hobeln, Schneiden, Pürieren, Mixen, Mischen

3 unterschiedliche Arbeitsbehälter

1.100 Watt Profi-Induktions-Motor

» Vielseitiger Schnellzerkleinerer und Multifunktionszubereiter «

Inklusive Schneidescheibe, Reibescheibe, Raspel- und Hobelscheibe, Julienescheibe, Universal-Edelstahlmesser, Mini-Arbeitsbehälter mit Deckel und kleinem Universal-Edelstahlmesser, 2 Acryl-Arbeitsbehälter, Deckel, Stopfer, Stopfereinsatz mit Messlot, Auswurfscheibe, Auffangbehälter und Gummischaber

Spezial Schneidescheibe mit einstellbarer Schnittstärke von 2-7 mm



- » Vielseitiger Schnellzerkleinerer und Multifunktionszubereiter
- » Anwendungsmöglichkeiten: Raspeln, Hobeln und Schneiden von Obst, Gemüse, Nüssen, Zwiebeln und Käse
- » Herstellen von Hackfleisch, div. Teigsorten, Eischnee, Suppen, Milchshakes, Eis und Babynahrung
- » 3 unterschiedliche Arbeitsbehälter im Lieferumfang enthalten:
 - Großer Arbeitsbehälter mit speziell abgedichtetem Antrieb ermöglicht die Verarbeitung von Flüssigkeiten bis maximal 2 Liter
 - Extra Arbeitsbehälter mit Direkt-Auswurf-Funktion für das Schneiden großer Mengen von Obst und Gemüse. Sofortiger Auswurf in ein externes Gefäß oder den mitgelieferten Auffangbehälter
 - Zusätzlicher Mini-Arbeitsbehälter zur Verarbeitung kleiner Mengen (z.B. von Knoblauch, Parmesan, Gewürzen oder Babynahrung)
- » Umfangreiches Zubehör
- » 1.100 Watt Profi-Induktions-Motor
- » Ein- und Ausschalter sowie Pulse-Funktion
- » Besonders robustes gebürstetes Metall-Gehäuse (Guss)
- » Alle Teile sind spülmaschinengeeignet

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40965
Maße:	B x T x H: 325 x 295 x 445 mm
Leistung:	230 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1.100 Watt
U/Min:	1.500
Gewicht:	9 kg VE: 1 Stück



Zusätzlicher Mini-Arbeitsbehälter mit kleinem Universal-Edelstahlmesser zur Verarbeitung kleiner Mengen (z. B. von Babynahrung, Knoblauch, Parmesan oder Gewürzen).



WEITERES ZUBEHÖR AUF DER NÄCHSTEN SEITE ->

COLESLAW

Coleslaw:

500 g Kohl (rot oder weiß)
½ TL Meersalz
2 Karotten
2 Schalotten
½ Bund Petersilie

Dressing:

100 ml Buttermilch
3 EL Öl
1 EL süßer Senf
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL Zucker
2 EL Weißweinessig
Salz und Pfeffer

1. Hobeln Sie den Kohl in feine Scheiben und kneten Sie ihn anschließend mit dem Salz gut durch um die Struktur aufzubrechen. Das macht den Kohl schön saftig. Achtung: roter Kohl färbt stark!
2. Raspeln Sie die Karotten, schälen Sie die Schalotten un und schneiden Sie sie in feine Ringe. Petersilie waschen und die Blätter grob hacken.
3. Verquirlen Sie für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel, geben Sie den Salat dazu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

WEITERES ZUBEHÖR

» Raspeln, Hobeln, Schneiden, Pürieren, Mixen, Mischen «

REIBESCHEIBE



JULIENNESCHEIBE



VARIABLE SCHNEIDESCHEIBE – 2-7MM



RASPEL- UND HOBELSCHEIBE



Auffangbehälter und praktische Zubehörcassette zum Verstauen von Zubehör



PRODUKTVIDEO



» Zerschneidet und zerkleinert Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Nüsse innerhalb weniger Sekunden «



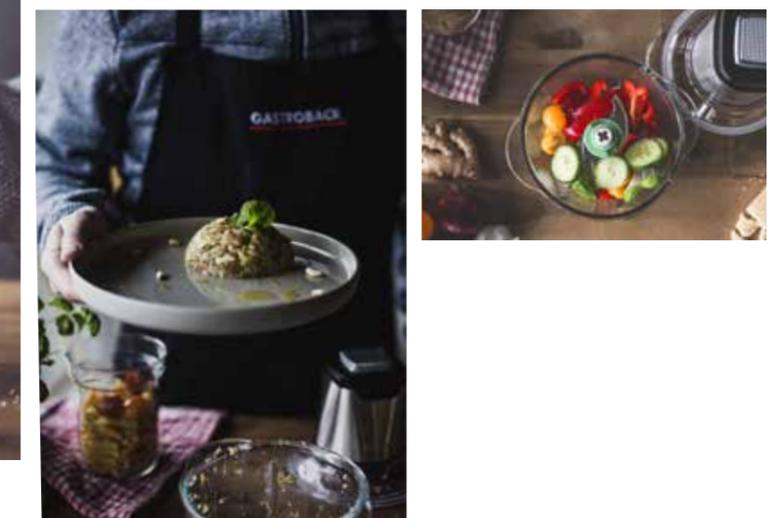
DESIGN MINI CHOPPER PLUS

Vielseitig einsetzbar

Zerschneidet und zerkleinert innerhalb von Sekunden

Edelstahldesign

- » Vielseitig einsetzbar: Zerschneidet und zerkleinert Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Nüsse innerhalb weniger Sekunden
- » Messerset mit 3 Edelstahl-Sichelmessern, als 2-fach, 4-fach oder 6-fach Messer verwendbar
- » Edelstahldesign
- » 2 Geschwindigkeitsstufen und manuelles Pulsen
- » 1,2 Liter Glasbehälter mit Griffen, Deckel und Anti-Rutsch-Fuß
- » Glasbehälter, Deckel und Messerset sind spülmaschinengeeignet



TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,6
gut
 Gastroback
 Design Mini Chopper Plus 40961
Sehr flottes Arbeiten und ausgezeichnete Verarbeitung
 Im Test: Multizerkleinerer
 Ausgabe 5/2017 - www.hausgartentest.de

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40961
 Maße: B x H: 195 x 235 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 400 Watt
 Gewicht: 1,7 kg | VE: 4 Stück

HOMEMADE BURGER

SCHNELL, EINFACH, LECKER



HIER GEHTS ZUM VIDEO



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

„
Passend zum Burger: BBQ-Grill Seite 56 & Low Fat Fritteuse Seite 68

DESIGN FLEISCHWOLF ADVANCED (NORMGRÖSSE 8)

Profi-Motor (Induktion/350 Watt)

Schweres Metallgehäuse

Vor- und Rücklauf

» Best Burger in Town – Frische selbstgemachte Burger in bester Qualität «

- » Stundenleistung ca. 100 kg
- » Profi-Motor (Induktion / 350 Watt)
- » Digitalanzeige (Laufrichtung und Leistungsaufnahme)
- » Drehschalter: Ein- / Aus-Taste und Rücklauf
- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Lochscheiben aus Metall-Guss (SUS 420 Stahl)
- » Integrierter Tragegriff
- » Große drehbare Einfüllschale aus Edelstahl
- » Schneckengehäuse, Schnecke und Verschlussring aus Aluminium-Guss
- » Frontblende aus Edelstahl
- » Optional erhältliches Zubehör: 3 Wurstfüllversätze aus Edelstahl und 1 Adapterscheibe (Art.-Nr.: 96010) sowie 1 zusätzliches Lochscheibenset (3 mm, 8 mm und 14 mm; Art.-Nr.: 96011)



Inklusive 3 Lochscheiben: 2 mm, 4,5 mm und 6 mm (Scheibendurchmesser 61 mm) sowie Schraubenschlüssel und Verschlussring



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41409
Maße: B x T x H: 325 x 223 x 362 mm
Leistung: 220 - 230 V / 50 Hz / 350 Watt max.
Gewicht: 8 kg | VE: 1 Stück

DESIGN FLEISCHWOLF PLUS

- » Elektronisch geregelter Motor (1.500 Watt max.)
- » Schneckengehäuse aus Metall-Guss
- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Tasten mit LED-Beleuchtung
- » Ein-/Aus-Taste und Rücklauf
- » Scheibendurchmesser 50 mm
- » 2 Lochscheiben (Bohrungen 4 mm und 8 mm)



Inklusive 2 Lochscheiben für das Verarbeiten von größerem Fleisch, Wurstfüllvorsatz, Stopfer, Einfüllschale, Spritzgebäckvorsatz, Kebbevorsatz für die orientalische Küche



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41403
 Maße: B x T x H: 220 x 168 x 377 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz
 Power: 350 Watt | Lockpower: 1.500 Watt max.
 Gewicht: 3,15 kg | VE: 2 Stück



DESIGN FLEISCHWOLF PRO M

- » Elektronisch geregelter Motor (2.000 Watt max.)
- » Aluminiumdruckguss-Gehäuse
- » Beleuchtete Sensor-Tasten: Ein-/Aus-Taste und Rücklauf
- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Einfüllschale und Lochscheiben aus Edelstahl
- » Schneckengehäuse, Schnecke und Verschlussring aus Aluminiumdruckguss



Inklusive 3 Lochscheiben (3 mm / 4,8 mm / 8 mm), Kebbevorsatz für die orientalische Küche, Wurstfüll- und Spritzgebäckvorsatz



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41408
 Maße: B x T x H: 350 x 160 x 350 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz
 Power: 600 Watt | Lockpower: 2.000 Watt max.
 Gewicht: 5,4 kg | VE: 2 Stück



FÜR FEINSCHMECKER: HOT DOG MIT SELBST GEMACHTER BRATWURST

750 g Schweinefleisch (aus der Schulter)
 250 g roher Speck
 1 Bund Koriandergrün
 2 Chilischoten
 1 Zehe Knoblauch
 1 Limette
 1 Zitrone
 1 Prise Rohrzucker
 1 TL Salz und Pfeffer
 Wurst-Darm, (ca. 3 m)

750 g Schweinefleisch in Würfel und 250 g Speck in kleine Stücke schneiden. Von einem Bund Koriander die Blätter abzupfen und möglichst ohne Stiele grob zerhacken. 2 entkernte Chilischoten in Ringe schneiden. Die Schalen von der Zitrone und der Limette in Zesten reiben und 1 Knoblauchzehe fein zerhacken. 1 Prise Zucker, 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer hinzugeben und alles zusammen in einer Schale mit den Händen gut vermengen. Eine 3 mm Lochscheibe in den Fleischwolf schrauben und die Masse hindurchdrehen.

Montieren Sie nun den gewünschten Wurstfüllvorsatz auf das Gerät und beginnen Sie vorsichtig die Masse in den Wurstarm zu füllen. Achten Sie darauf, dass keine Luft hineinkommt. Die Bratwurst etwa alle 20 cm eindrehen und am Ende trennen.

In einer Pfanne oder im Gastroback Kontaktgrill nach belieben anbraten und im Brötchen mit etwas Salat und selbstgemachtem Chutney anrichten.

Dieses und weitere spannende Rezepte finden Sie unter:
www.gastroback.de



HOMEMADE KEBBE



Füllung für Kebbe		Hülle für Kebbe	
100 g	Kalb- oder Lammfleisch, 1-2 mal im Fleischwolf zerkleinern	mind. 450 g	mageres Fleisch vom Kalb oder Rind
1 ½ EL	Olivenöl	max. 150-200 g	Mehl
1 ½ EL	feingehackte Zwiebeln	1 TL	geriebenes Piment
½ TL	geriebener Piment	1 TL	geriebene Muskatnuss
½ TL	Salz	1 Prise	Chillipulver
1 ½ EL	Mehl	1 Prise	Pfeffer

Füllung vorbereiten :

1. Zwiebeln leicht andünsten.
2. Fleisch zerkleinern und 2 mal durch den Fleischwolf lassen
3. Trockene Zutaten, Zwiebeln und Fleisch vermengen

Hüllen vorbereiten:

1. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Hüllen dreimal hintereinander im Fleischwolf (zuerst mit der mittleren, dann mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das Fleisch mit den anderen Zutaten der Hüllen und verarbeiten Sie es erneut dreimal hintereinander im Fleischwolf
2. Montieren sie den Kebbeaufsatz
3. Das Fleisch nun durch den Fleischwolf lassen
4. Die Hüllen auf die gewünschte Länge schneiden und kurz anfrieren

Nun die Hüllen mit der vorbereiteten Füllung befüllen.
In Olivenöl nach belieben anbraten.



DESIGN FLEISCHWOLF ELECTRONIC PRO

- » Elektronisch geregelter Motor (Leistung 1.000 Watt max.) mit Digitalanzeige der Laufzeit und Motortemperatur
- » Beleuchtete Sensor-Tasten: Ein-/Aus-Taste und Rücklauf
- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Einfüllschale und Lochscheiben aus Edelstahl
- » Schneckengehäuse, Schnecke und Verschlussring aus Metallguss



Inklusive 3 Lochscheiben: 3 mm, 4,8 mm und 8 mm (Scheibendurchmesser 61 mm), Kebbevorsatz für die orientalische Küche, Wurstfüll- und Spritzgebäckvorsatz



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41406
Maße: B x T x H: 350 x 188 x 385 mm
Leistung: 230 V / 50 Hz
Power: 500 Watt | Lockpower: 1.000 Watt max.
Gewicht: 4,38 kg | VE: 2 Stück



FLEISCHWOLF PRO

- » Edelstahl-Kreuzmesser mit 4 Flügeln
- » Einfüllschale, Schneckengehäuse und Schnecke aus Aluminium
- » Vor- und Rücklauf
- » Frontblende aus Edelstahl
- » 1.000 Watt max.



Inklusive 3 Lochscheiben: 3,5 mm, 5 mm und 8 mm (Scheibendurchmesser 69 mm), Kebbevorsatz für die orientalische Küche und 3 Wurstfüllvorsätze



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41402
Maße: B x T x H: 410 x 165 x 360 mm
Leistung: 220 - 240 V / 50 Hz
Power: 350 Watt | Lockpower: 1.000 Watt max.
Gewicht: 6 kg | VE: 2 Stück

BAKE & GRILL

GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT

NEU

DESIGN BISTRO OFEN BAKE AND GRILL

Inklusive Drehspieß und Pizzastein

9 Programme + Custom Programm

5 Funktionen: Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Heißluft, Drehspieß

»Kochen und Backen
leicht gemacht«



- » Elektronisch geregelter Multifunktionsofen, 1.500 Watt, Cool Touch Gehäuse
- » Custom Programm: Funktion, Temperatur & Zeit sind programmierbar, z.B. Lieblingspizza zubereiten: Ober- und Unterhitze bei 200°C für 20 Min goldbraun backen
- » 9 Programme: Ideal zum Toasten, Backen, Braten, Grillen und Auftauen – besonders schnelle und bequeme Zubereitung von Pizza, Aufläufen, Pommes Frites, Brot, Kuchen, Keksen, Fleisch-, Fisch oder Geflügelgerichten
- » 5 Funktionen: Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Heißluft, Drehspieß
- » 26 Liter Garraum
- » Inklusive Drehspieß für Grillhähnchen, Schaschlik uvm.
- » Inklusive 30 cm Ø Pizzastein
- » Stufenlose Temperatureinstellung von 30°C - 230°C
- » 3 Einschubebenen für unterschiedliche Gerichte und Mengen
- » Mit elektronisch gesteuerter Kindersicherung
- » Beleuchtetes Sensor Touch - Display – zeigt Programm und Funktion sowie Backzeit und Gradzahl an
- » Antihafbeschichteter Innenraum und Garraumbeleuchtung
- » Inklusive Backblech, Grillrost, Pizzastein und Grillspieß
- » Rutschfeste Standfüße



PRODUKTVIDEO



Inklusive Drehspieß, Grillrost, Pizzastein und Backblech



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42814
 Maße: B x T x H: 477 x 380 x 295 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1500 Watt
 Gewicht: ca. 8,2 kg
 VE: 1 Stück

»Kochen und Backen
leicht gemacht -
inklusive Drehspieß
und Pizzastein«





DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED PRO

Funktion, Temperatur & Zeit sind fest programmierbar

Inklusive Pizzastein

Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Umluft

» Das Lieblingsgericht auf den Punkt – gegart, gebacken oder gegrillt «



- » Custom Programm: Funktion, Temperatur und Zeit sind fest programmierbar, z.B. Lieblingspizza zubereiten: Ober- und Unterhitze bei 200°C für 20 Min goldbraun backen
- » Elektronisch geregelter Multifunktionsofen, 1.400 Watt
- » 9 Programme: Ideal zum Toasten, Backen, Braten, Grillen und Auftauen – besonders schnelle und bequeme Zubereitung von Pizza, Aufläufen, Pommes Frites, Brot, Kuchen, Keksen, Fleisch- oder Fischgerichten
- » 4 Funktionen: Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Umluft
- » Stufenlose Temperatureinstellung von 70 °C bis 235 °C
- » Zeitschaltuhr bis 99 Minuten mit Abschaltautomatik und Kontrollleuchte
- » Zwei Einschubebenen für unterschiedliche Gerichte und Mengen
- » Mit elektronisch gesteuerter Kindersicherung
- » Beleuchtetes LCD-Display – zeigt Programm und Funktion sowie Backzeit und Gradzahl an
- » Antihaftbeschichteter Innenraum und Garraumbeleuchtung

Inklusive Pizzastein (Ø 28 cm), Grillrost, Backblech und herausnehmbarem Krümelfach

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42813
Maße: B x T x H: 510 x 350 x 305mm
Leistung: 230 V / 50 Hz / 1.400 Watt
Volumen: 28 Liter
Gewicht: 10,8 kg | VE: 1 Stück



DESIGN WARMING TRAY

- » Extra große Heizfläche (540 x 410 mm)
- » Zum Servieren und Warmhalten von Speisen, Soßen und Zutaten am Tisch, am Buffet oder in der Küche sowie zum Anwärmen von Tellern
- » Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, leicht zu reinigen
- » Satiniertes Thermo-Designglas, besonders widerstandsfähig, kratz- und schnittfest
- » Integriertes Heizsystem für eine effiziente und gleichmäßige Wärmeverteilung
- » Temperatur stufenlos einstellbar bis 110°C
- » Passend für 1/1 GN (oder Unterteilungen)
- » Thermosicherung, Ein-/Ausschalter und Kontrollleuchte
- » Rutschfeste Standfüße und Tragegriffe



Temperatur stufenlos einstellbar (bis 110°C)
Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42490
Maße: B x T x H: 600 x 435 x 62 mm
Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 400 Watt
Gewicht: 4,2 kg | VE: 3 Stück

» Zum Servieren und Warmhalten von Speisen, Soßen und Zutaten am Tisch, am Buffet oder in der Küche sowie zum Anwärmen von Tellern. «

TEPPANYAKI GLAS-GRILL ADVANCED

- » Nach japanischem Vorbild köstliche Gerichte direkt am Tisch zubereiten
- » Schnelle und vitaminschonende Zubereitung von Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse, Fleisch oder asiatischen Bratnudeln
- » Auch für Pfannkuchen, Omelett, Reibekuchen und Bratkartoffeln geeignet
- » Low-Fett-Funktion: gesundes Grillen ohne Fett
- » Temperaturbereich 60 °C bis maximal 300 °C
- » Auch für Plancha-Grillen geeignet
- » Zwei getrennt einstellbare Grillzonen (Grillfläche 165 x 250 mm) sowie eine Warmhaltezone für das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen mit unterschiedlicher Hitze
- » 6-stufige Touch-Screen-Temperaturkontrolle mit LED
- » Abnehmbare Glaskeramik-Grillplatte, besonders schnittfest und spülmaschinengeeignet
- » Integrierte Fett-Auffangschale



Inklusive 2 Edelstahl-Wendespachtel und Spritzschutz



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42535
Maße: B x T x H: 610 x 340 x 128 mm
Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1.280 Watt (2 x 640 W)
Gewicht: 5,65 kg | VE: 1 Stück



3 in 1

HANDMIXER
PÜRIERSTAB
SCHNELLZERKLEINERER



DESIGN HANDMIXER PRO

» **3 in 1**

Handmixer, Pürierstab und Schnellzerkleinerer «



5 Geschwindigkeitsstufen + Turbo-Funktion

Dural-Aluminium gebürstetes Gehäuse

500 Watt Leistung

- » 3 in 1 vielseitig einsetzbar
- » Gehäuse Dural-Aluminium gebürstet
- » Ergonomisches Design, leichte und bequeme Handhabung
- » 5 Geschwindigkeitsstufen und Turbo-Funktion
- » 500 Watt Leistung
- » Umfangreiches Zubehör: 2 Knethaken, 2 Rührquirl, 1 Schneebesen, 1 Schnellzerkleinerer, 1 Pürierstab und 1 Mixbehälter
- » Knethaken, Rührquirl, Mixen und Kneten
- » 1 Schneebesen für das Schlagen und Quirlen von Eiweiß, Sahne oder leichten Desserts
- » 1 Edelstahl-Pürierstab und 1 Mixbehälter 800 ml, Ideal für Saucen, Dips, Babynahrung, Shakes oder Smoothies
- » 1 Zerkleinerer mit 4 Edelstahl-Sichelmessern, 750 ml Behälter mit Antirutsch-Deckel, zerschneidet und zerkleinert Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Nüsse innerhalb weniger Sekunden
- » Behälter für die Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet
- » Zubehör ist spülmaschinengeeignet



Inklusive umfangreichem Zubehör für vielseitigen Einsatz



PRODUKTVIDEO

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	40983
Maße:	B x T x H: 185 x 160 x 235 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 500 Watt
Gewicht:	ca. 1,2 kg
VE:	1



”

PROGRAMME

- | | | |
|-----------------|-----------------|---------------|
| 01. Basic | 07. Quick bread | 13. Knead |
| 02. French | 08. Fruit bread | 14. Dough |
| 03. WholeWheat | 09. Cake | 15. Ice Cream |
| 04. Sweet | 10. Jam | 16. Bake |
| 05. Rice bread | 11. Defrost | 17. Homemade |
| 06. Gluten free | 12. Mix | 18. Yoghurt |

DESIGN BROTTBACKAUTOMAT ADVANCED

18 Programme für Brot, Teig, Marmelade und Joghurt

Automatisches Zutatenfach

500g, 750g und 1.000g Brotlaibe

» Gesund genießen:

Hausgemacht & selbst gebacken – mit dem Wissen, dass nur Gutes drin ist! «



Optionales Zubehör
Art.-Nr. 96910
 Eiscreme-Behälter® für selbstgemachtes Speise-Eis, als Kühlmöglichkeit für Getränkeflaschen zum Aufbewahren von Eiswürfel oder Crushed Ice.



Keramik Behälter und Kneithaken – mit Henkel zum leichten Herausnehmen und FUSION-Sol-Gel Antihafbeschichtung (PFOA & PTFE-frei)

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42823
 Maße: B x T x H: 349 x 224 x 293 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 Hz / 550 Watt
 Gewicht: 5,5 kg | VE: 2 Stück



Zutatenfach für Nüsse, Kerne oder Früchte: Die Zutaten werden automatisch während des Knetvorgangs hinzugefügt



» Gesund genießen:
 Hausgemacht & selbst gebacken – mit dem Wissen, dass nur Gutes drin ist!
 Auch für Marmelade, Joghurt und Eis «

- » Brotbackautomat mit 18 Programmen für Brot, Marmelade, Joghurt, Teig, Kuchen und Eis*, inklusive Rezeptideen
- » Automatisches Zutatenfach für Nüsse, Samen, Kerne, Früchte oder Schokoladenstückchen
- » Eigenprogramm mit frei einstellbaren Programmphasen
- » Frisch gebackene 500 g, 750 g und 1.000 g Brotlaibe
- » Für Vollkornbrot, Weißbrot, franz. Brot, süßes Brot und Früchtebrot
- » Glutenfrei- und Reisbrot-Programm
- » Zusätzliches Teig-Programm z.B. für Pasta-, Pizza oder Brötchenteig
- » Brotbackform und Kneithaken mit Sol-Gel-Antihafbeschichtung, herausnehmbar
- » 3 Bräunungsstufen
- » Sichtfenster zur Kontrolle des Backvorgangs
- » Marmeladen-Programm für Konfitüre, Marmelade und Gelee
- » Joghurt-Programm für cremigen selbstgemachten Joghurt
- » Einschalttimer (15 Stunden) und Warmhaltefunktion (60 Minuten) für ofenfrisches Brot
- » Auftau-Programm





GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT

DESIGN WAFFELEISEN ADVANCED EL

Perfekte Teigverteilung

Temperatursteuerung

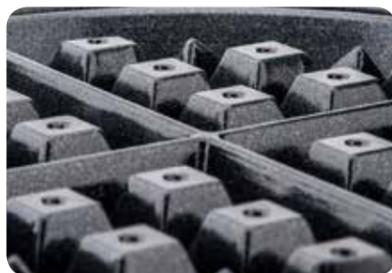
Einfache Reinigung

» Durch das Drehen verteilt sich der Teig optimal. Das Ergebnis sind traumhaft leichte Waffeln «

- » Besonders luftige, leichte und zarte belgische Waffeln im XXL-Format mit 50% mehr Volumen
- » Schweres Metallgehäuse mit Drehvorrichtung für gleichmäßiges und exaktes Verteilen des Teiges auf beide Heizplatten
- » Integrierte Heizelemente für eine präzise Temperaturkontrolle
- » Leichte Bedienbarkeit durch LED-Display
- » Bräunungsgrad einfach digital einstellbar – jede Waffel gelingt –
- » 950 Watt Hochleistungsthermostat mit stufenlosem Bräunungsregler
- » Fettarmes Backen durch Platten mit Antihafbeschichtung
- » Akustisches Signal
- » Kaltgriff und Auffangschale



Mit Drehvorrichtung und Keramikbeschichtung



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42419
 Maße: B x T x H: 235 x 405 x 190 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 950 Watt
 Gewicht: 5 kg | VE: 2 Stück



SÜSSE UND HERZHAFT
 WAFFELN IM
 HANDUMDREHEN



DESIGN CRÊPE MAKER PRO

- » Schnell und einfach perfekte Crêpes mit Hilfe der patentierten Aufstreichschablone herstellen
- » Arbeitsplatte mit 330 mm Durchmesser, antihafbeschichtet
- » Gehäuse ring verchromt
- » Thermostatgesteuert



Inklusive Aufstreichschablone, Teigverteiler, Dosierkelle, Teigschieber, Crêpewender, Pinsel und Wasserschale

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 44005
 Maße: ø x H: 330 x 115 mm
 Leistung: 230 - 240 V / 50 - 60 Hz / 1.250 Watt
 Gewicht: 3,8 kg | VE: 6 Stück

KLEINES CRÊPE-GERÄT

- » Arbeitsplatte mit 310 mm Durchmesser, antihafbeschichtet
- » Thermostatgesteuert



Inklusive Teigschieber, Dosierkelle und Crêpewender

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 44210
 Maße: ø x H: 310 x 100 mm
 Leistung: 220 V / 50 Hz / 1.100 Watt
 Gewicht: 1,8 kg | VE: 6 Stück

CLASSIC WAAGE

- » Komplett aus Edelstahl, poliert
- » Geeignet als Portionswaage in der Bäckerei, Großküche oder Gastronomie
- » Wägemechanismus ist unempfindlich gegen Wärmewirkung



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 30102
 Maße: L x T x H: 140 x 210 x 250 mm
 Skalierung: 10 g
 Gewicht: 1,4 kg
 Schale: ø 200 mm
 Bereich: 2 kg
 VE: 8 Stück

CRÊPE MAKER

KLASSISCHE CRÊPES

Zutaten: für 20 Crêpes :

250 g Weizenmehl
 1 gestrichener Tl. grobes Salz
 1 El Buchweizenmehl
 1 Pk Vanillezucker oder anderes Aroma
 100 g bis 125 g Zucker, je nach Geschmack
 25 g zerlassene Butter oder 1 Eßlöffel Öl
 100 ml Wasser
 ½ l teilentrahmte Milch
 2 Eier

Teigzubereitung:

Zucker, Buchweizenmehl, zerlassene Butter oder Öl, Wasser, grobes Salz, Vanillezucker und die Eier in eine Schüssel geben. Das Ganze mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine zum Teig rühren und nach und nach Weizenmehl und ein halbes Glas Milch hinzufügen, bis ein glatter Teig ohne Klumpen entsteht. Dann die restliche Milch unterrühren

Backen:

Eine Dosierkelle Teig in die Aufstreichschablone geben und eine komplette Drehung ausführen, damit der gesamte Teig verteilt wird. Falls Teig übrigbleibt, können Sie eine zweite Drehung ausführen. 15 Sekunden backen, mit dem Crêpewender ablösen, ablegen und nach belieben garnieren.





DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED SCALE

Vakuumierer mit Digitalwaage

6 Liter/Min. Vakuumierleistung

Grammgenau von 0,1 g bis 2000g

» 2 in 1

Vakuumierer mit Digitalwaage
Ideal zum Portionieren und sofortigen
Vakuumieren – Auch unterwegs «

Inkl. Flaschenverschluss zum
Vakuumieren von Weinen und Ölen
in der Flasche



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 46012
Maße: B x T x H: 380 x 140 x 78 mm
Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 120 Watt
Gewicht: 2,5 kg | VE: 4 Stück



Optional erhältlich:
Behälter-Set mit Vakuumschlauch zum
Marinieren und Vakuumieren
Art.-Nr. 46110 / 46111 (Seite 95)

- » Grammgenaue Präzisionswaage (von 0,1g bis 2000g in 100mg Schritten) mit Tara-Funktion
- » Mit Digitalwaage (auch einzeln im Batteriebetrieb nutzbar)
- » Ideal für unterwegs: nutzbar über den 12V KFZ-Anschluss
- » Automatischer, verschleißfreier Magnetverschluss
- » Vollautomatisches oder manuelles Vakuumieren und Verschweißen
- » Vakuum der Pumpe 0,6 - 0,8 bar; 6 Liter/Min
- » 2 Funktionen: »Dry Food« für trockene Lebensmittel und »Moist Food« für z.B. Fisch und Fleisch
- » Ideal zum Sous-Vide-Garen geeignet
- » Behälterfunktion für das Vakuumieren von Saucen, Suppen und auch Säften oder zum Unterdruck-Marinieren (Behälter optional erhältlich)
- » Flaschenverschluss zum Vakuumieren von Weinen und Ölen in der Flasche enthalten
- » Sensor Touch Bedienung
- » Für Beutel und Rollen bis zu 30 cm Breite
(Inkl. 5 Folienbeutel 20 x 30 cm und 1 Folienrolle 20 x 200 cm)





GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT

Optional erhältlich:
Behälter-Set mit Vakuumschlauch zum
Marinieren und Vakuumieren
Art.-Nr. 46110 / 46111 (Seite 95)



Doppelte
Schweißnaht für
besonders sichere
Versiegelung



DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PROFESSIONAL

Leistungsstarke Vakuum-Pumpe (20L/Min)

Herausnehmbare Vakuumkammer, leicht zu reinigen

Ideal zum Unterdruck-Marinieren & Sous vide garen

» Perfekt für Haushalt & Gewerbe,
Jäger & Angler! «



Herausnehmbare Vakuumkammer, leicht zu reinigen

- » Vollautomatisches Profi-Vakuumsystem mit starker Vakuum-Doppel-Kolbenpumpe (20 L / Minute / 0,9 bar)
- » Für den gewerblichen Einsatz und Beanspruchung im Dauerbetrieb geeignet
- » Edelstahlgehäuse, besonders leicht zu reinigen
- » Vollautomatisches oder manuelles Vakuumieren und Verschweißen
- » Vakuumier- und Verschweißzeit frei einstellbar
- » Pulse-Funktion: die Intensität des Vakuums passt sich automatisch der Beschaffenheit des Produktes an
- » Marinier-Funktion mit Vakuumtaktung für ein vollständiges Durchdringen des Fleisches mit der Marinade
- » Behälterfunktion für das Vakuumieren von weichen Lebensmitteln oder Suppen
- » Für Beutel und Rollen bis zu 31 cm Breite
- » Doppelte Schweißnaht für besonders sichere Versiegelung
- » Sensor-Touch-Bedienung mit Prozessanzeige

Inklusive 10 Profi-Folienbeutel

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 46016
Maße: B x T x H: 420 x 280 x 113 mm
Leistung: 220 - 240 V / 50 Hz / 290 Watt
Gewicht: 4,5 kg | VE: 1 Stück



NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT

▲ 46014 Design Vakuuierer Advanced Scale Pro

▼ 46013 Design Vakuuierer Advanced Pro



Inkl. Flaschenverschluss zum Vakuumieren von
Weinen und Ölen in der Flasche



DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED SCALE PRO/ DESIGN VAKUUMIERER ADVANCED PRO

Sensor Touch Bedienung

Ideal zum Sous-Vide-Garen geeignet

Integrierte Präzisionswaage*

» Sensor-Touch-Deckel –
Durch den integrierten Servomotor öffnet und
schließt sich das Gerät automatisch «



- » Touch-Sensor-Deckel mit automatischer Funktion – durch den integrierten Servomotor öffnet und schließt sich das Gerät automatisch
- » Integrierte Präzisionswaage* (von 0,1g - 2000 g in 100 mg-Schritten) mit Tara-Funktion
- » Vollautomatisches oder manuelles Vakuumieren und Verschweißen
- » Profi-Vakuumpumpe; 8 Liter/Min (0,6 Bar)
- » 2 Funktionen: »Dry Food« für trockene Lebensmittel und »Moist Food« für z.B. Fisch und Fleisch
- » Marinier Funktion – vollautomatisches Marinieren in 20 Minuten
- » Behälterfunktion für das Vakuumieren von Saucen, Suppen und Säften oder zum Unterdruck-Marinieren (Behälter optional erhältlich)
- » Für Beutel und Rollen bis zu 30 cm Breite (Inkl. 5 Folienbeutel 20 x 30 cm und 1 Folienrolle 20 x 200 cm)
- » Folienschneider für das Zuschneiden von Folien oder zum Öffnen verschlossener Beutel

* nur bei Artikel 46014

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	46013	46014
Maße:	B x T x H: 378 x 140 x 70 mm	B x T x H: 378 x 140 x 70 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 110 Watt	220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 110 Watt
Gewicht:	1,6 kg VE: 4 Stück	1,75 kg VE: 4 Stück

DESIGN PRO VAKUUMIERER

- » Zwei Betriebsarten: vollautomatisch und manuell
- » Luftdicht versiegelt halten sich Lebensmittel bis zu 5 mal länger
- » Die natürlichen Inhaltsstoffe, Mineralien und Vitamine bleiben erhalten
- » Tiefkühlgut wird durch das Vakuumieren vor Gefrierbrand geschützt und behält seine natürliche Farbe
- » Geeignet zum Unterdruck marinieren
- » Kontrollleuchte / Vakuum der Pumpe 500 mm Hg / 0,6 bar

Inklusive 1 Rolle Folie (28 x 600 cm)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	46011
Maße:	B x T x H: 370 x 150 x 80 mm
Leistung:	220 V / 60 Hz / 120 Watt
Gewicht:	2,3 kg VE: 2 Stück



ZUBEHÖR FÜR DIE VAKUUMIERER

FOLIENBEUTELSET

- » Passend für die Design Vakuumierer 46007, 46008, 46011 und 46016
- » 50 goffierte Vakuumbbeutel – für langanhaltende Frische
- » Robust & besonders strapazierfähig
- » Kochfähig (bis max. 70 Grad)
- » Alterungs- und wärmebeständig sowie lebensmittelecht



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	46115 Folienbeutelset 200	46119 Folienbeutelset 250
Maße:	20 x 30 cm	25 x 40 cm
VE	10 Sets mit jeweils 50 Beuteln	10 Sets mit jeweils 50 Beuteln

DESIGN VAKUUMIERER BASIC PLUS

- » Eine Betriebsart: Vollautomatisch
- » Mit integrierter Folien-Schneidevorrichtung
- » Vollautomatisches Absaugen und Verschließen von Folien
- » Die natürlichen Inhaltsstoffe, Mineralien und Vitamine bleiben erhalten
- » Tiefkühlgut wird durch Vakuumieren vor Gefrierbrand geschützt und behält seine natürliche Farbe
- » Vakuumregulierung (Stop-Taste) für das Vakuumieren von empfindlichen Lebensmitteln
- » Vakuumierleistung 11l pro Minute
- » Kontrollleuchten / Vakuum der Pumpe 526 mm Hg / 0,7 bar
- » Rollenbreite max. 30 cm bei beliebiger Länge verwendbar
- » Herausnehmbare Vakuumkammer zur einfachen und schnellen Reinigung
- » Geeignet zum Unterdruck marinieren

Inklusive Vakuumier-Schlauch-Adapter zum praktischen Vakuumieren in Behältern, 5 goffierte Folienbeutel (20 x 30 cm) und 5 goffierte Folienbeutel (30 x 40 cm)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	46007
Maße:	B x T x H: 390 x 165 x 95 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 Hz / 170 Watt
Gewicht:	1,6 kg VE: 6 Stück

FOLIENROLLENSET

- » Passend für die Design Vakuumierer 46007, 46008, 46011 und 46016
- » 2 Spezial-Folienrollen – für langanhaltende Frische



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	46100 Folienrollenset 200	46101 Folienrollenset 280
Maße:	20 x 600 cm	28 x 600 cm
VE	10 Sets mit jeweils 2 Rollen	10 Sets mit jeweils 2 Rollen

VAKUUM BEHÄLTERSET (3-TEILIG)

- » Passend für den Design Vakuumierer Plus 46008 und Design Vakuumierer Advanced Professional 46016 (nur mit Adapter - Art.-Nr. 99974)
- » Inhalt: 700 ml, 1.400 ml, 2.000 ml und Vakuumschlauch
- » Luftdicht versiegelt halten sich Lebensmittel bis zu 5 mal länger
- » Die natürlichen Inhaltsstoffe, Mineralien und Vitamine bleiben erhalten



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	46110
Volumen:	0,7 Liter / 1,4 Liter / 2,0 Liter
VE	4 Sets

DESIGN VAKUUMIERER PLUS

- » Zwei Betriebsarten, vollautomatisch und manuell
- » Vier Funktionen (dry, moist, soft, delicate) sorgen für eine optimale Abstimmung für trockene, weiche, harte oder zarte Lebensmittel
- » Extrabreite 2,5 mm Schweißnaht
- » Geeignet für Vakuumbbeutel mit einer Breite bis zu 30 cm
- » Vakuumdruck bis 0,75 bar / Vakuumierleistung 9 l pro Minute
- » Geeignet zum Unterdruck marinieren und Sous-Vide-Garen
- » Anschluss zur Vakuumzeugung in Behältern
- » Luftdicht versiegelt halten sich Lebensmittel bis zu 5 mal länger
- » Die natürlichen Mineralien und Vitamine bleiben erhalten
- » Vakuumierte Lebensmittel lassen sich gut transportieren, ideal für Picknick & Reisen

Inklusive 10 goffierte Folienbeutel (klein und groß)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	46008
Maße:	B x T x H: 370 x 144 x 74 mm
Leistung:	220 - 240 V / 50 Hz / 120 Watt
Gewicht:	1,4 kg VE: 4 Stück



VAKUUM BEHÄLTERSET (2-TEILIG)

- » Passend für den Design Vakuumierer Plus 46008 und Design Vakuumierer Advanced Professional 46016 (nur mit Adapter - Art.-Nr. 99974)
- » Inhalt: 1.000 ml, 2.800 ml und Vakuumschlauch
- » Luftdicht versiegelt halten sich Lebensmittel bis zu 5 mal länger
- » Datum einstellbar



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	46111
Volumen:	1,0 Liter, 2,8 Liter
VE	4 Sets



20% MEHR
KAPAZITÄT
= 6 EBENEN

GESUND SNACKEN



gesunde Snacks ohne Konservierungsstoffe

- Gemüsechips
- Trockenfrüchte
- Müsliriegel
- Fruchtleder
- getrocknete Kräuter
- Tees
- Dörrfleisch uvm.

**Lebensmittel
kostengünstig
haltbar machen**

DESIGN DÖRRAUTOMAT NATURAL PLUS

LED Display, 72 Stunden Timer mit Abschaltautomatik

Variable Temperatureinstellung 35°C - 70°C

Flexibel & vielseitig einsetzbar

- » Dörrautomat für gesunde Snacks und Süßigkeiten, Gemüsechips, Trockenfrüchte, Müsliriegel, Fruchtleder, getrocknete Kräuter, Tees, Dörrfleisch uvm.
- » Gesunde Lebensmittel ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe verarbeiten und kostengünstig haltbar machen
- » Flexibel & vielseitig einsetzbar für fast alle Lebensmittel
- » Variable Temperatureinstellung 35 bis 70°C ermöglicht Trocknen in Rohkost-Qualität - Nährstoffe und Enzyme bleiben erhalten
- » 6 Dörrgitter (BPA frei), Dörrfläche 800 cm² pro Gitter, insgesamt 4.800 cm²
- » 2 Müsliriegel-Formen für 8 selbstgemachte Riegel
- » LED Display, 72 Stunden Timer mit Abschaltautomatik
- » Edelstahlgehäuse, 250 Watt
- » Anbauteile spülmaschinengeeignet

NEU



PRODUKTVIDEO

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 46600
 Maße Gerät: B x T x H: 320 x 250 x 300 mm
 Leistung: 220 - 240 V / 50 - 60 Hz / 250 Watt
 Gewicht: 2,85 kg | VE: 2 Stück



DESIGN BASIC



**Extrem
leise!**

EASY JUICER FUN



XXL-Einfüllschacht – 85 mm
Ganze Äpfel, Möhren etc. in Sekunden
entsaften!

800 Watt Ultra-Silent Motor

5 Geschwindigkeitsstufen

XXL-Einfüllschacht – 85 mm

» Leckere Säfte mit frischen
Zutaten, ganz ohne Zusatzstoffe
und voller Vitamine
für eine gesunde Ernährung! «

- » Extrem leise und besonders leistungsstark:
800 Watt Ultra-Silent-Motor
- » Extra großer Einfüllschacht (Ø 85 mm)
- » Ganze Äpfel, Möhren und andere Früchte in Sekunden entsaften
- » LCD-Display mit 5 Geschwindigkeitsstufen und Laufzeitanzeige
- » Edelstahl-Mikro-Sieb für feinste Säfte, Reibe titanbeschichtet (TiN)
- » Integrierter Tresterbehälter, besonders platzsparendes System
- » Inklusive praktischer 1-Liter Softbox mit Maßskala und Deckel
- » Alle Anbauteile spülmaschinengeeignet
- » Inklusive Rezeptideen

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40125
Maße: B x T x H: 256 x 204 x 407 mm
Leistung: 220-240 V / 50-60 Hz / 800 Watt
U/Min: 10.000
Gewicht: 3,9 kg | VE: 2 Stück



VITAL JUICER PRO

XL- Einfüllschacht (Ø 75 mm)

Ganze Früchte in Sekunden entsaften

700 Watt Multi-Motor

- » XL- Einfüllschacht (Ø 75 mm)
- » Ganze Äpfel, Möhren und andere Früchte in Sekunden entsaften
- » Kein Vorschneiden der Früchte
- » 700 Watt Multi-Motor
- » Edelstahl-Mikro-Sieb für feinste Säfte
- » Edelstahl-Gehäuse gebürstet
- » Tresterbehälter
- » Spülmaschinengeeignet

Inklusive transparenter
Softbox

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40117
 Maße: B x T x H: 268 x 205 x 396 mm
 Leistung: 230 V / 50 Hz / 700 Watt
 U/Min: mit Last 12.000 | ohne Last 17.000 bis 18.500
 Gewicht: 3,2 kg | VE: 2 Stück



HAND EIS-CRUSHER

- » Hartverchromtes Metallgehäuse
- » Produziert ideale Eissplitter für die Zubereitung von Drinks und Cocktails
- » Auffangbehälter für 1 Liter Eis
- » Klauenmahlwerk mit Kurbelbetrieb
- » Leichte Reinigung



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41128
 Maße: B x T x H: 165 x 135 x 265 mm
 Gewicht: 2,4 kg | VE: 6 Stück

ELEKTRISCHER EIS-CRUSHER

- » Ideale Eissplitter für die Zubereitung von Drinks und Cocktails
- » Schnell – in nur 15 Sekunden ist das Crushed Ice für einen Cocktail hergestellt
- » Leistungsstarker Elektro-Motor mit 100 Watt
- » Einwurfföffnung mit Abdeckung
- » Kunststoff-Gehäuse, verchromt
- » Spezieller Auffang-Behälter integriert

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41127
 Maße: B x T x H: 150 x 240 x 240 mm
 Leistung: 220 - 230 V / 50 - 60 Hz / 100 Watt
 Gewicht: 1,9 kg | VE: 4 Stück



DESIGN LED LIGHT & CHARGE

- » LED Schreibtischlampe mit induktiver Ladestation und USB-Lade-Anschlüssen für Handys und andere Geräte
- » Einzigartiges Design mit energiesparender LED-Technik
- » Seitlich abstrahlendes LED-Panel (120° Winkel einstellbar) für eine weiche und gleichmäßige Beleuchtung
- » Leuchtenkopf um 180° drehbar
- » Sensor-Touch-Dimmer für die einstellbare Helligkeit von 10-100% sowie die einstellbare Lichttemperatur von 2700 K - 6500 K für angenehmes Licht
- » Induktive Ladestation zum kabellosen Aufladen für alle Qi-fähigen Smartphones oder Geräte mit Qi-kompatiblen Cover
- » 2 Smart Quick USB Anschlüsse zum Aufladen von Smartphones oder Tablets sowie zum Anschluss mobiler Geräte (zB. Lautsprecher)



Augenfreundlich



180° drehbar



120° justierbarer
Abstrahlwinkel



Quick-USB



Wireless Charger

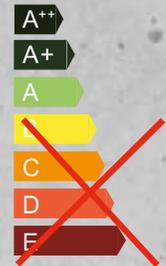


Energiesparend &
Umweltfreundlich

Gastroback GmbH



Diese Leuchte
enthält eingebaute
LED-Lampen.



LED

Die LED-Lampen können
in der Leuchte nicht
ausgetauscht werden

874/2012



Wireless Charging Receiver
für Android und iOS

Technische Daten:

Art.-Nr.:	60000
Maße:	B x T x H: 275 x 60 x 320 mm
Leistung:	LED 5 W, 108 LEDs, 950 Lux
Wireless Power:	DC 5V 2A
Smart-Quick-USB	DC 5V 1A
VE:	10 Stück

GASTROBACK®

Gewerbestraße 20 | 21279 Hollenstedt
FON 041652225-0 | FAX 041652225-29
info@gastroback.de | www.gastroback.de