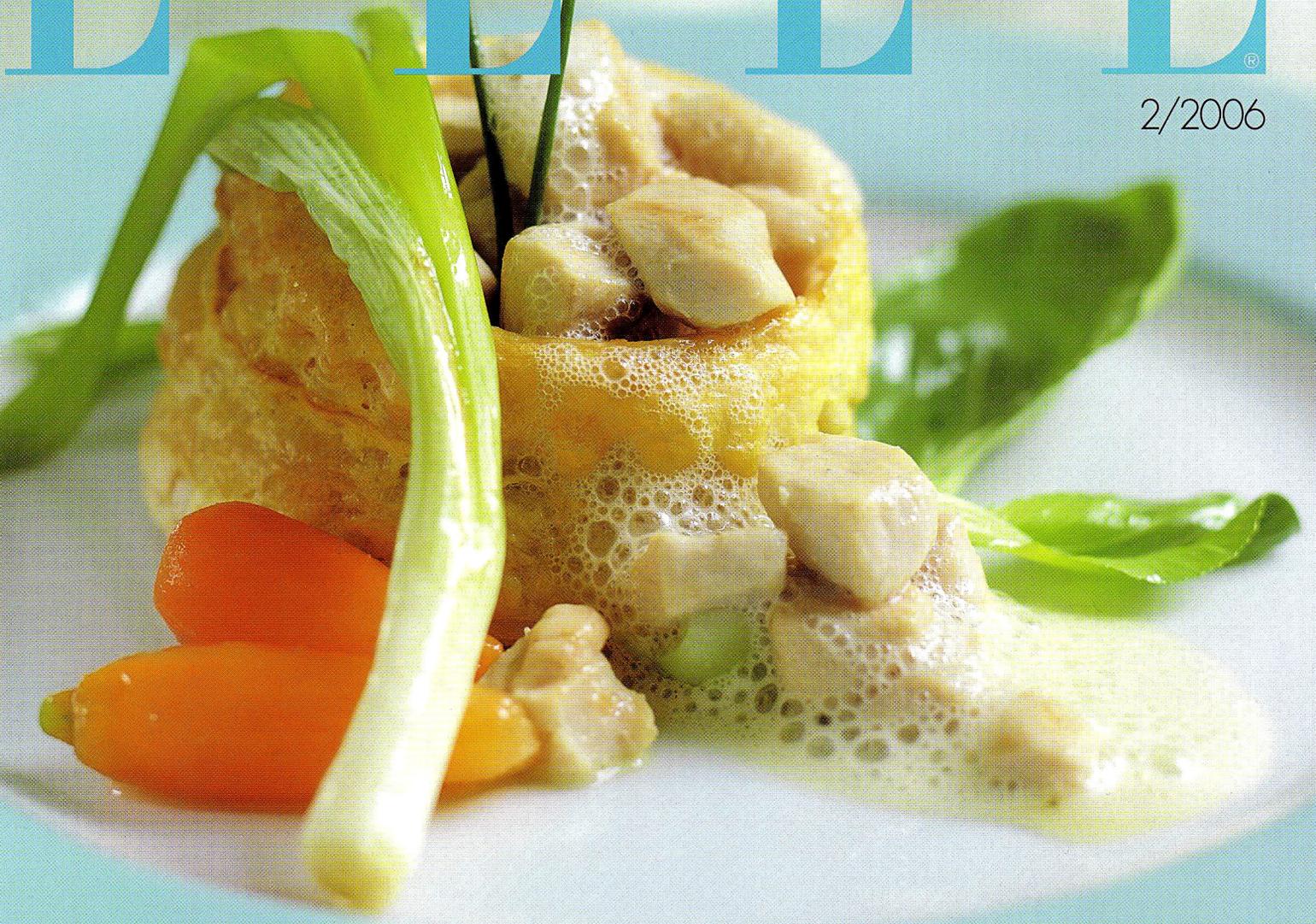


ELE**bistro**LE

RAGOUT FIN,
FORELLE MÜLLERIN
UND HEFEZOPF:
DEUTSCHE KÜCHE
IN BESTFORM!

2/2006



FRÜHLING

VON LINGUINE BIS RAVIOLI: PASTA FÜR KENNER.
FÜR OSTERGÄSTE: MILCHLAMM UND MINZMOUSSE.

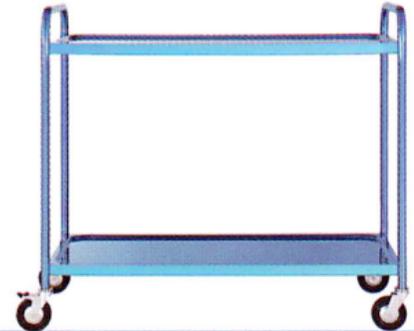


KOCHEN WIE IM STERNE-RESTAURANT:
TOP-REZEPTE AUS DEM "MARGAUX" IN BERLIN.

CLEAN CUISINE - DAS GROSSE SPECIAL MIT SUPER-TIPPS FÜR IHRE KÜCHENORGANISATION.



5



4

4 Trolleys helfen Wege sparen und sind überall dort nützlich, wo man gerade mehr Abstellfläche braucht. Zum Beispiel in Arbeitsflächennähe, um auf ihnen die Zutaten bereit zu stellen. Oder beim Hausputz als Putzwagen. Oder als Zwischenablage, wenn der Geschirrschrank einer Komplettreinigung von innen unterzogen werden soll. Trolley "Moving Kitchen", um 850 €, Atelier Melanie Weisweiler. 5 Die erste Spülmaschine, der man bei der Arbeit zuschauen kann: "Visi", um 800 €. Electrolux.