

DAS BESTE ZUM EINKOCHEN



Entsafter „Safti“,
Edelstahl 18/10, zum Entsaften von
Obst und Gemüse. Inhalt 9 l, ø 25 cm,
induktionsgeeignet

~~59.99~~

49.95



Salatseiher,
Edelstahl

ø 29 cm

12.99



192 Seiten

Rezeptbuch „Hausgemacht“,
Schritt-für-Schritt-Anleitungen
9.95

Gradhalsflasche,
28 mm, 350 ml

0.99

/ 500 ml

1.09

ab **7.99**

Sturzgläser,
4er-Set,
mit Deckel,
ø 100 mm,
inkl. Ringen
und Klammern
0,25 l **7.99**
0,50 l **8.99**

Stück
750 ml

4.99



Drahtbügelglas
Blumendekor

2er-Set
500 ml

6.99

Multitopf,
kleiner Einkochautomat mit
Einlegerost, emailliert, mit
Deckel, Inhalt 9 l, 230 V,
1000 W, VDE / GS

~~109.-~~

ø 26 cm

11.99

Glashebezeuge



Universal-
Konservenglasöffner,
mit Schlinge, für alle Flach-
rand- und Rillengläser

5.79

Sturzglas,
mit Deckel,
290 ml

1.39

Sturzglas,
mit Deckel,
165 ml, ideal auch
zum Servieren
von Desserts

1.29



160 ml

1.29

80 ml

1.19

Mini-Sturzglas,
mit Deckel



Kochbuch,
320 Seiten

12.00



Made in Germany

Gummiringe,
10 Stück
im Beutel,
94 x 108 mm

0.89

Silikonuntersetzer,
rot, hitzebeständig
bis 220°C

je **2.49**

eckig 17 x 17 cm ø 17 cm

Universalbügel,
10 Stück im Beutel

3.99



Gurkentopf,
3,5 l, mit Holzlange
und Rezeptheft

~~29.95~~

24.95

Gurkenglas,
mit Deckel, weiß
1700 ml **3.29**
2650 ml **4.79**



ab **3.29**

Schlemmertöpfchen,
640 ml **1.79**
850 ml **1.99**



ab **1.79**

SELBSTGEMACHT

...schmeckt immer am besten!

Gurken-Rezepte (Mengenangaben für einen 5-Ltr.-Gärtopf)

ca. 2 - 2,5 kg Gurken
Mittellange, feste Gurken, Kerne müssen noch weich sein.

1. Gurken waschen, abbürsten und abwechselnd mit den Gewürzen in den Topf schichten.

Salzgurken

Nach Belieben Meerrettichscheiben, Knoblauchzehen, Zwiebel, Dill,
Estragon, Lorbeerblätter, Nelken zugeben.

Für die Salzgurken Wasser mit 25 g Salz je Liter abkochen und nicht mehr heiß über die
Gurken gießen.

Gewürzgurken süß-sauer

Für den Sud: 3 Tassen Essig, 5 Tassen Wasser, je 1/2 Tasse Salz und Zucker; frische oder getrocknete Gewürze zum
Gurken-Einlegen (gibt es auch fertig), z.B. Lorbeer, Senfkörner, Dill, Bohnenkraut, Zwiebeln, Knoblauch ...

Für die Gewürzgurken den Essigsud mit Salz und Zucker aufkochen und nicht mehr heiß
über die Gurken gießen.

Steinopf-Anwendung: Wenn die Gurken und der Sud im Steinopf sind, den Wasserrand mit
Wasser füllen und Deckel in die Wasserrinne setzen. Nun den Topf ca. 10-14 Tage bei
Zimmertemperatur stehen lassen (Gärung beginnt!). Nach 14 Tagen kann der Topf in den
Keller gestellt werden. Immer darauf achten, dass Wasser in der Rille ist. Nur so sind die
Gurken luftdicht abgeschlossen. Nach ca. 6 Wochen können die Gurken verzehrt werden.
Bitte nur mit einem Plastik- oder Holzlöffel die Gurken aus dem Topf holen, die über mehrere
Monate haltbar sind.



Deckel „Dekor Früchte“,
Beeren, Erdbeeren, Frucht,
Pflaumen oder Kirschen

je **0.25**



Einkochglas,
230 ml mit Deckel
„Frucht“

0.69

LEIFHEIT

Geleeglas,
0,25 l

1.59

Buch „Großmutter's
Marmeladen“,
64 Seiten

2.99



Orangen-Zitronen-Marmelade

800 g Orangen-Fruchtfleisch (8-9 Orangen, davon 3 Bio-Orangen)
4 Zitronen (davon 2 Bio-Zitronen)
1 Beutel Gelfix Classic 1:1 (20 g)
50 ml Orangenlikör
1150 g Zucker

1. Von den Bio-Orangen die Schale abreiben.
2. Orangen filetieren, in Stücke schneiden und 800 g Fruchtfleisch abwiegen.
3. Bio-Zitronen dünn schälen und die Schalen in feine Streifen schneiden. Alle Zitronen auspressen und 125 ml (1/8 l) Zitronensaft abmessen.
4. Orangen-Fruchtfleisch, -schale, Zitronenstreifen und -saft in einen Kochtopf geben.
5. Gelfix Classic zuerst mit 2 EL Zucker mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren und zum Kochen bringen. Sobald alles sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen. Unter ständigem Rühren mindestens 3 Min. kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Likör unterrühren.
7. Das Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Einmachglas
L'Ortolano,
mit Deckel bunt,
212 ml **2.49**
390 ml **2.79**
780 ml **3.79**

Sechseck-Glas,
ohne Deckel,
191 ml, mit **0.49**
287 ml, mit **0.59**

ab **0.49**

Twist-off-Deckel,
58 mm oder
63 mm, weiß
je **0.25**



ab **2.49**

FRUCHTIG
...und lecker fürs ganze Jahr



Reibe TechnicusSquare

~~12.50~~

9.99

Zitronenschaber,
Sparschäler
je **3.49**



Kurzzeitmesser

je **1.99**

SOEHNLE

Digitale Küchenwaage „PAGE Evolution“,
superflach und platzsparend,
praktische Zuwiegefunktion,
auch als Briefwaage geeignet,
Tragkraft: 5 kg / 5000 ml,
Feinteilung 1 g / 1 ml



~~39.99~~

34.95



2.79

WESTMARK

Einmachtrichter,
Kunststoff, ø 12,5 cm,
spülmaschinengeeignet

WESTMARK

Kombi-Entkerner
„Steinex-Kombi“,
für Kirschen und Pflaumen

LEIFHEIT

Kirschentkerner
„CherryMat“

16.99

18.99



WESTMARK

Pflaumentsteiner
„Prunus“,
entsteint Pflaumen,
auch für tiefgefrorene
Früchte geeignet

11.99

Pflaumen-
entkerner
„Steinex“

9.99

WESTMARK

Kirschentkerner
„Kernex“,
Stiel und Kern werden
gleichzeitig entfernt

6.99

Einkoch-Automat „2500“,
mit Uhr, 27 l, ø 35 cm, für 14 Gläser à 1 l Inhalt, mit integrierter
120-Minuten-Synchron-Zeitschaltuhr, 1800 W, 230 V, GS- und
VDE-geprüft, CE-zertifiziert, durchgehend geschlossener Boden

115.-

kochstar!
Made in Germany



my
my kitchen

Passiermaschine,
Edelstahl,
2 Einsätze, 19 cm

~~27.95~~

22.99

kochstar!
Made in Germany

Anwendungsbeispiel

69.-

Entsafter-Aufsatz
Kombi-Set,
passend für alle
Einkocher, Kunststoff-
Passring ø 34,5 cm,
mit emailliertem
Saftauffangtopf,
Inhalt 15 l



Digitale
Küchenwaage
„Angelina“,
mit Rührschüssel,
ca. 3 l Inhalt,
Tragkraft: 5 kg,
Teilung: 1 g,
Zuwiegefunktion

~~24.99~~

19.99

Alle Streichpreise sind unverbindliche Preisempfehlungen der Hersteller.

Alle Angaben ohne Dekorationsmaterial und Inhalt.

SÄFTE UND LIKÖRE

... appetitlich aufbewahrt



Saftflasche,
1,0 l, ohne Deckel

0.99

Deckel,
ø 48 mm,
sterilisationsfest

0.15



Saftflasche,
mit Deckel
250 ml **0.89**
500 ml **0.99**

ab **0.89**



Saftflasche,
1,0 l mit Deckel,
Gummiring
und Klammern

3.29



Saftflasche,
530 ml, mit Deckel

1.49



Rundrand-
Glasdeckel,
ø 60 mm

0.79



4.99



je **3.49**

Deckelöffner „JarKey“,
für Konservengläser

Zuckerthermometer,
für die Zubereitung von Bonbons,
Marmeladen etc., Temperaturbereich:
40°C bis 200°C

14.95



Pflückeimer,
Inhalt: 14
sechseckige
Gläser mit
Deckel

11.99



1.99

Einfülltrichter,
passend für Bügel-
verschlussflaschen



3.99

Passiertuch,
aus Spezialvlies



~~12.95~~

9.99

Marmeladen-
und Fülltrichter,
Edelstahl 18/10, 14 cm



Haftetiketten mit
Fruchtmotiv,
100 Stück im Beutel

~~2.99~~

2.49

WESTMARK

Schraubdeckelöffner
„Twist“,
mit 4 Verwendungs-
möglichkeiten



Trichter,
Edelstahl 18/10,
ø 10 cm

11.99



~~32.95~~

ab **24.95**

Induktionsgeeignet

Großbraumtopf,
mit Glasdeckel, Edelstahl,
ø 26 cm, für alle Herdarten
10 l **24.95**
12 l **27.95**



WESTMARK

Frucht- und
Beerenpresse

29.95



Rezeptbuch „Liköre“,
64 Seiten

7.95



Großmutter's Rumtopf

Rum, Früchte, Zucker

Allgemein: Man nimmt zum Rumtopf alle Früchte, die vom Frühjahr bis zum Herbst reifen, und legt sie nach der Ernte in einen Steintopf ein. Nicht geeignet sind Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Eine Lage Obst benötigt ca. 6 Wochen. Vor dem Nachfüllen umrühren.

Erdbeeren in eine Schüssel geben. Das halbe Gewicht des Obstes an Zucker dazufüllen. 1 Std. ziehen lassen, dann alles in den Rumtopf geben. 54% Rum darübergießen, sodass die Früchte fingerbreit bedeckt sind. Topf verschließen und kühl stellen. Der Rum soll immer fingerbreit über den Früchten stehen. Bei der nächsten Saison ebenso vorgehen. Jetzt pro Pfund Obst und Zucker nur noch 0,2 l Rum verwenden.

Rumtopf-Kalender:

Mai/Juni: 0,5 kg Erdbeeren + 0,25 kg Zucker + 0,75 l Rum (54 % vol.)

Juni/Juli: 1 kg Sauerkirschen (mit Kernen) + 0,5 kg Zucker + 0,4 l Rum

Juli/August: je 0,5 kg Aprikosen + Pfirsiche (abgezogen, entkernt, halbiert) + 0,5 kg Zucker + 0,4 l Rum

August/September: 0,5 kg Zwetschgen (entkernt, halbiert) + 0,5 kg Himbeeren + 0,5 kg Zucker + 0,4 l Rum

September/Oktober: 0,5 kg Birnen (geschält, ohne Kerngehäuse, in Stücken) + 0,25 kg Zucker + 0,2 l Rum

Oktober/November: Spätestens 4 Wochen nach den letzten Früchten eine halbe Flasche Rum nachgießen. Nun den Topf noch ein paar Tage ruhen lassen!

November/Dezember: Nun können Sie den Rumtopf genießen!

~~29.95~~

Rumtopf,
5 l, Obstmotiv

24.95



Spirituosenflaschen

ab **1.99**

Spirituosenflasche,
„Platina“
mit Korken

100 ml **1.99**
200 ml **2.99**

Flasche mit
Bügelverschluss,
rot oder blau
355 ml **2.79**
1,00 l **2.99**



Spirituosenflasche
„Tulipa“, mit Korken,
200 ml **2.99**
500 ml **3.29**

Spirituosenflasche
„Egizia“
mit Spitzkorken,
250 ml **1.99**
500 ml **3.29**

Glasbügelflasche,
200 ml **2.29**
500 ml **2.49**



Frischhaltedose,
quadratisch,
0,50 l **2.29**
0,75 l **2.49**
1,0 l **2.79**
1,5 l **3.29**
2,0 l **3.79**



ab **2.29**

Schmuck-Deckchen,
zum dekorativen Abdecken
von Einmachgläsern,
Inhalt: 6 Stück 15 x 15 cm
und 6 Gummiringe zum
Fixieren, Baumwolle

Geschenktip



2.49



Kouponringe,
im Beutel, 50 g,
ø 20 / 25 mm

0.79

Gefrierdosen,

Pack à 4 Stück quadratisch

0,25 l **3.29**

0,50 l **3.79**

Pack à 3 Stück quadratisch

0,75 l **3.99**



ab **3.29**

~~27.95~~

19.95

12-tlg.



Frischhaltedosen-Set,
Inhalt:
rechteckig 220 ml, 500 ml,
rund 220 ml, 500 ml,
quadratisch 185 ml, 625 ml,
je 2 x quadratisch 450 ml,
1800 ml, 1000 ml



**Gefrier-
etiketten,**
80 Stück

0.79



**Wasserlösliche
Etiketten,**
24 Stück, nicht zum
Tiefkühlen geeignet

3.29