

◀ Absolute Perfektion im Anrichten feiner Speisen – schnell, einfach und portionsgenau: das Weller Anrichteset macht's möglich. Kreative Appetizer, Vorspeisen-Module oder Beilagen, Tatar, Pürees u.ä. sind mit dem hochwertigen Kochwerkzeug im Handumdrehen 'formatiert', sprich in runde Sockelform gebracht. Ideal für Front-Cooking, Event-Catering oder Gemeinschaftsverpflegung. Das Set besteht aus vier Anrichteringen, vier darauf passenden Eindruckscheiben und einem ergonomisch geformten Griff. Fon 030.78081938, www.kochwerkzeugmanufaktur.de

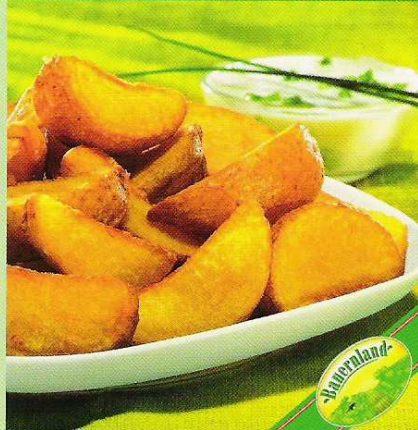


▲ Schmackhaft, vorportioniert, mit raffiniertem Farbspiel: der Raspberry Cheese Cake von Pfalzgraf. Käsemasse aus Frischkäse und der Geschmack fruchtiger Himbeeren, das Ganze gebacken auf einem für Amerika klassischen Krümelteig aus Mürbteigbröseln. Zusammen mit dem New York Style Cheese Cake hat der Torten- und Backwarenspezialist Pfalzgraf damit jetzt zwei amerikanische Klassiker im Programm. Fon 07445.8510-0, Fax -27, pfalzgraf@pfalzgraf.biz, www.pfalzgraf.biz



◀ Der No-touch Rollenhandtuchspender von Kimberly-Clark Professional ist ein hygienisches, kosteneffizientes Rollenhandtuch-System mit hoher Kapazität (bis zu 500 Trocknungen pro Rolle) für stark frequentierte Bereiche. Das berührungslose Spendersystem bietet jedem Benutzer stets ein frisches, griffbereites Handtuch und sorgt so für einen hohen Hygienestandard. Mit Hilfe der Restrollenfunktion wird die Ausnutzung der vollen Rollenlänge garantiert sowie die ständige Betriebsbereitschaft und die Zuverlässigkeit erhöht, was Abfall und Verbrauchskosten minimiert. Fon 0261.9227-0, Fax -488, www.kcprofessional.com

Neuvorstellung im Bauernland-Sortiment ▶ von Frisch & Frost: Kartoffelspalten mit Schale. Die schmackhafte Hülle sorgt für eine naturbelassene Optik – ganz im Trend der modernen Küche. Die ungewürzten Kartoffelspalten sind bereits in Pflanzenöl vorgebacken und aus besten Weinviertler Kartoffeln hergestellt. Sie passen nicht nur perfekt zu allen Fleischgerichten, mit Dip serviert eignen sie sich ebenso als Fingerfood. Außerdem neu bei Bauernland: Spinat-Spätzle sowie Spinat-Gnocchi, bereits vorgekocht. Fon 0043.2952.2335-0, Fax -23, www.bauernland.at, www.frisch-frost.at



Ganz neu bei Miele Professional ist ein Gläserspüler mit besonders kurzen Laufzeiten: Der neue Fronttankschirrspüler PG 8067 reinigt knapp 3.000 Gläser pro Stunde. Für eine Charge benötigt das Kurzprogramm nur 60 Sekunden. Das Standard- und das Intensivprogramm dauern 90 bzw. 120 Sekunden, daneben gibt es ein Selbstreinigungsprogramm. Für hohen Transportkomfort und optimale Reinigung wurden neue, flexible Kunststoff-Korbsets und Drahtkörbe entwickelt. Fon 0180.2202121, Fax 0800.1112030, www.miele-professional.de



▲ Die Ziggi-Karte: Seit 1. Januar kommen über 300.000 der Karten in der Gastronomie zum Einsatz – entwickelt vom Bundesverband Deutscher Tabakwaren-Großhändler und Automatenaufsteller. Hintergrund: die Umstellung auf jugendsichere Zigarettenautomaten mit Alterskennung auf dem Chip der ec-Card. Mit der Ziggi-Karte, ausgestellt auf den jeweiligen Automaten des Betriebes, können auch künftig Gäste über 16 Jahren auf Wunsch mit Zigaretten versorgt werden. Fon 0221.40070-0, Fax -20, www.bdtg.de