



Da bin ich mir sicher.



Medieninformation

Kochen wie der Profi: Küchenutensilien von Star-Koch Steffen Henssler bei HOFER

Frischer Wind für den heimischen Herd: Ab 29. Oktober sind bei HOFER fünf Trendprodukte rund um das Thema Kochen erhältlich, die in Kooperation mit dem deutschen Fernsehkoch und Gastronomen Steffen Henssler gestaltet wurden.

(Sattledt, 24. Oktober 2018; HOFER) Eine eiserne Küchenregel lautet: Selbstgekocht schmeckt immer noch am besten. In diesem Sinn können HOFER-Kunden ab 29. Oktober in die Fußstapfen des Profi-Kochs Steffen Henssler treten und in den eigenen vier Wänden wahre Gaumenfreuden kreieren. Der charismatische Hamburger hegt eine Leidenschaft für japanisches Sushi und absolvierte als erster Deutscher die California Sushi Academy mit Auszeichnung. Nach seinen Ausflügen in die Küchen Japans und Kaliforniens kehrte der aus diversen Fernsehformaten bekannte Koch zurück in den hohen Norden, wo er heute im Raum Hamburg drei Restaurants betreibt. Gerade bei der filigranen Zubereitung von Sushi spielen auch die verwendeten Küchenutensilien eine wichtige Rolle, Henssler weiß also genau, wovon er spricht. *„Ich achte immer sehr auf Qualität. Das war mir auch bei der Zusammenarbeit mit HOFER wichtig. Oftmals sind es Kleinigkeiten, die den Unterschied machen. Bei dem Messerset z.B. war mir wichtig, dass es ein großes und ein kleines Messer gibt, dass kein Wasser in den Griff läuft und dass es vielseitig verwendbar ist“*, erklärt der Küchenprofi.

Tefal-Pfanne, Messerset und Silikonbackmatte

Ob beim Profi oder zuhause: Ein scharfes Messer ist der beste Freund jedes Koches. Das zweiteilige Messerset der Produktserie besteht aus einem Koch- und einem Spickmesser mit eleganten Edelstahl-Bambus-Griffen. Schneiden, hacken oder filetieren wird mit den sehr scharfen, schnitthaltigen Stahlklingen zum Kinderspiel. Für die richtige Unterlage sorgt das hochwertige Bambus Schneidebrett. Abschlusskanten vorne und hinten halten es zu jeder Zeit sicher an Ort und Stelle. Sind alle Zutaten vorbereitet, geht es ab in die Pfanne. Die Tefal Bratpfanne verfügt mit einem Durchmesser von 28 cm nicht nur über genügend Platz, sie funktioniert auch mit allen Herdarten. Eine Antihaft-Versiegelung verhindert das Anbrennen. Schonend gewendet wird etwa zartes Fleisch mit der praktischen Kochpinzette. Während am Herd gezaubert wird, sorgt die Silikonbackmatte im Backofen für fettarme Pommes Frites oder krosse Hühnerflügel. Die Unterlage kann individuell zugeschnitten werden und ist in drei Farben erhältlich.

Produktinformationen im Überblick

- Tefal Bratpfanne (ø 28 cm), für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet, backofenfest bis 175 °C, Antihaft-Versiegelung für fettarmes Braten, Thermo Spot zur Wärmekontrolle, um 29,99 Euro per Stück
- Messerset, 2-teilig, bestehend aus Koch- und Spickmesser, Griff aus Edelstahl und Bambus, um 14,99 Euro per Set
- Bambus Schneidebrett, Maße 48 x 38 x 4 cm, inkl. Saftrille, Abschlusskante vorne und hinten verhindert Verrutschen, um 12,99 Euro per Stück
- Silikonbackmatte, Maße 41 x 29 cm (zuschneidbar), aus Platin-Silikon, ideal zum fettarmen und krossen Zubereiten von z. B. Fleisch oder Pommes Frites, in drei verschiedenen Farben, um 7,99 Euro per Stück
- Kochpinzette, Länge 30 cm, aus rostfreiem Edelstahl, zum schonenden Wenden von Fleisch oder zum dekorativen Anrichten von Pasta, um 4,99 Euro per Stück



Da bin ich mir sicher.



Medieninformation

Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit knapp 490 Filialen und mehr als 11.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Dies bestätigt auch Platz 1 bei der Konsumentenumfrage „Best Retailer“ von CASH und Kantar TNS Austria. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigen HOFER-Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.000 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feiert der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel & Johanna Tautschnig – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214 und -228

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at; johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Ab 29. Oktober gibt es trendige Küchenutensilien von Star-Koch und Spitzengastronom Steffen Henssler bei HOFER.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.