

Delikatessen für Gourmets

Eine neue Generation von Tischkochern lockt mit verführerischen Möglichkeiten.

Klein, kompakt, und vor allem elegant sind die Tischkocher von Kisag bereits selbst ein Augenschmaus. In Aktion zeigen sie ihre wahre Grösse und empfehlen sich als hochwertige Geräte für neue kulinarische Genüsse bei Tisch. «LongFire» und «Power Fire» heissen die beiden Rechauds, die von Kisag speziell für schönes Kochen, Braten und Grillieren am Tisch entwickelt wurden. Vom Raclette bis zum raffinierten Wok-Gericht oder flambierten Desserts reichen die verführerischen Möglichkeiten, mit denen man Gäste ebenso restlos begeistert wie die ganze Familie. Kochen und Essen werden hier zu einem vergnüglichen Gesellschaftsspiel.

Made in Switzerland

Bei den stufenlos und sehr fein regulierbaren Gasbrennern handelt es sich um äusserst hochwertige Geräte für eine gepflegte Tischkultur. Sie werden nach bewährten, hohen Qualitätsstandards von Kisag in der Schweiz hergestellt. Das Niveau zeigt sich in Technik und Design, in der Funktionalität und im Zubehör. So ist das neu auch in Rot erhältliche Rechaud «LongFire» weit mehr als ein herkömmliches Rechaud: mit integriertem Sicherheits-Gasbrenner hat es eine besonders lange Brenndauer, die stufenlos und fein regulierbare Flamme eignet sich – mit entsprechendem Zubehör – zum Kochen, Braten oder Grillieren – und selbstverständlich für das klassische Fondue. «LongFire» lässt sich mit Kisag-Dosen ganz einfach und bequem nachfüllen.

Perfekte Ergänzung

«PowerFire», der von Kisag entwickelte portable Kocher, ist dank seiner

hohen Heizleistung Rechaud und Kleinkochherd in einem. Ergänzt mit Wok-Zubehör oder den zahlreichen anderen Ausstattungsoptionen ist «PowerFire» überaus vielseitig und überall einsatzbereit: am schön gedeckten Tisch ebenso wie im Garten oder beim Camping. Eine perfekte Ergänzung ist der Kisag-Bläser, mit dem sich zu allen Gerichten im Nu das ultimative kulinarische Highlight zaubern lässt: eine luftige Mousse, ein cremiger Dip, eine delikate Sauce...

Weitere Informationen und Rezepte:
www.kisag.ch

Leistungsstark, vielseitig und formschön: der portable Kocher «PowerFire».



Rechaud «LongFire» in aktuellem Rot.



Klassisch: Rechaud und Caquelon für Fondue Bourguignonne.



Kisag-Bläser: mit frischen Zutaten, Luft und Liebe lassen sich im Nu herrlich aromatische Köstlichkeiten zaubern.



Dazu eine luftige Mousse aus dem Kisag-Bläser

Knoblauch-Pfeffer-Sauce für 4 Personen (kalt)

- 30 g Sonnenblumenöl
- 30 g Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 5 g Pfefferkörner
- 4 g Salz
- 200 g Rahm
- 100 g Magerquark
- 10 g Senf
- 1 Limone

Zubereitung:

Pfefferkörner und zerdrückten Knoblauch im Sonnenblumenöl und Olivenöl leicht erhitzen. Aromatisiertes Öl sieben. Limone auspressen und Saft sieben. Alles gut verrühren und in den Kisag-Bläser füllen. Eine Kapsel einführen und 8 – 10 mal schlagen.

Tipp:

Diese Sauce eignet sich hervorragend zu Fleischfondue, als Dip zu Gemüsestäbchen und zu gegrilltem Fleisch.

Messergeschichten

Japanische Messer – der perfekte Schnitt

Damaszenerstahl hat eine lange Tradition und Geschichte. Im Mittelalter waren die Waffenschmieden von Damaskus legendär; später fand die Technik ihren Weg nach Japan, wo sich eine hohe Kultur in der Fertigung der Samuraischwerter entwickelte. Damaszenerstahl hat in Japan schnell auch den Weg in die Küche gefunden. Kein Wunder also, kommt der führende Hersteller hochwertiger Damaststahlmesser heute aus Japan. Kai Profimesser werden aus einem neu entwickelten rostfreien Damaszenerstahl mit 32 Lagen nach traditioneller japanischer Samuraischwert-Schmiedekunst gefertigt. Die innere Lage besteht aus äusserst korrosionsbeständigem und extrem hartem V-Gold-10 Stahl.

Schärfeniveau – Optimum aus Schnittwinkel und Polierung

«Ein richtiges Messer verletzt niemals das, was es schneidet.» Diese Aussage des französischen Sternekochs Michel Bras ist muthig für jedes Messer. Um diesen Standard zu gewährleisten, muss das Messer extrem dünn ausgeschliffen sein. Messer weisen meist nur einen Schnittwinkel von 30° auf. Damit schneidet man beispielsweise einen Apfel eigentlich nicht, sondern man spaltet und zerdrückt ihn, wobei viel Zellgewebe zerstört wird. Der Apfel wird schnell braun und oxidiert. Japanische Messer weisen hingegen einen 15° Schnittwinkel auf, wodurch die Zellen des Apfels vorne an der Schneidkante sauber zertrennt werden.

Perfekte Reibe

Die hochwertigen Reiben und Hobel von Microplane® werden weltweit von Kennern für ihre besondere Schärfe geschätzt. Das Geheimnis der praktischen Küchenhelfer liegt in der US-patentierten Klingentechnik, die nicht durch Stanzen wie bei herkömmlichen Reiben sondern durch Fotoätztechnik aus hochwertigem Edelstahl hergestellt werden. Dadurch erhalten sie ihre exzellente Schärfe und langanhaltende Schnittfähigkeit. Viele winzige, superscharfe Schneidezähne

Polierte Schneidkante

Neben dem Winkel ist die polierte Schneidkante ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Je feiner die Polierung, desto mikroskopisch genauer der Schnitt und desto weniger Zellstrukturen werden zerstört. Ein poliertes Messer bleibt 5 x länger scharf als ein rau abgezogenes.



Keramikschliff

Durch die hohe Härte von 62 -64 HRC ist das Schleifen mit einem herkömmlichen Schleifstab nicht mehr möglich. Zum Einsatz kommen Keramik-Schleifstäbe, idealerweise neue Kombinationen-Keramik-Schleifstäbe oder Kombinationen-Schleifsteine. Dabei kann man die Feinheit wählen und auch kleine Ausbrüche an der Klinge wieder sauber gerade abrichten. Für Kai Shun Damaststahlmesser wird der Kombinationsschleifstein DM-600 mit Körnung 1000/6000 empfohlen.

Messerformen und Handhabung

Profiköche haben in der Regel ein Kochmesser, mit dem sie bis zu 70 % der Arbeiten erledigen. Neben der klassischen Kochmesserform ist heute beim japanischen Kochmesser die Santokuform sehr beliebt. Sie vereint eine breite Klinge, abgestumpfte Messerspitze und extreme Handlichkeit. Ergänzen lässt sich das Kochmesser mit einem schmalen langen Schinkenmesser, einem

Filier-Allzweckmesser und allenfalls einem Brotmesser. Als Schneideunterlage eignen sich mittelharte Kunststoff- oder Holzbretter am besten.

Steakmesser

Gerade bei faserigem Schnittgut wie Steaks werden mit einem Steakmesser mit Zacken die Fasern regelrecht auseinander gerissen und Flüssigkeit tritt aus. Mit einer sauberen Schnitttechnik einer Damaststahl-Klinge hingegen wird das Fleisch wie mit Rasierklingen mikroskopisch fein zerschnitten, die Flüssigkeit bleibt im Fleisch, welches so im Gaumen des Geniessers die volle Feinheit entfaltet.

www.ceco.ch



- 01 Schleifen mit dem Kai Kombinationsschleifstein DM-0708 – Testsieger Stiftung Warentest, CHF 99.–
- 02 Das Shun Steakmesser gleitet butterweich durchs Steak, Shun Besteckset DM-0907, CHF 329.–



Winzige, rasiermesserscharfe Schneidezähne sind das Geheimnis für den perfekten Schnitt der Reiben und Hobel von Microplane®.