



## IVV – Passion für schönes Glas

Die 1952 von einer Gruppe ambitionierten Glasmeistern gegründete italienische Glasmanufaktur IVV, Industria Vetraria Valdarnese, steht für Glasmacherkunst vom Feinsten. Mit innova-



tiver, designgeprägter Glaskunst hat sich die Manufaktur zu einer der führenden Marken in Europa entwickelt. Alle Stücke sind handgefertigt und basieren auf den traditionellen Techniken, die hier gepflegt werden. Das verleiht ihnen einen individuellen, einzigartigen Charakter.

### Kunst und Kreativität

In den Produkten von IVV werden Kunst und Kreativität zum Ausdruck gebracht. Sie zeigen sich in faszinierenden Farben und ausgewogenen Formen, die jeden Betrachter in ihren Bann ziehen. IVV setzt meisterhaft die verschiedensten Formen der Glaskunst um. KREAVITA home design AG hat die erlesenen Objekte der Marke seit kurzem im Sortiment. Nähere Informationen finden sich auf der Homepage.

**www.kreavita.ch, Tel. 041 462 72 82**



## Von Hand gefertigt

Wenn eine Frau ein Messer entwickelt, entsteht wunderbar Neues.

Nichts geht über gekonnt Handgemachtes – das gilt für köstliche Krautstrudel ebenso wie für schnittfreundige Kochmesser. Sarah Wiener, die so kocht, „dass Vernunft und Wohlbefinden an allererster Stelle stehen“, und die schaut, wo ihre Produkte herkommen, achtet auch auf erstklassige Werkzeuge. Mit ihrem Anspruch und ihrer Philosophie hat sie Erfolgsgeschichte geschrieben, die sie nun mit einer eigenen Messerserie fortsetzt. Zusammen mit POTT hat sie ihre Ideen für bessere Messer umgesetzt. Der Name POTT steht als Synonym für hochwertige, traditionelle Fertigung und für gutes Design – und das sieht man der Sarah Wiener Messerserie in jedem Detail an. Jedes Sarah Wiener Messer wird aus besten Materialien in 90 manuellen Arbeitsschritten gefertigt. Die in Solingen handgeschmiedete Klinge aus Molybdän-Vanadium-Stahl ist eisgehärtet, von Hand abgezogen und extrem scharf – für extrem lange Dauer. Die Griffe aus Pflaumenholz sind ungemein sanft und ein haptisches wie optisches Vergnügen. **www.ceco.ch**



## Speziell für Frauenhände

Privatier – ein Messer in handlicher Grösse mit Rosenholzgriff.



Mit dem Privatier und dessen Klingengrösse von 11 cm hat Sarah Wiener ein Messer speziell für kleine Hände kreiert. Beim Kochen mit ihren Freundinnen hatte Sarah Wiener immer wieder festgestellt, dass Frauen oft Schnitzerchen benutzen und Respekt vor grossen Kochmessern haben. Sarah Wieners Privatier ist eine Zwischengrösse zwischen einem Allzweck- und einem Kochmesser und entspricht mit dieser Grösse genau dem Bedürfnis einer Frau für das tägliche Schneiden und ist gleich zu Sarah Wieners Lieblingsmesser avanciert. Das Privatier gibt es speziell auch mit einem Griff aus seltenem Rosenholz. Das handliche Messer ist Teil der Sarah Wiener Messerserie und liegt mit weichem Schwung gut in der Hand. Das feine Rosenholz ist ein besonderer Hand-schmeichler.

[www.ceco.ch](http://www.ceco.ch)



## Spass am Kochen

Die belgische Marke Demeyere ist weltweit bekannt für ihre qualitativ hochwertigen Töpfe und Pfannen aus Edelstahl. Neben dem umfangreichen Sortiment an Brat-, Schmor- und Kochpfannen bietet Demeyere auch hochwertige Wok, Teppanyaki sowie ein einzigartiges Räucher-Set an, mit denen Kochen zur reinen Freude wird.

### Atlantis – Kochgeschirr aus Edelstahl

Dieses Kochgeschirr eignet sich für alle Herdarten und zeichnet sich durch Handlichkeit und Funktionalität aus. Der patentierte InductoSeal-Boden besteht aus 7 verschiedenen Legierungen. Eine Kupferschicht, hermetisch in den Boden eingeschlossen, sorgt für eine optimale Wärmeverteilung über den ganzen Boden und schafft eine wärmeleitende Oberfläche, die bis zu 33% grösser ist, als bei einem herkömmlichen Boden. Das ist äusserst energieeffizient – man spart Strom – und selbst wenn die Kochfläche abgeschaltet ist, bleibt die Pfanne lange warm. Als weltweit einzige ist diese Kapsel fest mit den Edelstahl-Seiten (18/10) des Kochgefässes verschweisst, ist extrem hitzebeständig und besonders hygienisch, da Schmutz, Fett oder Wasser nicht auf den Boden durchdringen können. Die Serie umfasst zudem ein breites Angebot von Spezialprodukten.



### Räucher-Set - wunderbare Aromen

Auch wer nach Besonderem sucht, wird bei Demeyere fündig. Unter den zahlreichen Spezialitäten der Marke zählt das Räucher-Set bei Kennern zu den Geheimtipps. Räuchern hat Tradition und wurde früher als Methode zur Konservierung von Lebensmitteln genutzt – heute dient es der absoluten Geschmacksverfeinerung. Rauch gart nicht nur, sondern verleiht Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel oder Gemüse ein einzigartiges Aroma. Das Räucher-Set, zu welchem eine Doppelgriff-Pfanne (Kasserolle) mit passgenauem Deckel aus 18/10 Edelstahl sowie eine Räucher-kammer und ein Dämpfeinsatz gehören, ist wie geschaffen für diese andere Art des Kochens und eröffnet völlig neue kulinarische Geschmackswelten – ganz einfach und unkompliziert. Als Wärmequellen eignen sich Grill oder Campingfeuer (Outdoor) sowie alle Herdarten. Man kann damit Lebensmittel bis max. 1 kg räuchern. Auch zum Dämpfen von Gemüse eignet sich das Räucher-Set optimal.

[www.vetrag.ch](http://www.vetrag.ch)

