

+++ IN DIESER AUSGABE: GESCHIRRSERIE TAPA +++ WAAGEN +++ REZEPTIDEEN +++ MESSER +++

Cucinaria steigt auf!

»Gedeckter Tisch« auf über 550 m²

Bei uns geht es jetzt hoch hinaus: Nachdem wir den Umzug auf das ehemalige Falkenriedgelände erfolgreich abgeschlossen haben, nehmen wir nun das Obergeschoß mit weiteren 550 m² Ausstellungsfläche hinzu. Wer jetzt an handgeklöppelte Tischdeckchen denkt, liegt falsch. In zeitgemäßem Ambiente zeigen wir, wie das Thema „gedeckter Tisch“ heutzutage aussehen kann.

Insgesamt präsentieren wir Ihnen ab sofort auf 1300 m² alles rund ums Kochen, Essen und Trinken – ein Angebot, das in Europa seinesgleichen sucht. Eine Kompetenz, die wir ständig durch Schulung unserer Mitarbeiter ausbauen. Übrigens: Dass wir junge Menschen ausbilden, versteht sich für uns von selbst. In diesem Jahr haben wir bereits drei neue Azubis eingestellt.

Fortsetzung Seite 4

► PREISHITS

Nostalgie Kühlschrank diverse Farben	ab 998,-
Schokoladenfondue Edelstahl, Porzellan	135,00
Cloche 28 cm Edelstahl	19,90
Topf mit Deckel 16 cm Edelstahl	18,90
Salatschleuder 24 cm Edelstahl	39,90
Profi Sandwichtoaster Edelstahl	299,00
Keramikplatte 22 x 45 cm, weiß	19,90
Pfanne 28 cm Alubeschichtet	29,00

Scharfe Kunstwerke

Japanische Messer bei Cucinaria



◆◆◆ Damaszenermesser

in Handarbeit von Hideo Kitaoka
Carbonstahl, 18 cm

213,-

In Japan gibt es eine Jahrhunderte alte Tradition in der Verarbeitung von Stahl. Der Buddhismus hat sowohl seine Herstellung als auch die Handhabung maßgeblich geprägt. Im Land der aufgehenden Sonne ist die Hochachtung vor Werkzeugen, zu denen auch Messer zählen, und ihrem Ursprung sehr groß. Wir geben hilfreiche Tips zur Pflege, damit Sie lange Freude an Ihren schönen und wertvollen Messern haben.

Fortsetzung Seite 3



1. Sashimi, Carbonstahl premium quality	30 cm	198,00
2. Sashimi, Carbonstahl high quality	24 cm	65,00
3. Sashimi, Carbonstahl premium quality	24 cm	142,00
4. Sashimi, Carbonstahl premium quality	21 cm	116,00
5. Deba, Carbonstahl high quality	18 cm	65,00
6. Deba, Carbonstahl high quality	12 cm	49,90

Tea Time!

◆◆◆ China Gunpowder

Asiatischer Grüntee



INDEX

► TAPA

Bühne frei für das neue Geschirr aus dem Hause Fürstenberg.

Seite 2

► Teezeremonie

Japanisches Teegeschirr für Liebhaber und Kenner.

Seite 2

► Waagen

Wir wagen mal eine Prognose: Diese Waagen nehmen alles sehr genau.

Seite 2

► Kolumne

Warum das Verkaufen nicht verkauft wird – über das Berufsbild des Verkäufers.

Seite 4

► Rezeptideen

Nevin Schmidt zeigt leckere Rezepte für die leichte Sommerküche.

Seite 4

Waagen

Für uns zählt nicht nur jedes Gramm, sondern auch gutes Aussehen:



...❖ **Küchenwaage bis 3 kg**
45 cm hoch, Edelstahl,
professionell einsetzbar
498,-



...❖ **Waage mit Timer**
65,90



...❖ **Küchenwaage**
Glasauflage, digital
85,-



...❖ **Küchenwaage**
Edelstahlauflage, digital
65,-

Die Serie TAPA von Fürstenberg

Edles Design für höchsten kulinarischen Genuss

Universal in der Anwendung - hochwertig in der Ausführung - ästhetisch in der Form. TAPA ist mehr als ein exquisites Designobjekt: die ideale Präsentationsform für jede kulinarische Kreation. Sieben Elemente stehen für eine Vielzahl unterschiedlichster Speisen zur Verfügung.



...❖ **TAPA**
Schale, 17 cm x 5,5 cm **19,-**
Schale, 22 cm x 7 cm **22,-**
Schale, 22 cm x 11,5 cm **25,-**
Schale, 29 cm x 9,5 cm **29,-**
Schale, 50 cm x 16 cm **65,-**



...❖ **TAPA**
Gourmetteller, 32 cm **32,-**
Schale, 29 cm x 9,5 cm **29,-**

► KÜCHENTIP

Gläser in der Spülmaschine

Wir möchten, dass Sie lange Spaß an Ihren Produkten haben. Deshalb hier unsere Pflegetips für Gläser: Am Besten nehmen Sie einen Spülgang bei 60°C mit fast nur Gläsern vor. Verwenden Sie dabei sehr wenig Reinigungsmittel. Falls Ihre Maschine kein spezielles Programm hat, brechen Sie den Spülgang vor dem Trocknen ab. Die heißen Gläser trocknen Sie sofort mit einem Gläser Tuch ab. Gute Spüler (z.B. Miele) haben extra ein Gläserprogramm. In den kommenden Monaten veranstaltet Cucinaria Glas-seminare mit der Firma Riedel. Bei Interesse tragen Sie sich bitte in unseren Newsletter ein.

...❖ **In der nächsten Ausgabe**
Pflegeanleitung Holz



...❖ **Teetasse mit Untertasse**
weiß, Geisha-Motiv **9,50**



...❖ **Teeservice**
weiß, 5-teilig **15,-**



1. Sashimi, high quality	36 cm	129,00
2. Sasbimi, high quality	36 cm	129,00
3. Sasbimi, high quality	30 cm	79,00
4. Nagiri, high quality	24 cm	129,00



1. Sashimi, stainless steel economy	21 cm	17,90
2. Shantoku, stainless steel economy	18 cm	17,90
3. Shantoku, stainless steel economy	18 cm	17,90
4. Deba, stainless steel economy	18 cm	17,90



1. Sashimi, stainless steel high quality	24 cm	59,90
2. Shantoku, stainless steel high quality	18 cm	39,90
3. Funayuki, Carbonstahl high quality	18 cm	79,00



1. Deba, stainless steel high quality	21 cm	85,00
2. Deba, stainless steel high quality	18 cm	65,00
3. Deba, stainless steel high quality	16 cm	49,90
4. Deba, stainless steel high quality	12 cm	49,90

...❖ Messerblock Walnuß
Boa Houseware
112,-



Ganz schön scharf!

Fortsetzung von Seite 1

Für den japanischen Koch hat sein Messer einen ebenso hohen Stellenwert, wie für den Samurai das Schwert. Dieser Anspruch erfordert natürlich auch eine perfekte Pflege der Werkzeuge.

Unsere wichtigsten Pflegehinweise:

1. Lassen Sie die Messer nie nass oder mit Lebensmittelresten liegen! Sie oxidieren, und das Messer verliert seine schöne Ästhetik.
2. Schneiden Sie nie auf Stahl-, Glas- oder Steinoberflächen. Heben Sie die Messer getrennt von anderen harten Gegenständen auf.
3. Schleifen Sie nur mit Steinen, niemals mit einem Wetzstahl! Verwenden Sie Steine erst ab mindestens 250er, besser 1000er Feinheit. Schleifen Sie einseitig geschliffene Messer auch nur von einer Seite. Der Schliff erfolgt bei den meisten Messern in einem Winkel von 7 bis max. 14 Grad auf nassen Steinen.

...❖ Schneidebrett

23 cm x 22 cm, Kirschbaum geölt
29,-



...❖ Wiegemesser
doppelt

7,95

...❖ Wiegemesserbrett
Buche geölt

11,95

...❖ Asiatisch kochen
Von Christian Teubner

24,90



Von allem das Beste!

Fortsetzung von Seite 1

Der Küchentempel setzt eins drauf: Auf der neuen Etage von Cucinaria (550 m²) am Straßenbahnhof in Hamburg-Eppendorf wird das Thema „gedeckter Tisch“ neu interpretiert. Hier finden sie moderne Markenporzellane, ausgewählte Gläser und formschöne Qualitätsbestecke, die durch sachliche Eleganz glänzen. Nachfolgend eine kurze Übersicht der von uns geführten Marken, damit Sie einen kleinen Überblick haben:

Porzellane

Fürstenberg, Rosenthal/Thomas, Walküre, Gilitzer, Revol, Kahla, ASA, Saturnia

Gläser

Riedel, Nachtmann, Spiegelau

Bestecke

Robbe und Berking, Coltellerie Berti, Carl Mertens, Mono



Die neue Kochschule

Kochen lernen auf hohem Niveau: Die große Kochschule ist mit Edelstahlmodulen der Firma Eisinger ausgestattet, die Edeltahlarbeitsplatten kommen von Francke und die High-Tech-Geräte von Miele. Also von allem das Beste. In Zukunft haben Sie

die Möglichkeit, die Kochschule auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zu mieten. Etwa für private Veranstaltungen oder Firmen-Events. Kochen Sie mit bis zu 30 Personen unter professioneller Anleitung. Übrigens: Unsere überaus beliebten Kochkurse finden selbstverständlich weiterhin statt.

► Informationen zu unseren Kochkursen:

www.cucinaria.de oder www.kochkursus.com.
Anmeldung und Anfragen unter:
cucinaria-der-kochtempel@kochkursus.com
Telefon: 040 / 57 00 46 81, Telefax: 040 / 57 00 46 82

► Kolumne

Gedanken zum Berufsbild des Verkäufers

In welcher Branche bekommen Sie eigentlich noch eine Dienstleistung kostenlos? Ob Anwalt, Steuerberater, Architekt oder Softwarehersteller – sobald beraten wird, wird auch ein Honorar fällig. Nur bei Verkäufern nicht. Und das, obwohl einem diese mit ihrem gesamten Fachwissen zur Verfügung stehen sollen. Ist das nicht ungerecht? Oder anders gefragt: Würden Sie in Ihrem Beruf Zeit und Wissen kostenlos zur Verfügung stellen? Vom Verkäufer wird dies erwartet: Er soll gleichzeitig Berater sein und den Kunden mit

detaillierten Informationen überzeugen. Aber wie soll der, der den niedrigsten Preis aufruft, auch die qualifiziertesten Mitarbeiter bezahlen, die er für eine gute Beratung braucht? Im ruinösen Wettbewerb um das „geilste“ Angebot wird die fundierte Beratung auf der Strecke bleiben. Denn der Kunde lässt sich



Rolf Jebring, Gründer von Cucinaria

beim guten Fachhändler beraten um dann beim Discounter zu kaufen, getreu dem Motto: „Ich bin doch nicht blöd“. Doch das muss sich erst noch zeigen. Denn am Ende wird es niemanden mehr geben, der umfassend und kompetent berät - teure Fehlkäufe und unsinnige Anschaffungen sind die Folge. Sie haben die (Aus)Wahl.

Rolf Jebring

So finden Sie uns:



Cucinaria

Der Küchentempel

Straßenbahnhof 12 (Falkenried)
20251 Hamburg

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 11 - 19 Uhr
Samstag: 10 - 16 Uhr

Internet: www.cucinaria.de

E-Mail: info@cucinaria.de

Telefon: 040 / 43 29 07 07

Telefax: 040 / 43 29 07 09

Mailorder:

040/43 29 07 07

Versandpauschale 5,50 EUR
Ab 50,- Bestellwert frei Haus
(Lieferung innerhalb Deutschlands)



Rezeptideen

von Nevin Schmidt

Leckerer für warme Tage!

Wenn Sie einmal auf Fleisch verzichten wollen, dann haben wir hier zwei leckere Alternativen aus dem Orient:

Petersiliensalat (Tabule)

für 4 Personen

- 2 Bund Petersilie
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Pfefferminz
- 2 Tomaten
- 2 Zitronen
- 1 EL Bulgur (fein)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Die Kräuter und die Tomaten klein schneiden und anschließend mit dem Saft zweier Zitronen, etwas Salz, 1 EL feinem Bulgur und 1 EL Olivenöl vermischen – Fertig ist ein sehr erfrischender Salat.

Weizengrützensalat

für 4 Personen

- 250 g feiner Bulgur
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund glattblättrige Petersilie frisch gepresster Zitronensaft (1 Zitrone)
- 1 EL gemahlener Kümmel (Kinmon)
- 1 TL Salz
- 2 gehäufte EL Paprikamark
- 4 gehäufte EL Tomatenmark
- 3 EL Granatapfelsirup
- 8 EL Olivenöl
- 0,25 Liter heißes Wasser

Die Weizengrütze mit heißem Wasser (0,25 Liter) übergießen und einen Augenblick quellen lassen, dann Tomaten- und Paprikamark, Kümmel und Salz hinzugeben und alles zusammen gut durchkneten. Zum Schluß die gehackte Petersilie und Lauchzwiebeln unterheben und mit Olivenöl, Granatapfelsirup und Zitronensaft gut durchmischen.

Guten Appetit!