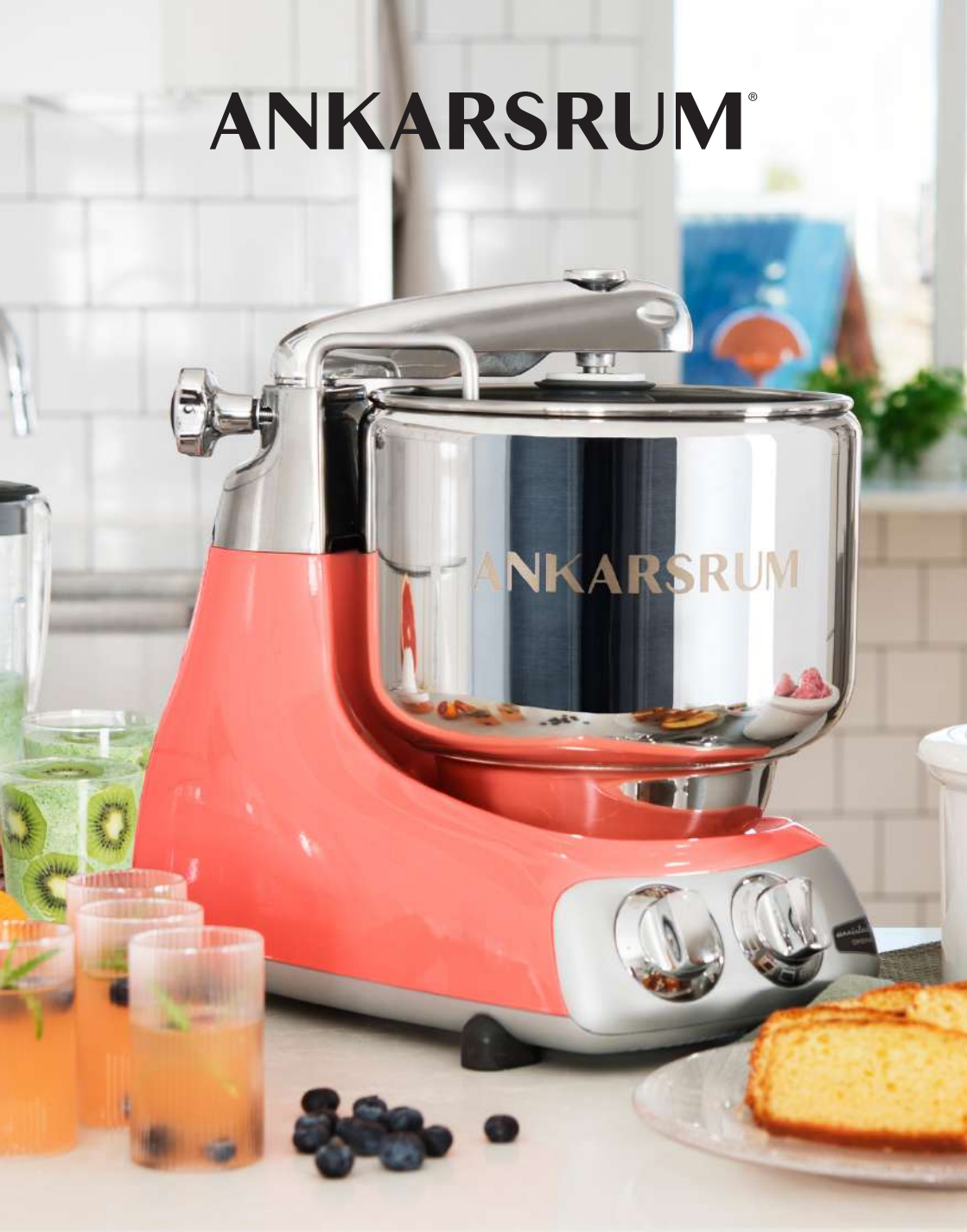
ANKARSRUM®



PREMIUM QUALITÄT SEIT 1940

MADE IN SWEDEN

DIE ZIMTSCHNECKEN-PARTY KANN LOSGEHEN!

Den Teigroller stets zusammen mit dem Teigabstreifer verwenden. Zuerst die gesamte Flüssigkeit und dann nach und nach das Mehl hinzufügen.

Selbstgebacken – ein Wort, bei dem man den Geruch von frisch Gebackenem nahezu riecht und das vergangene Zeiten wach werden lässt. In diesem Wort liegt auch die Liebe, die in echtem Handwerk liegt. Dieselbe Liebe, welche die Grundlage unseres eigenen Handwerks bildet: **Ankarsrum Assistent Original**. Die Assistent hilft Ihnen, alles zu schaffen, vom vorsichtigen Bearbeiten des Teigs, über das Aufgehen lassen, das Formen, das Backen und das Ergebnis dann zu geniessen.

Wir haben im Jahr 1940 angefangen, und seit 1969 stellen wir unsere Maschinen in Ankarsrum, einer kleinen Gemeinde in Småland in Südschweden, her. Es heisst, die Leute aus Småland seien sparsam, und um dem Geist Smålands gerecht zu werden, stellen wir Geräte her, die helfen, die Arbeit in der Küche nicht nur zu vereinfachen, sondern dabei auch mehr Spass zu haben – und zudem sind sie dafür gebaut, lange zu halten. Ankarsrum Assistent Originals sind sehr stabile Geräte mit 1500 W- Motoren aus eigener Herstellung und mit 7 Jahren Garantie. Wir wissen, dass unsere Ankarsrum Assistent so gut wie alles aushalten wird. Sie können bis zu 5 Kilo Teig auf einmal verarbeiten. Das heisst ganze 150 Zimtschnecken oder fünf Brotlaibe. Nicht übel, finden wir.

Zimtschnecken 150 Stück

125 g Hefe
250 g weiche Butter
1,5 l Milch
250 ml (1 Tasse) Zucker
1 TL Salz
2 kg (17 Tassen) Mehl

Füllung:
250 g weiche Butter
5 EL Zimt
2,5 dl (1 Tasse) Zucker

Zum Bestreichen und Verzieren:
1 Ei
Hagelzucker

1. Die Hefe in der Schüssel zerkrümeln.
2. Die Milch auf 37° C erhitzen und über die Hefe in der Schüssel giessen.
3. Die Assistent mit Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen und die Maschine auf niedriger Geschwindigkeit einschalten.
4. Zucker, Salz, weiche Butter und fast das gesamte Mehl hinzufügen, ein wenig zum Formen zurückbehalten.
5. Mit Hilfe des Teigrollers auf mittlerer Geschwindigkeit zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, der nicht mehr an den Seiten der Schüssel klebt.
6. Bei einer kleineren Menge können Sie den Teig in der Schüssel lassen und mit dem Schüsseldeckel zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Bei grösseren Mengen wird eventuell ein grösserer Behälter benötigt.
7. Nehmen Sie den Teig heraus und legen Sie ihn auf eine bemehlte Fläche. Den Teig in acht Teile teilen.
8. Jeweils ein Stück zu einer dünnen, rechteckigen Teigfläche ausrollen.
9. Mit Butter bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen und der Länge nach aufrollen.
10. Jede Teigrolle in 18 Stücke von 2 cm Breite schneiden.
11. Mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren.
12. Den Backofen auf 250° C vorheizen.
13. Die Zimtschnecken unter einem Geschirrtuch etwa 30 Minuten gehen lassen.
14. Die Zimtschnecken mit verquirltem Ei bestreichen und mit etwas Hagelzucker bestreuen.
15. Die Schnecken auf mittlerer Höhe im Backofen etwa 8 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
16. Auf einem Backgitter unter einem Geschirrtuch abkühlen lassen.

Die offene Schüssel erleichtert das Hinzufügen von Zutaten, und man kann den Teig sehen und fühlen.

INSPIRATION UND FREUDE IN DER KÜCHE.

Als wir vor 75 Jahren angefangen haben, war es ein «Muss», seine eigene Marmelade und den eigenen Saft herzustellen, sowie selber Einkochen und Backen zu können. Heute können wir die meisten Dinge fertig gekocht kaufen und ohne weiteren Aufwand konsumieren. Aber Essen ist so viel mehr als das! Heutzutage sind Kochen und Backen Inspiration, Ausprobieren, Kreativität, Freude und nicht zuletzt – ein schöner Moment in der Küche.

Mit unserer Küchenmaschine wird es einfach zu kneten, zu mahlen, zu raspeln, zu vermischen, zu schneiden, zu mixen und auszupressen. Sie können sie auf niedriger Geschwindigkeit laufen lassen und haben dennoch ein leistungsstarkes Ergebnis. Der Motor und das Getriebe befinden sich im Sockel, und deshalb hat die Ankarsrum Assistent Original auch bei schweren Arbeiten einen stabilen Stand.

Sie können zwischen 16 verschiedenen Zubehörteilen auswählen, um die perfekte Wurst, Burger, Brot, Nudeln, Püree, Smoothies, Glacé - oder wovon auch immer Sie träumen, zuzubereiten. Lediglich Ihre Fantasie setzt die Grenzen dafür, was Sie und Ihre Ankarsrum Assistent Original erreichen können.

AKM6230.

«Ein starker Motor mit einem sehr effizienten Getriebe macht die Küchenmaschine zu einem langlebigen Freund in der Küche, bereit, schwere Aufgaben zu übernehmen.»

Die offene Schüssel erleichtert das Hinzufügen von Zutaten, und man kann den Teig sehen und fühlen.

Edelstahlschüssel mit einer Kapazität von 7 Liter/5 kg. ~40-140 U/min.

Die Schüssel dreht sich auf der Maschine.

Mixeraufsatz; ~3 500-12 000 U/min.

Gehäuse aus Aluminiumguss. In mehr als 12 verschiedenen Farben erhältlich.

Ein 1500 Watt-Motor und das im Sockel der Maschine untergebrachte Getriebe ergeben ein leistungsfähiges und stabiles Gerät.

Ein/Aus/12 Minuten-Zeitschaltuhr. Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung. Drehknöpfe aus Metall.

Höhe:	360 mm	**Gewicht:**	8.9 kg	**Fassungsvermögen:**	7 Liter
Breite:	268 mm	**Leistung:**	1500 Watt bei 220-240 Volt	**Max. Teigmenge:**	5 kg
Tiefe:	400 mm				

GESCHAFFEN, UM BESTAND ZU HABEN. GEBAUT, UM ZU BLEIBEN.

«Unser Erbe ist tief verwurzelt, wie die Wälder und Flüsse im schwedischen Småland. Hinter jeder Ankarsrum stehen echtes Handwerk und viele Stunden Arbeit, um ein Gerät zu entwickeln, das ein Leben lang hält. Deshalb ist die Ankarsrum seit über 75 Jahren ein zentraler Teil schwedischer Küchen.»

ANKARSRUM · SWEDEN
SEVEN 7 YEARS
WARRANTY
ASSISTENT · ORIGINAL

Als wir mit der Herstellung von Küchenmaschinen begonnen haben, wollten wir zwei Dinge erreichen: die Arbeit in der Küche erleichtern und Qualität bieten. Heute wissen wir, dass Nachhaltigkeit wichtiger ist denn je – und dass Kochen zu etwas geworden ist, bei dem man sich entspannt und mit Freunden und der Familie zusammen ist. Unsere Mission ist es auch, weiter Geräte zu bauen, die in der Lage sind, genau so zu funktionieren, wie Sie es wollen und auf höchster Stufe Leistung zu bringen, so lange, wie Sie es benötigen. Um zum Beispiel 5 Kilo Teig zu verarbeiten, braucht es einen Motor, der kräftig und lange arbeiten kann.

Wenn Sie eine Ankarsrum Assistent Original kaufen, investieren Sie in Qualität. Alle Teile aus Druckguss stellen wir selber her und stehen hinter jedem kleinen Teil der Ausstattung. Nachhaltigkeit vom Anfang bis zum Ende.

IMMER INBEGRIFFEN.

- Küchenmaschine AKM6230
- Edelstahlrührschüssel 7 Liter, inkl. Deckel
- Knethaken, Teigroller, Teigabstreifer, Teigspachtel
- 2. Rührschüssel aus Kunststoff 3.5 Liter mit Planetenschlagwerk (Schneebesen & Einschlaufenrührer)
- Rezeptbuch D/F/I/E

FARBEN.

Die Tatsache, dass Ihre Küchenmaschine in der Lage sein muss, die Schwerarbeit in der Küche zu übernehmen, ist das Eine. Aber das heisst natürlich nicht, dass sie nicht grossartig aussehen kann! Wir möchten, dass wenn Sie eine Ankarsrum Küchenmaschine besitzen, Sie sich jedes Mal freuen, wenn Sie die Küche betreten. Nicht nur, weil das Backen und Kochen so viel mehr Spass macht, sondern weil die Küchenmaschine selbst ein schickes Einrichtungsdetail ist.

Wählen Sie eine Farbe, die Ihnen Freude macht!

AKM6230 MW
Mineral White
matt

AKM6230 GW
Glossy White
hochglanz-mettalic

AKM6230 LC
Light Crème
hochglanz

AKM6230 C
Crème
hochglanz

AKM6230 HB
Harmony Beige
matt

AKM6230 OG
Olive Green
matt

AKM6230 OB
Ocean Blue
hochglanz-mettalic

AKM6230 SB
Sunbeam Yellow
matt

AKM6230 CC
Coral Crush
hochglanz

AKM6230 R
Red
hochglanz-mettalic

AKM6230 JS
Jubilee Silver
hochglanz-mettalic

AKM6230 BC
Black Chrome
hochglanz-mettalic

AKM6230 BD
Black Diamond
hochglanz-mettalic

AKM6230 B
Black
matt

ZUBEHÖR.

Umfangreiches Zubehör-Sortiment (optional erhältlich):

Deluxe Paket

Go Green Paket

Gemüseschneider

Zusatztrommeln

Zitruspresse

Mixer

Pastawalze
Lasagne

Pastaschneider
Lasagnette 10mm

Pastaschneider
Fettuccine 6mm

Pastaschneider
Spaghetti 2mm

Glacé-Aufsatz

Edelstahlrührschüssel 3.5 Liter

Verlässlich und beständig!

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN. ES IST NUR EINE FRAGE DER VORSTELLUNGSKRAFT …

Nur Ihre Fantasie setzt die Grenzen für das, was Sie gemeinsam mit Ihrer Assistent Original herstellen können. Mixen, pürieren, schlagen, rühren, mahlen und Würstchen stopfen - eine Assistent Original kann das alles. Nutzen Sie Assistent Original voll aus, indem Sie das breite Angebot an verfügbarem Zubehör nutzen. Der Spass kann losgehen!

Fleischwolf

Lochscheiben,
2,5 / 4,5 / 6 / 8 mm

Getreide- und
Kaffeemühle

Flockenquetsche

Püriervorsatz

Reibevorsatz

Spritzgebäckvorsatz

FÜR DAS GESAMTE SORTIMENT BESUCHEN SIE
assistent-original.ch

Zusammen können
wir Wunder bewirken.
Lassen Sie die
Ankarsrum in Ihr Leben.

Nie war Backen einfacher – und nie hat es mehr Spass gemacht – als mit einer Assistent von Ankarsrum in der Küche. Sie bietet Ihnen zahlreiches Zubehör, das Ihnen hilft, bei Brötchen, Brot, Kuchen und Rührteiggebäck Erfolg zu haben.

BACKEN MIT VIEL FREUDE.

Mit den Schneebesen erhalten Sie immer das gewünschte Ergebnis, wenn Sie die perfekt luftige Sahne und Schaumgebäck zubereiten wollen, und mit den Einschlaufenrührern können Sie die leckersten Plätzchen und die knusprigsten Pasteten backen, die Sie sich vorstellen können. Darüber hinaus können Sie sich vom Teigkneten per Hand verabschieden – mit dem Teigroller und dem Knethaken knetet die Assistent den perfekten Teig für Sie. Der Deckel hält den Teig feucht und sorgt dafür, dass er gleichmässig aufgeht. Dann kann das Vergnügen beginnen: formen Sie ihn, backen Sie ihn – und essen Sie ihn!

Der Kuchen gehört Ihnen!

Indem Sie die Maschine immer auf der Arbeitsfläche stehen lassen und die hervorragende Rührschüssel verwenden, mischen Sie schnell den Pfannkuchenteig oder schlagen die Sahne.

Chocolate Chip Cookies

200 g Butter, weich (sie MUSS ganz weich sein)
250 ml (1 Tasse) Zucker
250 ml (1 Tasse) brauner Zucker
2 Eier
1 TL Vanille
450 g (3 1/2 Tassen) Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1/2 TL Salz
350 ml (1 1/2 Tassen) Schokotropfen
350 ml (1 1/2 Tassen) zerkleinerte Kokosnuss oder gehackte Nüsse

Setzen Sie die Maschine mit der Kunststoffschüssel zusammen (verwenden Sie den Einschlaufenrührer). Die Butter, Zucker und braunen Zucker cremig rühren, um eine geschmeidige Masse herzustellen. Eier und Vanille hinzufügen und sorgfältig schlagen.

In einer kleinen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen. Die Creme bei niedriger Geschwindigkeit hinzufügen.

Kokosnuss und Schokotropfen kurz untermischen, bis sie sich verteilt haben.

Den Backofen auf 175° C vorheizen. Den Teig in esslöffelgrosse Bälle formen und auf ein Backblech legen, genügend Abstand dazwischen lassen.

9-11 Minuten, oder bis sie oben trocken aussehen, backen. Nicht zu lange backen. 5 Minuten abkühlen lassen. Vom Backblech nehmen.

Edelstahl
Lochscheiben 2,5,
4,5, 6 und 8 mm.

ZERKLEINERT UND GEHACKT.

Ein Fleischwolf in der Küche bedeutet, dass Sie sich beim Kochen auf einem völlig neuen Niveau bewegen. Und das gilt, ganz gleich ob Sie lieber Fleisch oder Fisch essen, weil Sie den Fleischwolf ebenso gut verwenden können, um Fischfarce zuzubereiten oder Hackfleisch!

Zusätzlich zum Fleischwolf mit Einfüllschale und Stopfer, der Ihnen beim Zerhacken hilft, haben Sie alles, was Sie brauchen, um Ihre eigene Wurst zu machen! Sie erhalten drei verschiedene Tüllen zum Wurststopfen, so dass Sie alles, von Hot Dogs und Nürnbergern bis zu Bratwürsten und Salsiccia machen können – oder wie wäre es mit einer Fischwurst?

Fleischwolf

So können Sie Ihre eigenen Versionen Ihrer Lieblingsgerichte zubereiten und haben die volle Kontrolle über Inhaltsstoffe und Qualität. Versuchen Sie, Fischfrikadellen mit spannenden Geschmacksnoten zu machen, Würste mit ausgewählten Gewürzen und handverlesenen Zutaten – oder auch Burger aus Ihrem eigenen Hackfleisch, das den perfekten Anteil an Fett und die richtige Art von Fleisch hat. Werfen Sie den Grill an – das ganze Jahr über.

Selbstgemachte Wurst

4,5 kg Rindfleisch ohne Knochen
1 kg Schweinefleisch ohne Knochen
1,25 kg Speck
3 EL Salz
1 EL Pfeffer
1 EL Koriandersamen
1 EL gemahlene Gewürznelken
1 EL Kreuzkümmel
100 ml Essig
Wursthüllen

1. Die Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
2. Alle Gewürze in einer Gewürzmühle mahlen oder in einem Mörser zerstossen.
3. Das Fleisch in 3x3 cm grosse Würfel schneiden.
4. Die Gewürzmischung auf die Fleischstücke reiben und das Fleisch dann im Fleischwolf mit der 4,5 mm oder 6 mm Lochscheibe zu Hackfleisch verarbeiten.
5. Zur 8 mm Lochscheibe wechseln und den Speck durchlassen.
6. Den Speck und den Essig mit dem Hackfleisch mischen.
7. Probieren Sie – braten Sie einen kleinen Klecks, um den Geschmack zu prüfen.
8. Spülen Sie die Wursthüllen sorgfältig mit kaltem Wasser durch.
9. Die Wursttülle am Fleischwolf anbringen. Die Wursthüllen auf der Wursttülle aufsetzen.
10. Geben Sie die Wurstmischung in den Fleischwolf und lassen Sie ihn auf niedriger Geschwindigkeit laufen. Achten Sie darauf, dass keine Luft in die Wurst gelangt. Falls das geschieht, stoppen Sie die Maschine und drücken Sie die Luft vorsichtig nach hinten durch den Schlitz an der Tülle heraus.
11. Wenn Sie gerne kleinere Würste hätten, binden Sie immer wieder mit Schnur ab, ansonsten bekommen Sie einen langen Wurstring.
12. Lassen Sie die Würste im Kühlschrank einen Tag lang härten. Grillen Sie sie oder braten Sie sie in der Pfanne.

OBST UND GEMÜSE IST SCHÖN – KANN ABER NOCH BESSER SCHMECKEN.

Willkommen in einer Welt mit mehr Obst und Gemüse! Mit einer Ankarsrum Assistent ist es einfach, Ihren Tag mit Obst und Gemüse anzureichern und überwiegend vegetarisch zu kochen. Sie können Gemüse raspeln, pressen, passieren oder schneiden, ganz wie Sie es wollen.

Es gibt eine Zitruspresse, ganze sechs verschiedene Gemüseschneidetrommeln, die alles zubereiten, vom Reibekuchen bis zum Coleslaw, und einen Passieraufsatz, der sich ebenso gut für passiertes Obst wie für Püree eignet. Was den Mixer angeht, so erhalten Sie einen Motor, der sowohl stark genug ist, um alle Zutaten in der Schüssel durchzuarbeiten, als auch Belastungen über längere Zeit standhält. Eine Ankarsrum ist dafür gemacht, kraftvoll alles zu erledigen, vom Zerstossen von Eis bis zum Mixen von Hummus und Smoothies – und so oft und so viel Sie möchten!

Haben Sie skeptische Kinder? Fein, denn dieses Zubehör wird zum besten Freund Ihrer Familie werden. Machen Sie zusammen einen unwiderstehlichen Saft oder Smoothie – oder verstecken Sie ruhig ein paar fein geraspelte Möhren in der Hackfleischsauce. Wir versprechen, wir verraten nichts.

Nehmen Sie, wenn Sie den Mixer verwenden, die Schutzabdeckung vom Antriebssockel ab und legen Sie die Abdeckung über den normalen Antriebssockel.

BPA free

Obst Smoothie, für 2 Personen

1 grüner Apfel
1 Birne
1 Orange
1 Banane
250 g Trauben
100 ml (1/2 Tasse) Mango- oder Ananassaft (oder mehr, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten)

Den Apfel und die Birne in vier Stücke schneiden und in den Mixer geben. Die Kerne brauchen nicht entfernt zu werden, sie enthalten viele Nährstoffe. Fügen Sie die übrigen Zutaten hinzu und mixen Sie auf der höchsten Geschwindigkeit 1 Minute lang.

PASTA D'AMORE – AUS ANKARSRUM.

Selbstgemachte Nudeln zu servieren macht bei jedem Essen einen guten Eindruck. Der Geschmack und die Konsistenz sind ein wundervolles Erlebnis für den Gaumen – und sie sind so viel einfacher zu machen als man denkt!

Unsere Pasta-Aufsätze kommen von der italienischen Firma Marcato, die über 80 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Pasta-Aufsätzen hat. Die Rollen sind 145 mm breit und rollen auf eine Dicke von 4,8 mm bis 0,6 mm aus. Damit können Sie leicht von Lasagne über Ravioli und Tortellini bis zu Spaghetti alles machen – und all das, was dazwischen liegt. Es gibt auch einen Pasta-Aufsatz, der perfekte Fettucine macht.

Wenn es eine Nudelform gibt, dann haben die Italiener garantiert einen Namen dafür. Ihre eigenen Nudeln für die Familie zu machen ist nicht Kochen, es ist ein Stück Liebe!

Pastawalze
Lasagne

Pastaschneider
Lasagnette 10mm

Pastaschneider
Fettuccine 6mm

Pastaschneider
Spaghetti 2mm

Nudelteig

1 Kilo Hartweizenmehl
11 grosse Eier
1-3 EL Öl

Den Teigroller und den Teigabstreifer anschliessen und das Mehl in die Schüssel geben. Die Maschine bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen und dabei die Eier zugeben. Den Teigroller 1-2 cm von der Seite der Schüssel ansetzen und den Teig so lange kneten, bis er elastisch ist (etwa 5 Minuten). Auf Wunsch etwas Öl oder warmes Wasser zusetzen. Den Teig per Hand auf einer bemehlten Fläche durcharbeiten. Mit Plastikfolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Wenn man die Maschine auf die Seite dreht, eröffnen sich noch mehr Funktionen, wie hier, wo die Pasta-Aufsätze genutzt werden.

HOME. MADE.

Wie kommt es, dass das Essen von Mama oder Papa immer am besten schmeckt? Die Antwort auf diese Frage fällt schwer, aber eines ist sicher: die Antwort hat weniger mit dem eigentlichen Rezept zu tun als Sie denken würden, und mehr mit Erinnerungen.

Wir von Ankarsrum denken, dass daheim selbst zubereitetes Essen besser schmeckt. Das ist das ganze Geheimnis. Und die Geräte, mit denen wir arbeiten, sollten haltbar, leistungsfähig und von höchster Qualität sein.

Denn es macht stolz, etwas von Grund auf herzustellen und seinen Freunden und der Familie zu servieren. Das ist es, was ein Zuhause ausmacht. Und es hilft, neue Erinnerungen zu schaffen. Genau so, wie das Kochen Ihrer Eltern dazu beitrug, Ihre Erinnerungen entstehen zu lassen.

Ankarsrum Assistent Original

Home. Made.

KONTAKT.

ANKARSRUM, SMÅLAND
Ankarsrum ist ein kleiner Ort, der zu der Stadt Västervik in Småland in Südschweden gehört. Die Geschichte der Stadt geht bis ins Jahr 1430 zurück. Im frühen 17. Jahrhundert wurde hier ein Hochofen gebaut. Die Lage des Ortes zwischen zwei Seen ermöglichte es, Wasserkraft zu nutzen, und 1655 wurde die Ankarsrum Fabrik zur Herstellung von Waren aus Eisenguss, Öfen und Badewannen gegründet.

Heute wird hier der Küchenmaschinen-Klassiker Assistent Original® hergestellt, und das schon seit den 1960er Jahren. Auf dem Betriebsgelände sind auch die beiden Tochterunternehmen Ankarsrum Motors, das Elektromotoren entwickelt und herstellt, und Ankarsrum Diecasting, das Aluminium Druckgusskomponenten herstellt, ansässig. Alle drei Unternehmen sind weltweit präsent

Website: www.wassistent-original.ch
Facebook: ankarsrum.switzerland
Instagram: @ankarsrum_switzerland

Schweizer Generalimporteur:

Avissa Switzerland GmbH
CH - 8184 Bachenbülach
Tel. +41 44 860 27 66
info@avissa.ch
www.avissa.ch.

ANKARSRUM ASSISTENT ORIGINAL.

Verlässlich und beständig!

STARK
Verarbeitet bis zu 5 kg Teig

GROSSES FASSUNGSVERMÖGEN
7 Liter Edelstahl-schüssel

KRAFTVOLL
1500 Watt

PREMIUM QUALITÄT
Geschaffen um Bestand zu haben. Gebaut um zu bleiben.
7 Jahre Garantie.

LEISER BETRIEB
Arbeitet kraftvoll und schonend langsam

MULTIFUNKTIONAL
Über 16 Funktionen

STABILER STAND
Das ganze Gewicht im Boden garantiert Stabilität

EINFACHER GEBRAUCH
Die offene Edelstahl-schüssel macht es einfach Zutaten beizufügen

DESIGN IKONE
Attraktives Retro Design

MADE IN SWEDEN
In Ankarsrum in Småland

VIELE FARBVARIANTEN
In zahlreichen Farbvarianten erhältlich

EINZIGARTIGES KNETERGEBNIS
Der Teigroller und die sich drehende Edelstahlschüssel sorgen für ein optimales Kneten

assistent-original.ch

ANKARSRUM