



LANDI PREIS
7.50

Landi

Qualität / Preis / Auswahl
www.landich.ch

2009



LANDI PREIS

79.-

GARANTIE
5
JAHRE

LANDI PREIS
12.90



LANDI PREIS
29.90

NEU

GARANTIE
5
JAHRE

BROTBACKEN

PANFLOR-FERTIGMISCHUNGEN

- Einfache Zubereitung
- Professionelle Rezeptur
- Gute Haltbarkeit
- Hefe bereits enthalten
- Ausgewählte Zutaten
- Speziell geeignet für Brotbackmaschine

ZUBEREITUNG

Unsere Fertigmischungen enthalten alle Zutaten (inklusive Hefe), wie sie in den Bäckereien täglich verwendet werden.

Einfach Wasser hinzufügen und die Backanleitung auf der Packung befolgen – fertig!

Probieren Sie die Mischungen und freuen Sie sich auf Ihr selbstgebackenes, ofenfrisches Brot und die sonntäglichen Komplimente.

Holzfüllerbrot

Mit Roggensauerteig welchem diesem bodenständigen Brot eine ganz charakteristische Geschmacksnote gibt. Roggenmehl, Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Sojaschrot runden dieses Brot wunderbar ab.

89221 2,5kg **LANDI PREIS 7.50** (3.–/kg)

Butterzopf

Die Mischung enthält Milch, Butter und alle notwendigen Grundzutaten für einen hervorragenden Zopf.

89218 2,5kg 11.90

Körnerbrot

Ein rustikales, aromatisches Brot. Halbweiss-, Ruch-, Roggen- und Hafermehl – verfeinert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesamkernen – verleihen dem Brot seinen intensiven, reichhaltigen Geschmack.

89219 2,5kg 7.90

Dinkelbrot

Dinkel- und Halbweissmehl zusammen sind leicht verdaulich und garantieren einen hohen Nährstoffwert. Das Dinkelbrot ist schmackhaft und bleibt lange frisch.

89216 2,5kg 8.90

Baguette

Die Pariser- oder Baguette-Mischung besteht aus Weissmehl. Sie eignet sich daher für alle Brote und Gebäcke aus Weissmehl.

89217 2,5kg 7.50

Roggenmalzbrot

Der aromatische Brotgenuss aus einer vollwertigen Getreidemischung und auserlesenen Roggenmalzmehlen. Das natürliche Roggenmalz verleiht diesem Brot den unverkennbaren Malzcharakter.

89214 2,5kg **LANDI PREIS 6.95** (2.78/kg)

Kürbiskernenbrot

Die reichhaltige Mischung aus Weizen, knackigen Kürbiskernen, aromatischen Weizenmalzflocken, Roggen, Haferflocken und getrocknetem Vortieg geben diesem gesunden Brot einen ausgewogenen und bekömmlichen Geschmack.

89215 2,5kg **LANDI PREIS 7.90** (3.16/kg)





LANDI PREIS

79.-

**9 Brotbackprogramme
+ 1 Konfitürenprogramm**

GARANTIE

**5
JAHRE**

Brotbackmaschine Panflor

Spitzenmodell mit 1250 g Backvolumen für 500-g- und 750-g-Brote, div. Backprogramme und Konfitürenprogramm.
70668

LANDI PREIS

29.90

NEU

GARANTIE

**5
JAHRE**

**Elektronische
Küchenwaage**

Bis 5 kg. Edelstahlgehäuse, Edelstahlschale mit Deckel, Zuwiegefunktion. Beleuchtetes LCD-Display, Alarmtimer. Temperaturanzeige, Batteriebetrieb (9 V Block, nicht im Lieferumfang).

70650



REZEPT

Model- oder Toastbrot

- 1 kg Weissmehl
- 4 Teelöffel Salz
- 60 g Margarine oder Butter, weich
- 3 dl Milch
- 3 dl Wasser
- 40 g Hefe

Hefe mit 1 dl Flüssigkeit anrühren, mit der restlichen Flüssigkeit (ca. 5–6 dl) zum Mehl geben, zu einem Teig zusammenfügen und auf dem Tisch kneten, bis er nicht mehr klebt und gleichmässig und geschmeidig ist. Den Teig zu einer glatten Kugel formen und in die Schüssel legen. Die Oberfläche befeuchten. Die Schüssel mit einem Pfannendeckel oder Tuch bedecken und den Teig 2–3 Stunden bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen. Die geformten Brote auf dem Blech oder in der Form bei Zimmertemperatur nochmals 20–30 Minuten aufgehen lassen.

Backen: 20 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Dann Hitze auf 180 Grad reduzieren, ca. 30 Minuten weiterbacken (Gesamtbackzeit ca. 50 Minuten). Das Brot nach dem Backen sofort mit Wasser bestreichen oder besprühen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

REZEPT

Zwiebelweggli

- 800 g Panflor-Halbweissmehl
- 200 g Panflor-Roggenmehl
- 1 EL Salz
- 20 g Hefe
- 7 dl Milch
- 2 grosse Zwiebeln
- 75 g Butter

Butter schmelzen, Zwiebeln fein gehackt unter den fertigen Teig kneten. Den Teig während ca. 20 Minuten gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Die Schüssel mit einem Plastiksack oder einem Küchentuch zudecken und den Teig ums Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig in 16 gleich grosse Stücke teilen, diese zu Brötli formen, auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

Backen: Bei 200 Grad während 15–20 Minuten.

REZEPT

Ruchbrot (Ruchbrötchen)

- 30 g frische Hefe
- ca. 6 dl kaltes Wasser
- 1 KL Zucker
- 1–2 gestrichene Esslöffel Salz
- 1 kg Ruchmehl

Die Hefe mit dem Zucker verrühren, damit sie flüssig wird. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung anbringen und das Salz über den Mehrand verteilen. Die flüssig gewordene Hefe und das Wasser in die Mehlmulde geben und alles von Hand oder mit einem elektrischen Rührwerk zu einem glatten Teig kneten. Diesen mit einem sauberen feuchten Tuch zudecken und bei Zimmertemperatur 1–2 Stunden ruhen lassen. Aus dem Teig drei längliche Brote formen, mit Wasser bestreichen und schräg 3–5 Schnitte anbringen oder kleine Brötchen nach Belieben formen und einschneiden.

Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad, je nach Grösse 20–40 Minuten. Unmittelbar nach dem Backen die Brote nochmals mit Wasser bestreichen, was ihnen einen schönen Glanz verleiht. Das Bestreichen der Brotoberfläche vor dem Backen fördert das Volumen. Das Brot ist durchgebacken, wenn die Unterseite beim Klopfen hohl klingt.

Weiss-/Semmelmehl

5 kg (1.59/kg)

89101

LANDI PREIS
7.95



Weiss-/Semmelmehl

Die Qualität dieses Weissmehls ist mit derjenigen des Profibäckers absolut identisch. Auch dieses Mehl wird revitaminisiert und dadurch hinsichtlich Nährwerten auf Höchststand gebracht. Mit diesem ausgezeichneten «Rohstoff» gelingen anspruchsvolle Feinbackwaren am besten.

89100 1 kg 1.80

89101 5 kg **LANDI PREIS 7.95** (1.59/kg)

89102 25 kg 42.–

89103 2,5 kg **LANDI PREIS 3.95** (1.58/kg)

89106 Panflor Cuisine 2,5 kg **LANDI PREIS 2.90** (1.16/kg)

Halbweissmehl

Eine Geschmacksvariante des Weissmehls. Da diese Sorte etwas mehr Schälenteile enthält, zeigt sich das Gebäck eine Spur geschmacksintensiver. Selbstverständlich ist auch diese erstklassige Sorte revitaminisiert.

89110 1 kg 1.90

89111 5 kg **LANDI PREIS 7.80** (1.56/kg)

89112 25 kg 44.50

89113 2,5 kg **LANDI PREIS 3.90** (1.56/kg)

Ruchmehl

Wer ein gesundes, gutverdauliches und dunkles Alltagsbrot schätzt, wird sich für diese erstklassigen Backmehl-Mischung entscheiden. Der Ausmahlgrad beträgt 82%, was insbesondere auf die gesundheitlichen Aspekte hinweist.

89120 1 kg 1.90

89121 5 kg **LANDI PREIS 7.90** (1.58/kg)

89122 25 kg 39.50

89123 2,5 kg **LANDI PREIS 3.90** (1.56/kg)

LANDI PREIS

7.90



Ruchmehl
5 kg (1.58/kg)
89121

Bauernmehl

Das äusserst beliebte Spezialmehl für die Herstellung eines überaus aromatischen Bauernbrottes. Die Mehlausbeute dieser Sorte liegt bei 77%. Sie besteht aus hochwertigen Halbweiss-, Ruch-, Roggen- und Dinkelmehlen.

89130 1 kg 1.90

89131 5 kg **LANDI PREIS 8.90** (1.78/kg)

89133 2,5kg **LANDI PREIS 4.50** (1.80/kg)

89134 10kg 19.–

Zopfmehl

Diese viel verlangte Mischung besteht aus Weizen, Roggen und Dinkel. Sie enthält praktisch keine Schalentteile. Daher beträgt die Mehlausbeute lediglich 35%. Um einen gesundheitlich hohen Standard zu erreichen, was vorwiegend den Gehalt an Vitaminen B1, B2 und PP ausmacht, wird das Zopfmehl nach dem Mahlen revitaminisiert, sodass es die Werte des vollen Kornes wieder erreicht. Diese Mischung eignet sich besonders für Hefegebäck.

89140 1 kg 1.90

89141 5 kg **LANDI PREIS 8.50** (1.70/kg)

89143 2,5kg **LANDI PREIS 4.10** (1.64/kg)

89144 10 kg 19.50

Grahammehl

Diese Weizen-Roggen-Dinkel-Mischung wird aus dem zu einem Millimeter Korngrösse vermahlene Ganzkorn gewonnen. Hinsichtlich Mehlausbeute und ernährungsphysiologischen Werten bietet es denselben Standard wie Vollkornschrot, ist jedoch feiner zu Mehl verarbeitet.

89150 1 kg 2.90

89153 2,5kg 5.50

REZEPT

Bauernbrot

- 1 kg Panflor-Bauernmehl
- 2 Päckli Trockenhefe oder
- 50 g Frischhefe
- 1 EL Salz, gestrichen
- 2 dl Wasser
- ca. 4 dl Milch

Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Das Salz über das Mehl streuen. Hefe, Wasser, Milch dem Mehl begeben und kräftig kneten, bis alle Flüssigkeit vom Mehl gebunden ist. Jetzt den Teig in 2 gleich grosse Stücke schneiden, flach drücken und so zusammenlegen, dass sie eine runde Form bilden. Nun legt man sie mit dem Schluss (zusammengelegte Enden) nach oben auf einen mit Mehl bestäubten Laden oder Tisch. Nach ca. 60–90 Minuten kehrt man die Teigstücke und schneidet die mehlbestäubte Oberfläche zum Beispiel kreuzweise ein.

Backen: In gut vorgeheizten Ofen (bis 300 Grad) einschliessen und nachher bei mittelwarmem Ofen (bis 220 Grad) während ca. 75–90 Minuten ausbacken, bis das Brot eine kräftige Kruste hat.

REZEPT

Zöpfli (18 Stück)

- 1 kg Panflor-Zopfmehl
- 1 EL Salz
- 20 g Hefe
- 100 g Butter in Flocken schneiden
- 6 dl Milch



Alle Zutaten in der Reihenfolge dem Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig während ca. 20 Minuten gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Die Schüssel mit einem Plastiksack oder einem Küchentuch zudecken und den Teig ums Doppelte aufgehen lassen. Zöpfli formen.

1 Ei, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz zusammen verklopfen, Zöpfli damit bestreichen und während 20–30 Minuten aufgehen lassen. Vor dem Backen die Zöpfli nochmals mit Ei bestreichen.

Backen: Bei 220 Grad während 20 Minuten.

REZEPT

Vollkorn-Grahambrötli (16 Stück)

- 500 g Panflor-Grahammehl
- 500 g Panflor-Ruchmehl in weite Schüssel geben
- 1 EL Salz unter das Mehl mischen
- 20 g Hefe zerbröckeln
- 1 KL Zucker
- 50 g Butter in Flocken schneiden
- 3,0 dl Wasser
- 3,5 dl Milch

Alle Zutaten in der Reihenfolge dem Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig während ca. 20 Minuten gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Die Schüssel mit einem Plastiksack oder einem Küchentuch zudecken und den Teig ums Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig in 16 gleich grosse Stücke teilen, diese zu Brötli formen, auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

Backen: Bei 220 Grad während 15–20 Minuten.

Variationen:

- 300 g gehackte Baumüsse
- 300 g Rosinen oder
- 200 g Sonnenblumenkerne
- 300 g zerkleinertes Dörrobst

unter den fertigen Teig kneten. Fertig machen siehe oben.

REZEPT

Dinkelbrot

1 Würfel frische Hefe (40 g) 1 KL Zucker
750 g Panflor-Dinkelmehl 1 EL Salz
ca. 4 dl Milch oder Wasser

Die Hefe mit dem Zucker verrühren, damit sie flüssig wird. Alle Zutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Ein oder zwei Brote formen und auf ein bebuttertes Blech setzen. Die Oberfläche leicht einschneiden.

Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad, je nach Grösse der Brote 20–40 Minuten.

Dinkel-Kartoffelbrot

250 g gekochte und pürierte Kartoffeln, jedoch nur ca. 3 dl Flüssigkeit zugeben.

Sonst Zubereitung wie beim oben beschriebenen Dinkelbrot. Nach Belieben dem Teig 50 g gehackte Baumnüsse beimischen.

Tipp: Zur Dampfbildung ein feuerfestes kleines Gefäss mit ca. 1 dl Wasser gefüllt mit in den Ofen geben; es wird entfernt, sobald das Brot zu bräunen beginnt.

REZEPT

Roggenbrot mit Joghurt (16 Stück)

700 g Panflor-Ruchmehl 300 g Panflor-Roggenmehl
1 EL Salz 20 g Hefe
1 KL Zucker 1 Joghurt nature à 180 g
2,5 dl Wasser 3 dl Milch

Alle Zutaten in der Reihenfolge dem Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig während ca. 20 Minuten gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Die Schüssel mit einem Plastiksack oder einem Küchentuch zudecken und den Teig ums Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig in 16 gleich grosse Stücke teilen, diese zu Brötli formen, auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

Backen: Bei 200 Grad während 15–20 Minuten.

Variationen: Anstelle der angegebenen Mehlmischung 500 g Ruchmehl und 500 g Roggenmehl verwenden.

Ur-Dinkelmehl

Ur-Dinkelmehl wird, wie der Name sagt, aus Dinkel, d.h. Spelzweizen hergestellt (einer Urform des heutigen Brotgetreides). Bei Dinkelmehl liegt die Ausbeute bei 70%. Die Wasseraufnahme bei Dinkelmehl ist geringer als beim heutigen Brotgetreide. Der Teigführung ist volle Aufmerksamkeit zu schenken. Der Teig ist leicht zu verarbeiten, wenn dem Dinkelmehl 10–20% Ruchmehl oder Vollkornschat beigefügt wird. Brote aus Ur-Dinkelmehl sind sehr schmackhaft und leicht verdaulich.

Ur-Dinkelmehl mit Schrot 89180 1 kg 3.50
89183 2,5 kg 8.50

Ur-Dinkelmehl hell 89193 2,5 kg 8.90

Ur-Dinkel-Vollkornmehl 89197 2,5 kg 7.90

Roggenmehl

Hergestellt aus erstklassigem Roggen. Der Ausmahlgrad beträgt 82%.

89160 1 kg 3.20

89163 2,5 kg 5.50

Vollkornschat

89203 2,5 kg 5.90

REZEPT

Vollkornbrot

1 kg Panflor 5-Korn-Mehl
2 Päckli Trockenhefe oder
50 g Frischhefe
1 EL Salz
6,5 dl lauwarmes Wasser

Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Das Salz über das Mehl streuen. Die Hefe und das restliche Wasser dem Mehl begeben, zu einem sehr gut gekneteten Teig verarbeiten. Den Teig in der Teigschüssel mit feuchtem Tuch zugedeckt auf das Doppelte (ca. 1 Stunde) aufgehen lassen. Dann den Teig in 2–3 gleich grosse Stücke teilen, lang formen und in leicht eingölte Backformen oder Backbleche legen. Backen: Bei 220 Grad während ca. 75 Minuten gut ausbacken.

Achtung: Wenn das Brot «brösmelet», dann muss besser geknetet und/oder die Wassertemperatur gesenkt werden!

REZEPT

Knöpfli

300 g Knöpflimehl
3 Eier
2 dl Milch oder Wasser
6 g Salz
2–3l Wasser
1 EL Salz
30 g Reibkäse
20–30 g Butter

Das Mehl, die Eier, Milch/Wasser und das Salz mischen und gut klopfen bis der Teig Blasen wirft, dann ca. 2 Stunden ruhen lassen. Das Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Knöpfliteig durch ein spezielles Knöpfli sieb oder durchs Passevite ins siedende Wasser streichen, ziehen lassen, bis die Knöpfli hochsteigen. Die Knöpfli mit dem Schaumlöffel auf einer heissen Platte anrichten und mit Reibkäse und Butterflocken bestreuen.

5-Korn-Mehl

Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer und Hirse führen bei dieser Sorte zu einer ausgeglichenen Nährstoffzusammensetzung.

Die Vitamin-E-Komponente ist beim gemahlene Hafer besonders ausgeprägt. 5-Korn-Mehl eignet sich vorzüglich für Kleingebäck.

89170 1 kg 3.20

89173 2,5 kg 5.50

Knöpflimehl

Aus erstklassigem Weizen.

89205 1 kg 2.30

PANFLOR M

Aus besten Getreide mit hervor

Zöliakie und glutenfreie Ernährung

Gluten ist der Oberbegriff für verschiedene Klebereiweisse in Brotgetreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Urdinkel, Grünkern, Einkorn und Emmer) und verleiht Backwaren, dank seiner elastischen Spiralstruktur, Geschmeidigkeit und optimale Backeigenschaften.

In den letzten Jahrhunderten wurden stets Getreidesorten mit höherem Glutengehalt gezüchtet, um bessere Backeigenschaften zu erzielen. Auch andere Nahrungsmittel und Speisen, welche aus oder mit diesen Getreidesorten zubereitet werden, enthalten Gluten.

Von Natur aus **glutenfrei** sind Reis, Mais, Hirse, Quinoa, Amaranth, Buchweizen sowie Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Früchte, Gemüse, Nüsse, Fleisch, Fisch, Milch, Eier usw.

Als **Zöliakie** bezeichnet man jene Erkrankung, die durch Unverträglichkeit von Gluten im Essen verursacht wird. Als Reaktion auf Gluten schädigt das Immunsystem die Zotten des Dünndarmes, wodurch Nährstoffe nur noch vermindert aufgenommen werden. Zöliakie kommt häufig (ca. 1 von 100 Personen) vor und ist immer noch unterdiagnostiziert.

Die **Symptome** bei Erwachsenen können unter anderem sein: Müdigkeit, Erschöpfung, Blut-armut, Eisen- und weitere Mangelzustände, Gewichtsverlust, Durchfall, Verstopfung, Blähungen, psychische Veränderungen, Bauch- und Knochenschmerzen. Bei Kleinkindern sind die Symptome oft auch Gewichtsverlust, Wachstumsstillstand, Entwicklungsverzögerung, Durchfall, Erbrechen, Blähbauch, Weinerlichkeit, Gereiztheit. Bei grösseren Kindern und Jugendlichen sind ähnliche Symptome wie bei Erwachsenen zu finden.

Tritt eines oder mehrere dieser Symptome auf, sollten **Abklärungen** hinsichtlich Zöliakie vorgenommen werden wie z.B. eine Blutuntersuchung auf zöliakiespezifische Antikörper. Fragen Sie dazu Ihre Ärztin oder Ihren Arzt. Bei Personen mit Diabetes mellitus (Typ 1), Osteoporose, Schilddrüsenerkrankungen, rheumatoider Arthritis und Down-Syndrom, sowie auch bei Verwandten 1. und 2. Grades von Zöliakiebetreffenen, wird Zöliakie zudem vermehrt nachgewiesen. Diese Personen sollten deshalb vorsorglich auf Zöliakie untersucht oder spätestens bei Auftreten von verdächtigen Symptomen kontrolliert werden.

Die konsequente und lebenslang durchgeführte, glutenfreie Ernährung ist die derzeit einzig mögliche **Therapie** der Zöliakie. Vor Beginn einer glutenfreien Ernährung muss aber unabdingbar eine klare ärztliche Diagnostik vorangehen. Zöliakiebetreffene leben mit einer konsequenten glutenfreien Ernährung in der Regel gesund und beschwerdefrei.

Glutenfreie Mehlmischung

89207 2,5 kg

LANDI PREIS 12.90



Deshalb bietet **LANDI** mit der **«glutenfreien Mehlmischung Panflor»** eine spezielle Mehlmischung an für glutenfreie Backwaren, Feingebäck und vieles mehr. In zahlreichen Rezepten kann das herkömmliche Brotmehl durch die glutenfreie Mehlmischung Panflor ersetzt werden.

Grundrezepte für glutenfreies Brot und für einen glutenfreien Tiroler Cake lesen Sie auf der Packung. Weitere Rezepte finden Sie unter www.melior.ch/gourmet. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

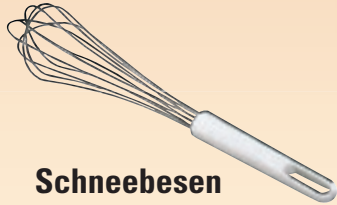
Informationen zum Leben mit Zöliakie finden Sie unter: www.zoeliakie.ch, Informationen zu Nahrungsmittel-Allergien unter www.ahaswiss.ch.

Mehle = Bäckerqualität (2,5 – 25 kg)
Getreidesorten gemahlene Mehl in konstanter Qualität
tragenden teigphysikalischen Eigenschaften.



Teigschaber

Gummi mit Holzgriff.
70531 1.80



Schneebeesen

Rostfrei, Plastikgriff
spülmaschinenfest.
70530 30 cm 2.90



Springformen OETKER

Stahlblech, innen antihaf-
beschichtet.
70452 Ø 26 cm 15.90



Gugelhupform OETKER

Stahlblech, innen antihaf-
beschichtet.
70453 Ø 22 cm 17.90



Backpinsel

Mit Holzgriff und
Naturborsten.
70537 2er-Set 3.-



Tortengitter

Rund, Ø 30 cm
70582 4.30



Mehlschüttelsieb

250 g aus Weissblech
70543 7.50



Messbecher

1,5 Liter
70689 4.60



Küchenwaage mechanisch

Mit Rührschüssel, Tragkraft 3 kg,
Feineinteilung 20 g,
Zuwegfunktion.
70653

LANDI PREIS
13.90

NEU



Sieb

Kunststoff, rostfreies
Gewebe, mittelfein. Ø 18 cm.
70540 5.40



Teigroller

Aus Buchenholz, Walzen-
durchmesser 65 mm.
70547 8.50



Backofenblech

Stahlblech, innen antihaf-
beschichtet, niedriger Rand.
70454 32 x 42 cm 21.90



LANDI PREIS
1.40

Duo-Pack

Haushandschuhe

Duo-Pack, velourisiert,
Grösse S-XL
82335-38



Timer 60 Min.

Mit praktischer, selbsthaf-
tender Magnetbefestigung.
70529 12.-



Topfhandschuh

70585 3.50