

Oktober 2018

MODERN UND ELEGANT – CASHMERE MANSION

CASHMERE MANSION beeindruckt mit schlichter Eleganz

Bei der Kollektion CASHMERE MANSION steht die auffallend elegante Formensprache im Mittelpunkt. Der abgewinkelte, leicht erhöhte Rand gibt den sogenannten High Rim Tellern ihren Namen. In kreisrunder Grundform und ohne den üblichen Tellerfuß konzentriert sich das Design des edlen Porzellans dabei auf das Wesentliche. Die charakteristisch hochwertige Qualität des Bone China Porzellans ist an seinem strahlenden Weiß in feinem Glanz deutlich zu erkennen. Die gesamte Kollektion setzt auf edles Understatement und garantiert somit einen makellosen Auftritt zu jedem Anlass und jeder Küche. Kreative Gerichte setzen die modernen Teller und Schalen gekonnt in Szene, ohne sich dabei in den Vordergrund zu drängen.

Alle Produkte der Kollektion präsentieren sich vielseitig und edel. Passend zu den puristischen Tellern in vier Größen finden sich Schalen, Tasse mit Untertasse, Teekanne sowie weitere Einzelstücke. Zeitlos wie modern ergänzt CASHMERE MANSION die umfangreiche Kollektionsreihe CASHMERE und bleibt insbesondere mit deren Schalen vielfältig kombinierbar.



Milch- und Zuckerset, 33,95 Euro | Tasse mit Untertasse 290 ml, 13,95 € Euro | Becher 400 ml, 8,95 Euro
Teekanne 1470 ml, 46,50 Euro | Teller 26,5 cm, 17,95 Euro | Teller 15 cm, 6,50 Euro | Schale 13 cm, 7,50 Euro
Suppenteller 20 cm, 13,50 Euro | Sauciere mit Unterteller 400 ml, 47,95 Euro

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

BUNTER ROHKOST-SALAT AUS GEMÜSESPIRALEN



Vielseitig kombinierbare Beilagen: Bunter Rohkost-Salat und geschmorte Cocktail-Tomaten

ZUTATEN

Für den Rohkostsalat

- 1 kl. Sellerieknolle
- 1 kl. Kürbis
- 2 kl. rote Bete, roh
- 4 Karotten
- 3 EL weißen Balsamico-Essig
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Dijon-Senf, gestrichen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Basilikum

Für die geschmorten Tomaten

- 20 Cocktailtomaten mit Stiel
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG:

Das rohe Gemüse schälen und anschließend mit einem Spiralschneider oder Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Essig, Öl, Dijon-Senf und eine Prise Zucker mit einem Schneebesen verquirlen. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Salat geben und alles gut durchmischen.

Den Backofen auf 150° Umluft vorheizen. Die Haut der Tomaten kreuzweise anritzen und in eine passende Auflaufform setzen. Olivenöl, weißen Balsamico-Essig mit Salz und Pfeffer vermengen und über die Tomaten geben. Nun etwa 10 Minuten im Backofen garen. Je nach Größe der Tomaten und gewünschtem Garzustand variiert die Zeit.

Zu diesen geschmackvollen Beilagen empfehlen sich als Hauptgerichte beispielsweise auf der Haut gebratener Zander, mit Thymian verfeinerter, warmer Ziegenkäse oder aber veganes Kürbispüree mit gerösteten Kernen.

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.