



**VITAMINREICH
IN DEN HERBST**



VITAMINREICH IN DEN HERBST MIT FRISCHEN SÄFTEN, SMOOTHIES UND SUPPEN.

Der Herbst steht vor der Tür, die Tage werden kürzer und es wird langsam wieder kälter. Unser Immunsystem ist nun neben den Corona-Viren einer zusätzlichen Belastung durch Grippe- und Erkältungsviren ausgesetzt. Mit gesunder Ernährung und selbstgemachten Immun-Boostern aus frisch geerntetem Obst und Gemüse können wir unser Immunsystem stärken und unterstützen. Gerade im Herbst steht uns eine reiche Auswahl an Obst und Gemüse für frisch gemachte Säfte, Smoothies und Suppen zu Verfügung, diese können mit den Entsaftern und Mixern von **GASTROBACK®** für die ganze Familie schnell und einfach zubereitet werden.

Obst und Gemüse bestehen aus einer Menge Fasern. Diese müssen beim Essen verdaut werden, dafür braucht der Magen viel Zeit und Energie. Entsaftet man allerdings das Obst und Gemüse und trinkt den Saft, kann der Körper die Vitamine und Mineralstoffe viel besser und viel schneller aufnehmen. Obst und Gemüse in Saftform hat übrigens noch einen Vorteil: Man kann viel mehr trinken als essen. Die Menge Obst und Gemüse aus einem Glas könnte man nur schwer essen, denn das Sättigungsgefühl setzt viel zu schnell ein. Beim Trinken ist das nicht so, auf diese Art kann man dem Körper viel mehr wichtige Vitalstoffe liefern.

DIE WIRKUNG VON OBST UND GEMÜSE AUF UNSERE GESUNDHEIT:

Obst/Gemüse:	Wirkung:	Wirkstoffe:
Äpfel	kräftigt Immunsystem, reinigt Darm, kräftigt das Zahnfleisch, regt Stoffwechsel an	Pektine, Bioflavonide Vitamin C, Kalium
Birnen	Entschlackend, entgiftend, blutbildend, regeln Wasserhaushalt	Kalzium, Kalium, Vitamin C, Magnesium, Folsäure
Zitrone	Kräftig Immunsystem, bremst Alterungsprozess, fördert Zellwachstum, schützt vor Grippe und Erkältung	Vitamin C, Folsäure, Kalzium, Selen
Quitte	stärkt die Verdauung, hilft gegen Erkältung, lindert Entzündungen der Haut	Vitamin C, Vitamin A, Vitamin B, Kalzium, Magnesium, Eisen
Holunder	entzündungshemmend, harntreibend, gegen Erkältung und Fieber, schmerzlindernd, antioxidativ	Vitamin C, Vitamin B, Kalium, ätherische Öle
Orange	kräftigt das Immunsystem, senkt den Blutzuckerspiegel, schützt vor Grippe und Erkältung, sorgt für feste Knochen und gesunde Zähne	Vitamin B, Vitamin C, Biotin Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen
Ingwer	entzündungshemmend, antibakteriell, schmerzlindernd und schleimlösend	Vitamin C, Magnesium, Eisen, Kalzium, Kalium, Natrium, Phosphor

4 IN 1

ENTSAFTER
STANDMIXER
SCHNELLZERKLEINERER
KAFFEEMÜHLE

GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



LASS ES DIR GUT GEHEN! JEDEN TAG

DESIGN MULTI JUICER DIGITAL /
DESIGN MULTI JUICER DIGITAL PLUS

5 Geschwindigkeitsstufen

1300 Watt Profi-Motor

Schnelle und einfache Reinigung (spülmaschinengeeignet)

» 4 IN 1:

Entsafter, Standmixer*, Schnellzerkleinerer*
und Kaffeemühle* «



ENTSAFTER OHNE Zubehör
Art.-Nr. 40151



ENTSAFTER INKLUSIVE Zubehör
Art.-Nr. 40152



SCHNELLZERKLEINERER
Art.-Nr. 95653
STANDMIXER
Art.-Nr. 95648
KAFFEEMÜHLE
Art.-Nr. 95657



FUNKTION ENTSAFTER

- » XXL - Einfüllschacht (ø 84 mm)
- » Ganze Äpfel, Möhren und andere Früchte in Sekunden entsaften
- » kein Vorschneiden der Früchte
- » Electronic Display für die Einstellung von harten und weichen Früchten
- » 5 Geschwindigkeitsstufen
- » 1.300 Watt Profi-Motor / elektronisch geregelt / besonders leise
- » Edelstahl - Mikro - Sieb für feinste Säfte, komplett titanbeschichtet (TiN)
- » 2 Liter Tresterbehälter
- » Saftbox mit Skalierung (200 - 1200 ml) und Schaumabstreifer
- » Saftauslauf mit Spritzschutz und Tropfstopf
- » Hochwertiges Edelstahl - Design
- » Schnelle und einfache Reinigung (spülmaschinengeeignet)
- » Rutschfeste Standfüße
- » Inklusive Reinigungsbürste

* Optionales Zubehör für den Design Multi Juicer Digital (Art.-Nr. 40151) - Nicht im Lieferumfang enthalten



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40151 / 40152
 Maße: B x T x H: 200 x 211 x 228 mm
 Leistung: 220-240 V | 50/60 Hz | 1300 Watt
 Gewicht: ca. 3 kg
 VE: 1 Stück



PRODUKTVIDEO

FUNKTION KAFFEEMÜHLE*

- » Edelstahl - Schlagmahlwerk, titanbeschichtet (TiN)
- » 200 ml Glasbehälter
- » Kapazität für bis zu 150 g Kaffeebohnen
- » Für Kaffeepulver in grober bis feiner Körnung, für Filterkaffee bis Espresso
- » Auch für Gewürze, Getreide, Salz oder Nüsse

FUNKTION SCHNELLZERKLEINERER*

- » Vielseitig einsetzbar: Zerschneidet und zerkleinert Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Nüsse innerhalb weniger Sekunden
- » 500 ml Glasbehälter
- » 4-fach Edelmessler, titanbeschichtet (TiN)

FUNKTION STANDMIXER*

- » 1,5 Liter Glasbehälter mit Skalierung, hitze- und kältebeständig
- » Anwendungen: Eis-Crushen, Frucht- und Fitnessdrinks, Milchshakes, Smoothies, Cocktails, Suppen, Salsa-Saucen, Gewürzpasten, Gemüsepurée und Babynahrung
- » 4-fach Edelmessler, titanbeschichtet (TiN)
- » Deckel mit integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung
- » Safety Interlock





SLOW JUICER ADVANCED VITAL

Kraftvolle Press-Schnecke mit verstärktem Edelstahlkern

150 Watt Motor mit 70 Umdrehungen/min

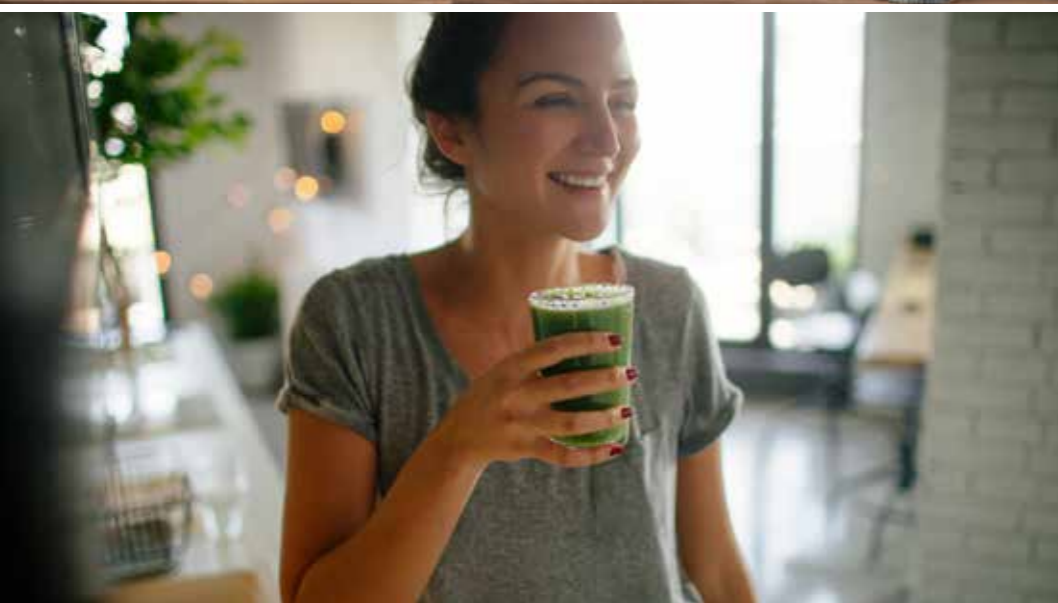
Vor- und Rücklauf



- » Slow Juicer: Schonendes Entsaften dank geringer Drehzahl
- » Für alle Obst- und Gemüsesorten geeignet, auch für Beeren, Blattgemüse, Gräser, Wildkräuter und Sprossen
- » Modernes und platzsparendes Design
- » Gehäuse aus Edelstahl
- » Starker 150 Watt Motor mit 70 Umdrehungen/min, besonders leise
- » Vor- und Rücklauf
- » Kraftvolle Press-Schnecke mit verstärktem Edelstahlkern
- » Saftklappe mit Tropfstopf
- » Saftbehälter mit Skalierung (100 - 800 ml)
- » Entsafter-Deckel mit Sicherheitsabschaltung
- » Anbauteile spülmaschinengeeignet



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
 Gastroback
 Slow Juicer Advanced Vital 40145
 Im Test: Slowjuicer
 Ausgabe 4/2020 • www.haus-garten-test.de



VIELE LECKERE & GESUNDE REZEPTE:



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 40145
 Maße: L x B x H: 200 x 150 x 350 mm
 Leistung: 220-240 V | 50/60 Hz | 150 Watt
 Gewicht: ca. 4 kg
 VE: 2 Stück

HOME CULTURE ZITRUSPRESSE

- » Geeignet für Zitrusfrüchte jeder Größe
- » 2 Presskegel
- » Hochklappbarer Saftauslauf, kein Nachtropfen
- » Automatischer Anlauf durch Druck auf den Presskegel
- » Edelstahl-Siebeinsatz
- » Inox-Touch-Gehäuse
- » Kabelaufnahme

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41138
 Maße: D x H: 164 x 270 mm
 Leistung: 220-240 V / 50/60 Hz / 100 Watt
 U/Min: 110
 Gewicht: 1,82 kg | VE: 1 Stück



PRODUKTVIDEO



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT

METALL PRESSKEGEL FÜR ALLE ZITRUSFRÜCHTE



LIMETTEN



ZITRONEN



ORANGEN



PAMPELMUSEN



ZUM REZEPT



HEISSE ZITRONE



ZUM REZEPT



INGWER ZITRONEN SHOT



ZUM REZEPT



FRUCHTIGER GLÜH-GIN

ZITRUSPRESSE ADVANCED PRO S

Professioneller Presskegel aus Metall

Automatischer Anlauf

Für alle Zitrusfrüchte geeignet

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 41150
 Maße: B x T x H: 175 x 185 x 395 mm
 Leistung: 220-240 V | 50/60 Hz | 1000 Watt
 Gewicht: 3,2 kg | VE: 4 Stück



- » Professioneller Presskegel aus Metall für Zitrusfrüchte jeder Art geeignet
- » Hebel-Pressarm sorgt für eine optimale Saftausbeute
- » Automatischer Anlauf durch Druck auf den Presskegel
- » Massives Gehäuse aus Aluminiumguss, gebürstet
- » Saftschale mit hochklappbarem Saftauslauf
- » 2 Edelstahl-Siebeinsätze für Säfte mit oder ohne Fruchtfleisch
- » Anbauteile spülmaschinengeeignet

Rote Beete Suppe

4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 400 g vakuumierte Rote Beten
- 100 g Kartoffeln
- 20 g Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Schlagsahne
- Schnittlauch (fein geschnitten) zum Garnieren

1. Die Zwiebeln fein hacken und die Rote Bete schälen und grob würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls fein würfeln. Butter im **Cook & Mix Plus** zerlaufen lassen und dann die Zwiebeln, Rote Bete und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 5 min. andünsten.
2. Gemüsebrühe angießen und auf höchster Stufe aufkochen und bei mittlerer Hitze (Stufe 1) 40 min. kochen.
3. Ganz zum Schluss wird die Rote Beete Suppe mit der Mixfunktion des **Cook & Mix Plus** fein püriert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Anschließend mit Sahne aufgießen und in vier Tellern mit etwas Schnittlauch servieren.



**Kochen,
Mischen & Rühren**
Alles in einem Gerät

COOK & MIX PLUS

3 Temperatureinstellungen
(Kochen, Garen, Sieden)

4 Geschwindigkeitsstufen & Pulse-Funktion

LED-Countdown-Timer

» Durch das innovative
MIX-KOCHSYSTEM
eröffnen sich vielfältige Möglich-
keiten bei den Zubereitungen«



- » Automatisches Mix-Kochsystem mit vielfältigen Möglichkeiten
- » Cook & Mix Anwendungen: Cremige Suppen, Saucen & Dips, Babyahrung, Fruchtspeisen & Marmelade, Pudding & Cremes
- » Mixanwendungen: erfrischende Fruchtdrinks / Smoothies, Drinks & Cocktails, Milchshakes, Sorbets, Iced Drinks, Crushed Ice
- » Kochen, garen, mixen, pürieren, emulgieren, schlagen, zerkleinern, pulverisieren, Eis crushen und shaken leicht gemacht
- » 4 Geschwindigkeitsstufen und Pulse-Funktion
- » 3 Temperatureinstellungen zur Wahl der Kochtemperatur
- » LED-Timer zur exakten Voreinstellung der Kochzeit
- » 1,75-Liter Borosilikat Glas-Behälter mit Skalierung
- » Antihafbeschichtete Kochplatte
- » 6-fach Edelstahlmesser
- » Deckel mit integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung
- » Automatische Warmhaltefunktion
- » 1.200 Watt Heizleistung



GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT



3 Temperatureinstellungen
mit LED-Countdown-Timer

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	41020
Maße:	B x T x H: 230 x 184 x 453 mm
Leistung:	220-240 V 50/60 Hz 1.680-2.000 Watt
U./Min:	13.000-20.000 max.
Gewicht:	5,5 kg VE: 2 Stück



**HERBSTZEIT
IST TEEZEIT**



HERBSTZEIT IST TEEZEIT

Wenn es draußen kalt wird, kommt die richtige Zeit um es sich zu Hause bei einer heißen Tasse Tee so richtig gemütlich zu machen. Tun Sie sich etwas Gutes, lehnen Sie sich zurück und erleben Sie wie schnell und präzise die automatische Zubereitung mit den automatischen Teebereitern von **GASTROBACK®** sein kann.

Unterschiedliche Tee-Sorten entfalten die verschiedensten Wirkungen. Eine wichtige Voraussetzung hierfür ist allerdings, dass der Teeliebhaber die Blätter mit der richtigen Wassertemperatur überbrüht und auch die optimale Brühzeit einhält. Mit den Teebereitern von **GASTROBACK®** wird auf Knopfdruck die jeweils optimale Zubereitung ausgewählt. Feste Programme für Grünen-, Schwarzen-, Weißen-, Oolong-, Sencha, Darjeeling und Kräuter-Tee können einfach per Knopfdruck aktiviert werden und erleichtern so die Bedienung. Ein akustisches Signal signalisiert, wenn die richtige Wassertemperatur erreicht ist und der Tee aufgebriht werden kann.

Unsere Favoriten für eine gemütliche Auszeit im Herbst sind zum Beispiel eine Granatapfel-Zimt-Mischung, der Hagebutten-Tee als reicher Vitamin C-Spender, der Orange-Ingwer-Tee wirkt antibakteriell, eine Quitte-Vanille-Cranberry-Mischung oder Grüner Tee mit getrocknetem Sanddorn werden zu wahren Vitamin-Boostern aufgebriht.

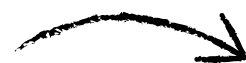
Viele dieser leckeren Herbst-Tees lassen sich mit dem **GASTROBACK® Design Dörrautomaten Natural Plus** auch selbst herstellen. Die Früchte in kleine Würfel schneiden, die Kräuter

waschen und einfach auf die sechs Dörrgitter verteilen. Die variable Temperatureinstellung von 35 bis 70°C ermöglicht Trocknen in Rohkost-Qualität. Alle Enzyme, Wirk- und Nährstoffe bleiben den Früchten und Kräutern erhalten und bilden die Basis eines gesunden und leckeren selbst gemachten Tee.

Dazu gleich noch etwas Leckeres und Gesundes naschen? Wie wäre es mit selbstgemachten Snacks aus dem Dörrautomaten? Dabei ist Dörrrost nicht nur ein leckerer Snack: getrocknete Pflaumen, Bananenscheiben oder Apfelfringe, in hübschen Tütchen verpackt, machen sich auch gut als kleines Mitbringsel für die herbstliche Kaffeekränzchen-Einladung.

Kaltes Schmuddelwetter, Regen und frühe Dunkelheit sind dabei genau die richtige Zeit um sich auch mit einer heißen Tasse Tee in die Welt der Geschichten zu verlieren. Denn Herbstzeit ist Lesezeit! Dabei sorgt die **Design LED Light & Charge** von **GASTROBACK®** mit einstellbarer Helligkeit und Lichttemperatur für ein angenehmes Licht. Das einzigartige Design erlaubt es der Lampe, das seitlich abstrahlende LED-Panel um 120° zu drehen, dadurch wird die Umgebung weicher und sanfter beleuchtet.

**ALLE TEEKOCHER
AUF GASTROBACK.DE**





**VOLLAUTOMATISCHER
TEE- & WASSERKOCHER (2 in 1)
FILTER UP & DOWN FUNKTION**



**MIT
EINSCHALT-TIMER
(AUTO-START)**

Abends eingestellt,
morgens zum
Aufstehen fertig!



DESIGN TEE AUTOMAT
ADVANCED PLUS

Automatischer Tee- und Wasserkocher (2 in 1)

24 Stunden Einschalt-Timer (Auto Start)

Teefilter wird automatisch abgesenkt oder angehoben

» Frischer Tee vollautomatisch «

- » Automatischer Tee- und Wasserkocher (2 in 1)
- » Immer die richtige Ziehzeit und die richtige Temperatur für jede Teesorte
- » Teefilter wird automatisch abgesenkt, sobald die eingestellte Wassertemperatur erreicht ist
- » Teefilter wird automatisch wieder angehoben, sobald die eingestellte Ziehzeit abgelaufen ist
- » 24 Stunden Einschalt-Timer (Auto Start) - Abends eingestellt, morgens zum Aufstehen fertig
- » 5 Teeprogramme mit jeweils 4 Brühstärken für die Zubereitung von Grünem Tee, Schwarzem Tee, Oolong Tee, Weißem Tee und Kräutertee, Darjeeling
- » 4 individuell programmierbare Teeprogramme: Temperatur und Ziehzeit einstellbar
- » Wassertemperatur variabel einstellbar von 50°C bis 100°C in 5°C Schritten
- » 1,5 Liter Glasbehälter
- » Warmhaltezeit einstellbar (15, 30, 45 und 60 min)
- » Edelstahl-Teefilter
- » Beleuchtetes LCD Display
- » Schnelles Erhitzen (2.000 Watt)



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42440
 Maße: L x B x H: 298 x 220 x 367 mm
 Leistung: 220-240 V | 50/60 Hz | 1680-2000 Watt
 Gewicht: 2,6 kg
 VE: 2 Stück



PRODUKTVIDEO

DESIGN TEA AROMA PLUS

**AUF TASTENDRUCK
DIE RICHTIGE
WASSTERTEMPORATUR
UND BRÜHZEIT.**

DESIGN TEA AROMA PLUS

**Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur
und Brühzeit für jede Teesorte**

8 Teeprogramme (60 - 100°C)

1,5 Liter Glasbehälter (SCHOTT DURAN)

» Optimale Brühtemperatur und
Brühzeit für jede Teesorte.«



GASTROBACK
ADVANCED PRODUCTS

- » Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur und Brühzeit für jede Teesorte
- » 8 Teeprogramme (60 - 100°C) für die Zubereitung von Grünem Tee, Schwarzem Tee, Oolong Tee, Sencha Tee, Weißem Tee, Jasmin Tee, Kräutertee, Darjeeling
- » Heißwasserfunktion für Tee, Kaffee uvm.
- » 1,5 Liter Glasbehälter (SCHOTT DURAN)
- » Edelstahl-Teefilter
- » Automatische Warmhaltefunktion (30 min.)
- » Akustisches Signal
- » 1.400 Watt Leistung
- » Kabelaufwicklung

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42434
 Maße: B x T x H: 225 x 220 x 256 mm
 Leistung: 220 - 240 V | 50/60 Hz | 1.400 Watt
 Gewicht: 1,48 kg
 VE: 2 Stück



PRODUKTVIDEO



Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur für eine optimale Aromenentfaltung

Sencha Tee	weißer Tee	Grüner Tee	Jasmin Tee	Schwarzer Tee	Kräuter Tee	Darjeeling	Oolong Tee
60°C	70°C	75°C	80°C	85°C	90°C	95°C	95°C



Klassisches Schokofondue

- 1 Becher Sahne
- 3 Tafeln Schokolade
- 1 Schuss Orangensaft oder Cointreau
- Etwas Abrieb einer Bio-Orange

1. Alle Zutaten im Glasbehälter bei Siedetemperatur schmelzen lassen.
2. Sobald die Schokolade zu 80 % geschmolzen ist, wird das Gerät ausgestellt um die Schokolade nicht länger als nötig zu erhitzen. Wer die Schokolade flüssiger möchte, erreicht das mit Zugabe von neutralem Öl (Sonnenblume empfiehlt sich).

Zum Dippen eignen sich vor allem die frischen Früchte der Saison, aber auch Marshmallows oder Kekse.



Inkl. Rezeptbuch



TEA
 &
MORE
 TEEKOCHER
 WASSERKOCHER
 PRÄZISIONSGARER



DESIGN TEA & MORE ADVANCED

11 Programme

Mit Teefilter und Gareinsatz

Inklusive Rezeptbuch

» 3 IN 1 :

Automatischer Tee- & Wasserkocher
 sowie Präzisionsgarer «

Auf Tastendruck die richtige Wassertemperatur für eine optimale Aromenentfaltung

Grüner Tee	Weißer Tee	Oolong Tee	Kräuter	Schwarzer Tee
85°C	85°C	90°C	95°C	100°C



- » Automatischer Tee- und Wasserkocher mit Gareinsatz für die Zubereitung von Speisen, Joghurt und Babynahrung
- » 6 einstellbare Teeprogramme: Green-, Black-, Herbal-, Oolong-, White- und Ice-Tea
- » 4 einstellbare Kochprogramme: Hot Water, Boil, Yoghurt und Babyfood
- » Zusätzliches Custom Programm: Temperatur und Zeit individuell einstellbar
- » Edelstahl-Teefilter
- » 1,5 Liter Glasbehälter und 750 ml Gareinsatz (SCHOTT DURAN)
- » Automatische Warmhaltefunktion bis 60 min (programmabhängig)
- » Beleuchtetes LCD Display
- » Schnelles Erhitzen (1.400 Watt Leistung)
- » Inklusive Rezeptbuch mit Rezepten für Tees, Brühen & Suppen, Gerichte mit Fisch & Geflügel, Fondues, Babynahrung, Desserts

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42438
 Maße: B x T x H: 225 x 210 x 275mm
 Leistung: 220-240 V | 50/60 Hz | 1.200-1.400 Watt
 Gewicht: 1,56 kg
 VE: 2 Stück



PRODUKTVIDEO



20% MEHR
KAPAZITÄT
= 6 EBENEN

GESUND SNACKEN

gesunde Snacks ohne Konservierungsstoffe

- Gemüsechips
- Trockenfrüchte
- Müsliriegel
- Fruchtleder
- getrocknete Kräuter
- Tees
- Dörrfleisch uvm.

Lebensmittel kostengünstig haltbar machen



DESIGN DÖRRAUTOMAT NATURAL PLUS

LED Display, 72 Stunden Timer mit Abschaltautomatik

Variable Temperatureinstellung 35°C - 70°C

Flexibel & vielseitig einsetzbar

- » Dörrautomat für gesunde Snacks und Süßigkeiten, Gemüsechips, Trockenfrüchte, Müsliriegel, Fruchtleder, getrocknete Kräuter, Tees, Dörrfleisch uvm.
- » Gesunde Lebensmittel ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe verarbeiten und kostengünstig haltbarmachen
- » Flexibel & vielseitig einsetzbar für fast alle Lebensmittel
- » Variable Temperatureinstellung 35 bis 70°C ermöglicht Trocknen in Rohkost-Qualität - Nährstoffe und Enzyme bleiben erhalten
- » 6 Dörrgitter (BPA frei), Dörrfläche 800 cm² pro Gitter, insgesamt 4.800 cm²
- » 2 Müsliriegel-Formen für 8 selbstgemachte Riegel
- » LED Display, 72 Stunden Timer mit Abschaltautomatik
- » Edelstahlgehäuse, 250 Watt
- » Anbauteile spülmaschinengeeignet



PRODUKTVIDEO

TECHNISCHE DATEN:
 Art.-Nr.: 46600
 Maße Gerät: B x T x H: 320 x 250 x 300 mm
 Leistung: 220-240 V | 50/60 Hz | 250 Watt
 Gewicht: 2,85 kg | VE: 2 Stück

SIEGER PREIS/LEISTUNG
Haus & Garten Test
gut (1,5)
 Gastroback
 Design Dörrautomat Natural Plus 46600
 Im Test: Dörrautomaten
 Ausgabe 4/2020 · www.haus-garten-test.de



DESIGN LED LIGHT & CHARGE



MIT INDUKTIVER LADESTATION

PRODUKTVIDEO
AUF GASTROBACK.DE



Technische Daten:

Art.-Nr.:	60000
Maße:	B x T x H: 275 x 60 x 320 mm
Leistung:	LED 5 W, 108 LEDs, 950 Lux
Wireless Power:	DC 5V 2A
Smart-Quick-USB:	DC 5V 1A
VE:	10 Stück



DAS NEUE HANDBUCH
ALS PDF



LESEZEIT





**GOOD FOOD
GOOD MOOD**

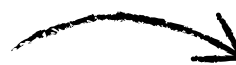


Mit dem Herbst zieht auch so langsam die Gemütlichkeit in unsere Wohnungen und Häuser ein: Kerzen, Lichterketten und wunderbare Stunden mit Freunden, Eltern und Verwandten. Was gibt es also schöneres, als seine freie Zeit mit heißen Kaffeespezialitäten, leckeren Waffeln und dem aktuellen Klatsch und Tratsch der Welt zu verbringen? Nicht viel, oder? Das glauben wir auch!

Apropos Klatsch und Tratsch, bei den Kaffeespezialitäten ist in den letzten Jahren im Herbst der „Pumpkin Spiced Latte“ zum beliebten Klassiker geworden. Dass man ihn ganz leicht zu Hause selbst, zum Beispiel mit der **GASTROBACK® Design Espresso Barista Pro**, machen kann, wissen allerdings nur die wenigsten. Ganz im Zeichen unseres Herbstliebblings, dem Kürbis, haben wir hier das Rezept für das Kaffee-Highlight der ersten kalten Tage.

Passend dazu lassen sich mit dem Waffeleisen Advanced Control von **GASTROBACK®** im Handumdrehen leckere, luftige, leichte und zarte Waffeln backen – ein Genuss für die ganze Familie. Die integrierten Heizelemente mit 1.600 Watt Leistung, die präzise Temperaturkontrolle und der einstellbare Bräunungsgrad lassen die Waffeln immer wieder perfekt gelingen! In wenigen Minuten sind 2 Waffeln fertig: gut 2,5 cm dick, mit tiefen Mulden zum üppigen Belegen, vielleicht auch mal mit einem herzhaftem Topping?

**ALLE THEMENSPECIALS
AUF GASTROBACK.DE**



DESIGN ESPRESSO BARISTA PRO

Programmierbare Siebträger-Espressomaschine

Mit integriertem Kegelmahlwerk

30 Mahlgradeinstellungen

»Kaffee in Coffee Shop Qualität«

NEU

GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT

- » Programmierbare Siebträger-Espressomaschine mit integriertem Kegelmahlwerk
- » Für frischgemahlene Kaffeebohnen oder Kaffeepulver
- » Für alle Kaffeespezialitäten von Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino und Americano bis Café Crème
- » Elektronischer PID-Regler überwacht gradgenau die Wassertemperatur
- » Thermo-Block-Heizsystem: schnelle Aufheizzeit
- » Professionelle ULKA Espressopumpe (15 bar)
- » Integrierte Heißwasserfunktion für Café AMERICANO, Café Crème oder Tee
- » Wassermenge je Tasse individuell programmierbar
- » 30 Mahlgradeinstellungen und Kaffeepulvermenge individuell einstellbar
- » Bohnenfrischebehälter für 250 g Bohnen
- » Beheizte Warmhalteplatte
- » 360° schwenkbare Milchaufschäumdüse
- » Abnehmbarer 2,8 Liter Wassertank

Enthaltenes Zubehör: Profi Espresso-Tamper aus Edelstahl, Einzelwandfiltereinsatz für 1 und 2 Tassen, Milchschaumkännchen, Reinigungswerkzeug

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42616
Maße: B x T x H: 322 x 349 x 411 mm
Leistung: 220-240V | 50/60 Hz | 1380-1550 Watt
Gewicht: 8,2 kg
VE: 1 Stück



PUMPKIN SPICED LATTE



ZUM REZEPT



Mit Edelstahl - Mahlwerk



INKLUSIVE

Profi Espresso-Tamper
aus Edelstahl



PRODUKTVIDEO



GASTROBACK
ADVANCED PRODUKT



HERZHAFTE
WAFFELN

ZUM REZEPT



EINFACH AUSWÄHLEN:
INNEN WEICH,
AUSSEN KNUSPRIG
ODER KNUSPRIG
DURCHGEBACKEN.

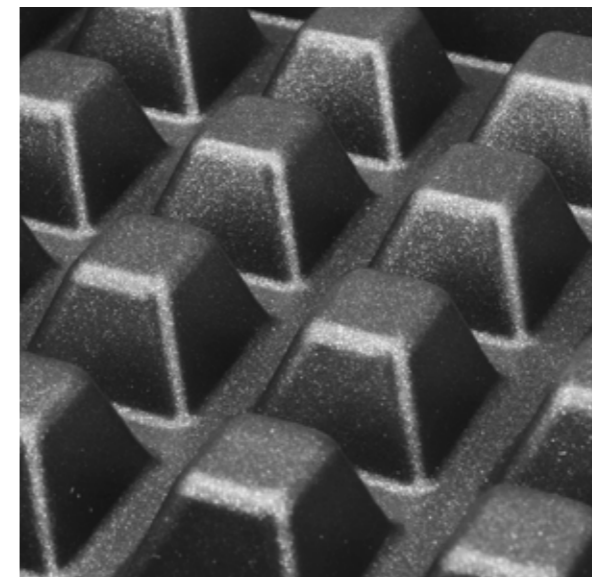
WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL

Für 2 belgische Waffeln

5 verschiedene Programme

Waffel-Textur wählbar

- » Für 2 belgische Waffeln
- » 5 verschiedene Programme (Belgische Waffeln, klassische Waffeln, Schokowaffeln, Buttermilchwaffeln und Eigenprogramm)
- » Waffel-Textur wählbar: Innen weich, außen knusprig oder knusprig durchgebacken
- » 7 Bräunungsstufen wählbar
- » Backautomatik: Schnelles Aufheizen mit 1600 Watt für eine goldbraune Kruste, Backen mit 800 - 1600 Watt
- » Doppelte Heizelemente oben und unten sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- » Extra tiefe Heizplatten für besonders luftige Waffeln, antihafbeschichtet
- » Steuerung über LCD – Display
- » Count Down Timer zeigt die verbleibende Backzeit an
- » Überlaufschutz nimmt den überschüssigen Teig auf



EXTRA TIEFE HEIZPLATTEN



ÜBERLAUFSCHTZ



Doppelte Heizelemente oben und unten sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung



PRODUKTVIDEO

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.:	42424
Maße: (B x T x H)	330 x 290 x 134 mm (geschlossen) 330 x 365 x 330 mm (geöffnet)
Leistung:	220-240 V 50/60 Hz 1600 Watt
Gewicht:	4 kg
VE:	2 Stück

» Waffeltextur frei wählbar «



AUTOMATISCHER MILCHAUFSCÄUMER

GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT

PUMPKIN SPICED LATTE



ZUM REZEPT

- » 1 Liter Schaumvolumen
- » Produziert köstlichen Milchschaum in nur 3 Minuten
- » Der Schaum ist besonders standfest
- » Integrierte Heizfunktion
- » Vollautomatisch
- » Patentiertes Milchaufschäumverfahren
- » Milch mit 0,3%, 1,5% oder 3,5% Fettanteil verwendbar
- » Leichte Reinigung
- » Abschaltautomatik



Ersatz-Schaumflügel - Art.-Nr.: 40221



Für besonders festen Schaum

TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42410
 Maße: D x H: 190 x 267 mm
 Leistung: 230V | 50 Hz | 500 Watt
 Gewicht: 1,8 kg
 VE: 6 Stück



DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED

Energiesparende Induktionstechnologie

Hochwertiger 1 Liter Edelstahlbehälter

4 Automatikprogramme

» Cremiger Milchschaum auf dem Kaffee
 Heiße Schokolade & warme Milch
 Milchschaum für Torten, Desserts & Crèmes «

- » Energiesparende Induktionstechnologie: kein Anbrennen der Milch
- » 4 Automatikprogramme: Cappuccino Milchschaum, Kalt-Aufschäumen, Warme Milch, Hot Chocolate
- » Cappuccino Milchschaum-Programm für festen & sahnigen Milchschaum
- » Kalter Milchschaum ideal für Kaffee, Kakao, Kuchen und Torten
- » Hot Chocolate Programm für zart geschmolzene Trinkschokolade in heißer Milch
- » Frische Milch in allen Fettstufen, H-Milch, Soja-Milch und sogar Ziegen- und Schafsmilch verwendbar
- » Hochwertiger 1 Liter Edelstahlbehälter, spülmaschinengeeignet
- » Beleuchtetes Bedienelement



Milchschaumspirale

Spezialaufsatz für heiße Schokolade



TECHNISCHE DATEN:

Art.-Nr.: 42359
 Maße: B x T x H: 190 x 140 x 252 mm
 Leistung: 220-240V | 50/60 Hz | 650 Watt
 Gewicht: 1,7 kg
 VE: 2 Stück

GASTROBACK
ADVANCED PRODUCT



PRODUKTVIDEO



”
1 Liter
 Schaumvolumen

GASTROBACK®



**LASS ES
DIR GUT
GEHEN!**

