

# PG

Porzellan & Glas  
Kochen & Schenken

3-4/17

Deutschland 7,50 EUR  
Österreich 8,25 EUR  
Schweiz 15,00 sfr

Das Branchenmagazin für Handel und Industrie

Organ des Handelsverbandes Koch- und Tischkultur

## Rosenthal: „Junto“ – Taste your Life!

Highlights der  
Frühjahrsmessen  
Mit GPK intern



**LOCK & LOCK**

**MEAL PREP**

**Vorkochten & Aufbewahren**

**LOCK & LOCK**

**400°C** OFFENFEST

**oven glass**

**LOCK & LOCK**

Fischmotiven.  
Blau-Nuancen und  
Zerugt mit feinen  
Reichenbach über-  
Linie „Palau“ von  
Meeresfrüchten: Die

### Sigrid Brauer

Note:  
eine ganze besondere  
verleiht dem Geschirr  
derm wie damals und

Liniens wirkt sie auch heute noch genauso mo-  
gibt. Mit ihren markanten, schüsselförmigen  
gläubern, dass es diese Schriftart schon seit 1937  
Jacobsen entworfen Buchstaben. Kaum zu  
Letters – mit den von Design-Legende Arne  
weise – wie die junge dänische Marke Design  
lichen Designelementen versieht. Beispiele-  
Trendy wird sie, wenn man sie mit ungewoh-  
Hingsucker und auch heute noch aktuell ist.  
Kombi für Geschirserien, die immer wieder ein  
Weiß auf Schwarz trifft. Eine klassische Farb-  
Spannung und Dynamik entstehen, wenn  
Wasche erhebt es den Tisch zur Tafel.

Glasern und Bestecken oder erlesener Tisch-  
men schon stilvol. Gemischt mit besonderen  
niet mit Karren Formen, wirkt für sich genom-  
von dem dänischen Hersteller Hubsch, Kombi-  
zur eleganten Tisch hat gleichzeitig das Zeug  
den gedeckten Tisch mit Liniensstrukturen mischen.  
Die schlichteste der drei Trendfarben für  
dessen blau-grüner Linien Liniensstrukturen mischen.  
Die neue Serie lässt sich überlegen hervorrangend  
mit vielen Einzelkennungen oder Wollig sein.  
fält der Rand etwas dunkler gehalten. Die Glassur  
ist der warmen beruhigenden Sandton. Meist  
einem warmen beruhigenden Sandton. Meist  
von einem Kühltem hellen Creme bis hin zu  
schen Sandstrände auf. Die Farbbehandlung der nordi-  
Serie „Nordic Sand“, die Farbbehandlung der nördi-  
Copenhaagen grafted in seiner Steinigkeit markiert.  
Erlebnis. Das dänische Unternehmen Broste  
einzelne Stück ist handgefertigt. Sehr beson-  
der ist die Tasse „Laya“, mit ihrem hochstehen-  
den Henkel. Besonders, weil er nicht nur unge-  
heilig. Beim Betonen möchte, sollte das Geschirr mit  
milch befreit. Wer den rustikalen Charakter der Kera-  
föhre. Wohllich aussieht, sondern sich auch gut an-  
passt. Eine australischen Wooddesign. Sie werden  
von Macau Wooddesign. Sie werden  
holchwürgen Schneidebrettern kombinieren.  
Echte Unikate sind beispielweise die Eco-  
Boards von Macau Wooddesign. Sie werden  
für höhere Sicherheit aus Holz enthalten  
dafür, dass – im Gegensatz zu Schneidebrettern  
dem Werkzeug nicht ansetzen kann. Das in dem Holz enthalten  
Holz ebenfalls besser ist als Schneidebretter aus Kamb-  
und Bakterien ganz ohne Chemie abgetötet wer-  
den. Die Schneidebretter aus dem tropischen  
Holz eignen sich zum Schnieden, Servieren und  
Zubereiten aller Speisen wie beispielsweise  
Brots, Fleisch, Gemüse und Fisch.

Wooddesign gefertigt.  
Aus antibakterielle  
Kamperföhre ist das  
Schneidebrett „Eco-  
board“ von Macau  
Board“ von Macau  
und Kaviar lassen sich gut  
und füllt sich wunderbar glatt an. Jedes  
rent, aber farbig  
sur ist transpa-  
nielen. Die Glas-  
mit einemander kombi-  
nieren. Die Glas-



wird jedes einzelne Stück zu einem happtischen  
trast von Glaserten und nicht glasierten Flächen  
ten Brand von Hand poliert. Durch den Kon-  
trast zwischen glasierten und unglasierten Flächen  
bleiben unglasierte und werden nach dem letz-  
lediglich die Tellerspiegel glasiert, die Fahnen  
die an Meereswellen erinnert. Hierfür werden  
zeichnet sich durch ihre geöffnete Struktur aus,  
Porzellanstücke. Ein Großteil der Tellerspiele  
dekoriert mit Fischmotiven auf den Rändern der  
seine feinen Blau-Nuancen und den von Hand  
Reichenbach besticht beispielweise durch  
neue Dekor „Palau“, der Porzellananfaktur  
Blau und Weiss ist nach wie vor sehr beliebt. Das  
Auch die erfrischende Komposition von  
Brots, Fleisch, Gemüse und Fisch.

Zubereiten aller Speisen wie beispielsweise  
Holz eignen sich zum Schnieden, Servieren und  
dafür, dass – im Gegensatz zu Schneidebrettern  
dem Werkzeug nicht ansetzen kann. Das in dem Holz enthalten  
Holz ebenfalls besser ist als Schneidebretter aus Kamb-  
und Bakterien ganz ohne Chemie abgetötet wer-  
den. Die Schneidebretter aus dem tropischen  
Holz eignen sich zum Schnieden, Servieren und  
Zubereiten aller Speisen wie beispielsweise  
Brots, Fleisch, Gemüse und Fisch.