

November 2022

Pizza, Pasta, Lebensfreude.

Die italienische Küche verzaubert täglich Groß und Klein auf der ganzen Welt. Von der selbstbelegten Pizza bis hinzu formschönen Ravioli, Spaghetti und Co. Pizza und Pasta schmecken einfach immer und überall. Die Variationen in der Zubereitung machen die beiden weltbekannten Leibspeisen zu den Stars im Restaurant und Zuhause. Mit den Küchenhelfern von Fackelmann lassen sich die Leckereien jetzt auch in der heimischen Küche einfach und authentisch zubereiten. Von der klassischen Muskatreibe bis hin zu der verlässlichen Teigrolle lassen sich Pizza und Pasta vom Hefe-Teig bis zur Béchamelsauce im Handumdrehen auf den Tisch zaubern. Pure Freude beim Kochen und Genießen!



BU: Dünne Pasta – voller Genuss (Foto: Fackelmann)

Pasta bis zur Perfektion

Spaghetti sind nicht nur perfekt für erste Dates – Die leckeren Nudeln sind auch das Soulfood für jeden Tag. Egal ob Carbonara, Aglio e Ooglio, Frutti di Mare oder doch lieber Ravioli? Mit den Fackelmann Pasta-Artikeln bekommt die eigene Küche ruckzuck einen grün-weiß-roten Anstrich aus „Bella Italia“. Spaghetti-Maß, Parmesanreibe, Teigrolle uvm. machen sämtliche Pasta-Kreationen zur selbstgemachten Leckerei. Vom liebevoll-gekneteten Teig bis hin zur perfekten Parmesanverzierung – hier gibt's die volle Packung Pasta.

Rund, bunt belegt & unglaublich lecker

Pizza ist einfach Liebe. Ob klassisch Margherita, Funghi, Hawaii oder eine selbstentworfene Eigenkreation – beim Pizzabelag wird der Kreativität keine Grenzen gesetzt und garantiert jedes Leckermaul glücklich. Die Pizza-Artikel von Fackelmann verwandeln jede Küche in eine Pizzabackstube. Dank Teigrolle und Teigrührer lässt sich im Handumdrehen der perfekte Pizzateig zubereiten. Und nachdem die leckere Pizza duftend aus dem Ofen kommt, kann sie mit dem XXL Pizza-Cutter auf dem innovativen Pizza-Schneidebrett in perfekt gleichmäßige Stücke geschnitten werden. Buon appetito!



Bis in die letzte Ecke

Mit dem Teigroller von Fackelmann lässt sich luftig-lockerer Pizzateig bis in die hinterste Ecke gleichmäßig verstreichen. So wird die Blechpizza schön kross und einfach perfekt. Der Roller ist aus FSC™-zertifiziertem Buchenholz und liegt dank angenehmer Griffform immer ideal in der Hand. Durch seine handliche Größe eignet sich der Teigroller auch für kleine Backformen.

Formschöne Ravioli – schnell, leicht und selbstgemacht

Im Handumdrehen formvollendete Nudelspezialitäten wie beim Lieblingsitaliener zaubern – mit dem Ravioliausstecher auch Zuhause möglich. Der ergonomische Griff aus FSC™-zertifiziertem Buchenholz liegt stets angenehm in der Hand und sieht dank klassisch-rustikalem Look auch immer super authentisch aus. Mit der richtigen Füllung nehmen die gleichmäßigen Ravioli jeden Gast mit auf eine kulinarische Reise nach Bella Italia.



Müheles und rollend Teig schneiden

Egal ob Tagliatelle, Pizza oder individuelle Ravioli mit dem Teigrädchen von Fackelmann gelingen müheles geschnittene Teigstückchen ganz nach Belieben. Die doppelten Schneiderädchen ermöglichen gerade und gewellt geschnittene Formen mit denen sich kinderleicht individuelle Kreationen zaubern lassen. Ein vielseitiger Küchenhelfer für kulinarische Ausflüge.



XXL-Cutter für große und kleine Pizzen

Mit dem XXL-Pizzaschneider von Fackelmann wird das Schneiden von perfekten Pizzastücken ein Kinderspiel, auch bei der riesigen Steinofenpizza. Dabei liegt der Cutter im perfekt in der Hand, denn der Griff ist ergonomisch und aus FSC™-zertifiziertem Buchenholz. Die hochwertige Edelstahlklinge gleitet dank hohem Schärfeegrad müheles durch jeden Belag und jede Teigsorte.



Perfekte Stücke Pizza für den perfekten Genuss





Nichts liegt besser in der Hand als ein wohlgeformtes Stück Pizza. Mit dem Pizzaschneidebrett lassen sich die perfekten Stücke im Handumdrehen herzaubern. Dank der vorgefrästen Rillen ist das Schneiden von gleichmäßigen Stückchen ein Kinderspiel. Außerdem ist das formschöne Brett aus FSC™-zertifiziertem Bambusholz und mit attraktiver Logoprägung.



Luftige Teige im Handumdrehen

Mit dem traditionellen Teigrührer lassen sich leckeren Hefeteige für Pizza, Ciabatta und Co. ganz einfach schön fluffig rühren. Dank des cleveren Funktionsteil wird beim Rühren Luft unter den Teig gehoben – für luftig-leichte Pizzateig wie beim Italiener. Außerdem überzeugt der lange, stabile Griff aus FSC™-zertifiziertem Buchenholz mit seinem rustikalen Look und seinem angenehmen Handling.



Artikelnummer und Bezeichnung	Bild	Maße	UVP in EUR	Link
#31036 Konische Reibe		Ø11 x 24,5 cm	13,49	Link
#31063 Teigroller		17 x 8 x 4 cm	5,49	Link
#31114 Handreibe		2 x 5,5 x 22,5 cm	5,99	Link
#31115 Ravioli Ausstecher		18 x 7,9 x 6,5 cm	8,99	Link

Presseinformation

#31116 Teigrädchen		21 x 7,9 x 2 cm	7,99	Link
#31118 Pizza Cutter XXL		2x 10 x 26 cm	6,99	Link
#31119 Pizza Schneidebrett		Ø32 x 1,2 cm	16,99	Link
#31138 Teigrührer		2,5 x 11,7 x 38 cm	8,49	Link
#31139 Lasagneheber		4,5 x 8,3 x 33 cm	9,99	Link
#31141 Spaghetti-Maß		0,5 x 11,7 x 22,7 cm	4,99	Link
#40279 Mehrzweckzange Mini		18 cm	6,99	Link
#40465 Schöpflöffel		32 cm	8,49	Link

Presseinformation

#40466 Abseihlöffel		35 cm	8,49	Link
#40469 Servierlöffel		31,5 cm	7,99	Link
#40477 Spaghettilöffel		32 cm	7,99	Link
#41001 Servierzange		19 cm	5,49	Link
#45430 Muskatreibe		9 x 5,5 x 2 cm	4,49	Link

Über Fackelmann

Einfach – super – praktisch: Mit über 100 Jahren Erfahrung und Innovationsgeist entwickeln wir mit viel Liebe smarte Produkte für jedes Zuhause. Von A wie Avocadotool bis Z wie Ziehschäler – unsere vielseitigen Küchenhelfer machen deinen Alltag leichter und sorgen für mehr Spaß beim Kochen mit Freunden und Familie. Stets mit dem Ziel vor Augen, dir immer mehr nachhaltige und ressourcenschonende Produkte an die Hand zu geben, die sich trotzdem jeder leisten kann. Denn wir finden, dass Nachhaltigkeit kein Luxus sein sollte. Einfach machen und loslegen – das ist Fackelmann.

Weiterführende Links

www.fackelmann.de

[Fackelmann.de Pizza & Pasta](#)