

GASTROBACK®



**LASS ES
DIR GUT
GEHEN!**





Bestes Design



Bestes Produkt



VIDEO

und weitere
Informationen
auf

www.gastroback.de

GASTROBACK® AWARDS AUSZEICHNUNGEN

DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL
Art.-Nr. 42539



DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL

Einmal im Jahr vergibt die Jury des **PLUS X AWARD** die Auszeichnung „**Beste Marke des Jahres**“ in der Kategorie Kontaktgrills. Bei der Auszeichnung „**Beste Marke des Jahres**“ handelt es sich um eine der höchsten Auszeichnungen, die der **PLUS X AWARD** vergibt. Alle Marken, die innerhalb des vergangenen **PLUS X AWARD**-Jahres die Auszeichnung „**Bestes Produkt des Jahres 2020**“ in der Kategorie Kontaktgrills erhalten haben, wurden hierbei berücksichtigt – allerdings verleiht der **PLUS X AWARD** diese Sonderauszeichnung nur an die erfolgreichsten Marken.

Mit der **PLUS X AWARD** Auszeichnung „**Beste Marke des Jahres**“ erhält der Vielseitigkeits-Kontaktgrill von **GASTROBACK® Design BBQ Advanced Control** seine insgesamt sechste Auszeichnung und ist damit unangefochtener BBQ-Champion im Markt.



UVP: 259,99 €
Art.-Nr. 42539



Bestes Design



Bestes Produkt

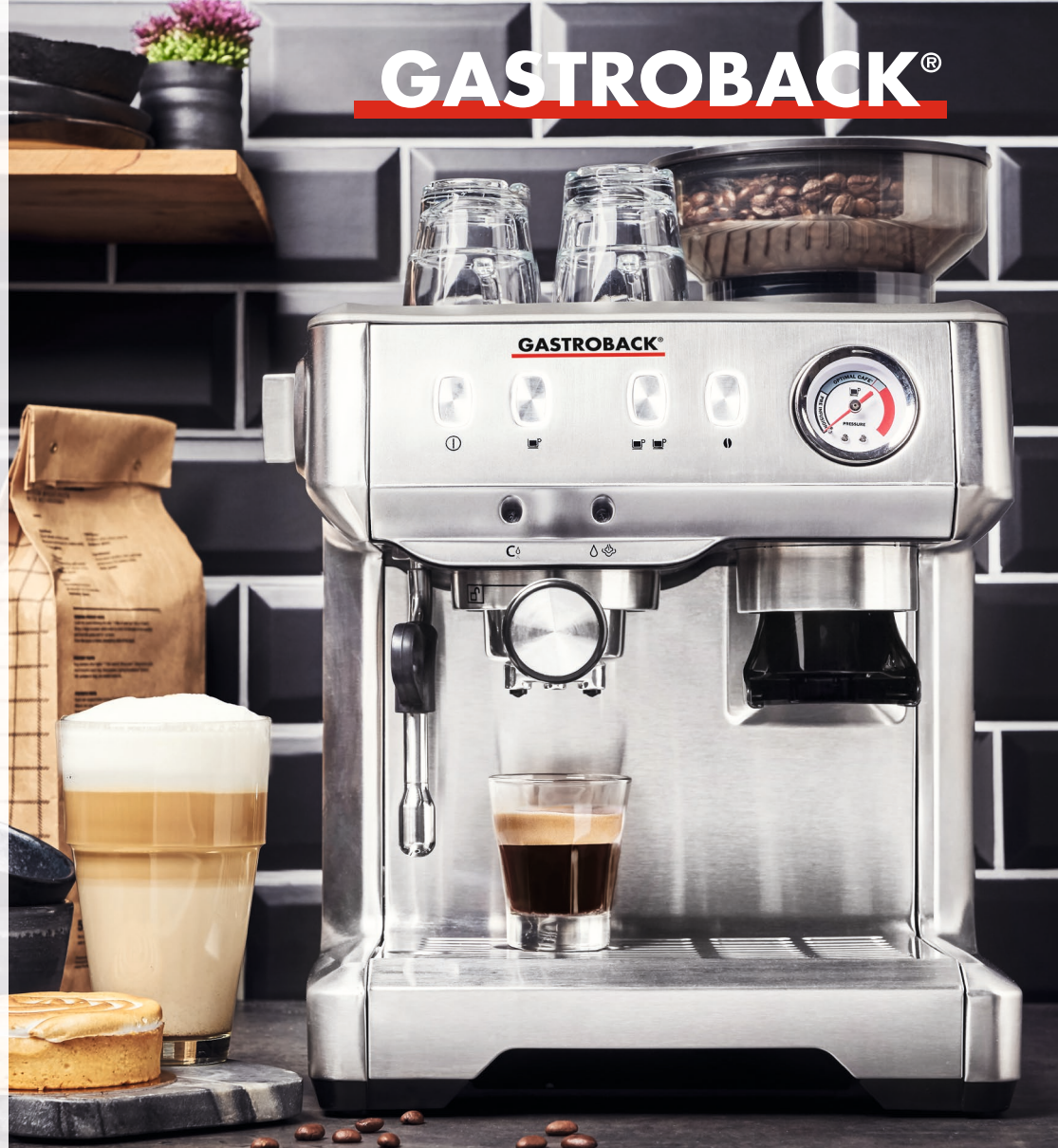


VIDEO

und weitere
Informationen
auf

www.gastroback.de

GASTROBACK®



DESIGN ESPRESSO ADVANCED BARISTA

Der programmierbaren Siebträger-Espressomaschine **Design Espresso Advanced Barista** wurde neben der Auszeichnung für „High Quality“, „Design“ und „Bedienkomfort“ (**PLUS X AWARD 2020**), sowie dem **Testurteil „sehr gut“** (ETM Testmagazin, Februar 2020) jetzt zusätzlich von der Jury des **PLUS X AWARDS** die hohe Auszeichnung „**Bestes Produkt des Jahres 2020**“ verliehen. Die Auszeichnung „**Bestes Produkt des Jahres**“ basiert auf der Anzahl der errungenen Auszeichnungskategorien des **PLUS X AWARDS**, die **Design Espresso Advanced Barista** weist mehr Auszeichnungskategorien auf als die Mitbewerber der gleichen Produktgattung und erhält so das aussagekräftige Gütesiegel „**Bestes Produkt des Jahres 2020**“.



UVP: 599,99 €
Art.-Nr. 42619

Inklusive Profi-
Espresso-Tamper
Art.-Nr.: 90614



ALLE TESTSIEGER IM ÜBERBLICK

KAFFEE, ESPRESSO & MILCHSCHAUM

Design Espresso Advanced Barista



Art.-Nr. 42619

Design Espresso Pro



Art.-Nr. 42709



Design Brew Advanced



Art.-Nr. 42706



Design Coffee Aroma Pro



Art.-Nr. 42704



Kaffeemaschine Grind & Brew Pro



Art.-Nr. 42711



Latte Magic / Weiß



Art.-Nr. 42325



Latte Magic / Schwarz



Art.-Nr. 42326



Automatischer Milchaufschäumer „Froth au Lait“



Art.-Nr. 42410



Design Milk & Chocolate Advanced



Art.-Nr. 42359



TEE, WASSERKOCHER & FRÜHSTÜCK

Design Wasserkocher Advanced Thermo



Art.-Nr. 42426



Design Wasserkocher Mini



Art.-Nr. 42435



Design Toaster Pro 4S



Art.-Nr. 42398



Design Eierkocher Mini



Art.-Nr. 42800



SAFT & SMOOTHIE

Design Stabmixer Advanced Pro E



Art.-Nr. 40976



Design Food Processor Advanced



Art.-Nr. 40965



KOCHEN, BACKEN & GRILLEN

Design BBQ Advanced Control



Art.-Nr. 42539

Vita-Spin-Fritteuse



Art.-Nr. 42580



Teppanyaki Glas-Grill Advanced



Art.-Nr. 42535



Design Reiskocher Pro



Art.-Nr. 42518



Design Waffeleisen Advanced EL



Art.-Nr. 42419



Design Fleischwolf Pro M



Art.-Nr. 41408



Design Vakuumierer Plus



Art.-Nr. 46008



Design Brotbackautomat Advanced



Art.-Nr. 42823



Design Vakkumierer Advanced Scale Pro



Art.-Nr. 46014



THEMENWELTEN



GRILLEN WIE EIN PROFI

Bei der Überlegung welcher Grill es in der neuen Saison sein soll, entdecken immer mehr Hobby-Griller die Vorteile des elektrischen Kontaktgrills. Einen wesentlichen Vorteil möchten wir bereits an dieser Stelle vorweg nennen: herausnehmbare und spülmaschinengeeignete Grillplatten! Woran Sie bei einem Kontaktgrill noch denken sollten: außerhalb der Terrassensaison grillen Sie bequem in der Küche weiter. Mal kurz ein Steak nach Feierabend oder in der Spielpause, Panini wie im letzten Italien Urlaub, wir könnten stundenlang so weiter machen... Sie merken auch schon worauf wir hinauswollen, ein Kontaktgrill ist praktisch und besonders vielseitig einsetzbar.



SOMMERDRINKS LEICHT GEMACHT

Der Sommer ist da, die Sonne brennt und das Thermometer steigt langsam wieder auf Rekordwerte. Das bedeutet in jedem Fall: viel trinken. Mineralwasser ist eine gesunde und erfrischende Wahl. Wem aber Wasser auf Dauer zu fad ist, der weicht am besten auf erfrischende Fruchtschorlen aus. Das Selbermachen der Schorle ist einfach: mit dem GASTROBACK® Entsafter ganze Früchte ohne vorschneiden entsaften und den Saft im Glas mit Wasser auffüllen.



GOOD FOOD - GOOD MOOD

Viele Menschen starten wieder mit guten Vorsätzen in das neue Jahr. Neben „mehr Sport“ und „weniger Stress“ steht auch „Abnehmen“ oder eine „Saft- oder Detox-Kur“ ganz hoch im Kurs.

Eine gute Basis für alle diese Vorsätze ist eine gesunde Ernährung. Doch was genau ist gesunde Ernährung und wie ernähre ich mich im Alltag gesund? In unserem Themen-Special finden Sie viele praktische Tipps und tolle Rezepte für viele Trends und Arten für eine gesündere Ernährung.



HAUSGEMACHT UND SELBSTGEBACKEN

Selbermachen anstatt Fertiges zu kaufen: Durch das steigende Gesundheitsbewusstsein entscheiden sich immer mehr Menschen, selbst zu backen. Wissen was drin ist liegt voll im Trend! Der Spaß und die Freude am Backen beschränken sich dabei natürlich nicht nur auf Brot. Neben Kuchen, Waffeln, Cupcakes, Cakepops, Macarons, Drip Cakes und Muffins zählt natürlich auch die Königsdisziplin der Konditoren, das Torten backen, zu den beliebten Backtrends. Beim Torten backen entstehen mit viel Liebe und handwerklichem Geschick kunstvolle Torten.



PERFEKTER START IN DEN TAG

Sonntagmorgen, Zeit für Familie und gemeinsame Zeit zum Frühstück. Vielleicht mit unserem ausgezeichnetem Frühstücksset? In der Ausgabe vom Januar 2019 des ETM TESTMAGAZIN ist das GASTROBACK®-Frühstücksset, bestehend aus dem Design Wasserkocher Thermo, der Filterkaffeemaschine Design Brew Advanced und dem Design Toaster Pro 4S mit der Bestnote „SEHR GUT“ bewertet worden. Mit 93,1% ist das Frühstücksset dabei als „Testsieger“ aus dem Vergleichstest von 11 Modellen hervorgegangen. Mehr zu den Themen Frühstück und Brunchen in unserem Frühstücksspecial.



GASTROBACK® WEIHNACHTSMARKT

Der Duft von gebrannten Mandeln, süßem Gebäck und würzigem Glühwein ist in der kalten Jahreszeit immer ein Garant für Gemütlichkeit. Wer genießt diese Zeit nicht und freut sich auf herrlichen Leckereien bei einem Besuch auf dem Weihnachtsmarkt.

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die Welt der Leckereien. Viele Leckereien auf unseren Weihnachtsmärkten lassen Herzen höherschlagen. Warum dann nicht gleich die Köstlichkeiten selber zaubern? Viele Gerichte, Snacks und auch das leckere Schmalzgebäck lassen sich in wenigen Handgriffen zuhause zubereiten.