

20 Jahre Küchenmeister

31.12.2007, 05:44 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Küchenmeister Darmstadt*



Gesamtsortiment Le Creuset und Online Businesspartner

Seit nunmehr 20 Jahren gilt Küchenmeister als Fachgeschäft für hochwertige Kochwerkzeuge und Küchenzubehör. Achim Gliem vom FRIZZ Magazin stellt das Fachgeschäft vor. Der Profiausstatter für Hobbyköche feiert mit einer Aktionswoche vom 12.-17. November sein Jubiläum. Unter anderem sind eine Kochvorführung der Firma Rösle, Allgäuer Produzent von Edelstahl- Küchenwerkzeugen, eine Messer-Schleif-Vorführung, kostenlose Messerbeschriftungen mit Namen und ein japanischer Sushi-Meister, Kiyoshi Hayamizu, in Aktion zu bewundern.

Kompetenz

Sehr wichtig für die Beratung ist ein kompetentes, gut geschultes Personal, worauf Gertrud Kraft besonderen Wert legt. Die erfahrenen, langjährigen Mitarbeiterinnen Uschi Lehmann (seit 13 Jahren), Monika Flachs (seit 12 Jahren), Karin Quick und Renate Sawatzki (beide seit 6 Jahren), kennen sich in dem Metier bestens aus. Gemeinsam mit der Inhaberin Gertrud Kraft war Küchenmeister 19 Jahre lang ein reines „Mädelhaus“. Seit einem Jahr gibt es „männliche Verstärkung“ von Ehemann Wolfgang Kraft und Zoran Mandic, zwei Messer-Profis.

Kurse

Küchenmeister bietet im kommenden Jahr verstärkt Koch- und Messerschleifkurse an, Informationen darüber erhält man im Geschäft oder Online, jetzt direkt am Eingang zur Passage an der Wilhelminenstraße. Seit dem vergangenen Jahr kann man Küchenmeister auch im Internet besuchen und einen Großteil des Sortiments im Online-Shop bestellen. Aktionswoche zum Jubiläum Küchenmeister Darmstadt, Profiausstattung für den Hobbykoch, Wilhelminenstraße 10 in Darmstadt. Infoline (06151) 25 030 www.kuechenmeistershop24.de

Qualität

Die Konzentration des Küchenmeister-Teams gilt der Qualität. „Wir verkaufen nur, wovon wir selbst überzeugt sind“, so die Inhaberin Gertrud Kraft. „Das breite Angebot an Kochtöpfen in verschiedenen Materialien von Gusseisen bis Kupfer, Bratpfannen, ausgefallene Backformen und weit und breit die größte Auswahl an Kochmessern aus aller Welt, wie beispielsweise handgefertigte Messer aus Japan, lassen das Herz der Hobbyköche höher schlagen.“ Wertvolle Messer von Laguiole aus Frankreich, jedes Teil ein Unikat, oder Windmühlmesser der Solinger Messermanufaktur Herder, die Messer nach alter, handwerklicher Tradition herstellt, sind wahrlich keine Massenware.

Die absoluten Highlights

aber sind Messer aus Damaststahl, die 1.000 Euro und mehr kosten. Zu den Schwerpunkten gehören außer den Messern gusseiserne Töpfe der Firma Le Creuset, von denen Küchenmeister das komplette Sortiment führt. In der Vorweihnachtszeit gefällt die riesige Auswahl an ausgefallenen Plätzchen-Ausstechern und Backformen.

Kochtrends

Es gibt immer wieder neue Kochtrends, wie momentan aktuell, kochen in der „Tajine“, einem speziellen, feuerfesten Keramiktopf nach marokkanischem Vorbild. Auch ist zu Hause kochen wieder in. Man bemerkt es an vielen kochenden Männern (Hobbyköche), die sich mit hochwertigen Kochwerkzeugen ausstatten. Viele beliebte Kochsendungen im Fernsehen und Kochkurse unterstützen den Trend.

Portrait

kuechenmeistershop24.de ist Ihr Internetshop für hochwertige Kochmesser und Küchenzubehör Namhafter Hersteller. Wir freuen uns auf Ihren Besuch, auch in unserem Ladengeschäft in Darmstadt. Küchenmeister Profiausstattung für den Hobbykoch - Alles rund ums Kochen, Backen und was die Küche besser macht.

News-ID: 179602 • Views: 3586 (Stand: 27.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/179602/20-Jahre-Kuechenmeister.html>