

Konfitüre in Marmeladentöpfen kochen

29.06.2010, 11:16 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Marmeladentopf aus Edelstahl

Wenn wieder alle Beeren und Früchte gleichzeitig reif werden, muss es mit der Herstellung von Marmeladen schnell gehen. Deshalb greift nicht nur der Profi in diesem Fall zu Marmeladentöpfen, die in verschiedenen Grössen erhältlich sind.

Marmeladentöpfe aus Kupfer bieten sich besonders dann an, wenn der Zucker selbst geschmolzen werden soll. Dank der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit dieses Materials gelingen in Kupferschüsseln auch die anspruchsvollsten Konfitüren problemlos.

Marmeladentöpfe aus Edelstahl sind etwas preiswerter. Gute Modelle sind robust gebaut und leicht zu reinigen. Sie eignen sich auch für andere Anwendungen, wie beispielsweise das Kochen von grossen Gemüsesorten, Hummer und Suppen.

Im Online-Küchenshop <http://www.mastercuisine.eu> sind Marmeladentöpfe aus Kupfer und Edelstahl erhältlich. Direktlink zum abgebildeten Produkt: <http://www.mastercuisine.eu/Pfannen-Kochtoepfe/Marmeladentoepe/Marmeladentopf-aus-Edelstahl-30-cm--370.html>

Rezeptvorschläge für die Verarbeitung von Obst und Beeren finden sich bei www.kochmeister.com und www.kochbu.ch.

Portrait

Der Küchenshop MasterCuisine wurde im Jahr 2000 gegründet. Er liegt nun in der neuen Version mit stark erweitertem Sortiment unter www.mastercuisine.eu vor. Die Angebote richten sich an die Gastronomie, jedoch auch an ambitionierte Hobbyköche und private Haushalte. MasterCuisine vertreibt ausschliesslich Qualitätsware von etablierten Herstellern und die meisten Produkte müssen sich zusätzlich in der eigenen Testküche bewähren. Der Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen.

News-ID: 443043 • Views: 744 (Stand: 30.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/443043/Konfituere-in-Marmeladentoepfen-kochen.html>