



Leverandør til de selvforsynende husholdninger siden 1986

JULEN 2017

Så er vi klar med et væld af forslag til julegaver fra Dansk Hjemmeproduktion.

| | |
|---|---|
|  |  |
| <p>Runde kagedåser Sæt med 3 størrelser</p> <p>Motiv: Snowglobe. Rød med hvide stregtegninger. Fremstillet af metal.</p> <p>Størrelser: Large: 25 cm (Dia) x 10,9 cm(H) Medium: 22 cm (Dia) x 10 cm(H) Small: 16,8 cm (Dia) x 9 cm(H)</p> <p>Pris: 140,00 kr. Varenumrene 6665</p> | <p>Firkantet julekagedåse. 1 stk</p> <p>Motiv: Snowglobe. Rød med hvide stregtegninger. Fremstillet af metal.</p> <p>Størrelse: 23,7 x 23,7 x 15 cm</p> <p>Pris: 98,00 kr. Varenumrene 6666</p> |

3 liters gærkrukker med tyksten – 3 farver

| | |
|---|---|
|  | <p>Ud over 5, 10 og 15 liters gærkrukker fører vi nu også mindre 3 liters gærkrukker så det er muligt at eksperimentere med fermentering af forskellige grønsager i mindre målestok.</p> <p><u>Varenummer:</u></p> <p>Grøn 6997 Brun 6998 Hvid 6999</p> <p>Pris: 385,00 kr. /stk</p> |
|---|---|

Se endvidere produktgrupperne 'Gærkrukker / Fermentering / Mælkesyregæring af grønsager' og 'Kombucha' på hjemmesiden for udstyr og yderligere inspiration.

I FERMENTERING 2.0 dykker Søren Ejlersen og Ditte Ingemann dybere ned i den urgamle konserveringsmetode fra bestselleren FERMENTERING. *UDKOM: 16. marts 2017.*



Varenummer 8434 Pris: 190,00 kr.

Hvad er det for processer, der ligger bag tidens største kulinariske trend – i mulden, på marken, i munden og i maven? Hvilke gastronomiske glæder er der, når vi gærer og gemmer på glas? Og hvordan påvirkes vores indre mikroliv, når vi spiser mad med levende planter.

Du får 56 nye opskrifter på kondimenter, der giver naturlig smagsforstærkning til dit køkken. Oplev komplekse smage i kendinge som ketchup, sennep og chutney. Gå agurk i mælkesyregærede grøntsager, pickles og saltede citrusser. Bliv boblende glad af juice og kombucha. Og få sved på panden af din egen fermenterede hotsauce eller en af de vilde koreanske kimchi.

DYK NED I FERMENTERINGS UNIVERSET OG DYRK DIG SELV!

Forfattere: Søren Ejlersen og Ditte Ingemann

203 sider. Illustreret med mange fotos.

1. udgave 2017. People's Press.
Mål: 17,8 x 24,8 cm.

Hygild Sommerhonning og Lynghonning 2017, 450 gram

Honning fra egne bistader

Sommerhonning

En cremet sommerhonning med smag fra et væld af sommerblomster i parken, haven og skoven her på ejendommen.

Varenummer 8790 Pris 32,00 kr

Lynghonning

Lyngen blomstrede overdådigt i 2017. Det resulterede i at vores bier, som har adgang til et stort hedeområde, producerede en fantastisk aromatisk lynghonning.

Dette er en presset honning. Se illustration som viser presningen. Blandt andet er en af fordelene ved presset honning at man også kan få pollen som bierne har samlet i bitavlerne med i det færdige produkt. Dette giver både mere aroma og et sundere produkt.

Varenummer 8791 Pris 45,00 kr.



En anderledes gave - Giv et frugttræ eller bærbusk i julegave!
En gave der kan give glæde i årevis.

***Over 400 sorter af 1 og 2 års barrods og pottede planter i sortimentet.
Nok Danmarks største sortiment samlet på et sted.***

Dansk Hjemmeproduktion samarbejder med en af Skandinavien's førende producenter af moderne sorter inden for frugt- og bærplanter. Hele det brede sortiment er velegnet til hjemmeproduktion såvel som professionel frugtavl, hvad enten det måtte være til videre forarbejdning eller til frisk konsumering.

Producenten har mere end 30 års erfaring med fremavl af kvalitetsplanter og kender til de bedste og mest aktuelle sorter, der er velegnet til et specifikt formål.



BLÅBÆR, PINK LEMONADE®,

Sortimentet er inddelt i appetitvækkende afsnit, som gør det let for dig, som hjemmeproducent med selvforsynende have, at finde netop de sorter af frugttræer, der bedst opfylder dit behov. Det er en ny og spændende måde at vælge sorter på, derfor håber vi meget, at du vil tage godt imod inddelingen.

Alle planterne i sortimentet er produceret i Danmark og fremavles på friland, ikke i drivhuse eller under andre beskyttede former, som man så ofte ser med træer og planter, der findes i Danmark. Dette giver planter af en rigtig god og kraftig kvalitet, som er hårdføre og robuste til at kunne plantes i vores klima.

Samtidig er alle sorter velafprøvede, nye som gamle, således at vejen til succes som hjemmeproducent gøres så kort som mulig.

Mange af sorterne er også ideelle til den sprøjtefri have eller til økologisk dyrkning, da de har stor modstandsdygtighed over for sygdomme, insekt- og svampeangreb.

Produkterne findes som henholdsvis barrodsplanter og containerdyrkede (potter) planter. ***Der kan derfor i princippet bestilles træer hele året rundt.***

Fast lav leveringspris fra 95 kr til max. 255 kr uanset hvor mange planter der bestilles.

Læs mere under Introduktion til Plantekøb hos Dansk Hjemmeproduktion i produktafsnittet 'Frugttræer og Bærplanter'. Her findes også information om valg af planter, bestilling, levering og tips til plantning.

Levering indenfor 4-5 dage.

Rigtig god tur igennem sortimentet - vi kan garantere at det bliver spændende!







PÆRE, ANNA

Nye bærrige og hårdføre sorter af Haskaps

Haskaps går også under de danske navne Honningbær, Majbær, Sibiriske Blåbær, Blåbær Stryg (Blåbærstry på svensk)...kært barn har mange navne.

Lonicera caerulea var. kamtschatica

| | |
|---|---|
|  |  |
| <p>Aurora Frugtstørrelse: Ca. 1,9 gram til max. 2,1 gram (1x3cm) Varenummer: 10804-1 / 10804-3</p> | <p>Borealis Frugtstørrelse: Ca. 1,6 gram (1x3cm) Varenummer: 10803-1 / 10803-3</p> |
|  |  |
| <p>Indigo Jam Frugtstørrelse: Ca 1,2 gram (1x3cm) Varenummer: 10801-1 / 10801-3</p> | <p>Tundra Frugtstørrelse: Ca 1,4 gr. (1x3cm) Varenummer: 10802-1 / 10802-3</p> |

*varenumrenes sidste tal, -1 og -3, referer til henholdsvis barrods og pottede planter.

Disse sorter er fundet i de canadiske skove og udvalgt på University of Saskatoon. Særlig velegnet til sprøjtefri dyrkning. Trives i det nordiske klima.

Arten *Lonicera caerulea* giver ikke de store bæroplevelser men alle sorter under *Lonicera caerulea* var. *kamtschatica* er garanti for udvalgte storfrugtede sorter.

Haskaps har meget sunde bær med et meget højt indhold af Flavanoider. De blå og dyblå aflange, for visse sorter lidt buttede, bær har et tyndt skind som kan være let voksbelagt. Der er kun ubetydelige små frøkerne i sig. Bærrene er meget saftige med en sød smag.

Haskaps buske vokser i almindelig muldjord (Ph 6,0 – 7,5) og er nemme at dyrke og passe. Alt efter sorten bliver de fra 120-150 cm i højden. Efter høst skæres de gamle 3-4 årige skud bort ved jordoverfladen. Ligeledes fjernes alle krybende grene.

Blomstringen finder sted tidlig april, med ca 3 cm lange gule blomster som er tolerante over for mild frost i blomstringsperioden.

Man kan nøjes med at plante en sort i ens have men for at sikre optimal bestøvning og stort udbytte er fremmedbestøvning nødvendigt, de 4 sorter er gode bestøvere for hinanden.

Haskaps er modne i begyndelsen af juli. Et udbytte på 3-6 kg på en udvokset og velbestøvet busk er ikke ualmindeligt.

Bærrene kan spises frisk eller for eksempel anvendes i desserter, marmelade, saft, vin og is.

Se mere information om de enkelte sorter af Haskaps på hjemmesiden.



Figner

Der kunne høstes to gange på vores egne figner i den forgangne sæson.

Efterårshøsten var ikke slet så saftige som høsten i forsommeren men de var stadig meget søde.

Dette er sorten af figen der hedder Precose de dalmatie, samme som varenummer 10785-3.

Rivemaskine med 4 forskellige indsætter

Rivemaskine udstyret med 4 forskellige tromler af rustfrit stål til at snitte i skiver og rive i henholdsvis fin, mellem og grove stykker.

God til at rive ost, kartofler, radisser, chokolade, gulerødder, æbler, pærer, hvidløg, løg, agurker og ikke mindst snitte flager af hasselnødder og valnødder.

Leveres med fingerbeskytter og sugekop-funktion til montering på glatte køkkenbordplader.

Mål: 190 x 115 x 280 mm

Fremstillet af plastic og rustfrit stål.

2 års garanti. Fremstillet af Westmark, Tyskland






Varenummer 1784 Pris: 348,00 kr.

Muntons Beerkits *Nemt og hurtigt* *Lav dit eget øl med minimum af udstyr.*
Komplet hjemmebyggerpakke med ølgær og maltekstrakt tilsat humle fra England.

Ud over denne pakke skal der ikke bruges andre ingredienser end 1 kg sukker og vand for at fremstille ens egen øl.

| | | |
|--|--|---|
|  |  |  |
| <p>Midland Mild Ale Udbytte: 23 liter</p> | <p>Irish Style Stout Beer Udbytte: 23 liter</p> | <p>Scottish Style Heavy Ale Udbytte: 17 liter øl</p> |
|  |  | <p>Se liste over det nødvendige bryggeudstyr på de enkelte varenumre.</p> <p>Varenumrene 7700-7704</p> |
| <p>Premium Lager Beer Udbytte: 23 liter</p> | <p>Premium Pilsner Beer Udbytte: 23 liter</p> | <p>Pris: 150,00 kr. per kit</p> |

Flaskenyheder

| <p>Champagne / Cider-flaske Klar 0,75 liter</p> | <p>Hvidvinsflaske Klar 0,5 liter</p> | <p>Rødvinsflaske Antikgrøn 0,5 liter</p> |
|---|---|---|
|  |  |  |
| <p>Varenummer 8287 Pris: 12,50 kr.</p> | <p>Varenummer 8290 Pris: 9,85 kr.</p> | <p>Varenummer 8263 Pris: 8,70 kr.</p> |

SUND SART SYRLIG

Lav dine egne eddiker og olier



Som i de tidligere bøger om sennep ("Bogen om sennep") og ost ("Bogen om ost") fra Forlaget Niche spiller fremstillingen af især de eddike-, men også olietyper, som bruges, en væsentlig rolle. Men fornøjelsen ved at prøve de nye kombinationer og glæden ved at nyde maden sammen, er nu alligevel det vigtigste. I denne bog fremlægges de bedste af forfatterernes erfaringer med fremstillingen og anvendelsen af olier og eddike.

Forfattere: Lone Hindø, Vagn Juhl-Larsen, Dorte Damm, Peter Aarslev, Birthe Aarslev, Gunnar Knudsø Jensen, Majken Hindø

103 sider, hardcover, rigt illustreret. Mål: 21,5 x 19,5 cm Forlag: Forlaget Niche

Varenummer : 8988

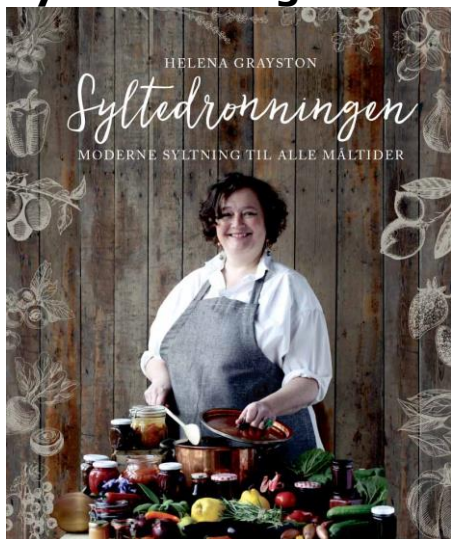
Pris : 189,00 kr.

Nyt til ostemageren

| Lysozym, 50 ml | Krum ostekniv med 2 håndtag af hård træsort, 15 cm skæreblade | Osteskærekniv i rustfrit stål til ostemasse |
|--|---|--|
|  |  |  |
| <p>Anbefales ved fremstilling af alle halvfaste og faste oste.</p> <p>Naturligt enzym der hæmmer uønsket udvikling af smørsyrebakterier der får ostene til at svulme op.</p> <p>Varenummer 1082</p> <p>Pris: 89,00 kr.</p> | <p>Krum hollandsk ostekniv med 2 håndtag. De 2 håndtag gør den specielt velegnet til faste oste men den kan bruges til alle ostetyper som skal skæres.</p> <p>Et yderst lækkert redskab.</p> <p>Meget skarp klinge af tyndt kvalitetsstål.</p> <p>Varenummer 1152</p> <p>Pris: 245,00 kr.</p> | <p>5 meget skarpe knive til ostemasse.</p> <p>Mellemrum mellem trådene: 3 cm</p> <p>Alternativet til brug af en kniv til at skære ostemassen. Giver en ensartet skæring.</p> <p>Bredde: 12 cm</p> <p>Knivenes længde: 30,5 cm</p> <p>Varenummer 1894</p> <p>Pris: 595,00 kr.</p> |

Syltedronningen

Helena Greyston



Alle kan sylte - lækkert tilbehør

Syltedronningen Helena har en mission: Hun vil gerne have alle til at sylte - fordi syltning er livskvalitet, og når først man har stiftet bekendtskab med Helena Graystons lækre syltede tilbehør, får man også lyst til selv at sylte. Hun forstår nemlig at sammensætte smage, så resultatet bliver helt utrolig lækkert.

I denne bog bringes 54 opskrifter på syltet tilbehør til morgenmad, brunch, frokost, eftermiddagsmad og aftensmad. De 6 af opskrifterne er leveret af andre, bl.a. erhvervsmanden Asger Aamund og Pam Corbin kendt fra River Cottage.

Helena kalder sin syltning for moderne, bl.a. fordi hun bruger mindre sukker og tilbereder mindre portioner – for smagens skyld. Moderne syltning er et madhåndværk, som rækker langt udover det gammeldags husmoderlige vinterforråd af syltede råvarer.

Navnet "Syltedronningen" erhvervede hun sig, da hun vandt Politikens syltekonkurrence i 2013 med en rabarbermarmelade. Efterfølgende vandt hun en guldmedalje i England for en grapefrugt marmelade, og hun sluttede samtidig venskab med en af dommerne, Pam Corbin, den berømte syltedame fra River Cottage. De udveksler nu opskrifter med hinanden.

Om forfatteren: Helena Grayston er uddannet exportingeniør og har arbejdet i USA i en årrække, men har nu igen slået sig ned i Danmark, hvor hun har kastet sig over en gammel passion for at sylte. Sideløbende med sit forfatterskab, driver hun iværksættervirksomheden "Syltedronningen" og hun holder mange kurser og foredrag. www.syltedronningen.dk

176 sider, 1. udgave, 15. Juni 2017. Stort format. Bogen måler 20, 5 x 25, 2 cm x 1,7 cm Indbundet. Illustreret i farver. Udgivet på forlaget Koustrup & CO. ApS

Varenummer 8297

Pris 248,00 kr.

Beholder / Bæger / Bøtte med låg, klar plast, 420 ml

Let plastbeholder forsynet med sikkerhedsfunktion til marmelade, honning og andet.

Diameter: 92 mm

| Antal | Varenummer | Pris |
|---------|------------|------------|
| 1 stk | 5867 | 2,20 kr. |
| 90 stk | 5868 | 170,00 kr. |
| 600 stk | 5869 | 850,00 kr. |



Fraser tarm med påtrykt ' Vildtspegepølse', sort



En flot rustikt udseende tarm. En tarm der præsenterer sig flot på pølsebordet med hjemmelavede pølseprodukter af eget bytte!

Påtrykt 'Vildtspegepølse' og krondyrmotiv samt 'Ægte håndværk - Slagterkvalitet - de bedste råvarer'.

Varenummer 6676

Pris: 10,90 kr.

Morter, granit, diameter 13 cm



Stenmorter med støder til alsidig brug; male krydderier, lave egne krydderiblandinger, egen vanillesukker, male sennepsfrø i sennepsfremstillingen mm.

Fremstillet af naturligt granit.

5 års garanti.

Højde: 7 cm
Diameter: 13 cm

Varenummer 1787

Pris: 195,00 kr.

Gavepose i papir med snoet hank

Miljøvenlig papirpose med sidefals i kraftpapir med snoet hank.

Fremstillet af 100% genanvendt papir.

Åbning: 25 cm x 9 cm
Højde: 32 cm

Varenummer 6667

Pris: 3,95 kr. /stk



FastFerment™ gæringsbeholder er en alt-i-én løsning til øl og vinfremstilling, 30 liter



Et koncept som er udviklet i USA.

Fordelen ved denne type beholder er at primær og sekundær gæring kan gøres i samme beholder uden omstikninger. Det er pladsbesparende og den er samtidig nem at rengøre ved afmontering af skruelåget som har en diameter på 15 cm.

Da der ikke omstikkes sker der ingen iltning eller kontaminering af produktet der gæres.

Konceptet sikrer et ensartet resultat mellem de enkelte produktioner.

Gæringsbeholder

Beholderen leveres med vægmonteringsbeslag. Illustrationen til venstre viser beholderen installeret på stativ. Dette varenummer er exkl. stativ

Varenummer 3405 Pris: 750,00 kr.

Stativ

Varenummer 3406 Pris: 264,00 kr.

For ekstraudstyr se varenumrene 3407, 3408, 3409, 3410, 3411

Fastrack – 12 og 24 flasker

Innovativt system fra USA til afdrypning af op til flasker – 12 eller 24 huller. Bakkerne kan stables i op til 7 lag. Efter endt afdrypning kan flaskerne opbevares i rammerne indtil næste brug.

Ved anvendelse af en passende størrelse papkasse som sættes ned over de vendte flasker kan en hel ramme med flasker vendes på en gang og rammen let fjernes uden store armbevægelser eller brug af megen tid.

Nogle spår at disse rammer bliver flasketræets endeligt!



| | | | |
|-------------------|--------------------|------------------------|----------------------------|
| 24 flasker | Drypbakke | Varenummer 3401 | Pris: 92,00 kr./stk |
| | Flaskeramme | Varenummer 3402 | Pris:120,00 kr./stk |
| 12 flasker | Drypbakke | Varenummer 3403 | Pris: 74,00 kr./stk |
| | Flaskeramme | Varenummer 3404 | Pris: 90,00 kr./stk |

Hurtig og nem måde at sætte ens egne etiketter på egne flasker med øl, vin, cider med mere uden brug af lim. Ikke længere arbejde med at opløse og fjerne etiketter på flasker der skal genbruges.

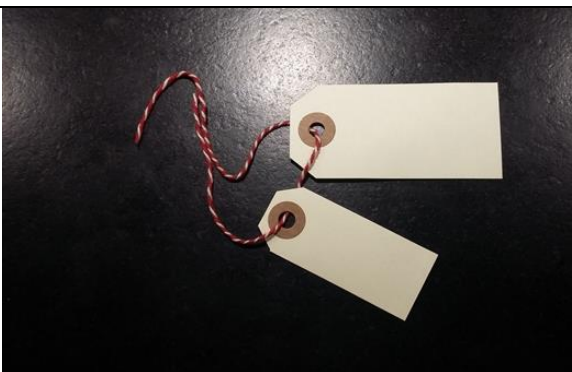
Fastferment krympelommer

Hurtig og nem måde at sætte ens egne etiketter på egne flasker med øl, vin, cider med mere uden brug af lim. Ikke længere arbejde med at opløse og fjerne etiketter på flasker der skal genbruges.

| FastLabel krympelommer til øl, cider og vinflasker, stor størrelse, 50 stk | FastLabel krympelommer til ølflasker, lille størrelse, 70 stk |
|--|---|
|  |  |
| Højde: 25 cm | Højde: 18 cm |
| Passer til flasker med en diameter på op til 80 mm. | Passer til almindelige ølflasker, 0,375 liter vinflasker og lignende med en diameter på op til 67 mm. |
| Varenummer 3362 Pris: 97,00 kr. | Varenummer 3363 Pris: 97,00 kr. |

Etiketter / Manillaetiketter – 2 størrelser - 50 stk/pakke

Til mærkning af røgvarer, pølser, udstyr med mere og til brug som rustikt udseende kort på gaver.

| | | |
|---|---|------------------------|
|  | Fremstillet af papir i kraftig kvalitet (160 g / m ²) | |
| | Stor størrelse | Varenummer 6664 |
| | Længde: 80 mm Højde: 38 mm | |
| | Pris: 19,25 kr. | |
| | Lille størrelse | Varenummer 6663 |
| Længde: 64 mm Højde: 26 mm | | |
| Pris: 18,- kr. | | |
| | Kan anvendes sammen forskellig snøre, for eksempel sammen med varenumrene 6648, 6660 og 6659. | |

Praktisk mangodeler / mangoudstener

| | |
|--|--|
| <p>Kan klare de fleste grønne og røde mangofrugter. Stenens maksimumstørrelse: 6 cm lang og 2,5 cm bred på det bredeste sted.</p> <p>Et køkkenredskab i kraftig kvalitet fremstillet af rustfrit stål og plast. Håndtag er gummibeklædte.</p> <p>Mål: 200 x 105 x 65 mm</p> <p>5 års garanti. Fremstillet af Westmark, Tyskland</p> <p>Varenummer 1788 Pris: 64,00 kr.</p> |  |
|--|--|

Rivejern

Westmark, Tyskland

| Rivejern, Technicus medium | Rivejern, Technicus fint | Meget fint rivejern til ingefær, hvidløg, salt mm. | Muskatrivejern, Technicus nut |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
| <p>Medium rivejern til for eksempel gulerødder, parmesanost, chokolade, æbler og løg. Længde: 32 cm</p> <p>Varenummer 1795 Pris: 132,00 kr.</p> | <p>Fint rivejern til for eksempel citroner, lime, appelsiner, hvidløg, chili, ingefær, muskatnød. Længde: 32 cm</p> <p>Varenummer 1796 Pris: 132,00 kr.</p> | <p>Rivejern med opsamlingsomkreds til fx ingefær, hvidløg, muskatnød, salt. Mål: 142 x 72 x 9 mm</p> <p>Varenummer 1792 Pris: 62,00 kr.</p> | <p>Rivejern med opsamlingsbakker og låg.</p> <p>Varenummer 1793 Pris: 61,00 kr.</p> |

Trykkoger, 6 liter, med kurv/rist, Funktion

| | |
|---|---|
|  | <p>Tilberedning af mad i trykkoger reducerer tilberedningstiden og dermed energiforbruget med omkring 50%. Specielt interessant til grydestege, stuvninger sammenkogte retter. Samtidig oplever man at mad tilberedt i en trykkoger ofte er mere smagfuldt da der ikke sker nogen fordampning under tilberedningen.</p> <p>Den medfølgende kurv er praktisk til for eksempel dampning af grønsager i den afsluttende fase af tilberedningen.</p> <p>Varenummer 4180 Pris 796,00 kr.</p> |
|---|---|

Solidt pommes frites jern / Multi snitte-jern



Solidt multi snitte-jern til pommes frites af kartofler, andre grønsager og frugt i strimler af forskellige dimensioner. Strimlerne kan fyldes i jernet igen efter første snitning og så opnår man tern af det snittede.

Snittejern med 3 indsatser:
12 x12 mm, 10 x10 mm, 9 x 9 mm

Udstyret med sugekopper på benene.
Fremstillet af plast og rustfrit stål.

Mål: 240 x 85 x 110 mm

5 års garanti. Fremstillet af Westmark, Tyskland.

Varenummer 1786 235,00 kr.

Køkkenvægt, Retro, sort, Zassenhaus, 0-1000 gram

Elegant vægt som også er dekorativ på køkkenbordet. Let at anvende.

Løs skål i rustfrit stål.

Fremstillet af sprøjtemalet stål og rustfrit stål.

10 grams vægtintervaller. Max. vægt: 1000 gram

Tare funktion ved indstilling af justering på den ene fod.

Højde: 24 cm Skålens diameter: 19 cm

Fremstillet i Tyskland.

Varenummer 1130 Pris: 545,00 kr.



Propper til mange formål, for eksempel flasker med hjemmelavet likør, bjesk, vineddike og kryddersnaps

Samme model som er anvendt på flere forskellige flasker og karafler fra Holmegaards Glasværk.



Korkprop med bjælde, forgyldt
Proppen er forsynet med en bjælde som afgiver bjældeklang når der røres ved den.
Varenummer 3820 Pris: 10,00 kr.



Konisk korkprop med metalskive og ring
Varenummer 3819 Pris: 10,00 kr.



Bier i baghaven, Karen Gutfelt og Torben Overgaard

Denne bog er både til dem, der overvejer at holde et lille antal bifamilier i en villa eller byhave, og til dem som har haft bier et par år.

At passe honningbier er rimelig enkelt, men det kræver en vis viden om biernes liv og om sygdomsforebyggelse, hvis det skal blive en succes.

I denne bog kan man læse om biernes liv året rundt, og hvad man som biavler skal gøre for at få bierne til at trives. Her fortælles også om, hvor bierne henter deres nektar, og hvordan bierne omdanner den til honning, og her er en oversigt over nogle af de blomster, man med fordel kan plante i sin have, for at bierne tæt på stadet har mulighed for at samle nektar næsten hele året rundt.

Glæden og de positive oplevelser ved at holde bier er stor. Den dag, bierne er på vingerne for første gang efter en lang vinter, bliver man rigtig glad. Og når den første, gyldne honning flyder fra slyngen, bliver man stolt og samtidig forundret over, at de små bier kan samle så megen honning.

Forfattere: Karin Gutfelt og Torben Overgaard, forfattere til denne bog, startede selv med bier som en hyggelig hobby i et hjørne af haven, og nu har det udviklet sig til 50 bistader og en dyb fascination af biernes og honningens verden samt honningfirmaet Overgaard-Gutfelt.

Pris: 192,00 kr. Varenummer 8415

Mjød, Søren Lyshøj

I MJØD – verdens ældste vin, er brygning af mjød beskrevet trin for trin med praktiske afsnit om honning, brygning, opbevaring og meget andet.

Her bringes også en række opskrifter på forskellige typer mjød som rabarbermjød, mjød med mjødukt, kirsebærmjød, mjød savage m.fl.

Mjød er honningvin, ikke øl. Meget tyder på, at man allerede bryggede mjød på honning i Kina mange tusind år før det blev en vikingedrik. Vikingerne drak mjød med velbehag, og det er da også i de islandske sagaer, man først læser om brugen af mjød, gudernes favoriddrik. I middelalderen var mjød-opskrifter i bøger noget mange satte pris på; vi finder dem f.eks. hos Olaus Magnus i De Nordiske Folks Historie fra 1555 og i Danmarks første kogebog fra 1616, der bringer en opskrift på Hvid Mjød, som også er med i denne bog.

Forfatter Søren Lyshøj er tegner, biavler og brygger. Han har brygget mjød i de sidste 20 år. Først hjemme på køkkenbordet, siden i større og større stil på eget bryggeri. Sammen med sin kone Camilla ejer han Østervang Gaard på Sjælland, hvor han driver biavl, æblemosteri, bryggeri og kursuscenter. Her holdes bl. a. kurser i mjød og ciderbrygning. Se også www.oestervang-gaard.dk og www.musenfryd.dk

Pris: 169,00 kr. Varenummer 8416

Mad i Høkasse Forfatter Katrine Klinken

Cookerbag - Den moderne høkasse



Kog, pak, tilbered, server = Bæredygtig middagsmad

Mad i høkasse er den første udgivelse på dansk der fokuserer på at lave bæredygtig mad i høkasse. Med 40 opskrifter på både supper, middagsretter, desserter og kager genlanceres høkassekogning som en moderne tilberedningsform i det bæredygtige køkken. Med en høkasse kan man sætte maden i gang, sætte gryden i høkassen, og så lave hvad man ellers skal – gå i haven, på indkøb, i svømmehallen eller på arbejde. Og komme hjem til færdig mad. Høkassekogning er ikke kun miljøvenligt og energibesparende. Det gør også madlavningen afslappet og fleksibel, maden koger ikke over eller brænder på, og maden får mere smag ved den langsomme kogning.

Mad i høkasse giver viden, indsigt og inspiration til nye måder at lave mad på – opskrifter på forandring – og nye rutiner i køkkenet. Katrine Klinken er faglært kok og ernærings- og husholdningsøkonom og skriver om mad i bl.a. ugebladet Hjemmet og dagbladet Information. Katrine er forfatter til en stribe kogebøger for børn og voksne.

48 sider, hæftet.

Pris 129,00 kr. Varenummer 8499a

Moderne tilberedning – som i gamle dage. Bæredygtig tilberedning i Cookerbag - Spar på energien og tilbered din mad i Cookerbag - Smagfuld mad med omtanke.

Cookerbag har to isolerende udlag, der isolerer så godt at du kan færdigkoge maden uden yderligere brug af energi.
- Forbered maden på komfuret eller bålstedet og lad retten koge godt igennem i ca. 5 minutter.
- Sæt gryden i Cookerbag og lad retten simre videre. Efter 1 til 2 timer er maden klar, mens du har lavet noget andet.....maden brænder ikke på og koger ikke over.

Brug Cookerbag når du gerne vil lave noget andet end at stå ved komfuret.

Med tasken hører en pose beregnet til at placere gryden i, for dels at beskytte tasken, men også for at lette placeringen af gryden i tasken.

Hent børn eller gå på indkøb imens maden tilbereder sig selv.

Forbered maden, sæt den i Cookerbag og tag maden med dig til sammenskudsgilde eller til sommerhuset / båden og maden er klar når du kommer frem. Hanken på tasken gør det nemt at transportere en Cookerbag og dens indhold.

Tasken og den hvide opbevaringspose er fremstillet af 100% bomuld. Det dobbelte lag isolering er ren merino-uld.

Nem vedligeholdelse

Pris 795,00 kr. Varenummer 8603

Bag dit eget rugbrød - Surdej til rugbrød



Det er nemt og så smager de vidunderligt.

Surdej bestående af naturligt fremkommende gær, mælkesyrebakterier, rugmel, hvedemel, forskellige kerner og vand. Dejen er ikke tilsat bagegær.

Udførlig og gennemprøvet opskrift som giver mulighed for variation alt efter hvilke kerner og frø man ønsker at bruge medfølger. Grunddejen laves den første dag hvor efter den står et lunt sted for at syrne og hæve. Den efterfølgende dag bages brødene efter yderligere hævnings.

Denne surdej rækker ved først produktion til 2 rugbrød. Efterfølgende kan man gemme en dobbelt portion surdej hvis man ønsker at bage 4 rugbrød af gangen.

Nettovægt: 50 gram

Pris: 50,00 kr. Varenummer 5012



Skolebrødsform - Kuvertbrødsform, 9 individuelle minibrød

Form med dekorativ udformning til kuvertbrød og andet portionsbagværk.

Silikoneform af mærket 'Elastomoule'.

Formen er 30 x 17,6 cm.

Størrelsen på de individuelle huller er 9 x 4,8 x 3 cm

Fremstillet i silikone af høj kvalitet som kan klare fra -70 til +300 C. Fremstillet i EU.

Kan vaskes i opvaskemaskine.

Pris: 285,00 kr. Varenummer 4115



Effektiv elektrisk knivsliber som også kan slibe sakse og flade skruetrækkere

Ideel til den private husholdning.

Det er ikke nemt at opnå et tilfredsstillende resultat ved vedvarende slibning af knive udelukkende med et strygestål. Denne effektive sliber giver derimod et rigtigt godt resultat som letter arbejdet i køkkenet meget. Investeringen er overkommelig og sliberen kan holde i mange år ved betænksom brug.

Let at bruge. Udførlig brugervejledning på dansk medfølger.

Udstyret med kraftige slibesten.
Fremstillet i EU.

Pris: 295,00 kr. Varenummer 8378



Vinoferm 'Malostop', enzym til at undgå, stoppe eller udsætte malolakesyregæring

Enzym som bruges til at undgå, stoppe eller udsætte malolaktisk gæring. Malostop er fremstillet af det naturlige enzym lysozym (E1105).

Produktet kan bruges til både hvidvin og rødvin, også vine med en forholdsvis høj pH værdi. Kan også bruges til at reducere Svovldioxid (SO₂) indhold.

25 gr Varenummer 3786 Pris 107,00 kr.

100 gr Varenummer 3786a Pris 358,00 kr.



Skærebræt med krummebakke. Design: Funktion

Skærebræt med praktisk krummebakke hvor der også er plads til opbevaring af brødkniv.

Robust og slidstærkt.
Udstyret med skridsikre fødder.

Farve: Hvid / sort

Mål: : 43 x 29 cm. Højde 3,8 cm

Materiale: PP plast og gummi.

Nettovægt: 1,2 kg

Velegnet til maskinopvask.
God Køkkenhygiejne: Brug aldrig samme skærebræt til kød og grønsager.



Pris: 78,00 kr. Varenummer 9114

Kornkværne, melsigter og grynvalser



Alle modeller af kornkværne og valsere fra det tyske firma KOMO indgår nu i sortimentet.

Firmaet tilbyder fra 3-12 års garanti på produkterne alt afhængigt af model.



Se hele sortimentet i produktafsnittet 'Kornkværne' på hjemmesiden.

Nyhed fra KOMO



Elektrisk/maskinel sigtning af mel

Melsigte med 3 sold som kan monteres på alle modeller af KoMo melkværne.

Den behøver ikke at stå på fuldkornsmel hver gang man bager brød af hjemmemalet mel.

Melsigte med 3 sold som med få enkle skridt kan monteres på alle elektriske modeller af KoMo korn/melkværne. Dog ikke på Jumbo-modellen, varenummer 5189.

Sigterne placeres i cylinderet og efter det placeres på melkværnen efter at tragten er taget af. Derefter fyldes melet i cylinderet og der tændes for kværnen og i løbet af få minutter er melet sigtet. Alle slags mel fra korn, spelt, ris og majs kan sigtes.

Soldenes maskestørrelser; 0,06 mm - 0,08 mm - 0,12 mm

Pris: 1.180,00 kr. Varenummer 5180

OBS: Billedet til venstre viser cylinderet monteret på en kornkværn. Dette varenummer inkluderer ikke selve kornkværnen. Dette varenummer består kun af melsigte-cylinderet.

Elektrisk pålægsmaskine / brødmaskine

Et uundværligt og gedigent køkkenredskab til den selvforsynende husholdning



Ideel for at få en ensartet tykkelse på skiver af frugt til tørring i tørreapparat, hvilket også giver en meget ensartet tørring af frugterne og dermed et mere tilfredsstillende resultat. Ensartet tørring sparer også både tid og strøm, da der ikke skal bruges på at sortere i det tørrede for at se hvilke stykker der skal tørres i længere tid.

Det er også meget let at snitte rabarber i en elektrisk pålægs- og brødmaskine.

Også et uundværligt redskab i husholdningen som laver meget hjemmelavet brød og pålæg.

Motorkabinnet, anslagsplade og grundplade i robust metaludførelse.

2 forskellige knive: 1 takket og 1 glat. Begge er af rustfrit stål, 190 mm Ø, kan nemt tages ud for lettere rengøring.

Glideslæde med cover af rustfrit stål, fingerbeskyttelse og endestykkeholder.

Skråstilling af den vare, der skal skæres, for optimale skæresultater.

Trinløs finindstilling af skæretykkelse fra 0 - 15 mm.

Non-slip fødder. Ledningsoprul. Belyst tænd-/slukkontakt.

Rengøres bedst ved håndvask.

220 V / Effekt: ca. 180 W.

Pris: 845,00 kr. Varenummer 8372

Nuance Dugmagneter, limefarvet, 4 stk



Vær klar til sommeren! Undgå at dugen flyver af havebordet.

Limefarvede æggede dugmagneter i plast med indstøbte magneter. Smart udgave af de klassiske dugklemmer.

For montering deles de små elipseformede magneter på midten og en halvdel placeres på hver side af dugen hvorved magneterne let samles. Magneterne har en god vægt og tyngde (55 gram/ stk) og holder derfor dugen godt på plads. Dekorative og praktiske på en gang.

Mærke: Nuance Mål: : 5,5 x 3,5 cm

Materiale: PP plast med indstøbte magneter

Pris: 32,00 kr. / 4 stk Varenummer 9103

Hjemmetørrede rosiner



Vi har nu selv de lækreste kerneløse rosiner lavet på den grønne drue Himrod, se varenummer 10910, og røde drue Glenora, se varenummer 10909. Tørret i Stöckli tørreapparat ved 70 grader. Jo mere modne drueme er jo hurtigere tørrer de. Vi ærgrer os over vi ikke fik begyndt tidligere inden vi spiste næsten alle sammen friske...men til næste år bliver høsten forhåbentlig endnu større...og så kan vi både det ene og det andet.

Tørreapparater / Dehydratorer

Dansk Hjemmeproduktion har forhandlet Stöckli Tørreapparater / dehydratorer i over 20 år og vi er overbeviste om at de er nogle af de bedste, om ikke *de* bedste, apparater på markedet, da de giver en meget ensartet tørring. Samtidig er kvaliteten i top da produkterne er udviklet i Schweiz.

Apparaterne kan indstilles til temperaturer fra 30 - 70 grader celcius. Meget udførlig brugervejledning med tørretider medfølger.

Priser fra 990,00 til 1.395,00 kr.



Se produktgruppen 'tørreapparater / dehydratorer'

Ekstra bakker - Yderligere tørrebakker til Stöckli tørreapparater kan bestilles separat.

| | | | |
|----------------|---|-----------------|-------------------|
| Plast | : | Varenummer 4002 | 125,00 kr. |
| Stålbundsbakke | : | Varenummer 4004 | 235,00 kr. |

Bakkeindlæg

Indlægges i bakkerne, hvis man tørrer meget våde ting så som dej, frugtpureer, mindre bær eller lignende. Fremstillet af silikone. **Pris: 148,- kr.** **Varenummer 4014**

Fedtskillekande / Fedtseparator – Uundværlig til julemiddagen



Et redskab til nem adskillelse af fedt og væde hvor fedtet er uønsket. Væden hældes fra gennem den lille tud, som dræner fra bunden af redskabet.

Kanden kan indeholde 2,50 dl.

Diameter: 12,5 cm Højde: 6 cm

Udviklet af firmaet Quality Concept.

Fremstillet i rustfrit stål.

Pris: 143,00 kr. Varenummer 1397

Galvaniserede trådkurve med træhåndtag til indsamling af årets høst

4 størrelser



Kurve med mange anvendelsesmuligheder!

Fransk design fra Combrichon.

Ideel til indsamling af grønsager, frugt, valnødder, svampe, blomster, æg, pynt til blomster-arrangementet, udsmykning ved fordøren og meget andet.

Også praktisk til at vaske og overbruse grønsager, for eksempel spinat og bønner og bagefter lade dem dryppe af i kurven.

Fremstillet af galvaniseret tråd. Håndtag af egetræ. Fremstillet i Frankrig.

Maskestørrelse: 1,1 - 1,5 cm

| | |
|--|-------------------|
| 7 liters kurv (34 cm lang, 20 cm bred og 24 cm høj), varenummer 8292 | 210,00 kr. |
| 15 liters kurv (43 cm lang, 25 cm bred og 27,5 cm høj), varenummer 8179 | 275,00 kr. |
| 20 liters kurv (49 cm lang, 27 cm bred og 27,5 cm høj), varenummer 8065 | 320,00 kr. |
| 25 liters kurv (54 cm lang, 32 cm bred og 30,5 cm høj), varenummer 8066 | 345,00 kr. |

Fiskeskælfjerner ' Scalex'

Det perfekte redskab til lystfiskeren og andre der løbende renser fisk med skæl.



Hurtig afskrabning af fiskeskæl efter samme princip som ved brug af en håndskraber til barbering uden en masse skæl på spækbræt og hænderne. Skællene samles i beholderen ovenpå redskabet som tømmes nemt ved at man tager låget af og skyller skællene ud eller tørrer dem af med et stykke papir.

Håndtag og holder fremstillet af sprøjtemalet aluminium og bladet af rustfrit stål.

Pris: 125,00 kr.

Varenummer 8361



Svampebørste

Kæk lille børste fra Frankrig som er nem at have i svampesamle-kurven til at børste eventuelt jord eller blade af de indsamlede svampe inden de kommer ned i kurven. Børstebinderen har overgået sig selv i design og enkelhed. Fremstillet af bøgetræ og naturhår (svinebørster). Diameter: 4 cm

Pris: 45,00 kr. Varenummer 4825



Franske chokoladeforme formet som kongekroner, med stjerne eller andre mønstre - Gedigne faste forme.



Ligesom dem de professionelle chokolademagere bruger. Faste forme giver det bedste resultat ved fremstilling af fyldte chokolader.

Med disse forme kan man lave fra 24-48 chokolader i hver form alt efter model.

Se varenumrene 8071, 8072, 8073, 8074 under kategorien 'Chokoladearbejde'.

Pris: 195,00 kr. / form



Flaske formet som et juletræ med korkprop (0,5 liter)



Flaske til mange formål, fx. den hjemmelavede likør, kryddersnaps, eddike, olie.

Højde 29 cm, dybde 4,7 cm, bredde 11 cm.
Vægt: 700 gram

Ideel til præsentation af den hjemmelavede julelikør enten på eget bord eller som gaveflaske.

Pris: 65,00 kr. Varenummer 5816

Kageboks / Opbevaringsboks til lagkager og tærter mm.



Låg med off white bund og håndtag

Også ideel til skovturen eller eftermiddagskaffen/teen udendørs da låget beskytter de medbragte kager og holder insekter borte fra maden

Diameter 31,5 (indre diameter 29,5 cm i bunden og 22 cm øverst i låget)
Højde: 15 cm (indre højde 10 cm)

Fremstillet i EU.

Kan vaskes i opvaskemaskine

Varenummer 4112 Pris: 96,00 kr.

Sigte med 4 sold, rustfrit stål: Ø: 20 cm



4 sigter i én! – Den tager ikke meget plads i køkkenet. Til melsigtning og anden sigtning.

Fra grov til finmasket. Specielt ideel når man kværner og sigter ens eget mel.

Alsidig anvendelse da den også kan bruges til frøsortering.

Pris: 290,00 kr. / stk Varenummer 5077

Foldekurve

Dekorative kurve lavet i presset bambus

Populære vært og værtindegaver



Fremstillet af bambus fra bæredygtige bambusskove.

Smarte frugt og æggekurve formet som æbler, pærer, harer og høns. Der kan opbevares op til 10-15 æg eller for eksempel 10-12 æbler i kurvene.

Kan også anvendes til mange andre formål.

Hver kurv kan foldes til en pakke der kun er 2 cm høj så den er nem at opbevare.

Udfoldet 20 x 20 x 28 cm (H)



Pris: 135,00 kr. / stk

Æble
Pære

Varenummer 8096

Varenummer 8189

Se varenumrene 8096c for information om kurven formet som en hare.

Stjerneformet bageform



Form med dekorativ udformning til desserter, is og kager af alle mulige slags.

Diameter: 26 cm Højde: 5 cm


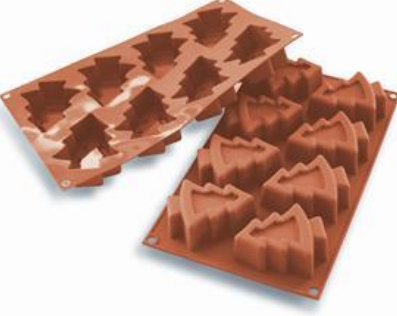
Fyldemængde: 1,8 l

Fremstillet i silikone af høj kvalitet som kan klare fra -60 til +230 C. Fremstillet i EU. Kan vaskes i opvaskemaskine.

Varenummer 4104 Pris: 75,00 kr.

Silikoneform af mærket 'Silicon Flex'.

Kan bruges til desserter, is og kager i portionsstørrelse.

| Stjerneformede forme, 1 form med 8 huller | Miniforme formet som juletræer, 1 form med 8 huller |
|---|---|
|  |  |
| Hullernes diameter i bunden: 7,0 cm Højde: 2,5 cm Fyldemængde: 0,52 dl Formens mål: 30 x 17,5 cm | Diameter 6,8 x 8,35 cm Højde: 3,05 cm Fyldemængde: 0,81 dl Formens mål: 30 x 17,5 cm |
| Pris: 75,00 kr. /stk Varenummer 4098 | Pris: 75,00 kr. /stk Varenummer 4099 |

Justerbar oval bageform uden bund

Ikke mere noget med kagen eller brødet sidder fast i bunden af bageformen.

| | |
|---|--|
|  | Formen justeres til den ønskede størrelse og smøres. Herefter stilles formen direkte på bagepapir hvorefter dejen fyldes i. Efter bagningen kan bagværket let vendes ud af formen. Tysk design fra WESTMARK fremstillet af rustfrit stål. 5 års garanti Længde: Justerbar fra 27 cm til 40 cm Højde: 7 cm Pris: 85,00 kr. Varenummer 8359 |
|---|--|

| | |
|---|--|
|  | Konditorkageruller Imponer kunderne eller gæsterne med en ekstra finesse. Ideel til udrulning af marzipan og sukermasse til pynt af kager og desserter. Murstensmønster Varenummer 8391 |
|---|--|

| | |
|---|--|
| <p>Rillet mønster</p> <p>Varenummer 8389</p> |  |
|  | <p>Stjernemønster</p> <p>Varenummer 8390</p> |

Den udrullede masse kan bruges til at pynte toppen eller siderne af kager. Efterfølgende kan kagen pyntes med lidt flødeskum udsprøjtet med sprøjtepose (varenumrene 4086 eller 4087), chokolade, frugt eller andet. Det er kun fantasien der sætter grænser.

Othelloagkagen fra bageren kommer til at blegne efter kreationer med en af disse konditorkageruller. En professionel konditorkagerulle er nu til rådighed på hjemmefronten - til pynt af f.eks. bryllupskager m.m.

Diameter: 4 cm Længde: 40,5 cm Fremstillet af silikone. Nettovægt: 224 gram

Pris: 148,00 kr. / stk

Piske- og røreskålslæg, hvidt låg

Hvem kender ikke det at det sprøjter op af skålen når man pisker fløde og marengs, rører kagedej eller fars med håndmikseren eller køkkenmaskinen? - Her er løsningen til at undgå at køkkenet ligner en krigszone når man er færdig.

Let bøjeligt. Kan bruges til et utal af størrelser af skåle. Fremstillet af plast.

Diameter: 24,3 cm

Fremstillet i EU.

Kan vaskes i opvaskemaskine.

Varenummer 4114 Pris: 52,00 kr.



Keramiske bagebønner, 500 gram

Hjælp til tærtebunden



Keramiske bagebønner holder tærtebunden på plads og i facon under forbagning af tærtebund. Bønnerne sikrer at tærtebunden ikke bliver ujævn eller at dejen glider ned af kanten på tærteformen.

Bønnerne kan ligges direkte oven på dejen men det er mere praktisk at bruge et stykke bagepapir mellem dejen og bønnerne. Begrebet kaldes blind baking på engelsk.

Keramiske bagebønner er et økonomisk alternativ til at bruge kikærter, tørrede bønner eller lignende til at holde dejen på plads, da de kan bruges igen og igen.

Pris: 71,00 kr.

Varenummer 8431

6-hjulet kagespore

Nu er det slut med at bruge både lineal og kniv for at være sikker på, at dejen til klejnerne, butterdejssnitteerne, rugkiksene, småkagerne og mørdejstrimlerne til tærten og meget andet udkæres i ensartet bredde.

Denne 6-hjulede kagespore kan indstilles lige efter den bredde, man vil have på sine udkæringer af dejen eller konfekten.



Minimumsbredde 6,2 cm

Maksimumsbredde 61 cm

Pris: 297,00 kr.

Varenummer 8093

Lav din egen medister

Komplette krydderblandinger med alle krydderier, hjælpestoffer og salt til fremstilling af din hjemmelavede medister. Standardopskrift medsendes produkterne.

Krydderiblandingerne er fremstillet af Indasia, en velrenommeret leverandør af produkter til mange af Danmarks delikatesser- og slagterforretninger. De er afprøvede løsninger der giver pølser der er velsmagende og har en god konsistens. Det anbefales at man følger opskriften første gang man laver hjemmelavede grillpølser. Når man får mere føling med at lave pølser kan man eksperimentere med at bruge mindre fedt, tilsætte flere af dine favoritkrydderier, ost eller erstatte for eksempel spæk med kartofler og lignende.

Medister, opskrift nr 12, pølseblanding

Pris: 48,00 kr / 400 gram

Varenummer 6631

Komplet krydderblanding med alle krydderier, hjælpestoffer og salt til fremstilling af din hjemmelavede medister.

Dosering: 66 gram/kg pølsemasse. Det vil sige at der kan fremstilles cirka 6,4 kg færdige pølser af denne forpakning.

Sønderjysk Kryddermedister, pølseblanding

Pris: 54,00 kr. / 400 gram

Varenummer 6632

Sønderjysk kryddermedister pølseblanding er en komplet blanding til fremstilling af Sønderjysk Kryddermedister hvor der er lagt stor vægt på sammensætningen af krydderierne.

Dosering: 70 gram/kg pølsemasse. Det vil sige at der kan fremstilles cirka 6 kg pølser af denne forpakning.

Spiromat grønsags- og frugtsnitter med 3 forskellige knive



Apparat til at kan skæres skiver, julienne (tynde strimler) og grove strimler.

Kan bruges til at snitte frugt og grønsager så som æbler, kartofler, agurker, rødbeder, ræddiker, løg, radisser og meget mere.

Producent: Westmark. 5 års garanti.

Inklusiv 3 forskellige snitteknive som er nemme at skifte.

Fremstillet af hårdpresset plastic og med knive af rustfrit stål.

Varenummer 8394 Pris: 310,00 kr

Bolchetermometer / Elektronisk blyant-formet digital termometer med hylster



Elektronisk blyantformet termometer
-50 C / + 300 C med praktisk plastic-hylster

Praktisk termometer til brug til alt fra ostemageri, baging, til produktion af karameller, ja selv jordtemperaturen i drivhuset m.m.

Måler +/- 1 C Længde: 13 cm

Varenummer 8107a Pris: 275,00 kr.


Luxe Francaise - champagneprop/ ciderprop, højpoleret rustfrit stål

| | |
|---|---|
|  <p>Varenummer 3387 Pris: 136,00 kr.</p> | <p>Til midlertidig genforsegling af åbnede flasker. Holder flasken hermetisk lukket mellem udskænkningerne og forlænger dermed drikkevarens holdbarhed.</p> <p>Anbefales til brug sammen vores champagne og ciderflasker. Se sortimentet på hjemmesiden men kan også bruges på andre standard flasker til champagne og cider.</p> <p>Denne prop bruges også i barer og restauranter, der serverer champagne og mousserende vin per glas. Ideel til alle drikkevarer med kulsyre, også produkter så som kombucha.</p> <p>Højde: 8,5 cm Diameter: 3,2 mm 5 års garanti. Produceret i Tyskland af firmaet Westmark.</p> |
|---|---|

Gasbrænder / Dessertbrænder / Creme brulè- brænder, Westmark

| | |
|--|---|
|  | <p>Til karamelisering og gratinering.</p> <p>Kan betjenes med en hånd.</p> <p>Børnesikkert. Produktet bruger almindelig butan gas / lighter gas.</p> <p>5 års garanti.</p> <p>OBS: Gas er ikke flydt på brænderen ved levering.</p> <p>Pris: 228,00 kr. Varenummer 8399</p> |
|--|---|

Gavekort

| | |
|---|---|
|  | <p>Kan du stadig ikke bestemme dig for hvad du skal give i gave? Her er løsningen!</p> <p>Dansk Hjemmeproduktion tilbyder udstedelse af gavekort.</p> <p>En attraktiv måde at give gaver til familie, venner og bekendte. Hvem kender ikke det at man ikke rigtig ved hvad man skal købe som gave. Med Dansk Hjemme-produktions sortiment af produkter og løsninger til hjemmeproduktion er der meget for gavebrevsmottageren at vælge imellem.</p> <p>Gavekort udstedes med en værdi på 300 kr og opefter. (Varenummer 8185)</p> |
|---|---|

Alle priser er angivet i danske kroner inklusiv 25% dansk moms. Der tages forbehold for prisændringer, udsolgte varer og trykfejl.

