

LIVING

Shopping-Trüffel



LEHN DICH RUHIGAN
Materialmix aus Holz und Metall, „Ace“ von House Doctor, ca. 152 Euro, www.lefliving.de

BEST CHOICE

Sitzen perfekt: Statement-Stühle, die uns vom Hocker hauen



VOM LEDER GEZOGEN
schmiedeeisernem Gestell „Officina“ von Magis, ca. 960 Euro, www.markanto.de



ALTER FALTER
Der Sitz wurde aus einem Stück Metall gefertigt: „Buk“, ca. 495 Euro, www.woud.dk



WE WANT THAT! Sichtbare Maserung beim „EC05 That“ von E15, ca. 369 Euro, www.einrichten-design.de



HAT DEN BOGEN RAUS
Handgearbeitet: „002“ von Ton, ca. 229 Euro, www.yooyama.de



FEINSTE STANGENWARE
„Chairmakers“, aus Ulme und Buche, ca. 845 Euro, www.ercol.com



DURCHBI
Fürs zünftige Esszimmer: „La Dina“ Casamani, ca. 234 Euro, www.way1.com



GOLDRICHTIG
Metallstuhl von Bloomingville, ca. 389 Euro, www.royaldesign.no



FLOTTER KÄFER
Loungesessel „Beetle“ von Gubi, ca. 1359 Euro, www.gubi.dk



DAS WESENTLICHE
„Afterroom“, aus pulverbeschichtetem Stahl, von Menu, ca. 282 Euro, www.connox.de

SEINEN SENF DAZUGEBEN
Polsterstuhl „Volda“ von Mørteens, ca. 130 Euro, www.home24.de



KOLONIA GENIAL
„Älmsta“, schwarze Rattan, ca. 89 Euro, [ikea.com](http://www.ikea.com)



PETROPOW
In Ma... „S20 Now! Hülst“ 139 Euro, www.com

KNOW
HOW
Wissen für
Foodies



SCHWITZKASTEN
Zwei-Scheiben-Toaster in
Kristallblau von Kitchen Aid, ca.
128 Euro, www.gebr-suhl.de

**SCHARFE
ZÄHNE**
Brotmesser
„Grand Gour-
met“ mit
Doppelwelle,
ca. 75 Euro,
www.wmf.com



**HÄNGENDER
GARTEN** Silikon-
Kräutertopf
„Grow-it“, ca.
23 Euro, www.rig-tig.com

SCHEIBCHEN-TAKTIK
Die Brettchen „Geschnit-
ten Brot“ von Sarah
Bräuner gibt's als Grau-,
Toast- oder Kastenbrot,
Preis auf Anfrage, www.lwerk-schoenedinge.de



TOAST HAWAII IST VORBEI! MIT
DIESER **BELEGSCHAFT** GIBT'S
FÜR **KNUSPRIGE STULLEN** EIN
NEUES TOPPING



STREICHMEISTER
Frühstücksmesser aus
Kunststoff von Fiskars,
3er-Set, ca. 5 Euro, www.markenbaumarkt24.de



HAT'S DRAUF
In „Pimp your Toast“ geben für
gibt's 70 Topping-Ideen
für 20 Brotsorten,
16,99 Euro, www.fackeltraeger-verlag.de

NUSS MUSSI!
Kokos-Aufstrich
von Marmeládova
Zahrada,
160 g, ca.
4 Euro, www.delinero.de



PUNKTLANDUNG
Butter-Box „Revy“ aus
Porzellan, ca. 58 Euro,
www.helbak.com



RICHTIG RÖSTEN

BACKOFEN

Per Ober-, Unterhitze oder Grillfunktion wandern die Scheiben auf einem Rost in die Röhre. Einfach so lange rösten (gelegentlich wenden!), bis sie die gewünschte Bräune erreicht haben. Ideal für Ciabatta oder Baguette und alle anderen Brotsorten, die schlecht in einen Toasterschlitze passen.

PFANNE

Eine Extraportion Aroma bekommen die Brote in der Grillpfanne, darin werden sie auch weicher. Egal ob mit oder ohne Öl geröstet, sorgen Kräuter oder Knoblauch für maximalen Geschmack!

TOASTER

Der Allrounder! Mit einem beherrzten Druck auf die Taste verschwinden sogar gefrorene Scheiben in dem heißen Kasten und kommen gut gebräunt wieder heraus. Ohne großen Aufwand kann man so am besten klassisches Kastenweiß- oder Vollkornbrot rösten.

DIE DINGE, DIE WIR LIEBEN



COUCH

Happy
Birthday!

**TOLLE
GEWINNE**
zum 4. COUCH-
Geburtstag

DEUTSCHLAND **2,40 €**
Österreich 2,80 €, Schweiz 3,80 SFR,
Benelux 2,90 €, Italien 3,30 €,
Frankreich 3,30 €, Spanien 3,30 €
Ausgabe 5 | 16 www.couch-mag.de

OPEN AIR
BALKON-IDEEN
VON MINI
BIS MAXI

**ALLES
UNTER
100 EURO**
FASHION-TRENDS
ZUM VERLIEBEN

**FEIER DEIN
ZUHAUSE!**

GESCHENKT: EINRICHTUNGS-PROFIS
VERRATEN IHRE GANZ PERSÖNLICHEN
WOHN- UND DEKOTIPPS

