



*Pasta  
tiano!*

★ EDITION **250°C** plus



*Poletto*





no. 52416/017  
8,90



250°C plus  
porcelain  
*Volleto*

no. 52132/017  
18,90



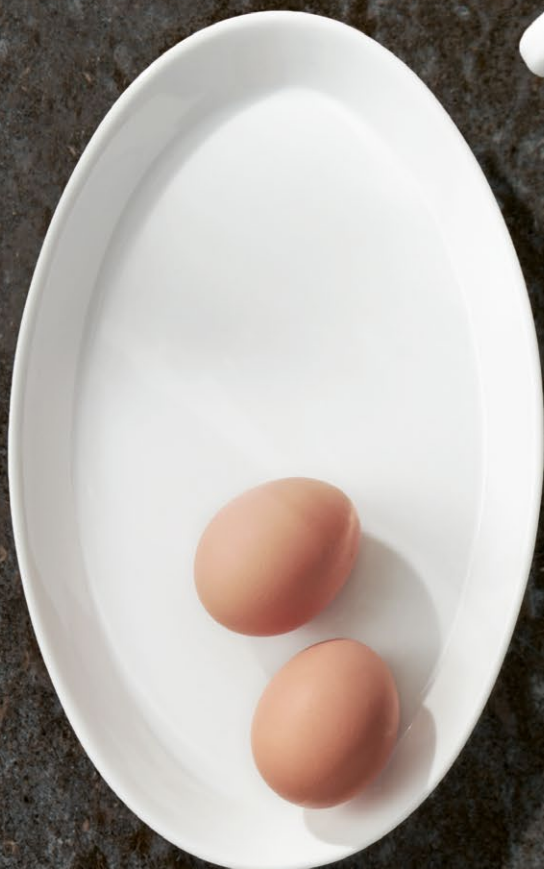
 no. 52410/017  
29,90



23x23x2,4 cm  
no. 52132/017  
18,90

34x22x2,5 cm  
no. 52143/017  
22,90





no. 52122/017  
19,90

## Formenvielfalt *shape variety / le choix des formes* ALLA POLETTA



no. 52000/017  
2,95



no. 52142/017  
12,90

Immer nur Spaghetti – was wäre das Leben ohne Abwechslung? In Italien gibt es hunderte verschiedene Pastasorten. Auch wenn es Überschneidungen gibt, haben die meisten ihre ganz besonderen Eigenschaften. So wie ein gutes Geschirr. So gut wie jede spezifische Eigenschaft und jede Form für sich spezifisch ist, macht es doch erst die Mischung zum perfekten Multifunktions-Geschirr.

Only ever Spaghetti – how would life be without variety? In Italy there are hundreds of different kinds of Pasta. Although there are overlaps, most of them have their unique characteristics. Like a good tableware. Like each specific characteristic and each shape for itself is well, only the mixture turns it into a perfect multifunctional tableware.

*Des spaghetti tous les jours ? – Une vie sans avoir le choix serait impensable. En Italie, il y a des centaines de sortes de pâtes. Même s'il y en a qui sont identiques, la plupart des sortes ont leurs propres qualités. Cela vaut également pour une bonne vaisselle. Bien que toute forme ait ses caractéristiques spécifiques, c'est la grande variété de formes et de tailles qui la transforme en une vaisselle parfaitement multifonctionnelle.*



no. 52110/017  
4,95



no. 52132/017  
18,90

no. 52410/017  
29,90







We love pasta!





# 250°C plus

p o r c e l a i n

POLETTO

„Heute mach‘ ich mir eine Nudel!“  
„TODAY I AM GOING TO MAKE MY OWN NOODLE.“  
« AUJOURD’HUI, JE ME FAIS UNE NOUILLE. »

Selbst Pasta machen, allein oder noch besser mit vielen Freunden, ist wie die Möhre aus der Erde ziehen, die man anschließend verspeist – es schmeckt einfach besser! Für eine gute Pasta sind gute Zutaten und eine funktionierende Nudelmaschine genauso wichtig wie das „Zubehör“, das aus einer Nudel eine italienische „Pasta“ macht. Gemeinsam mit dem ASA-Team haben wir hilfreiche Accessoires entwickelt, die das „Pastamachen“ zum Vergnügen machen. Passende Pasta-Teller inklusive. Denn was dem Auge gefällt, schmeckt dem Gaumen doppelt gut...

Making your own Pasta, alone or even better with lots of friends is like pulling the carrot from the soil, eating it right afterwards – it just tastes better! For a good Pasta the good ingredients and a functioning Pasta machine are the same important as the „accessories“, which turns a noodle into an Italian „Pasta“. Together with the ASA team we have developed helpful accessories, which change the „Pasta making“ into a pleasure. Including suitable Pasta plates. Since what pleases the eye, the mouth enjoys twice...

Faire des pâtes soi-même ou mieux encore avec des amis, c’est comme si on mangeait la carotte que l’on a récoltée auparavant dans son jardin. Le goût est incomparable. Pour réussir les pâtes, il est aussi important d’avoir de bons ingrédients et un laminoir impeccable que des « accessoires » qui transforment la pâte en pâtes. En étroite collaboration avec l’équipe ASA Selection, nous avons développé des accessoires utiles apportant beaucoup de plaisir à la fabrication des pâtes. Y compris des assiettes à pâtes. Car ce qui plaît aux yeux est d’autant mieux apprécié par le palais...







 ravioli-stempel rund /  
raviolstamp round /  
moule tampon à raviolis rond  
h 9 cm · no. 52415/017  
8,90



 ravioli-stempel dreieckig /  
raviolstamp triangle /  
moule tampon à raviolis triangle  
h 9 cm · no. 52416/017  
8,90



 raviolimaker inkl. holzrolle /  
raviolimaker incl. rolling pin wood /  
moule pour ravioles + rouleau  
25x15 cm · no. 52410/017  
29,90

## RAVIOLI-STAMPS

**Ein Must-have in der Pasta-Küche! Kinderleicht zaubern Sie mit Hilfe der Ausstecher selbstgemachte Ravioli. Den Teig ausrollen und die Ravioli ausstechen. Bei der Füllung sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.**

A must-have for the Pasta cuisine! You may create self-made Ravioli easily. Spread the dough and cut the Ravioli. When filling, there is no limit to your creativity.

*Les moules tampon à raviolis de la collection 250°C plus Poletto sont indispensables pour faire des pâtes fraîches. Le tampon en porcelaine est idéal pour fabriquer de raviolis faites main. Il suffit d'abaisser la pâte et de découper les formes. Faites appel à votre créativité pour composer la farce !*

## RAVIOLI-MAKER SET

**Mit dem Ravioli-Maker-Set können Sie 15 Ravioli gleichzeitig herstellen. Das Set besteht aus einer Porzellanplatte und einer Holzrolle aus Kiefernholz.**

With the Ravioli maker set you may make 15 Ravioli at the same time.

The set consists of a porcelain plate and a wooden rolling pin from pinewood.

*Le moule à raviolis permet de faire 15 raviolis à la fois. Le set se compose d'une plaque en porcelaine et d'un rouleau en bois de pin.*



pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 15,5 cm, h 4 cm  
no. 52400/017  
13,90



pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 23 cm, h 5,4 cm  
no. 52401/017  
13,50



pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 28 cm, h 6,1 cm  
no. 52402/017  
19,90



## PASTA PLATES – BUON APPETITO!

**„Pastissimo!“ – Die neuen 250°C plus Poletto-Pastateller. Für die kleine Antipasti-Nudel, die typische Primi-Pasta und den großen „Secondo“ für alle hungrigen Pasta-Fans.**

„Pastissimo!“ – The new 250°C plus Poletto-Pasta plates. For the small Antipasti noodle, the typical Primi Pasta and the big „Secondo“ for all the hungry Pasta fans.

*« Pastissimo ! » – Les nouvelles assiettes à pâtes 250°C plus Poletto. Adaptées au petit plat d'antipasti, aux hors d'œuvres de pâtes si typiques et aux grands gourmands de plats de pâtes principaux.*





no. 52023/017  
89,90



# Pasta alla Poletto

## Grundrezept für 4 Personen:

250 g Semola di grano duro  
(italienischer Hartweizengrieß),  
150 g Mehl, 4 Eier,  
1 Prise Salz, grobes Meersalz  
Semola und Mehl mischen, auf die  
Arbeitsfläche sieben und eine Mulde  
in die Mitte drücken. Eier in die Mulde  
schlagen und 1 Prise Salz zufügen.  
Die Zutaten mit den Händen zu einem  
glatten und geschmeidigen Teig kneten,  
diesen zu einer Kugel formen, in  
Klarsichtfolie wickeln und mindestens  
1 Std. kalt stellen.

## Basic recipe, serves 4:

250 g Semola di grano duro  
(Italian semolina), 150 g flour, 4 eggs,  
1 pinch salt, coarse sea salt  
Mix the Semola and flour, sift onto  
the worktop and press a little dent  
into the middle. Beat eggs into  
the dent and add 1 pinch of salt.  
Knead the ingredients with the  
hands into a smooth dough,  
form into a ball, wrap into clear film  
and chill for at least 1 hour.

## Recette de base pour 4 personnes :

250 g de semoule de blé dur,  
150 g de farine, 4 œufs,  
1 pincée de gros sel de mer  
*Mélanger la semoule et la farine, tamiser  
sur le plan de travail, faire une fontaine et  
mettre au centre les œufs et la pincée de  
sel. Mélanger les ingrédients et travailler  
énergiquement la pâte avec les mains  
jusqu'à obtenir une consistance lisse et  
souple. Former une boule, l'envelopper  
dans un film transparent et laisser reposer  
au moins une heure dans le réfrigérateur.*

## TIPP: PASTATEIG AROMATISIEREN!

Das bringt Farbe und Geschmack:  
pürierter Spinat färbt die Pasta grün,  
Safran gibt ihm eine goldgelbe Farbe  
und Geschmack, mit Chili, Kräuter  
oder Steinpilzpulver verleiht man ihm  
zusätzliche Aromen von fein bis pikant.

## TIP FLAVOURING!

That gives colour and taste: mashed  
spinach colours the Pasta green, saffron  
gives it a golden yellow colour, with chili,  
herbs or yellow boletus powder you  
provide it with additional flavour from  
delicate to spicy.

## NOS CONSEILS POUR AROMATISER

### LA PÂTE :

*Les épinards en purée apportent de la  
couleur et de la saveur, le safran lui confère  
une couleur dorée. Le chili, les herbes ou  
la poudre de cèpes sont responsables de  
différents parfums allant de fin à relevé.*

[www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)



no. 52122/017  
19,90





**LANGE NUDELBAHNEN SIND NICHTS FÜR ANFÄNGER.**

**BESSER DEN NUDELTEIG IN MEHRERE KLEINE PORTIONEN AUFTEILEN.**

**DIE KURZEN BAHNEN SIND EINFACH BESSER ZU HANDHABEN.**

LONG NOODLE LAYERS ARE NOT SUITABLE FOR BEGINNERS. IT'S BETTER TO DIVIDE THE NOODLE DOUGH INTO SEVERAL SMALL PORTIONS. THE SHORT LAYERS ARE EASIER TO HANDLE.

LES DÉBUTANTS FERAIENT BIEN D'ÉVITER DES BANDES TROP LONGUES. IL VAUT MIEUX COUPER LA PÂTE EN TRONÇONS ET LES ABAISSER UN PAR UN. LES BANDES COURTES SONT BIEN PLUS MANIABLES.



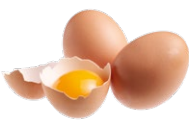


TAGLIATELLE „TRE PEPE“  
*Bandnudeln mit Pfeffer, Steinpilzen & gebackenen Kräutern*  
*Tagliatelle with pepper, yellow boletus & baked herbs*  
*Tagliatelles « Tre pepe » aux Cèpes et Herbes*

Rezept für 4 Personen  
Serves 4  
*Recette pour 4 personnes*



1 EL versch. Pfefferkörner  
1 tbsp. different pepper  
corns  
*1 cuillère à soupe de grains de poivre (blancs, noirs, verts)*



4 Eier  
4 eggs  
*4 œufs*



250 g Semola di grano duro  
(ital. Hartweizengrieß)  
(Italian semolina)  
*250 g de semoule de blé dur*



150 g Mehl  
150 g flour  
*150 g de farine*



1 Prise Salz  
1 pinch of salt  
*1 pincée de gros sel de mer*



250 g frische Steinpilze  
250 g fresh yellow boletuses  
*250 g de cèpes fraîches*



etwas Butter zum Anbraten  
und 40 g kalte Butterwürfel  
little butter for frying  
40 g cold butter cubes  
*40 g de beurre pour la poêle*  
*40 g de beurre froid coupé*



1 Schalotte  
1 shallot  
*1 échalote*



1 Knoblauchzeme  
1 garlic clove  
*1 gousse d'ail*



50 ml Noilly  
Prat  
50 ml Noilly  
Prat  
*50 ml de Noilly Prat*



50 ml Weißwein  
50 ml white wine  
*50 ml de vin blanc*



50 ml Gemüsebrühe  
50 ml vegetable stock  
*50 ml de fond de légumes*



jeweils 4 Zweige Rosmarin,  
Thymian und Petersilie  
4 twigs of rosemary, thyme  
and parsley each  
*4 branches de romarin, de thym et de persil*



Olivenöl  
olive oil  
*huile d'olive*

Die Pfefferkörner in dem 250°C plus POLETTTO Mörser grob mahlen. Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen und 1 Prise Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen aufrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden oder mit Hilfe einer „chitarra“ mit einem Nudelholz schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben. Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In schäumender Butter anbraten, salzen und pfeffern. Danach aus der Pfanne nehmen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt den Gemüsefond angießen, nochmals aufkochen lassen und um die Hälfte reduzieren. Mit kalten Butterwürfeln binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter von den Stielen zupfen und in heißem Öl knusprig backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, leicht salzen. Zur Fertigstellung die Tagliatelle in reichlich POLETTTO Teller anrichten. Mit den gebackenen Kräutern garnieren. Parmesan hobel nach Belieben.

Coarsely grind the pepper corns with the 250°C plus POLETTTO grinder. Mix the Semola and flour, sift onto the worktop and press a little dent into the middle. Beat eggs into the dent and add 1 pinch of salt. Knead the ingredients with the hands into a smooth dough, form into a ball, wrap into clear film and chill for at least 1 hour. Then spread the dough with a Pasta machine into thin layers and cut with a knife into stripes (or use a „Chitarra“ or rolling pin). Shape the dough stripes into nests, put loosely on baking paper powdered with Semola. Clean the yellow boletuses and cut into bite-sized pieces. Brown in foamy butter, salt and pepper. Then take out of the pan. Deglaze with the Noilly Prat and white wine and boil down to half. Finally add the vegetable stock, boil up again and reduce by half. Thicken with cold butter cubes and season with salt and pepper. Twitch the herbs from the twigs and bake in hot oil until crunchy. Drain on kitchen paper and salt slightly. For finishing, cook the Tagliatelle in plenty of boiling salt water until „al dente“, drain and toss inside the yellow boletuses stock. Season with salt and pepper from the mill, add the parsley and serve onto preheated, deep 250°C plus POLETTTO Pasta plates. Garnish with the baked herbs. Parmesan slices to taste.

*Moudre les grains de poivre grossièrement dans le mortier 250°C plus POLETTTO. Mélanger la semoule et la farine, tamiser sur le plan de travail et faire une fontaine et mettre au centre les œufs et la pincée de sel. Mélanger les ingrédients et travailler énergiquement la pâte avec les mains jusqu'à obtenir une consistance lisse et souple. Former une boule, l'envelopper dans un film transparent et laisser reposer au moins une heure dans le réfrigérateur. Ensuite, passer la pâte à la machine en l'abaissant petit à petit. Découper les bandes de pâtes en lamelles. Disposer les lamelles en forme de nid sur un papier cuisson tamisé de semoule. Laver les cèpes et les couper en morceaux. Les faire revenir dans du beurre moussant, saler et poivrer. Les sortir de la poêle. Déglacer au Noilly Prat et au vin blanc et laisser réduire à moitié. A la fin, verser le fond de légumes, porter à nouveau à ébullition et laisser réduire à moitié encore une fois. Lier avec les dés de beurre et rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Prélever les feuilles d'herbes et les cuire dans l'huile très chaude. Les sécher sur du papier absorbant. Saler légèrement. Faire cuire les tagliatelle « al dente » dans de l'eau bouillante salée. Les saucer dans le fond de cèpes. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre, ajouter le persil et les disposer dans des assiettes à pâtes creuses préchauffées 250°C plus POLETTTO. Garnir des herbes grillées. Saupoudrer de parmesan selon votre goût.*





kräuter- / gewürzmühle /  
herbage / spice grinder /  
herbes / épice moulin  
h 8 cm, ø 8,9 cm  
no. 52080 / 017  
23,90

aperitif teller /  
top aperitif plate /  
top assiette apéritif  
ø 10,5 cm, h 2,5 cm  
no. 52102 / 017  
3,90

souffléform /  
soufflé dish /  
moule à soufflés  
ø 10,5 cm, h 4,5 cm, 0,15 l  
no. 52002 / 017  
6,90



**NEW**

pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 23 cm, h 5,4 cm  
no. 52401 / 017  
13,50





# Handgemachte Safran-Tagliolini mit Zucchini & Meeresfrüchten

## HANDMADE SAFFRON TAGLIOLINI *with Zucchini & Sea Food*

### TAGLIOLINI MAISON *au Safran, Courgettes et Fruits de Mer*

#### Rezept für 4 Personen:

1 Nudelteigrezept, 2 Knoblauchzehen,  
10 Safranfäden, 150 ml Wasser, 1 El Olivenöl,  
grobes Meersalz, 3 Peperoncini (getrocknete  
Chilischote), 500 g Venusmuscheln,  
4 Garnelen, geputzt, 200 g Calamaretti oder  
Tintenfisch, geputzt, 4 Knoblauchzehen, einige  
Blätter glatte Petersilie, 2 Zweige Thymian,  
8 Kirschtomaten, 2 Zucchini, Olivenöl zum  
Braten, 100 ml Weißwein, Fleur de Sel,  
Piment d'espelette

Den Knoblauch in Scheiben schneiden und mit dem Safran, Olivenöl und Wasser zum Kochen bringen und alles auf ca. 50 ml einkochen lassen. Den Nudelteig herstellen und die Safran-Reduktion in den Teig einarbeiten. (Tipp: tragen Sie Handschuhe!) Den glatten Teig in Folie gewickelt mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in sehr dünne Steifen schneiden.

Muscheln mit einer gehackten Peperoncini in eine große Schüssel geben und unter fließend kaltem Wasser waschen. Muscheln dabei gegeneinander reiben um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare aussortieren. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, die restlichen Peperoncini fein hacken. Die Tomaten waschen und vierteln. Zucchini waschen und nur das grüne Fruchtfleisch herunter schneiden und dieses in feine Streifen schneiden. Eine große Pfanne erhitzen, Olivenöl dazugeben, Knoblauch und Chili darin kurz anschwitzen. Die abgetropften Muscheln und Thymianzweige dazugeben und kurz durchschwenken. Mit dem Weißwein ablöschen und alles etwa 3-5 Min. mit geschlossenem Deckel garen bis alle Muscheln geöffnet sind. Geschlossene Exemplare entsorgen. Garnelen und Calamaretti leicht salzen und in Olivenöl von beiden Seiten kurz braten. Die Zucchinistreifen und Tomaten dazugeben, kurz durchschwenken, mit Fleur de Sel und Piment d'espelette abschmecken. Spaghettini in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. „al dente“ garen. Die abgetropften Pasta mit allen Zutaten mischen, Petersilie dazugeben und nochmals mit Fleur de Sel und Olivenöl abschmecken. In tiefen, vorgewärmten 250°C plus POLETTTO Tellern anrichten und sofort servieren.

#### Serves 4:

1 pasta dough recipe, 2 garlic cloves, 10 saffron  
threads, 150 ml water, 1 tbsp. olive oil,  
coarse sea salt, 3 pepperoncini (dried chilli),  
500 g venus clams, 4 prawns, cleaned,  
200 g calamaretti or calamari, cleaned, 4 garlic  
cloves, some leaves of Italian parsley, 2 thyme  
twigs,  
8 cherry tomatoes, 2 zucchini, olive oil for frying,  
100 ml white wine, Fleur de Sel, piment d'espelette

Slice the garlic and boil together with saffron, olive oil and water, let reduce to approx. 50 ml. Prepare the Pasta dough and incorporate the saffron reduction into it. (Advice: wear gloves!). Wrap the dough with foil and let rest in the fridge for at least 1 hour. Afterwards roll out thinly with a Pasta machine and cut into very thin stripes.

Put the clams with one chopped Pepperoncini into a big bowl and wash under running cold water. Rub against each other for removing lime scale and sand deposits. Pour off, drain and pick out already opened ones. Peel the garlic and cut into thin slices, chop the leftover Pepperoncini. Wash the tomatoes and quarter. Wash the zucchini and just cut the green pulp out and cut it into thin stripes. Heat a big pan, add olive oil, slightly sauté the garlic and chili in it. Add the drained clams and thyme twigs and toss for a moment. Deglaze with white wine and cook everything for about 3-5 minutes with closed cooking top until all clams are opened. Pick out the closed ones. Slightly salt the prawns and Calamaretti and roast gently on both sides. Add the zucchini stripes and tomatoes, toss for a moment and season with Fleur de Sel and Piment d'espelette. Cook the Spaghettini in boiling salt water until „al dente“. Mix the drained Pasta with all ingredients, add parsley and again season with Fleur de Sel and olive oil. Serve immediately in deep, preheated 250°C plus POLETTTO plates.

*Couper l'ail en tranches. Porter l'eau, l'ail, le safran et l'huile à ébullition et laisser réduire à environ 50 ml. Faire la pâte de spaghetti et y incorporer le jus au safran (conseil : portez des gants !) Envelopper la pâte dans du film transparent et laisser reposer au réfrigérateur durant au moins une heure. L'abaisser ensuite à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la découper en fines lamelles.*

*Hacher une peperoncin. Mélanger avec les palourdes et les laver à l'eau courante. Frotter les palourdes les unes contre les autres afin d'enlever les résidus de calcaire et de sable. Egoutter et écarter les moules déjà ouvertes. Eplucher l'ail et le découper en fines tranches. Hacher les autres peperoncin. Laver les tomates et les couper en quartiers. Laver les courgettes et en prélever uniquement la chair verte. La découper en fines lamelles. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, saisir l'ail et le piment. Ajouter les palourdes et le thym et mélanger un peu. Déglacer au vin blanc et faire cuire à couvercle fermé pendant 3 à 5 minutes, en attendant que toutes les palourdes s'ouvrent. Ecartier les palourdes fermées. Saler les crevettes et les calamaretti légèrement et les faire revenir dans de l'huile d'olive. Ajouter les courgettes et les tomates, mélanger un peu et assaisonner avec la fleur de sel et le piment d'Espelette. Cuire les tagliolini « al dente ». Les égoutter et les verser sur les autres ingrédients. Ajouter le persil et rectifier l'assaisonnement avec la fleur de sel et l'huile d'olive. Servir dans des assiettes creuses préchauffées 250°C plus POLETTTO.*

#### Recette pour 4 personnes :

1 pâte de spaghetti, 2 gousses d'ail épluchées,  
10 pistils de safran, 150 ml d'eau,  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive, gros sel de mer  
3 peperoncin (piments rouges séchés), 500 g de palourdes,  
4 crevettes décortiquées, 200 g de calamaretti ou de seiches,  
nettoyées, 4 gousses d'ail, quelques feuilles de persil plat,  
2 branches de thym, 8 tomates cerises, 2 courgettes,  
huile d'olive pour cuire, 100 ml de vin blanc,  
fleur de sel, piment d'Espelette





NEW

pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 28 cm, h 6,1 cm  
no. 52402 / 017  
19,90





 raviolimaker inkl. holzrolle /  
raviolimaker incl. rolling pin wood /  
moule pour ravioles + rouleau  
27 x 17 x 2,5 cm  
no. 52410/017  
29,90

ess-/servierteller /  
top plate / top assiette  
27 x 17 x 2,5 cm  
no. 52141/017  
15,90

souffléform / soufflé dish /  
moule à soufflés  
ø 10,5 cm, h 4,5 cm, 0,15 l  
no. 52002/017  
6,90







18x18x2,4 cm  
no. 52131/017  
11,90

Handgemachte Ravioli *mit Gorgonzola dolce, Radicchio trevisano & Pistazien*  
HANDMADE RAVIOLI *with Gorgonzola dolce, Radicchio trevisano & pistachios*  
RAVIOLES MAISON *au gorgonzola doux, au radicchio trevisano & pistaches*

Rezept für 4 Personen:

Für die Ravioli: 1 Nudelteigrezept, s. Grundrezept,  
200 g Gorgonzola dolce, Eiweiß zum Pinseln, Meersalz.  
Für den Radicchio: 2 Radicchio Trevisano, jeweils 2 Zweige  
Thymian, Rosmarin und Blattpetersilie, gehackt, alter Balsamico-  
essig, Olivenöl zum Braten, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle,  
4 El Pistazien. Für den Sugo: 200 ml Gemüsefond, 40 g kalte  
Butterwürfel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Serves 4:

For the Ravioli: 1 pasta dough recipe, 200 g Gorgonzola dolce,  
egg white for brushing, sea salt.  
For the radicchio: 2 radicchio trevisano, 2 twigs thyme, rosemary  
and garden parsley each, chopped, old balsamic vinegar, olive oil  
for frying, sea salt, pepper from the mill, 4 tbsp. pistachios.  
For the sugo: 200 ml vegetable stock, 40 g cold butter cubes,  
salt, pepper, nutmeg.

Recette pour 4 personnes :

Pour les ravioles : 1 pâte, 200 g de gorgonzola doux, blanc d’œuf, sel de mer.  
Pour le radicchio : 2 radicchios trevisano, 2 branches de thym, de romarin  
et persil plat, toutes finement ciselées, du vieux vinaigre balsamique,  
huile d’olive pour cuire, sel de mer, poivre du moulin,  
4 cuillères à soupes de pistaches.  
Pour la sauce : 200 ml de fond de légumes, 40 g de dés de beurre froid,  
sel, poivre, noix de muscade.

Den Nudelteig dünn ausrollen und auf die 250°C plus POLETTO Ravioliplatte geben. Jeweils einen kleinen Löffel Gorgonzola in die Mulde geben. Die Ränder mit Eiweiß bepinseln, mit einer weiteren Nudelbahn bedecken und mit dem Nudelholz über die Form fahren und so beide Nudelplatten miteinander verschließen. Die einzelnen Ravioli entnehmen und an den Rändern noch einmal andrücken. Den Radicchio putzen und waschen. Mit einer Salatschleuder die einzelnen Blätter trocknen. In wenig Olivenöl kurz anbraten, salzen und pfeffern. Mit den Kräutern und einem Spritzer altem Balsamico abschmecken. Den Gemüsefond in einer Pfanne um die Hälfte einkochen, die kalten Butterwürfel einrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Zur Fertigstellung die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. „al dente“ garen und in den Gemüsefond geben. Einmal aufkochen und auf 4 vorgewärmte 250°C plus POLETTO Teller verteilen. Den geschmorten Radicchio dazwischen geben und mit den Pistazien garnieren.

Spread the Pasta dough thinly and put onto the 250°C plus POLETTO Ravioli dish. Put into each dent a small spoon with Gorgonzola. Brush the edges with egg white, cover with another Pasta layer and close the two layers by using the rolling pin. Remove the single Ravioli and press the edges once again. Clean and wash the Radicchio. Dry the single leaves with a salad spinner. Stir-fry for a moment with a little olive oil, salt and pepper. Season with the herbs and a dash of old Balsamic vinegar. Reduce the vegetable stock in a pan to half, stir in the cold butter cubes and season with the spices. For completion, cook the Ravioli in boiling salt water for about 3 minutes „al dente“ and add to the vegetable stock. Boil up once and spread onto 4 preheated 250°C plus POLETTO plates. Put the stewed Radicchio in between and garnish with the pistachios.

Etaler la pâte et la poser sur le moule 250°C plus POLETTO. Déposer une petite cuillerée de gorgonzola dans les creux. Badigeonner les bords du blanc d’œuf à l’aide d’un pinceau alimentaire, recouvrir d’une bande de pâte et bien appuyer pour bien les fermer (à l’aide d’un rouleau à pâtisserie par exemple). Prélever les ravioles et appuyer encore une fois sur les bords. Nettoyer le radicchio. L’essorer. Faire revenir dans un peu d’huile d’olive, saler et poivrer. Rectifier l’assaisonnement avec les herbes et un filet de vinaigre balsamique. Faire réduire le fond de légumes à moitié, y incorporer les dés de beurre et assaisonner avec les herbes. Mijoter les ravioles durant 3 minutes dans l’eau salée et les déposer dans le fond de légumes. Porter à ébullition et les répartir sur 4 assiettes préchauffées 250°C plus POLETTO. Déposer également le radicchio cuit et parsemer de pistaches.





gratinform /  
gratin dish/  
plat à gratins  
38 x 24 x 8 cm, 3 l  
no. 52045/017  
52,90

servierplatte /  
top serving tray /  
top assiette de service  
39,5 x 26 x 3 cm  
no. 52145/017  
26,90



# Orata al Forno *con Finocchio e „Bella di Cerignola“*

**Rezept für 4 Personen. Für die Dorade:** 1-2 Dorade Royale (ca. 1,6 kg geschuppt und ausgenommen), je 4 Zweige Basilikum, Estragon, Petersilie, Thymian, 2 geschälte Knoblauchzehen, 1 BIO Zitrone, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle, bestes Olivenöl

**Für das Fenchelgemüse:** 4 Fenchelknollen, 4 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 1 El Fenchelsamen, 100 ml Weißwein, 50 ml Pernod, 50 ml Noilly Prat, 500 ml Gemüsebrühe, 4 El bestes Olivenöl, 2 El glatte Petersilie, 12 grüne Oliven „Bella di Cerignola“, 3 El bestes Olivenöl

**Für den Fenchelknusper:** 100 g Panko Paniermehl, 4 El Olivenöl, Abrieb von 1 BIO Zitrone, etwas Fenchelgrün, Fleur de Sel

Die Doraden waschen und mit Küchenkrepp trocknen. Den ausgenommenen Bauch mit Kräutern, Knoblauch und Zitronenspalten füllen. Würzen. Den Fenchel waschen und längs in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün heraus schneiden und aufbewahren. Die Scheiben in wenig Olivenöl von beiden Seiten grillen. Einen Bräter erhitzen, das gute Olivenöl hinein geben und die Fenchelabschnitte mit den Fenchelsamen anschwitzen. Würzen und mit dem Weißwein, Pernod und Noilly Prat ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, mit der Geflügelbrühe aufgießen und nochmals aufkochen lassen. Danach mind. 30 Min. ziehen lassen. Die gegrillten Fenchelscheiben in die 250°C plus POLETTO Form legen, die Doraden darauf geben und alles mit dem passierten Fenchelfond, Oliven und Olivenöl auffüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Min. garen. Das Panko Paniermehl in Olivenöl knusprig anrösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in einer Schüssel mit dem Zitronenabrieb, fein geschnittenem Fenchelgrün und Fleur de Sel abschmecken. Zur Fertigstellung die 250°C plus POLETTO Form aus dem Ofen nehmen, die Petersilie dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Mit dem Fenchelknusper garnieren und sofort servieren.

Serves 4. For the gilt-head sea bream: 1-2 gilt-head sea breams (approx. 1,6 kg scaled and gilled), 4 twigs basil, tarragon, parsley, thyme each, 2 peeled garlic cloves, 1 bio lemon, sliced, Fleur de Sel, pepper from the mill, best olive oil

For the fennel vegetable: 4 fennel bulbs, 4 garlic cloves, 2 shallots, 1 tbsp. fennel seeds, 100 ml white wine, 50 ml Pernod, 50 ml Noilly Prat, 500 ml vegetable stock, 4 El best olive oil, 2 El Italian parsley, finely chopped, 12 green olives „Bella di Cerignola“, 3 tbsp. best olive oil

For the crunchy fennel: 100 g Panko breadcrumbs (Asia shop), 4 tbsp. olive oil, zest from 1 bio lemon, some fennel fronds, Fleur de Sel

Wash the gilt-head sea breams and dry with kitchen paper. Fill the inside of the fish with herbs, garlic and lemon slices. Season. Wash the fennel and cut lengthways into not too thin slices. Cut out the fennel fronds and keep. Grill the slices in a little olive oil from both sides. Heat a roasting dish, put in the good olive oil and sauté the fennel pieces with the fennel seeds. Season and deglaze with the white wine, Pernod and Noilly Prat. Reduce everything by half, refill with the vegetable stock and boil up again. Afterwards leave to draw for at least 30 minutes. Put the grilled fennel slices into the 250°C plus POLETTO dish, lay the gilt-head sea breams on top and fill up everything with the filtered fennel stock, olives and olive oil. Cook in the preheated oven at 180°C for approx. 30 minutes. Roast the Panko breadcrumbs until crunchy, drain on kitchen paper and season in a bowl with the lemon zest, finely chopped fennel fronds and Fleur de Sel. For completion, take the 250°C plus POLETTO dish out of the oven, add the parsley and season again with salt and pepper. Garnish with the crunchy fennel and serve immediately.

*Recette pour 4 personnes. Pour la dorade :*  
1-2 dorades royales (env. 1,6 kg vidées et écaillées),  
4 branches de basilic, d'estragon, de persil et de thym, 2 gousses d'ail épluchées, 1 citron non traité et coupé en lamelles, fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive vierge extra

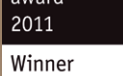
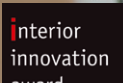
*Pour le fenouil :* 4 bulbes de fenouil, 4 gousses d'ail, 2 échalotes, 1 cuillère à soupe de grains de fenouil, 100 ml de vin blanc, 50 ml de Pernod, 50 ml de Noilly Prat, 500 ml de fond de légumes, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, 2 cuillères à soupe de persil plat, finement ciselé, 12 olives verte „Bella di Cerignola“, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

*Pour la chapelure :* 100 g de chapelure de la marque Panko (magasin asiatique), 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, zestes d'un citron non traité, quelques pluches, fleur de sel

*Laver et sécher les dorades. Les farcir avec les herbes, l'ail et les lamelles de citron. Laver le fenouil et le couper en tranches pas trop fines dans la longueur. Garder quelques pluches. Faire revenir les tranches dans un peu d'huile d'olive. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les pluches. Assaisonner et déglacer au vin blanc, Pernod et Noilly Prat. Laisser réduire à moitié. Verser le fond de légumes et porter à ébullition. Laisser infuser. Poser les tranches de fenouil dans le plat 250°C plus POLETTO, ajouter les dorades et remplir du fond de fenouil, des olives et de l'huile d'olive. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes. Colorer la chapelure dans l'huile d'olive, égoutter sur du papier essuie-tout et mélanger avec les zestes de citron, les peluches finement ciselées et la fleur de sel. Rectifier l'assaisonnement. Lorsque le plat est cuit, le parsemer de persil et rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre. Garnir avec la chapelure.*







Nur Originale werden prämiert! Und kopiert! Jedoch erreicht selbst die beste Kopie nie die Einzigartigkeit ihrer Vorlage.  
Only originals win awards! And are copied! Yet even the best copy never matches the uniqueness of the original.

*Seuls les originaux sont primés! Et copiés! Toutefois, même la meilleure copie ne réussira jamais à égaler son modèle.*

*Originals are beautiful!*







**ASA SELECTION macht nicht nur Profiköche glücklich** – jedes Jahr ergänzt sich die Liste der Auszeichnungen um weitere Awards. Teils von professionellen Design-Jurys gekrönt, aber auch in Bewertungen durch Konsumenten prämiert, welche den täglichen Einsatz, Anwendungsvariabilität und das Design zu schätzen wissen.

**ASA SELECTION not only makes professional cooks happy** – each year the list of honours is extended by more awards. Partly crowned by professional design-juries but also awarded through consumer evaluations, who appreciate the daily application, variability in usage and the design.

**ASA SELECTION apporte du bonheur non seulement aux chefs professionnels.** *Tous les ans, la liste des prix obtenus s'allonge. Ces prix sont décernés soit par des jurys composés de professionnels et de stylistes soit par des consommateurs directement. Bref, par tous ceux qui savent apprécier la résistance, les multiples possibilités d'emploi et le design.*



## „NUR DIE BESTEN PRODUKTE SIND FÜR MEINE KÜCHE GUT GENUG!“

UNSERE GRUNDHALTUNG BESTIMMT DIE QUALITÄT DER DINGE MIT DENEN WIR UMGEHEN. HEUTE EINMAL RICHTIG KAUFEN HEISST IN ZUKUNFT SPAREN. ERSTE WAHL OHNE SCHNICK-SCHNACK. SCHLICHT. EINFACH. PUR. BESTE PRODUKTE FÜR BESTE ERGEBNISSE. MEINE KÜCHE LEBT VOM ANSPRUCH AN ALLE DETAILS. DESHALB IST FÜR MICH EIN FORMSCHÖNES, MULTIFUNKTIONALES UND RESISTENTES SERVICE UNVERZICHTBAR. ICH HABE BEIDES IN 250°C PLUS POLETTA VON ASA SELECTION GEFUNDEN. ICH BIN VON DESIGN UND QUALITÄT ÜBERZEUGT UND VERKAUFE ES DESHALB AUCH GERN UND OFT IN MEINER GASTRONOMIA.“

CORNELIA POLETTA IST DIE BEKANNTESTE TV-KÖCHIN DEUTSCHLANDS. SIE VERFASST IHRE EIGENEN KOCHBÜCHER UND FÜHRT POLETTOS GASTRONOMIA IN HAMBURG-EPPENDORF.

„ONLY THE BEST PRODUCTS ARE GOOD ENOUGH FOR MY KITCHEN! Our basic attitude influences the quality of the things we are dealing with. Today shopping correctly means saving in the future. First choice without frills. Plain. Simple. Pure. Best products for best results. My cuisine lives from the demand to all details. Therefore an elegant, multifunctional and durable table service is indispensable. I found both in 250°C plus POLETTA from ASA SELECTION. I am convinced from the design and the quality and therefore delight in selling it often in my GASTRONOMIA.“  
Cornelia Poletto is Germany's most well-known TV-chef. She composes her own cooking books and runs POLETTOS GASTRONOMIA in Hamburg-Eppendorf.

« SEULS LES MEILLEURS PRODUITS SONT DIGNES DE MA CUISINE. La qualité des choses qui nous entourent reflète notre attitude fondamentale. Acheter bien aujourd'hui mène à des économies réalisées à l'avenir. Je préfère du premier choix sans fioritures. Sobre, simple, authentique. Les meilleurs produits pour les meilleurs résultats. Ma cuisine est basée sur l'exigence par rapport à tous les détails. C'est pourquoi je ne renoncerais pas à une vaisselle qui a la beauté des formes, de multiples fonctions et une haute résistance. Toutes ces qualités, je les ai trouvées dans la série 250°C plus POLETTA d'ASA SELECTION.

Je suis convaincue du design et de la qualité de cette série et pour cette raison, je la vends volontiers et souvent dans ma GASTRONOMIA ».

Mme Poletto est la chef de cuisine la plus connue à la télévision allemande. Elle rédige elle-même ses livres de cuisine et est la patronne de l'établissement POLETTOS GASTRONOMIA à Hamburg-Eppendorf.

[WWW.CORNELIA-POLETTA.DE](http://WWW.CORNELIA-POLETTA.DE)





no. 52042/017  
24,90



no. 52142/017  
12,90

*La dolce vita*

## Semifreddo von Rosmarin & Honig mit süßem Pesto & Aprikosen-Gurken-Salat

### SEMIFREDDO from Rosemary & Honey with sweet Pesto and Apricot Cucumber Salad

### SEMIFREDDO au Romarin, Miel, Pesto et Salade aux Concombres

Für das Parfait: 160 g Milch, Rosmarin nach Geschmack, 80 g Eigelb, 100 g Honig, 2 El Crème fraîche, 160 g Sahne  
Für den Aprikosen-Gurken-Salat: 200 g Salatgurken, 6 reife Aprikosen, 4 cl Dessertwein, Abrieb und Saft von 1 BIO-Orange und 1 BIO-Zitrone

Für das süße Pesto: 75 g Basilikum, 10 g Minze, 10 g Pinienkerne, 10 g Kokosraspel, 4 El bestes Olivenöl, 50 g Honig

For the parfait: 160 g milk, Rosemary to taste, 80 g egg yellow, 100 g honey, 2 El Crème fraîche, 160 g cream  
For the apricot cucumber salad: 200 g cucumber, 6 ripe apricots, 4 cl dessert wine, zest and juice of 1 bio orange and 1 bio lemon

For the sweet pesto: 75 g basil, 10 g mint, 10 g pine nuts, 10 g coconut flakes, 4 tbsp. best olive oil, 50 g honey

*Pour le parfait : 160 g de lait, romarin selon goût, 80 g de jaune d'œuf, 100 g de miel, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 160 g de crème liquide  
Pour la salade aux concombres : 200 g de concombres, 6 abricots mûrs, 4 cl de vin à dessert, zestes et jus d'une orange et d'un citron non traités  
Pour le pesto : 75 g de basilic, 10 g de menthe, 10 g de pignons de pin, 10 g de noix de coco râpée, 4 cuillères à soupe d'huile d'olives vierge extra, 50 g de miel*

Milch und Rosmarinzweige aufkochen, mind. 30 Min. ziehen lassen, Rosmarin herausnehmen. Eigelb und Honig schaumig aufschlagen. Die warme Rosmarinmilch dazugießen und die Masse im Wasserbad aufschlagen und auf 85 °C erhitzen. Danach auf eiskaltem Wasserbad kalt schlagen und vorsichtig die Crème fraîche unterheben. Die geschlagene Sahne unter die kalte Masse heben und in die mit Folie ausgelegte 250 °C plus POLETTTO Form abfüllen. Im Tiefkühler gefrieren lassen. Die Gurken schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels bis zu den Kernen in feine Streifen hobeln. Die Aprikosen halbieren und entkernen, danach vierteln. Gurkenstreifen und Aprikosenviertel in eine Schüssel geben und mit dem Dessertwein marinieren. Saft und Abrieb von Orange und Zitrone mit den Gurken und Aprikosen vermischen und alles ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Alle Zutaten mit einem Mörser oder Mixer zu einem Pesto verarbeiten. Zum Anrichten das Parfait aus der Form stürzen, jeweils 1 Scheibe auf 4 250°C plus POLETTTO Tellern verteilen und mit dem Salat und Pesto ausgarnieren.

Boil up the milk and rosemary twigs, leave to draw for at least 30 minutes, take out the rosemary. Whisk the egg yellow and the honey until fluffy. Add the warm rosemary milk and whisk the mixture in the bain-marie, then heat to 85°C. Then whisk cold in an ice-cold bain-marie and gently fold in the Crème fraîche. Fold in also the whipped cream to the cold mixture and fill into the 250°C plus POLETTTO dish covered with foil. Leave to freeze in a freezer. Peel the cucumber, then slice into delicate stripes up to the seeds with a vegetable slicer. Halve the apricots and core them, then quarter. Put the cucumber stripes and the apricot quarters into a bowl and marinate with the dessert wine. Mix the juice and zest from the orange and lemon with the cucumber and apricots and leave everything to draw in the fridge for about 1 hour. Process all ingredients with the grinder or mixer into a pesto. To serve, turn the parfait upside down, spread 1 slice each onto 4 250°C plus POLETTTO plates and garnish with the salad and the pesto.

*Porter le lait et le romarin à ébullition. Laisser infuser durant 30 minutes au moins. Battre les jaunes d'œuf et le miel jusqu'à obtenir une mousse. Y verser le lait chaud. Passer au bain-marie, chauffer à 85 °C en bien fouettant. Ensuite poser sur un bain-marie glacé en continuant de fouetter. Ajouter petit à petit la crème fraîche. Incorporer la crème liquide battue en chantilly dans la masse refroidie. Recouvrir le plat 250 °C plus POLETTTO d'un film alimentaire, le remplir de la masse et la faire congeler dans le congélateur. Eplucher les concombres et les effiler à l'aide d'une mandoline. Couper les abricots en deux, les dénoyauter et couper en quartiers. Mélanger les concombres et les abricots dans un bol et les mariner au vin à dessert. Ajouter les zestes et le jus de citron et d'orange, bien mélanger et laisser infuser durant au moins une heure au réfrigérateur. Travailler tous les ingrédients dans un mixeur ou un mortier jusqu'à obtenir un pesto. Pour servir, sortir le parfait du plat, en placer une tranche sur chacune des 4 assiettes 250°C plus POLETTTO et garnir de salade et de pesto.*





ess-/servierteller/  
top plate/  
top assiette  
18x18x2.4 cm  
no. 52131/017  
11,90





**NEW**  
ravioli-stempel rund /  
raviolstamp round /  
moule tampon à raviolis rond  
h 9 cm · no. 52415/017  
8,90



POLETTO PASTA PARTY



**NEW**  
pastateller / pastaplate / assiette à pâte  
ø 28 cm, h 6,1 cm  
no. 52402/017 · 19,90



# Pasta Party

Zum Glück gibt's Pasta. Tatsächlich wahr – beim Nudelgenuss wird das „Gute-Laune“-Hormon Serotonin freigesetzt. Wie beim Lachen. Und der Spaß beginnt schon an der Nudelmaschine wenn meine Tochter Paola und ihre Freunde gemeinsam ans Werk gehen. So wird schon das Ausstechen mit den ASA-Porzellanstempeln zum Vergnügen. Das Repertoire reicht heute von der fein mit Safran aromatisierten Tagliatelle, über lecker gefüllte Triangeli und Tortelli, bis zur überbackenen XXL-Cannelloni. Alles „fatto al mano“ selbstgemacht. Und selbst gegessen! :-)

Luckily there is Pasta. Really true – when enjoying noodles the „good mood“ hormone Serotonin is set free. Just like laughing. And the fun already starts at the Pasta machine when Paola and her friends get to work together. Even the cutting with the ASA porcelain stamps turns into a pleasure. Today's repertoire ranges from the Tagliatelle flavoured delicately with saffron, to tastily filled Triangeli and Tortellini to gratinated XXL Cannelloni. All „fatto al mano“ homemade. And eaten by ourselves! :-)

Heureusement il y a des pâtes. Incroyable mais vrai – en mangeant des pâtes comme en riant, notre corps produit du sérotonine, l'hormone de la bonne humeur. Paola et ses amis commencent déjà à s'amuser avec le laminoir qu'ils actionnent tour à tour. Ils prennent autant de plaisir à utiliser le moule à tampon d'ASA Selection pour découper les formes. Leur sélection va aujourd'hui de tagliatelle aromatisées au safran aux cannelloni gratinées en taille XXL en passant par des triangeli et tortelli, fourrées avec une farce délicieuse bien sûr. Tout est « fatto al mano » – fait maison. Et c'est à la maison où tout est consommé. :-)



**NEW**  
holzboard auf füßen/  
wooden board on feed/  
plateau sur pieds  
60 x 13 cm, h 3 cm  
no. 93902/970  
19,90





Apero-Häppchen

\*\*\*

Triangeli Burrata Bonbons  
mit gegrillten  
San Marzano Tomaten

\*\*\*

Tortelli in Brodo

\*\*\*

Cannelloni al forno  
mit Ricotta-Spinat



NEW

multi-reibe für ingwer, muskatnuss, zitronen, apfel/  
multi-grater for ginger, nutmeg, lemon or apple/  
râpe multifonctionnelle pour gingembre, muscade, pomme ou le citron  
ø 12 cm, h 9,5 cm, 0,2 l  
no. 52050/017 · 19,90







ø 12 cm, h 2,5 cm  
no. 52110/017  
4,95

## BRESAOLA-RUCOLA-PARMESAN

### Bresaola-Rucola-Parmesan

*Bresaola-Roquette-Parmesan*

**Rezept für ca. 12 Röllchen:** 1 Handvoll Rucola, geputzt & gewaschen, Zitronensaft, Bestes Olivenöl, Salt flakes, Pfeffer aus der Mühle, 100 g Parmesan, gehobelt, 12 Scheiben Bresaola.  
Den Rucola in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Parmesanhobeln marinieren. Den Rucola in die Bresaolascheiben einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Recipe for approx. 12 curls: 1 handful rucola, cleaned & washed, lemon juice, best olive oil, salt flakes, pepper from the mill, 100 g Parmesan, grated, 12 slices bresaola.  
Marinate the rucola in the bowl together with the lemon juice, olive oil, salt, pepper and grated Parmesan. Roll the rucola into the bresaola slices and fix with a toothpick.

*Recettes pour 12 rouleaux : 1 poignée de roquette, lavée et nettoyée, jus de citron, huile d'olive vierge extra, flocons de sel, poivre du moulin, 100 g de parmesan, effilé, 12 tranches de bresaola.*  
*Dans un bol, mélanger la roquette avec le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le parmesan et laisser mariner. Disposer la roquette sur les tranches de bresaola et en former des rouleaux que l'on fixe avec un cure-dents.*



NEW

60 x 13 cm, h 3 cm  
no. 93902/970  
19,90

## MORTADELLA-WALNUSS-MASCARPONE

### Mortadella-Walnut-Mascarpone

*Mortadelle-Noix-Mascarpone*

**Rezept für ca. 12 Röllchen:** 150 g Mascarpone, 60 g Walnusskerne, 2 Zweige Thymian, 2 Zweige Petersilie, Salt flakes, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 6 dünne Scheiben Mortadella.  
Die Kräuter und die Walnüsse fein hacken und unter die Mascarpone heben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Jeweils 2 gehäufte TL Mascarponemasse auf die jede Mortadellascheibe streichen und aufrollen. Aus einer Scheibe jeweils 2 Röllchen schneiden.

Recipe for approx. 12 curls: 150 g mascarpone, 60 g walnuts, 2 thyme twigs, 2 parsley twigs, salt flakes, black pepper from the mill, 6 thin slices mortadella.  
Finely chop the herbs and walnuts and fold in the mascarpone, season with pepper and salt. Spread 2 heaped teaspoonful Mascarpone mixture onto each mortadella slice and roll. Cut from each slice two curls.

*Recette pour 12 petits rouleaux : 150 g de mascarpone, 60 g de noix, 2 branches de thym, 2 branches de persil, flocons de sel, poivre noir du moulin, 6 fines tranches de mortadelle.*  
*Hacher les herbes et les noix et les incorporer dans le mascarpone, rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre. Sur chacune des tranches de mortadelle, poser 2 cuillères à café de mascarpone et en faire des rouleaux. Faire deux rouleaux de chaque tranche.*

*Aperò alla Poletto*





ø 10,5 cm, h 2,5 cm  
no. 52102/017  
3,90

## AUBERGINE-TOMATE-MOZZARELLA

### Aubergine-Tomato Sauce-Mozzarella

*Aubergine-Sauce tomates-Mozzarella*

**Rezept für 12 Röllchen:** 2 Auberginen, Bestes Olivenöl, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 75 ml Tomatensauce, 50 g frisch geriebener Parmesan, 125 g Mozzarella, 4 Basilikumstiele. Die Auberginen abwaschen, den Blütenansatz abschneiden und längs in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Sieb legen, kräftig salzen, mit ein paar ASA Tellern beschweren und ca. ½ Stunde Wasser ziehen lassen. Zwischen Küchenpapier trocknen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 3 Min. grillen, dabei mit etwas Olivenöl betreufeln. Jeweils einen TL Tomatensauce auf die Auberginen streichen, dann den in Streifen geschnittenen Mozzarella und ein Blatt Basilikum in die Aubergine einrollen. Gegebenfalls mit einem Zahnstocher fixieren. Mit einem Buschbasilikumblatt garnieren.

Recipe for 12 curls: 2 aubergines, best olive oil, sea salt, pepper from the mill, 75 ml tomato sauce, see basic recipe, 50 g freshly grated Parmesan, 125 g mozzarella, 4 basil stems. Wash the aubergines, cut off the flower bud and slice lengthwise. Put onto a sieve, salt strongly, weight down with some 250°C plus POLETTTO plates and leave to draw for about ½ hour. Dry between kitchen paper and grill on both sides in a grill pan for about 3 minutes, sprinkle meanwhile with some olive oil. Spread one teaspoonful tomato sauce onto the aubergines, then roll the sliced mozzarella and one basil leaf into the aubergine. If necessary, fix with a toothpick. Garnish with a basil leaf.

*Recette pour 12 rouleaux : 2 aubergines, huile d'olive vierge extra, sel de mer, poivre du moulin, 75 ml de sauce tomates, voir recette de base, 50 g de parmesan fraîchement râpé, 125 g de mozzarella, 4 feuilles de basilic. Laver les aubergines et en couper les extrémités. Les couper en fines tranches dans le sens de la longueur. Les faire dégorger environ 30 minutes dans une passoire en les saupoudrant de sel et en les alourdissant avec quelques assiettes 250° plus POLETTTO. Les sécher avec de l'essuie-tout et les griller des deux côtés pendant 3 minutes en les aspergeant d'un peu d'huile d'olive. Sur chacune des tranches d'aubergines, étaler une cuillère à café de sauce tomates, y placer la mozzarella découpée en lamelles et une feuille de basilic. Rouler la tranche d'aubergine. La fixer avec une cure-dents si nécessaire. Garnir d'une feuille de basilic.*



ø 8,5 cm, h 2,3 cm  
no. 52101/017  
2,95

## LACHS-RICOTTA-DILL

### Salmon-Ricotta-Dill

*Saumon-Ricotta-Aneth*

**Rezept für ca. 12 Röllchen:** 200 g Ricotta, Zeste und Saft von 1 BIO Limette, 2 Dillzweige, Fleur de sel, Pfeffer aus der Mühle, 12 dünne Scheiben Räucher- oder Graved Lachs. Den Ricotta abtropfen lassen und durch ein Sieb streichen. Die Limette abwaschen und den Ricotta mit Zesten, Limettensaft, fein geschnittenem Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils 1 TL Ricotta-füllung auf den Lachs streichen und aufrollen. Gegebenfalls mit einem Zahnstocher fixieren. Mit einer Dillspitze garnieren.

Recipe for 12 curls: 200 g ricotta, zest and juice of 1 bio lime, 2 dill twigs, Fleur de sel, pepper from the mill, 12 thin slices smoked or gravled salmon. Drain the ricotta and strain through a sieve. Wash the lime and season the ricotta with zests, lime juice, finely chopped dill, salt and pepper. Spread 1 teaspoonful ricotta mixture onto the salmon and roll. Fix if necessary with a toothpick. Garnish with a dill tip.

*Recettes pour 12 rouleaux : 200 g de ricotta, zeste et jus d'un citron vert non traité, 2 branches d'aneth, fleur de sel, poivre du moulin, 12 fines tranches de saumon fumé ou gravlax. Egoutter la ricotta et la passer à travers une passoire. Laver le citron vert. Rectifier l'assaisonnement de la ricotta avec les zestes, le jus, l'aneth finement ciselé, du sel et du poivre. Sur chacune des tranches de saumon, disposer 1 cuillère à café de farce à la ricotta et en faire des rouleaux. Fixer avec des cure-dents si nécessaire. Garnir d'une pluche d'aneth.*





## POLETTOS *Tortellini in Brodo*

**Für die Hühnerbrühe:** 1 Suppenhuhn,  
1 Bd Suppengemüse, 2 Gemüsezwiebeln,  
100 ml Weißwein, 1 Tl Pfefferkörner, 3 Petersilienzweige,  
2 Tomaten, grobes Meersalz, 2 Lorbeerblätter  
**Für die Füllung:** 250 g gegartes Hühnerfleisch,  
50 g geriebener Parmesan, 1 Ei, das Eigelb für die  
Füllung, das Eiweiß zum Bepinseln, Salz,  
Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle  
**Für die Tortellini:** 1 Nudelteigrezept, s. Grundrezept,  
Nudelgrieß zum Ausrollen

For the brodo: 1 stewing hen, 1 bunch soup vegetables,  
2 spanish onions, 100 ml white wine, 1 tsp. pepper corns,  
3 parsley twigs, 2 tomatoes, coarse sea salt, 2 bay leaves  
For the filling: 250 g cooked chicken meat, 50 g grated  
Parmesan, 1 egg, the egg yellow for the filling, the egg  
white to brush, salt, nutmeg, pepper from the mill  
For the tortellini: 1 pasta dough recipe, see basic recipe,  
Semolina to roll

Das Suppenhuhn waschen, die Gemüse waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit der Schale vierteln. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und mit dem Weißwein und kaltem Wasser bedecken. Zusammen aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle zwischendurch den Schaum abnehmen „degressieren“ und ca. 2-3 Stunden köcheln lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb oder Passiertuch passieren und um 1/3 reduzieren. Mit Salz abschmecken.  
Für die Füllung: Butter mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne aufschäumen lassen und das klein gezupfte Hühnchen dazu geben. Dann mit Salz, Pfeffer, Muskat, Eigelb und Parmesan abschmecken. Zur Fertigstellung den Nudelteig dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausschneiden. Jeweils ein wenig Fleischfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepseln und zu Halbmonden zusammenfalten. Nach hinten umklappen und die zwei Enden nach vorne zusammenkleben. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Tortellini hineingeben und ca. 2 Minuten ziehen lassen. (Das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen). Die Hühnerbrühe erhitzen, die Tortellini direkt aus dem Wasser nehmen und in der Brühe ca. 3 Minuten ziehen lassen. Tortellini und Brühe in vorgewärmte 250°C Teller anrichten. Nach Geschmack mit Parmesan-hobeln bestreuen.

Wash the stewing hen and the vegetables and cube. Quarter the onions with the skin. Put all ingredients into a big pot and cover with the white wine and cold water. Boil up together, skim with a dipper in between and steam for about 2-3 hours. Strain the broth through a fine sieve or cloth strainer and reduce by 1/3. Season with salt. For the filling: Froth up the butter with the garlic clove in a pan and add the twitched chicken. Then season with salt, pepper, nutmeg, egg yellow and Parmesan. For completion thinly roll the pasta dough with a pasta machine and cut out circles of about 6 cm diameter with the 250°C plus POLETTTO cutter. Put a little meat filling each on the middle, brush the edges with egg white and fold in the shape of half-moons. Fold again to the back and glue together the two ends. Boil a pot with water, season with coarse sea salt, add the tortellini and leave to draw for about 2 minutes. (The water should not boil anymore now.) Heat the chicken broth, take the tortellini directly out of the water and leave to draw in the broth for about 3 minutes. Serve the tortellini and broth on preheated 250°C plus POLETTTO plates. Sprinkle with grated Parmesan to taste.

*Pour le bouillon : 1 poule, légumes de pot-au-feu (carottes, poireau, céleri rave, racine de persil), 2 gros oignons, 100 ml de vin blanc, 1 cuillère à café de grains de poivre, 3 branches de persil, 2 tomates, gros sel de mer, 2 feuilles de laurier*  
*Pour les tortellinis : 1 pâte, semoule*  
*Pour la farce : 250 g de viande de poule cuite, 50 g de parmesan râpé, 1 œuf, le jaune pour la farce, le blanc pour badigeonner, sel, noix de muscade, poivre du moulin*

*Pour le bouillon : Nettoyer la poule et les légumes et les couper en dés. Découper les oignons non épluchés en quartiers. Mettre tous les ingrédients dans une grande marmite et les couvrir de vin blanc et d'eau froide. Porter à ébullition, écumer de temps en temps et laisser mijoter durant 2 à 3 heures environ. Passer le bouillon à travers une passoire fine et le faire réduire d'un tiers. Rectifier l'assaisonnement avec du sel. Pour la farce : Faire mousser le beurre et la gousse d'ail dans une casserole et ajouter la poule découpée. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, poivre, noix de muscade, jaune d'œuf et parmesan. Abaisser la pâte à l'aide de la machine et découper des cercles d'environ 6 cm à l'aide du moule tampon 250° plus POLETTTO. Déposer un peu de farce au milieu, badigeonner les bords avec le blanc d'œuf et replier en demi-lune. Replier encore vers l'arrière en laissant dépasser de petites pointes. Replier les pointes en pressant l'une sur l'autre. Faire bouillir de l'eau dans un faitout, ajouter du gros sel de mer, plonger les tortellinis et laisser cuire à très petit feu pendant 2 minutes. (L'eau ne doit plus bouillir). Réchauffer le bouillon, sortir les tortellinis de l'eau et les laisser infuser dans le bouillon durant environ 3 minutes. Servir dans des assiettes préchauffées 250° plus POLETTTO. Parsemer de copeaux de parmesan selon votre goût.*





**NEW**  ravioli-stempel rund /  
raviolstamp round /  
moule tampon à raviolis rond  
h 9 cm · no. 52415/017  
8,90

**NEW**  pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 15,5 cm, h 4 cm  
no. 52400/017  
7,90





 ravioli-stempel dreieckig /  
raviolstamp triangle /  
moule tampon à raviolis triangle  
h 9 cm · no. 52416/017  
8,90

teller/top plate /  
top assiette  
32x11x2,5 cm  
no. 52142/017  
12,90



## „TRIANGOLI“

### *Burrata Bonbons mit karamellisierter San Marzano Tomate & Basilikum Pesto*

*Burrata Drops with caramelised San Marzano Tomato and Basil Pesto*

*Bonbons à la burrata et à la tomate caramélisée San Marzano*



Für den Nudelteig alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, die Hälfte der entstandenen Teigplatten auf die mit etwas Grieß bestreute Arbeitsfläche legen, mit einem Teelöffel die Füllung im Abstand von ca. 5 cm darauf verteilen. Die Zwischenräume mit verschlagenem Eiweiß bepseln. Restliche Nudelplatten darüberlegen, in den Zwischenräumen etwas andrücken. Mit dem 250°C POLETTTO Ausstecher Dreiecke ausstechen. Überschüssigen Nudelteig entfernen, die Ränder der Triangoli zusammendrücken, Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in etwas Pesto und Nudelwasser schwenken. Die Burrata durch die Flotte Lotte geben oder vorsichtig mixen. In einem Sieb abtropfen lassen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Tomaten waschen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen und von beiden Seiten kurz in Olivenöl karamellisieren. Salzen und pfeffern.

For the pasta dough, put all ingredients into a bowl, knead until smooth and leave to rest in foil in the fridge for at least 1 hour. Spread the pasta dough thinly with a pasta machine, put half of the dough plates onto the work top sprinkled with some semolina, spread the filling with a teaspoon in a distance of about 5 cm onto it. Brush the space in between with the whipped egg white. Put the leftover pasta plates on top and press a little on the space in between. Cut out triangles with the 250°C plus POLETTTO cutters. Remove excess pasta dough, press the edges of the triangoli and put the ravioli into boiling salt water, leaving to draw at low heat for about 3 minutes. Take out with a dripper and toss in some pesto and pasta water. Strain the burrata through the Fleet Lotte or mix carefully. Drain in a sieve and season with the rest of the ingredients. Wash the tomatoes and cut into not too thin slices. Sprinkle with sugar and caramelize for a moment on both sides in olive oil. Salt and pepper. Wash the herbs and toss dry. Blend all ingredients in a mixer or mortar into a fine paste. Fill the pesto into screw-on lid glasses, smoothen and cover with olive oil. Tip: Season the pesto with salt and pepper only while using, as otherwise it loses its beautiful colour. For completion, serve the tomatoes on preheated 250°C plus POLETTTO plates. Put the Triangoli on top and garnish with pesto.

Mélanger tous les ingrédients et les travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure. Passer la pâte à la machine pour l'abaisser. Poser la moitié des bandes de pâte sur le plan de travail fariné de semoule. A l'aide d'une cuillère à café, y placer la farce à une distance d'environ 5 cm. Badigeonner les espaces de blanc d'œuf battu. Les recouvrir de la seconde moitié d'abaisse de pâte en prenant soin de bien appuyer sur les bords et les espaces. Découper des triangles à l'aide du moule tampon 250° plus POLETTTO. Retirer l'excédent de pâte, bien fermer les bords et faire frémir les triangoli dans l'eau salée pendant 3 minutes environ. Sortir les triangoli à l'aide d'un écumoire et les faire sauter dans un peu de pesto et d'eau de cuisson. Passer la burrata dans le moulin broyeur ou le mixeur (la plus petite vitesse). Laisser égoutter dans une passoire et assaisonner avec les autres ingrédients. Laver les tomates et les couper en tranches pas trop fines. Les parsemer de sucre et les caraméliser brièvement des deux côtés dans l'huile d'olive. Saler et poivrer. Conseil : Il faut saler et poivrer le pesto seulement juste avant de le consommer car il perd sa belle couleur sinon. Pour finir, placer les tomates sur des assiettes 250° plus POLETTTO préchauffées. Ajouter les triangoli et garnir de pesto.



Cannelloni al forno *mit Ricotta-Spinat-Füllung*  
CANNELLONI AL FORNO *with Ricotta spinach filling*  
CANNELLONI AL FORNO *farcies à la ricotta et aux épinards*



**1.** Für den Nudelteig 20 g Semola di grano duro, 150 g Mehl, 4 Eier, 1 Prise Salz verarbeiten und in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Std. kalt stellen.

Mix 250 g Semola and 150 g flour, sift onto the worktop and press a little dent into the middle. Beat 4 eggs into the dent and add 1 pinch of salt. Knead the ingredients with the hands into a smooth dough, form into a ball, wrap into clear film and chill for at least 1 hour.

*Mélanger 250 g de semoule et 150 g de farine, tamiser sur le plan de travail, faire une fontaine et mettre au centre 4 œufs et la pincée de sel. Mélanger les ingrédients et travailler énergiquement la pâte avec les mains jusqu'à obtenir une consistance lisse et souple. Former une boule, l'envelopper dans un film transparent et laisser reposer au moins une heure dans le réfrigérateur.*



**2.** Den Nudelteig in der Maschine dünn ausrollen und Quadrate von ca. 10 cm Kantenlänge schneiden. Die 250°C plus POLETTO Form kann bestens als Schablone genutzt werden.

Spread the dough thinly with the Pasta machine and cut squares of about 10 cm edge length. The 250°C plus POLETTO dish may be used very well as a template.

*Abaissier et affiner la pâte dans le laminoir et découper des carrés de 10 cm de long. Vous pouvez utiliser le plat 250°C plus POLETTO pour le faire.*



**3.** Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Nudelquadrate ca. 3 Min. blanchieren, danach in kaltem Wasser abschrecken. Einen kleinen Schuss Olivenöl zum Abschreckwasser geben damit die Blätter nicht zusammen kleben.

Bring a big pot with water to the boil, salt strongly and blanch the Pasta squares for about 3 minutes, then refresh with cold water. Add a small dash of olive oil to the refreshed water for that the layers don't stick together.

*Cuire les carrés dans l'eau salée bouillante pendant environ 3 minutes, égoutter et rafraîchir immédiatement à l'eau froide. Ajouter un filet d'huile d'olive pour éviter que les carrés collent.*



**4.** Für die Füllung 500 g Spinat waschen, verlesen und abtropfen lassen. 1-2 Zweige Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Grob hacken. 2 Knoblauchzehen und 4 Schalotten abziehen, fein würfeln und im heißen Öl andünsten.

For the filling, wash, sort and drain 500 g leaf spinach. Wash 1-2 thyme twigs, shake dry and twitch the leaves. Chop. Peel 2 garlic cloves and 4 shallots, cube finely and braise lightly in oil.

*Laver 500 g d'épinards, les trier et les égoutter. Préparer 1-2 branches de thym. Hacher grossièrement. Ciseler l'ail et 4 échalotes et les faire revenir.*

Rezept für 4 Personen Serves 4 Recette pour 4 personnes

teller/top plate/  
top assiette  
18 x 13,5 x 2,5 cm  
no. 52148/017  
13,90

gratinform /gratin dish/  
plat à gratins  
23 x 23 x 6 cm, 1,5 l  
no. 52032/017  
31,90





**5.** Den Spinat und die Thymianblättchen zufügen und etwa 3 Min. ebenfalls andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Add the spinach and thyme leaves and also lightly braise for about 3 minutes. Season with salt, pepper and nutmeg.

*Ajouter les épinards et les feuilles de thym et les faire revenir également. Assaisonner de sel, poivre et muscade.*



**6.** In eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Den Spinat leicht ausdrücken und grob hacken. 500g Ricotta, 2 Eigelb und 50g frisch geriebenen Parmesankäse zum Spinat geben, gut untermischen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fill into a bowl and let cool down. Slightly squeeze the spinach and chop. Add the Ricotta, the egg yellow and the cheese to the spinach and mix well and season the filling with salt and pepper.

*Verser dans un saladier et laisser refroidir. Sécher les épinards et hacher grossièrement. Ajouter la ricotta, les jaunes d'œuf et le fromage, bien mélanger et corriger l'assaisonnement de sel et de poivre.*



**7.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Nudelquadrate abtropfen lassen und auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils etwas von der Füllung daraufgeben, aufrollen und in die vorher ausgebutterte 250°C plus POLETTTO XL Form legen.

Preheat the oven to 180°C. Drain the Pasta squares and put onto the worktop. On each one put a bit of the filling, roll up and put into the pre-buttered 250°C plus POLETTTO XL dish.

*Préchauffer le four à 180 °C. Egoutter les carrés de pâte et les poser sur le plan de travail. Garnir les carrés avec la farce, les rouler et les placer dans le plat XL 250°C plus POLETTTO beurré.*



**8.** 50g Butter in Flöckchen darauf verteilen und 50g frisch geriebenen Parmesankäse darüberstreuen. Die Cannelloni auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 15 Min. überbacken. Dazu passt ein knackiger Römersalat mit Tomaten-vinaigrette.

Spread 50 g butter flakes and sprinkle 50 g Parmesan on top of it. Gratinat the Cannelloni in the middle of the oven for about 15 minutes. Suitable for this dish is a crisp romaine lettuce with tomato vinaigrette.

*Couvrir de 50 g de beurre en flocons et parsemer de 50 g de parmesan. Cuire au four pendant environ 15 minutes à hauteur moyenne. En accompagnement, nous conseillons une salade romaine à la vinaigrette de tomate.*

 multi-reibe für ingwer, muskatnuss, zitrone, apfel/  
multi-grater for ginger, nutmeg, lemon or apple/  
râpe multifonctionnelle pour gingembre, muscade,  
pomme ou le citron  
ø 12 cm, h 9,5 cm, 0,2 l · no. 52050/017  
19,90

gratinform / gratin dish/  
plat à gratins  
ø 20 cm, h 9 cm, 1,3 l  
no. 52014/017  
29,90

gratinform / gratin dish/  
plat à gratins  
48x32x7,5 cm, 4 l  
no. 52023/017  
89,90







250°C plus  
porcelain  
Poletto

# Cannelloni al forno

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
48 x 32 x 7,5 cm, 4 l  
no. 52023/017  
89,90

servierplatte /  
top serving tray /  
top assiette de service  
48 x 32 x 3 cm  
no. 52123/017  
49,90



**DÜNSTEN, BRATEN, GRATINIEREN, EINDECKEN  
UND SERVIEREN. DAS MULTIFUNKTIONS-GESCHIRR  
250°C PLUS POLETTA DECKT DIE ANFORDERUNGEN  
HOCHWERTIGER KÜCHEN PERFEKT AB.**

BRAISING, ROASTING, GRATINATING, SETTING THE TABLE AND  
SERVING. THE MULTIFUNCTIONAL TABLEWARE 250°C PLUS POLETTA  
COVERS PERFECTLY THE DEMANDS OF HIGH-CLASS KITCHENS.

CURIE À LA VAPEUR, RÔTIR, GRATINER, METTRE LA TABLE, SERVIR.  
LA VAISSELLE MULTIFONCTIONNELLE 250°C PLUS POLETTA RÉPOND  
À TOUTES LES EXIGENCES DES CUISINES DE HAUTE QUALITÉ.



# 250°C plus

## porcelain



porzellan decor: weiß glänzend / porcelain / porcelaine decor: white glossy / blanc brillant / 017

### RUND ROUND ROND



mini souffléschälchen  
mit deckel/  
mini soufflé dish with lid/  
mini moule à soufflés  
avec couvercle  
ø 5 cm, h 3,5 cm  
no. 52000/017  
2,95



aperitif teller /  
top aperitif plate /  
top assiette apéritif  
ø 8,5 cm, h 2,3 cm  
no. 52101/017  
2,95

souffléform /  
soufflé dish /  
moule à soufflés  
ø 8,5 cm, h 4,5 cm, 0,1 l  
no. 52001/017  
4,90



aperitif teller /  
top aperitif plate /  
top assiette apéritif  
ø 10,5 cm, h 2,5 cm  
no. 52102/017  
3,90

souffléform /  
soufflé dish /  
moule à soufflés  
ø 10,5 cm, h 4,5 cm, 0,15 l  
no. 52002/017  
6,90



aperitif teller /  
top aperitif plate /  
top assiette apéritif  
ø 12 cm, h 2,5 cm,  
no. 52110/017  
4,95

souffléform /  
soufflé dish /  
moule à soufflés  
ø 12 cm, h 5 cm, 0,25 l  
no. 52010/017  
8,90



aperitif teller /  
top aperitif plate /  
top assiette apéritif  
ø 16 cm, h 2,5 cm  
no. 52111/017  
8,90



souffléform /  
soufflé dish /  
moule à soufflés  
ø 16 cm, h 5 cm, 0,35 l  
no. 52011/017  
12,90



ess-/servierteller /  
top plate /  
top assiette  
ø 20 cm, h 2,5 cm  
no. 52112/017  
12,90



gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
ø 20 cm, h 5 cm, 0,7 l  
no. 52012/017  
19,90



ess-/servierteller /  
top plate /  
top assiette  
ø 20 cm, h 2,5 cm  
no. 52112/017  
12,90

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
ø 20 cm, h 9 cm, 1,3 l  
no. 52014/017  
29,90



ess-/servierteller /  
top plate /  
top assiette  
ø 26 cm, h 2,5 cm  
no. 52113/017  
19,90

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
ø 26 cm, h 5,5 cm, 1,2 l  
no. 52013/017  
29,90

### OVAL



ess-/servierteller /  
top plate /  
top assiette  
27 x 17 x 2,5 cm  
no. 52121/017  
14,90



gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
27 x 17 x 6,5 cm, 1,1 l  
no. 52021/017  
26,90



servierteller /  
top plate /  
top assiette de service  
34 x 22 x 2,5 cm  
no. 52122/017  
19,90



gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
34 x 22 x 7 cm, 2 l  
no. 52022/017  
34,90





QUADRATISCH SQUARE *CARRÉ*



mini  
aperitif teller /  
top aperitif plate /  
top assiette apéritif  
7,6x7,6x2 cm  
no. 52133/017  
3,25



aperitif teller /  
top aperitif plate /  
top assiette apéritif  
10x10x2,4 cm  
no. 52130/017  
5,25



ess-/servierteller /  
top plate /  
top assiette  
18x18x2,4 cm  
no. 52131/017  
11,90



ess-/servierteller /  
top plate /  
top assiette  
23x23x2,4 cm  
no. 52132/017  
18,90

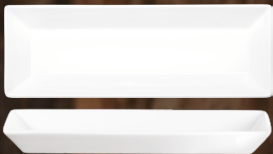
mini  
souffléform /  
soufflé dish /  
moule à soufflés  
7,1x7,1x4,5 cm, 0,05 l  
no. 52033/017  
4,95

souffléform /  
soufflé dish /  
moule à soufflés  
10x10x6 cm, 0,2 l  
no. 52030/017  
8,90

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
18x18x5 cm, 0,7 l  
no. 52031/017  
21,90

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
23x23x8 cm, 2,5 l  
no. 52035/017  
36,90

RECHTECKIG RECTANGULAR *RECTANGULAIR*



teller /  
top plate /  
top assiette  
24x8x2,5 cm  
no. 52140/017  
8,90



teller /  
top plate /  
top assiette  
32x11x2,5 cm  
no. 52142/017  
12,90



teller /  
top plate /  
top assiette  
18x13,5x2,5 cm  
no. 52148/017  
13,90

pastetenform /  
pasty dish /errine  
32x11x7,5 cm, 1 l  
no. 52042/017  
24,90

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
18x13,5x7,5 cm, 0,5 l  
no. 52048/017  
19,90



ess-/servierteller /  
top plate /  
top assiette  
27x17x2,5 cm  
no. 52141/017  
15,90



servierplatte /  
top serving tray /  
top assiette de service  
34x22x2,5 cm  
no. 52143/017  
22,90



servierplatte /  
top serving tray /  
top assiette de service  
39,5x26x3 cm  
no. 52145/017  
26,90

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
27x17x6,5 cm, 1,2 l  
no. 52041/017  
29,90

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
34x22x7 cm, 2,5 l  
no. 52043/017  
44,90

gratinform /  
gratin dish /  
plat à gratins  
38x24x8 cm, 3 l  
no. 52045/017  
52,90



## PASTA & CO



ravioli-stempel rund /  
raviolstamp round /  
moule tampon à raviolis rond  
h 9 cm · no. 52415/017  
8,90



ravioli-stempel dreieckig /  
raviolstamp triangle /  
moule tampon à raviolis triangle  
h 9 cm · no. 52416/017  
8,90



raviolimaker inkl. holzrolle /  
raviolimaker incl. rolling pin wood /  
moule pour ravioles + roleau  
25 x 15 cm · no. 52410/017  
29,90



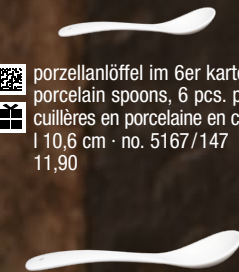
holzboard auf füßen /  
wooden board on feed /  
plateau sur pieds  
60 x 13 cm, h 3 cm  
no. 93902/970  
19,90



deutschsprachig / german / de langue allemande

ASA-250°C plus POLETTO  
„geschichten & empfehlungen  
von Cornelia Poletto“ / „stories  
& recommendations of Cornelia  
Poletto“ / „des histoires et des  
conseils de Mme Cornelia Poletto“  
no. 52316/333  
12,90

porzellanlöffel im 6er karton  
porcelain spoons, 6 pcs. per box  
cuillères en porcelaine en coffret de 6  
l 10,6 cm · no. 5167/147  
11,90



porzellanlöffel im 6er karton  
porcelain spoons, 6 pcs. per box  
cuillères en porcelaine en coffret de 6  
l 13,5 cm · no. 5160/147  
12,90



pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 15,5 cm, h 4 cm  
no. 52400/017  
7,90



pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 23 cm, h 5,4 cm  
no. 52401/017  
13,50



pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 28 cm, h 6,1 cm  
no. 52402/017  
19,90



multi-reibe für ingwer, muskatnuss, zitronen, apfel /  
multi-grater for ginger, nutmeg, lemon or apple /  
râpe multifonctionnelle pour gingembre, muscade,  
pomme ou le citron  
ø 12 cm, h 9,5 cm, 0,2 l · no. 52050/017  
19,90



zitruspresse /  
citrus juicer /  
presse-agrumes  
ø 12 cm, h 9,5 cm  
no. 52070/017  
24,90



kräuter- / gewürzmühle /  
herbage / spice grinder /  
herbes / épice moulin  
h 8 cm, ø 8,9 cm  
no. 52080/017  
23,90

präsentationsdisplay /  
presentation display /  
présentoir  
no. 52080 / 000

Bei einer Abnahme von 2 VE  
Mörser, erhalten Sie das  
Präsentationsdisplay  
ohne Berechnung dazu.

When purchasing 2 pu of the  
grinder, you will receive the  
display free of charge.

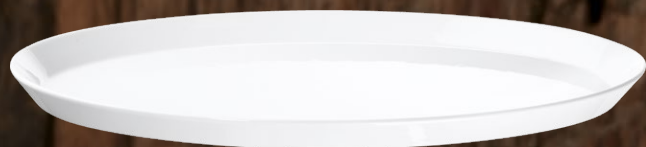
Pour une commande de 2 pc  
du moulin, nous vous offrons  
le présentoir sans facturation.





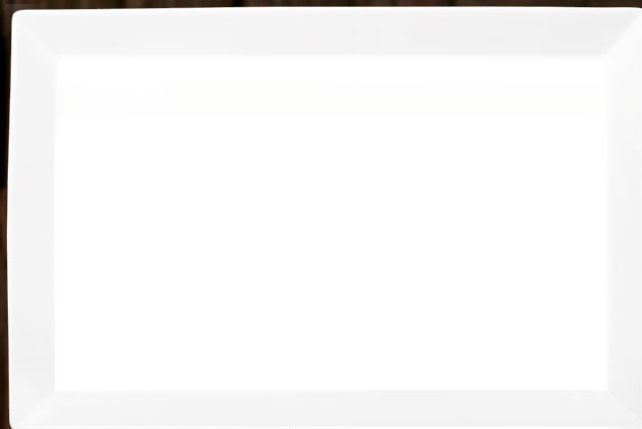


**XL**

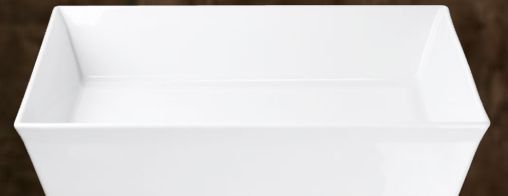
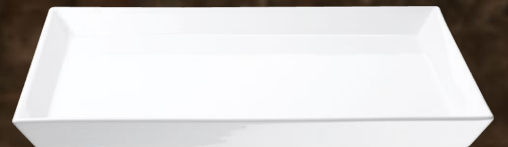
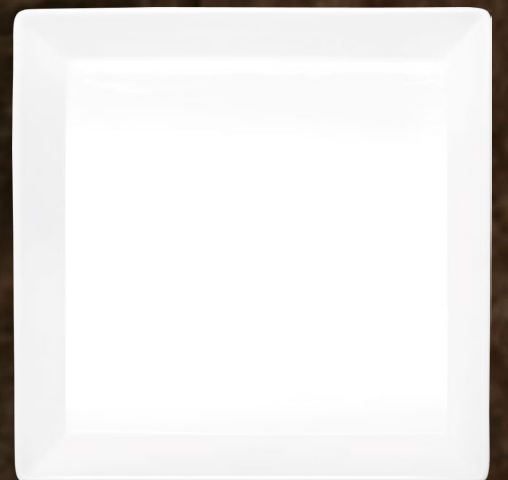


servierplatte/  
top serving tray/  
top assiette de service  
48 x 32 x 3 cm  
no. 52123/017  
49,90

gratinform/  
gratin dish/  
plat à gratins  
48 x 32 x 7,5 cm, 4 l  
no. 52023/017  
89,90



servierplatte/  
top serving tray/  
top assiette de service  
48 x 32 x 2,7 cm  
no. 52146/017  
49,90



servierplatte/  
top serving tray/  
top assiette de service  
36 x 36 x 3 cm  
no. 52136/017  
49,90

gratinform/  
gratin dish/  
plat à gratins  
36 x 36 x 7,5 cm, 4 l  
no. 52036/017  
79,90





NEW

pastateller / pastaplate /  
assiette à pâte  
ø 23 cm, h 5,4 cm  
no. 52401/017  
13,50



NEW

📦 rund / round /  
rond · h 9 cm  
no. 52415/017  
8,90

NEW

📦 dreieckig / triangle /  
triangle · h 9 cm  
no. 52416/017  
8,90



raviolimaker inkl. holzrolle /  
raviolimaker incl. rolling pin wood /  
moule pour ravioles + rouleau  
25x15 cm · no. 52410/017  
29,90







Gemeinsam kochen – zusammen genießen.

„Das Schönste für mich ist es, sich gemeinsam mit Familie und Freunden  
am Tisch zu treffen, zu genießen und Spaß zu haben.“

Cooking together – indulging together!

„The most beautiful thing for me is meeting with family and friends around the table, to enjoy and have fun.“

*Faire la cuisine ensemble – partager le plaisir d'un repas.*

*« Ce que j'apprécie le plus, c'est de me retrouver avec ma famille et mes amis à table  
où nous nous régalons et avons beaucoup de plaisir à être ensemble. »*

Zitat / Quotation / Citation Cornelia Poletto

