



# avantgarde cooking

Alles für die Molekulare- / Avantgarde-Küche  
Pâtisserie, Konditorei & Bar





# Über mcc

Das **metropolis cooking center (mcc)** ist zugleich Hersteller und Großhändler von Geräten und Produkten rund um die Avantgarde Küche.

mcc hat sich auf die moderne Gourmetküche und die Bedürfnisse von Profiköchen spezialisiert. So entwickelt mcc hochwertige Geräte zur schonenden und schmackhaften Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Darüber hinaus bietet mcc ergänzende Hilfsmittel und Utensilien für spektakuläre Kreationen sowie Texturas und Additive für kreative Gerichte.

Das **metropolis cooking center** zählt zu den internationalen Spezialisten und Partnern der Avantgarde Küche und entwickelt stets neue maßgeschneiderte Methoden für Profiköche.

mcc metropolis verkauft seine Produkte an Kunden in der ganzen Welt. Ein Recht auf den exklusiven Vertrieb hat das metropolis center für folgende Marken:

Marke

Exklusives Vertriebsrecht

Marke

Exklusives Vertriebsrecht



weltweit



weltweit



weltweit



weltweit



weltweit



Gastronomie: Deutschland, Österreich, Schweiz



Deutschland, Österreich, Schweiz, Tschechien, Slowakei, Liechtenstein



Deutschland, Österreich, Schweiz, Tschechien, Slowakei

# Texturas molekulare Küche

Tauchen Sie ein in die Welt der molekularen Küche, erfunden von dem berühmten spanischen Koch Ferran Adrià (El Bulli). Ermöglichen Sie sich den schnellen Einstieg in die Avantgarde-Küche z.B mit einer Auswahl diverser Tools und Texturas, sowie dem praktischen Starter-Set (Starter-Kit inkl. DVD) von Sosa und nova kuirejo. Erstellen Sie mit Hilfe dieser Produkte traumhafte Schäume (Espuma) oder perfekte Sphären und täuschend echten Fake-Kaviar mittels Sphärisierung. Entdecken Sie die Geliermittel, Bindemittel und Emulgatoren der Zukunft.



## 1 Sosa / nova kuirejo - Starter-Box Avantgarde-Küche & Bar

Die Starter-Box Avantgarde-Küche & Bar bietet den idealen Einstieg in die Avantgarde Küche. Die gebräuchlichsten Texturen (ProEspuma FRED, Sojalecithin, Gelespessa, Gelificant Vegetal en pols) sind in der praktischen Box ebenso enthalten wie eine DVD mit detaillierten Rezepten zum Nachkochen.

**Produktmerkmale:** ProEspuma FRED (Inhalt 250gr, Empfohlene Dosierung: 50-100gr / 1 L Flüssigkeit), Lecitina de Soja (Inhalt 200gr, Empfohlene Dosierung: 3-6gr / 1L Flüssigkeit), Gelespessa (Inhalt 250gr, Empfohlene Dosierung: 6-15gr / 1L Flüssigkeit, je nach gewünschter Konsistenz), Gelificant-Vegetal en pols (Inhalt 250gr, Empfohlene Dosierung: 50-60gr Gelatine / 1L Flüssigkeit), DVD Avantgarde-Küche und molekular Mixology

**Inhalt:** 1 Dose ProEspuma FRED, 1 Dose Lecitina de Soja, 1 Dose Gelespessa, 1 Dose Gelificant-Vegetal en pols, 1 DVD Avantgarde-Küche

**Art.Nr.:** mcc9055 | **EAN:** 8414933990550 | **Großhandelseinheit:** 4 Stück

## 2 mcc Starter-Box molekulare-Küche & Bar

Die in der Box enthaltenen Additive von Sosa und nova kuirejo (NK) wurden speziell für die Avantgarde Küche entwickelt und werden von internationalen Profiköchen zur kreativen Zubereitung von Gerichten verwendet. Durch den Zusatz der Additive wird die ursprüngliche Beschaffenheit von Lebensmitteln verändert. So können Sie beispielsweise Sphären oder falschen Kaviar mit Hilfe von Alginat herstellen.

**Produktmerkmale:** Emulsionant en pasta (Inhalt 200gr, Empfohlene Dosierung: 2-5gr / 1L Flüssigkeit), Citrat (Inhalt 200gr, Empfohlene Dosierung: Kann mit pH Kit ermittelt werden), Clorur (Inhalt 200gr, Empfohlene Dosierung: 10gr / 1kg Flüssigkeit) Gluconolactat (Inhalt 200gr, Empfohlene Dosierung: 20gr / 1kg Flüssigkeit), Alginat (Inhalt 150gr, Empfohlene Dosierung: 5gr / 1kg Flüssigkeit), Metilgel (Inhalt 75gr, Empfohlene Dosierung: 30gr / 1L Flüssigkeit), DVD Avantgarde-Küche & molekular Mixology

**Inhalt:** 1 Dose Emulsionant en pasta, 1 Dose Citrat, 1 Dose Clorur, 1 Dose Gluconolactat, 1 Dose Alginat, 1 Dose Metilgel, 1 Caviar-Dose 50gr leer, 2 Spritzen 30ml, 2 Pipetten, 1 Sieblöffel, 1 DVD Avantgarde-Küche & molekular Mixology

**Art.Nr.:** mcc9056 | **EAN:** 8414933990567 | **Großhandelseinheit:** 4 Stück

## 3 Molekulare Küche / Molekulare Cocktails - Dietmar Hölscher (DE/E/NL) 3. Auflage

Mit dieser DVD erhalten Sie eine Einführung in die molekulare Texturveränderung in der Küche und Bar anhand vieler Beispiele. Bei der Ausübung der Molekularen Küche kann mit natürlichen Additiven die Textur eines Gerichtes auf spektakuläre Weise verändert werden. Die natürlichen Additive werden zum größten Teil aus Algen und Mehrfachzuckern gewonnen. Natürliche Additive sind in der Lage, zum Beispiel aus Erbsensaft einen Schaum, Schnee, eine Pate, Spagetti oder eine Verkapselung um Möhrensaft zu bilden. Zur Avantgarde Küche gehören auch die spektakulären neuen Garmethoden wie „Niedertemperatur-Vakuulgaren“, „von Innen garen“, „im Vakuum imprägnieren“ und viele mehr. Die Hauptaspekte der Avantgarde Küche sind der schonende und respektvolle Umgang mit dem Lebensmittel, die Reinheit und Unverfälschtheit des Geschmacks und das Erleben mit allen 5 Sinnen. Auf der DVD finden Sie Zugangsdaten zu einer ständig aktualisierten Rezeptdatenbank. *Neue überarbeitete 3. Auflage, Sprache: Deutsch, Untertitel: Englisch, Niederländisch*

**Art.Nr.:** mcc9097 | **EAN:** 4250388390798 | **Großhandelseinheit:** 25 Stück

## 4 Alginat 150 gr.

Alginat ist ein natürliches Extrakt, das aus braunen Algen hergestellt wird. In Verbindung mit Clorur oder Gluconolactat erhält man damit den Effekt der Sphärisierung oder kann sogenannten „Fake-Caviar“ herstellen. (**Inhalt:** 150gr, **empfohlene Dosierung:** 5 g / 1 kg Flüssigkeit, **Bestandteile:** Natriumalginat (E401))

**Art.Nr.:** S58050006 | **EAN:** 8414933570073 | **Großhandelseinheit:** 22 Stück

## 5 Clorur 200 gr.

Clorur besteht aus einer Kalziumchlorverbindung, die mit Alginat reagiert. Vor dem Verzehr müssen die in Clorur getauchten Zutaten mit klarem Wasser abgewaschen werden. (**Inhalt:** 200gr, **Empfohlene Dosierung:** 10 g / 1kg Flüssigkeit, **Bestandteile:** Kalziumchloridverbindung)

**Art.Nr.:** S58050023 | **EAN:** 8414933570271 | **Großhandelseinheit:** 22 Stück

## 6 Gluconolactat 200 gr.

Gluconolat ist ein Kaliumsalz auf Laktosebasis. Es erlaubt Calcium in ein Medium einzuarbeiten, ohne den Geschmack zu beeinflussen. Das ist ideal für die Zubereitung von reversiblen Sphären. Denn das Gluconolat fügt genug Calcium zur Flüssigkeit hinzu, um das Alginat zur Sphäre reagieren zu lassen. (**Inhalt:** 200gr, **Empfohlene Dosierung:** 20 g / 1kg Flüssigkeit, **Bestandteile:** Kalziumgluconat, Kalziumlaktat)

**Art.Nr.:** S58050033 | **EAN:** 8414933570301 | **Großhandelseinheit:** 22 Stück

## 7 Citrat 200 gr.

Natriumcitrate sind Salze der Zitronensäure (E 330), die als Zwischenprodukt des Energiestoffwechsels (Zitronensäurezyklus) Bestandteil jeder lebenden Zelle ist. Der menschliche Körper setzt täglich etwa 2 kg Citrate um. Aus Zitronensäure können Mono-Natriumcitrat, Di-Natriumcitrat und Tri-Natriumcitrat hergestellt werden, die jeweils unterschiedliche Säurewirkungen haben. Citrate werden insbesondere als Regulator für Geliervorgänge mit Pektin eingesetzt. (**Empfohlene Dosierung:** Kann mit pH Kit ermittelt werden, **Bestandteile:** Natriumcitrat)

**Art.Nr.:** S59030011 | **EAN:** 8414933580065 | **Großhandelseinheit:** 22 Stück



### 1 Emulsionant en pasta (Pasteemulgator) 200 gr.

Diese Textura verbindet Öl und wasserhaltige Produkte. Insbesondere bei Salatvinaigretten, wie z.B. Mandarinsaft mit Öl, eignet sich das Emulsionant en Pasta sehr gut zum Emulgieren. (Inhalt: 200gr, **Empfohlene Dosierung:** 2-5g / 1 Liter Flüssigkeit, **Bestandteile:** Wasser, Stabilisator: Sorbitol, Emulgator: Mono- und Diglyceride fetter und saurer Lebensmittel)  
**Art.Nr.:** S59000001 | **EAN:** 8414933570288 | **Großhandelseinheit:** 22 Stück

### 2 Metigel 75 gr.

Metigel wird aus pflanzlicher Zellulose gewonnen und hat die besondere Eigenschaft, bei Hitze zu gelieren. Im kalten Zustand wirkt das Produkt verdickend. In der Avantgarde Küche wird Metigel oft als eine Art Leim verwendet. (Inhalt: 75gr, **Empfohlene Dosierung:** 30 g / 1 L Flüssigkeit, **Bestandteile:** Methylcellulose (E461), Hydroxypropylmethylcellulose (E464), Wasser, Natriumchlorid)  
**Art.Nr.:** S58050024 | **EAN:** 8414933570264 | **Großhandelseinheit:** 22 Stück

### 3 Gelificant-Vegetal en pols 250 gr.

Die pflanzliche Gelatine setzt sich aus den natürlichen Inhaltsstoffen Carrageen (eine Algenart) und Harz (Johannisbrotbaum) zusammen. Das vegetarische Gelliermittel wird in kalte oder warme Flüssigkeit eingerührt und auf 65 Grad Celsius erhitzt. **Kappa ist Gelificant-Vegetal en pols sehr ähnlich. Gelificant-Vegetal en pols hat die selben Effekte wie Kappa jedoch ist es viel elastischer und transparent. Bei einer Dosierung von 30g Gelificant-Vegetal en pols hat es die selbe Wirkung wie Iota.** (Inhalt: 250gr, **Empfohlene Dosierung:** 50-60 g Gelatine / 1 L Flüssigkeit, **Bestandteile:** Maltodextrin, Dextrose, Carragenat (E407), Johannisbrotgummi (E410), Natronzitat (E331))  
**Art.Nr.:** S58050001 | **EAN:** 8414933570295 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

### 4 Lecitina de Soja 200 gr.

Lecithin (wie es auch in Eidottern vorkommt) hat die Eigenschaft eines Emulgators, das heißt es verhindert die Trennung eines Gemischs auf zum Beispiel Öl- und Wasserbasis. Sojalecithin wird aus Sojaöl gewonnen und ist in kalten wie in heißen Stoffen gut löslich. Die Avantgarde Küche verwendet das raffinierte Pulver vor allem für die Herstellung von Schäumen. (Inhalt: 200gr, **Empfohlene Dosierung:** 3-6 g / 1 L Flüssigkeit, **Bestandteile:** Sojalecithin)  
**Art.Nr.:** S59000012 | **EAN:** 8414933578208 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

### 5 Gelespesa 250 gr.

Gelespesa wird in der Avantgarde Küche als Verdickungsmittel eingesetzt. Das Pulver löst sich sowohl in heißen als auch in kalten Flüssigkeiten und ist ein guter Stabilisator für Suppen, Schäume, Emulsionen, Fruchtpürees oder falsche Vinaigretten. (Inhalt: 250gr, **Empfohlene Dosierung:** 6-15 g / 1 L Flüssigkeit (je nach gewünschter Konsistenz), **Bestandteile:** Maltodextrin, Xantangummi (E415))  
**Art.Nr.:** S58050007 | **EAN:** 8414933570066 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

### 6 ProEspuma CALENT 250 gr.

ProEspuma CALENT wird zur Herstellung von warmen Espumas benutzt. Die Anwendung gelingt einfach mit einem Sahnebläser (z.B. iSi Gourmet Whip). (Inhalt: 250gr, **Empfohlene Dosierung:** 50 g / 1 L Flüssigkeit, **Bestandteile:** hydrogenierte pflanzliche Fette, Emulgatoren: E471, E472a, Stabilisatoren: E-340, E-410, E-412, E407, E415, Maltodextrin)  
**Art.Nr.:** S57001014 | **EAN:** 8414933526216 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

### 7 ProEspuma Fred 250 gr.

ProEspuma wird zur Herstellung von Espumas, Speiseeis oder auch Cocktails benutzt. Die Produktvariante FRED (kalt) ist speziell für kalte Kreationen geeignet. Die Anwendung gelingt einfach mit einem Sahnebläser (z.B. iSi Gourmet Whip). (Inhalt: 250gr, **Empfohlene Dosierung:** 50-100 g / 1 L Flüssigkeit, **Bestandteile:** dehydrierte Glukose, Dextrose, hydrogenierte pflanzliche Fette, Emulgatoren: E401, E471, E472a, Stabilisatoren: E412, E407, E340, Milchproteine)  
**Art.Nr.:** S57001012 | **EAN:** 8414933526209 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

### 8 Glow 100ml.

Glow besteht aus natürlichem, hochkonzentriertem Vitamin-B2 in Pulverform und hat eine faszinierende Eigenschaft: Fügt man das Pulver einer beliebigen Flüssigkeit zu, so leuchtet diese Neon-gelb unter Schwarzlicht. In Diskotheken und auf Parties ein wahres Highlight! (Inhalt: 100ml, **Empfohlene Dosierung:** 5 g / 1 L Flüssigkeit, **Bestandteile:** Maltodextrin, Vitamin B2)  
**Art.Nr.:** S59200050 | **EAN:** 8414933588269 | **Großhandelseinheit:** 22 Stück

### 9 Promilk Shake „Texturas nova kuirejo - Sosa“ 500gr.

Die neuste Innovation der Avantgarde-Küche – Promilk shake, das geschmacksneutrale Produkt, das Ihnen von jetzt an die Herstellung traumhaft cremiger **Milchshakes** ermöglicht. Und das vollkommen ohne die Zugabe von Vanilleiscreme! Auf diese Weise gelingt Ihnen die Herstellung von Milchshakes einfacher und lässt mehr Geschmacksvariationen zu! Zaubern Sie Milchshakes von verblüffender Cremigkeit, die lange standfest bleiben oder stellen Sie mit Hilfe dieses Produkts eine lange haltbare, luftige **Sahne** her! Dazu geben Sie Promilk shake zusammen mit der Milch in einen Siphon (z.B. iSi) und schütteln diesen kräftig. Das Ergebnis unter Anwendung des Siphons wird Sie überzeugen! Je nach Art der Dosierung gelingt Ihnen auf diese Weise auch die Herstellung von **Milchschaum**. Auch unter Pürees, z.B. aus Früchten, können Sie Promilk shake geben und so leckere Smoothies zubereiten! (Inhalt: 500gr, **Dosierung für Shakes:** 100gr Promilk shake auf 1kg Wasser oder Milch, 25gr Promilk shake auf 1kg Püree (z.B. Fruchtpüree), **Dosierung für Sahne:** 1 gehäufte EL Promilk shake auf 250ml Milch (3,5% Fett), **Dosierung für Milchschaum:** 2 gehäufte TL Promilk shake auf 250ml Milch (3,5% Fett), **Bestandteile:** Pflanzliche Fette, Emulgatoren: E471, E472a, Verdickungsstoffe: E1414, E401, E415, E412, E407, Kaseinat, Dextrose, Saccharose)  
**Art.Nr.:** S57001034 | **EAN:** 8414933526237 | **Großhandelseinheit:** 6 Stück

# flüssiger - Rauch - Liquid - Smoke - Aromen

Der Geschmacks-Kick durch Gourmet Stern Flüssigrauch und Rauchpulver, sowie diverse Smoker (z.B. Smoking-Kit, Smoking Pipe und Jet-Smoker) zum selber Räuchern! Kreieren Sie z.B. mit Hilfe der Rauchhölle eigene Marinaden, aromatisieren Sie schonend Ihre Speisen und geben Sie ihnen auf natürliche Weise eine ganz individuelle Geschmacksrichtung. Für alle, die das Extreme lieben, gibt es hier außerdem die schärfsten Saucen und Pulver der Welt. Nichts für schwache Gaumen! Ihrer Kreativität sind von nun an keine Grenzen mehr gesetzt!



## Natürliches Kondensat aus dem Rauch von Hickory und Buche

Der Geschmacks-Kick durch Gourmet Stern Flüssigrauch und Smoke Powder! Kreieren Sie z.B. mit Hilfe des Rauchkondensats Ihre eigene Marinade und geben Ihrem Grillfleisch auf diese Weise eine ganz individuelle Geschmacksrichtung. Verfeinern Sie mit dem aromatischen Flüssigrauch und Rauchpulver auch Suppen, Bratensoßen oder Dips und verleihen Sie diesen Produkten auf natürliche Weise eine Rauch-Note. Ihrer Kreativität sind von nun an keine Grenzen mehr gesetzt! **Hinweis zur Aufbewahrung:** Lagern Sie den Flüssigrauch und das Smoke Powder kühl und trocken (zwischen 6 und 24 Grad Celsius)

- 1 Flüssigrauch: Hickory 50ml – Dosierung: 1ml/Liter Art.Nr.: mcc1002 | EAN: 4250388310024 | Großhandelseinheit: 24 Stück  
Flüssigrauch: Hickory 1L- Dosierung: 1ml/Liter Art.Nr.: mcc1005 | EAN: 4250388310055 | Großhandelseinheit: 10 Stück NEU
- 2 Flüssigrauch: BBQ-Öl 50ml – Kondensat aus Buche – Dosierung: 1-2ml/Liter Art.Nr.: mcc1000 | EAN: 4250388310000 | Großhandelseinheit: 24 Stück  
Flüssigrauch: BBQ-Öl 1L – Kondensat aus Buche – Dosierung: 1-2ml/Liter Art.Nr.: mcc1004 | EAN: 4250388310048m | Großhandelseinheit: 10 Stück NEU
- 3 Flüssigrauch: Liquid Smoke Beech 50ml – Kondensat aus Buche – Dosierung: 1-2ml/Liter Art.Nr.: mcc1003 | EAN: 4250388310031  
Großhandelseinheit: 24 Stück  
Flüssigrauch: Liquid Smoke Beech 1L – Kondensat aus Buche – Dosierung: 1-2ml/Liter Art.Nr.: mcc1006 | EAN: 4250388310062 NEU  
(Flüssigrauch ist auf a.A. auch im 5-Liter Eimer erhältlich.)
- 4 Smoke Powder: Hickory Smoke Powder 24 gr. – Kondensat aus Hickory – Dosierung: 1gr/kg/Liter Art.Nr.: mcc1001 | EAN: 4250388310017  
Großhandelseinheit: 24 Stück

## Rauchpulver Buche und Special

Dieses spezielle Rauchpulver eröffnet Ihnen neue kulinarische Genüsse.

Bereiten Sie Fisch doch einmal anders zu und verleihen sie ihm zu guter Letzt noch eine feine Räuchernote. Dazu geben Sie das Rauchpulver in einen Smoker (mcc Jet-Smoker, Smoking Pipe, oder Smoking-Kit), leiten den Rauch z.B. unter eine Glasglocke und legen den Fisch darunter. Kurze Zeit später haben sie ein perfektes Ergebnis! **Produktmerkmale:** Rauchpulver zur Verwendung in einem geeigneten Smoker (z.B. Jet-Smoker, Smoking Pipe, oder Smoking-Kit), **Varianten:**

- 5 500 ml Smoke / Buche, Art.Nr.: mcc9007 | EAN: 4250388390071 | Großhandelseinheit: 24 Stück
- 6 100 ml Smoke / Special (Fisch), Art.Nr.: mcc9008 | EAN: 4250388390088 | Großhandelseinheit: 48 Stück

## 7 Capsaicin Bullet XE (1.500.000 SHU) 60ml

XE steht für EXTREME EXTRACT. Diese Substanz wird zu 100% aus Chilischoten gewonnen und ist extremst scharf! Die Pipette ermöglicht ein genaues Dosieren ... Der Inhalt ist in einem bruchsicheren Tank untergebracht. Die Schraubkappe ist präzisionsgefertigt. Jede Bullet ist mit einer Anleitung umwickelt, die Sicherheitshinweise und nützliche Informationen zum sicheren Betrieb enthält. Nicht unverdünnt und nur in geringsten Mengen anwenden, mit äußerster Vorsicht dosieren und unbedingt vor Kindern fernhalten! Verkauf ab 18 Jahren!

Art.Nr.: mcc1007 | EAN: 4250388310079 | Großhandelseinheit: 24 Stück

## 8 Dragonfire XP Extreme Powder 1Mio (1.000.000 SHU) 75gr.

Mit einer Million Scoville Units (1.000.000 SCU) ist dies das schärfste Pulver der Welt und somit etwa 500 mal stärker als herkömmliches Chilipulver. Die „Bhut Jolokia“ oder „Naga Jolokia“ gilt als die schärfste Chili der Welt und ist die grobstoffliche Grundlage der DRAGONFIRE XP Extreme Powder 1 Mio. Zutaten: Chili, gemahlen

Art.Nr.: mcc1008 | EAN: 4250388310086 | Großhandelseinheit: 24 Stück

## 9 Scovilla`s Dragonfire Extreme Hot Sauce (250.000 SHU) 148ml

Scovilla`s Dragonfire Extreme Hot Sauce ist schärfer als jede Schlange und schlägt jedes UFO in die Flucht. Sie zählt zu den schärfsten Hot Sauces weltweit. Exzellent scharfe Chilis, püriert und kombiniert mit einer mystischen Mischung feinsten Zutaten bringen mit der DRAGONFIRE Extreme Hot Sauce den totalen Genuss.

Art.Nr.: 1009 | EAN: 4250388310093 | Großhandelseinheit: 24 Stück



## Smoker

So einfach war Räuchern noch nie! Verleihen Sie Ihren Speisen ein ganz neues Aroma und verblüffen Sie Ihre Gäste mit einem faszinierenden Geschmackserlebnis. Mit den mcc Smokern können Sie sofort loslegen. Geben Sie zum Beispiel direkt am Tisch den Rauch unter eine Glasglocke und schon hat ihr Gericht einen ganz individuellen, fantastischen Geschmack. Sie können auf diese Weise Fisch oder Fleisch zubereiten, oder auch einfach Ihrer Fantasie ein wenig freien Lauf lassen und etwas völlig Neues kreieren.

	1 Smoking-Kit	2 Smoking Pipe II	3 Jet-Smoker
Produktmerkmale:	im gelegentlichen Küchenalltag ohne Probleme einzusetzen, Betrieb mit vier Mignon-Batterien (nicht im Lieferumfang enthalten) Smoker ist aus Kunststoff gefertigt, liegt daher leicht in der Hand	für die gelegentliche Nutzung geeignet, Smoking-Pipe besteht zum großen Teil aus Glas, ist im Betrieb auch optisch ein Hingucker	robuste Verarbeitung, Gerät ist für Dauerbetrieb konzipiert, Motor ist aufgrund neuester Technik von langer Lebensdauer, Jet-Smoker kann binnen Sekunden in seine Einzelteile zerlegt werden, sollte doch einmal ein Teil defekt sein, lässt es sich austauschen
Inhalt:	1 Profi-Handräuchergerät 100 ml Rauchpulver 1 Filter 1 Bedienungsanleitung 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.	1 Smoking Pipe II Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.	1 mcc Jet-Smoker 1 Schlauch zum Räuchern in geschlossenen Behältern Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.
Art.Nr.:	mcc9006	mcc9037	mcc9069
EAN:	4250388390064	4250388390378	4250388390699
Großhandelseinheit:	12 Stück	12 Stück	12 Stück

### 4 3 Filter für Smoking-Kit

In der Verwendung des mcc Smoking-Kit empfiehlt es sich, den Filter nach ca. 20 Anwendungen auszutauschen. Hier erhalten Sie gleich drei hochwertige Ersatz-Filter zum raschen Austausch. (**Produktmerkmale:** zum Einbau ins Smoking-Kit (ebenfalls im Shop erhältlich), ein Filter für ca. 20 Anwendungen geeignet, **Inhalt:** 3 Filter fürs Smoking-Kit, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox)

**Art.Nr.:** mcc9025 | **EAN:** 4250388390255 | **Großhandelseinheit:** 48 Stück

# Tools zur Spherefikation

Nicht nur optisch außergewöhnlich, sondern auch im Geschmack: Fake-Kaviar und Spheren! Sichern Sie sich die volle Aufmerksamkeit Ihrer Gäste, indem Sie diese Produkte der molekularen Küche anbieten. Die nötigen Tools dazu finden Sie hier.



## 1 96er Fake-Caviar-Box CD

Eine sehr einfache und dennoch effektvolle Erfindung der Avantgarde Küche ist die Herstellung von sogenanntem Fake Caviar.

Aus einer Flüssigkeit wie zum Beispiel Apfelsaft werden kleine Kügelchen mit einer festen Hülle hergestellt, die erst im Mund ähnlich wie echter Kaviar zerplatzen.

Die Zubereitung erfolgt durch eine Alginate und eine Calcium-Lösung. Mit Hilfe der 96 Fake-Caviar-Box ist die Herstellung von großen Mengen an Kaviar möglich. **(Produktmerkmale:** Fake-Caviar-Box ermöglicht das Erstellen von 96 Tropfen gleichzeitig, leicht zu reinigen durch Clean Device, im Küchenalltag einfach zu handhaben, Box besteht aus einer Polycarbonat-spritzmaschine, **Inhalt:** 1 96 Fake-Caviar-Box, 1 Spritze 30ml, 1 Bedienungsanleitung, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox)

**Art.Nr.:** mcc9005 | **EAN:** 4250388390057 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

## 2 Fake-Caviar-Injection

Hiermit erhalten Sie gleich vier Spritzen mit der idealen Öffnungsgröße um Fake Kaviar herzustellen.

Die Spritzen haben eine spezielle Öffnungsgröße im Verhältnis zum Spritzenkörper um mit optimaler Oberflächenspannung, das mit Alginate und Gomma Gelan (auch im Shop erhältlich) zu verkapselnde Produkt zu sehr schönem runden Kaviar zu formen. **(Produktmerkmale:** Spritzen aus Kunststoff, spezielle Öffnungsgröße der Spritzen für eine optimale Oberflächenspannung der Fake-Kaviarperlen, **Inhalt:** 4 Fake-Kaviarspritzen à 60 ml, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox)

**Art.Nr.:** mcc9018 | **EAN:** 4250388390187 | **Großhandelseinheit:** 6 Boxen

## 3 mcc Spritze 30ml (Ersatzteil zur 96er Fake-Kaviar-Box)

Diese Spritze dient zur Herstellung von Kaviarperlen und als Ersatzteil zur 96er Fake-Kaviar-Box, mit der die Herstellung der Kaviarperlen besonders gut gelingt. **(Produktmerkmale:** aus Kunststoff, **Inhalt:** 1 mcc Spritze)

**Art.Nr.:** mcc9061 | **EAN:** 4250388390613 | **Großhandelseinheit:** 150 Stück

## 4 Xocolat-Caviar Schoko (32 gr.)

„Ein Feuerwerk im Mund“ erhalten Sie beim Verzehr der kleinen Schokoladenkügelchen. Verpackt sind diese in der attraktiven Original-Kaviardose. Xocolat-Caviar ist das ideale Geschenk und Mitbringsel an Weihnachten oder Silvester und an Geburtstagen. Xocolat-Caviar ist zum reinen Verzehr geeignet, lässt sich aber auch in Crèmes und Mousses einrühren. Verblüffen Sie Ihre Gäste mit dieser süßen Überraschung!

**Art.Nr.:** mcc9063 | **EAN:** 4250388390637 | **Großhandelseinheit:** 100 Stück

## 5 6er-Pack Kaviardosen dunkelblau

Präsentieren Sie Fake-Kaviar oder Peta Zeta (auch im Shop erhältlich) einmal auf eine besonders witzige Art und Weise und füllen Sie das Produkt in diese originalen Kaviardosen. Die Kaviardosen sind als Geschenkverpackung besonders gut geeignet. Dose ist ohne Inhalt. **(Inhalt:** 6 Kaviardosen, 6 Gummis zum sicheren Verschließen der Dosen)

**Varianten:**

6er-Pack Kaviardose dunkelblau 125 g mit Gummi, Ø 8cm (Caviar) **Art.Nr.:** mcc9020 | **EAN:** 4250388390200

6er-Pack Kaviardose dunkelblau 50 g mit Gummi, Ø 5,5cm **Art.Nr.:** mcc9021 | **EAN:** 4250388390217

6er-Pack Kaviardose dunkelblau 250 g mit Gummi, Ø 10cm **Art.Nr.:** mcc9022 | **EAN:** 4250388390224

**Großhandelseinheit:** 1 Pack

## 6 mcc Dosierlöffel für die Spherifizierung

Wenn Sie mit Hilfe einer Calcium- sowie einer Alginate-Lösung Spheren herstellen möchten, dann benötigen Sie unbedingt auch die passenden Dosierlöffel dazu. Mit den mcc Dosierlöffeln gelangen Ihnen einheitlich große Spheren, die ihre Gäste zu schätzen wissen werden. **(Produktmerkmale:** Dosierlöffel aus Edelstahl, **Inhalt:** 4 mcc Dosierlöffel für die Spherifizierung)

**Art.Nr.:** mcc9060 | **EAN:** 4250388390606 | **Großhandelseinheit:** 100 Stück

## 7 mcc Sieblöffel für die Spherifizierung

Bei vielen Anwendungen in der Molekulare Küche benötigt man diesen Sieblöffel, um überschüssige Flüssigkeit leichter abzustreifen. **(Produktmerkmale:** besondere Anordnung der Löcher ermöglicht ein einfacheres Abstreifen überschüssiger Flüssigkeit als bei herkömmlichen Sieben, aus Edelstahl, schnell zu reinigen, **Inhalt:** 1 mcc Sieblöffel für die Spherenherstellung)

**Art.Nr.:** mcc9062 | **EAN:** 4250388390620 | **Großhandelseinheit:** 100 Stück

## 8 Sphere- & Kaviar-Kit

Mit dem Sphere- & Kaviar-Kit gelingt die einfache Herstellung von diesen beiden in der Avantgarde Küche beliebten Kreationen. Benötigt werden dazu u.a. eine Calcium- sowie eine Alginate-Lösung. Der Effekt ist sowohl bei der Sphere als auch beim sogenannten Fake Kaviar der gleiche: Um den flüssigen Kern bildet sich eine feste Hülle, die erst beim Verzehr im Mund zerplatzt. **(Produktmerkmale:** Schaumlöffel und Messlöffel aus Edelstahl, Leicht zu reinigen und sehr widerstandsfähig, **Inhalt:** 1 Plastikspritze, 1 Schaum-/ Spherenlöffel, 4 Spheren-Messlöffel in verschiedenen Größen, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox)

**Art.Nr.:** mcc9010 | **EAN:** 4250388390101 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

# molekular / avantgarde Tools

Tools für die Molekulare Küche - hier finden Sie z.B. das Foam Kit, das mcc Spaghetti-Kit und Siphon Injection. Nützliche Helfer, wie z.B. der 7-fach Tagliatelleroller erleichtern um ein Vielfaches die Arbeit in der Küche.



## 1 Spaghetti-Kit

Haben Sie Lust auf „Spaghetti einmal anders“? Dann probieren Sie doch unser Spaghetti-Kit aus, mit dessen Hilfe Sie die italienische Spezialität aus beliebigen Flüssigkeiten und mit verschiedenen Geschmacksrichtungen herstellen können. Dazu wird zum Beispiel Kaffee mit pflanzlicher Gelatine vermischt, erhitzt und anschließend in die Füllspritze gefüllt. Anschließend werden die Schläuche mit der Mischung befüllt und bei Bedarf kurz zum Abkühlen und Gelieren in ein Wasserbad gelegt. Mit Hilfe eines Siphons und dem mitgelieferten Adapter lassen sich die einzelnen Spaghetti schließlich durch leichten Luftdruck aus den Schläuchen herausdrücken. Das Spaghetti-Kit besteht aus vier Schläuchen à 50 cm, einer Füllspritze sowie einem Adapter passend für alle Siphon-Geräte. **(Produktmerkmale:** Vier Schläuche à 50 cm, Füllspritze und Schläuche aus Kunststoff, Gerät ist leicht zu reinigen, **Inhalt:** 4 Schläuche, 1 Füllspritze, 1 Adapter, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsdose) **Art.Nr.: mcc9026 | EAN: 4250388390262 | Großhandelseinheit: 12 Stück**

## 2 Spaghetti-Kit-Adapter (Ersatzteil)

Mit Hilfe des Spaghetti-Kit-Adapters sind Fake-Spaghettis kinderleicht herzustellen. Der Adapter passt auf alle gängigen Siphons und dient als Ersatzteil zum Spaghetti-Kit. **(Produktmerkmale:** passt auf alle gängigen Siphons, aus Spezial-Kunststoff, **Inhalt:** 3 Spaghetti-Kit-Adapter, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsdose) **Art.Nr.: mcc9027 | EAN: 4250388390279 | Großhandelseinheit: 48 Stück**

## 3 mcc Foam-Kit pro

Mit dem Foam-Kit gelingt die einfache, kontinuierliche Herstellung großer Mengen von aromatischem Schaum in wenigen Minuten. Benötigt wird dazu eine beliebige Flüssigkeit und nova kuirejo / SOSA Lecitina de Soja. Einfach das Lecitina de Soja (nicht im Lieferumfang enthalten) mit der Flüssigkeit gut vermischen, den Schaumadapter in die Lösung geben, Pumpe einschalten und innerhalb weniger Minuten wird aus der Flüssigkeit ein luftiger Schaum, welcher sofort zum Verzehr geeignet ist und lange hält. **(Produktmerkmale:** 220V/50Hz, 2,3W, 120V/60Hz, 1,8W, **Inhalt:** 1 Pumpe, 1 Schlauch, 1 Schaumadapter, 1 praktische, wiederverschließbare Aufbewahrungsdose) **Art.Nr.: mcc9053 | EAN: 4250388390538 | Großhandelseinheit: 12 Stück**

## 4 3 Adapter mcc Foam-Kit pro (Ersatzteil)

Dieser Adapter dient als Ersatzteil zum mcc Foam-Kit pro, mit dessen Hilfe Sie in Sekundenschnelle einen aromatischen Schaum erzeugen können. **(Produktmerkmale:** Ersatzteil zum mcc Foam-Kit pro, **Inhalt:** 3 Adapter mcc Foam-Kit pro) **Art.Nr.: mcc9054 | EAN: 4250388390545 | Großhandelseinheit: 48 Dosen**

## 5 mcc Spiralen Kit

Mit dem Spiralen-Kit gelingt die Herstellung von Spiralen aus Flüssigkeiten in Verbindung mit Isomalt. Dazu wird die gewünschte Isomalt-Flüssigkeit auf eine Silikonmatte gegeben. Anschließend mit einer Messerspitze in die Flüssigkeit eintauchen, so dass beim Herausziehen ein Faden entsteht. Diesen Faden kann man mit dem Spiralen-Kit wie eine Seidenspinnerraupe aufwickeln. **(Inhalt:** 1 Softaufsatz, 1 Akku-Spiralwickler, 1 Ladegerät, 1 Bedienungsanleitung, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox) **Art.Nr.: mcc9028 | EAN: 4250388390286 | Großhandelseinheit: 6 Blister**

## 6 mcc Siphon-Injection

Unverzichtbar in der Avantgarde Küche sind Siphons (wie z.B. iSi Gourmet Whip, Liss Soda Siphon, Kayser Golden Whip). Mit diesem Aufsatz können phantasievolle Kreationen entstehen: So kann man z.B. Fleisch mit Saucen spicken, um es zarter oder geschmackvoller zu gestalten. Dazu wird eine beliebige Flüssigkeit (Empfehlung: vorher mit Gelespessa andicken) in den Siphon gefüllt, der Adapter aufgeschraubt und die Flüssigkeit in das Fleisch gespritzt. Mit der Siphon-Injection lässt sich darüber hinaus Teig befüllen. Ein Espuma von Himbeeren (aus konzentriertem Himbeerpüree und ProEspuma) beispielsweise wird in ein Teigteilchen (Berliner etc.) injiziert. Oder kleine Brötchen lassen sich mit Olivenöl füllen. Mit der filigranen Spitze der Nadeltülle verzieren Sie auf raffinierte Weise Speisen und Teller. Außerdem ist die Siphon-Injection eine sinnvolle Ergänzung zum Spaghetti-Kit. **(Produktmerkmale:** leicht zu reinigen, an handelsübliche Siphons ohne Probleme anschließbar, **Inhalt:** 1 Siphon-Injection, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsdose) **Art.Nr.: mcc9035 | EAN: 4250388390354 | Großhandelseinheit: 48 Stück**

## 7 Tubes 15ml, Ø 1,60cm, L= 10,5cm, 50er Pack

Überraschende Geschmackserlebnisse aus der Tube können mit diesen sogenannten Tubes kreiert werden. Die weiß lackierten Tuben lassen sich individuell befüllen und können darüber hinaus bedruckt werden. So wird zum Beispiel eine Limettensauce mit Sosa Gelcreme gemixt und anschließend in die Tuben gefüllt. Schon nach wenigen Minuten hat die zuvor flüssige Füllung eine cremige Konsistenz und lässt sich nach Öffnen der versiegelten Verschlusskappe direkt zum Verzehr herausdrücken. **(Produktmerkmale:** Tuben fassen 15 ml, Aluminium, weiß lackiert, Membrane, Innenschutzlack, Endgummierung, weißer Standverschluss mit Öffnungsdorn, Durchmesser 1,6 cm, Länge 10,5 cm, Andere Mengen und Größen auf Anfrage auch mit individueller Bedruckung möglich, **Inhalt:** 50 Tuben, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox) **Art.Nr.: mcc9030 | EAN: 4250388390309 | Großhandelseinheit: 12 Blister**

## 8 mcc Tubecrimper pro

Zum Verschließen einer Tube benötigen Sie den mcc Tubecrimper. Dieses Werkzeug darf in keiner Küche fehlen. **(Produktmerkmale:** für Tuben bis zu einem Durchmesser von 40 mm, liegt gut in der Hand, **Inhalt:** 1 mcc Tubecrimper) **Art.Nr.: mcc9029 | EAN: 4250388390293 | Großhandelseinheit: 6 Stück**

## 9 mcc 7-fach Tagliatelleroller

Schluss mit dem mühseligen Schneiden einzelner Tagliatelle! Einfach die gewünschte Breite Ihrer Nudeln am Gerät einstellen, mit dem mcc Tagliatelleroller über den Teig/die Gelatine fahren, und schon haben Sie 7 gleichmäßige Schnitte. So macht kochen Spaß! **(Produktmerkmale:** 7-fach Roller, Breite der Tagliatelle individuell fest einstellbar 5mm bis 7cm, **Inhalt:** 1 mcc siebenfach Tagliatelleroller) **Art.Nr.: mcc9015 | EAN: 4250388390156 | Großhandelseinheit: 12 Stück**

## 10 mcc Kräuteralumühle

Geben Sie Ihren Gerichten durch frische Kräuter einen ganz individuellen Geschmack! Optimal entfalten kann sich das Aroma, wenn Sie die Kräuter „Reißen“, anstatt sie zu zerschneiden. Benutzen Sie dafür unsere Alumühle, diese entlockt Kräutern einen intensiven Geschmack und setzt Öle und Duftstoffe am besten frei. Vorteile: durch das Reißen von Kräutern können sich die Aromen besser entfalten, Kräuter geben mehr Aromastoffe frei, kein Zerschneiden der Kräuter mehr nötig, **Produktmerkmale:** Mühle hat einen Durchmesser von 55 mm, Mühle aus Aluminium, mit integriertem Vorratsbehälter, **Inhalt:** 1 Alumühle (vierteilig, mit integriertem Vorratsbehälter), 1 Samsäckchen zur Aufbewahrung, **Art.Nr.: mcc9014 | EAN: 4250388390149 | Großhandelseinheit: 48 Stück**

# Messgeräte

Genaueres Messen garantiert - mit den Messgeräten von mcc Metropolis! Hier finden Sie unter Anderem Waagen, Thermometer und Refraktometer, die Ihnen die Arbeit in der Küche erleichtern. Sehen Sie selbst!



## 1 mcc pH-Kit Digital

Mit dem pH-Kit lässt sich der genaue pH-Wert eines Lebensmittels oder einer Zutat bestimmen. In der Avantgarde Küche spielt der pH-Wert insbesondere bei Gelierprozessen eine wichtige Rolle. So verhindert ein pH-Wert, der größer oder kleiner als 6 ist, das Gelieren. Durch das Hinzugeben von Citrat können Sie den PH-Wert korrigieren und mittels des ph-Kits überwachen. Auf diese Weise erhalten Sie immer ein perfektes Ergebnis. **(Produktmerkmale:** handliches Gerät, Messbereich 0,00 bis 14,00 pH, Auflösung 0,01 pH, Genauigkeit 0,01 pH, **Inhalt:** 1 pH-Messtick (PHT-01 ATC), 1 Aufbewahrungslösung, 1 pH-Kalibriertlösung 7,00pH, 1 9V Batterie, 1 Kalibrierschraubendreher, 1 Bedienungsanleitung, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsdose)

**Art.Nr.:** mcc9017 | **EAN:** 4250388390170 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

## 2 mcc KERN Waage 150g : 0,1g

Unverzichtbar in der Molekular Küche ist die mcc Kern Waage mit einer Genauigkeit bis auf 0,1 Gramm. Sie besitzt eine Abdeckung aus stoßfestem Kunststoff, die als Druck- und Staubschutz dient sowie als Taragefäß genutzt werden kann. **(Produktmerkmale:** Ablesbarkeit d: 0,1 g, Wägebereich Max 150 g, Wägeplatte mm 60x64 mm, Linearität  $\pm 0,2$  g, **Inhalt:** 1 mcc Kern Waage, 2 Batterien, 1 Bedienungsanleitung)

**Art.Nr.:** mcc9034 | **EAN:** 4250388390347 | **Großhandelseinheit:** 6 Stück

## 3 mcc Fakt Waage

Unverzichtbar in der Molekular Küche ist die mcc Fakt Waage mit einer Genauigkeit bis auf 0,1 Gramm. Sie besitzt eine Abdeckung aus stoßfestem Kunststoff, die als Druck- und Staubschutz dient sowie als Taragefäß genutzt werden kann. **(Produktmerkmale:** Ablesbarkeit d: 0,1 g, Anzeige: gr, oz, dwt, oz, Wägebereich Max 150 g, Wägeplatte mm 60x64 mm, Linearität  $\pm 0,1$  g, Power: 2 x AAA (inbegriffen), Auto Off: 30 Sekunden, Waagschale aus rostfreiem Stahl: 50mm x 60mm, Größe Waage: 64 x 72 x 17mm, Hintergrundlicht, inklusive Kalibriergewicht, Wiegeschale, **Inhalt:** 1 mcc Fakt Waage, 2 Batterien, 1 Bedienungsanleitung)

**Art.Nr.:** mcc9102, **EAN:** 4250388391023, **Großhandelseinheit:** 6 Stück

## 4 Digitales Einstichthermometer mit schwenkbarem Display

Beim Grillen kommt es ganz besonders auf die richtige Kerntemperatur eines Produktes an. Ist z.B. ein Stück Fleisch von außen bereits gut gebräunt, könnte es innen eventuell noch roh sein. Nutzen Sie zum Messen der Kerntemperatur doch einfach unser digitales Einstichthermometer mit dem praktischen, schwenkbaren Display für optimales Ablesen. **(Produktmerkmale:** Auflösung 0,1°C, Grundgenauigkeit +/- 5%, Fühlerlänge 110 mm, **Inhalt:** 1 digitales Einstichthermometer, 1 Bedienungsanleitung, 1 Schutzhülle)

**Art.Nr.:** mcc9038 | **EAN:** 4250388390385 | **Großhandelseinheit:** 6 Stück

## 5 Sous Vide Thermometer mit Timer und Temperaturalarm

Kontrolliertes Erhitzen spielt in der professionellen Küche heute eine besonders große Rolle. Insbesondere beim Sous Vide-Kochen kommt es darauf an, eine genaue Kontrolle über die Temperatur des Wasserbades zu haben, damit z.B. Fleisch nicht über den gewünschten Punkt gegart wird. Aufgrund seiner besonderen Beschaffenheit, dem langen Kabel zwischen Gerät und Messfühler zum Einhängen in professionelle Sous Vide-Bäder, ist das Sous Vide Thermometer für diese Art des Kochens ideal beschaffen. Der Temperatur-Alarm informiert sie darüber, wann die nötige Temperatur erreicht ist. Ebenfalls ist es Ihnen möglich, die Timerfunktion des Gerätes zu nutzen. **(Produktmerkmale:** langes Kabel zwischen Gerät und Temperaturfühler, Temperatur Range von 0°C bis 200°C, Timerfunktion, Temperatur Alarm, **Inhalt:** 1 Sous Vide Thermometer, 1 Bedienungsanleitung)

**Art.Nr.:** mcc9039 | **EAN:** 4250388390392 | **Großhandelseinheit:** 6 Stück

## 6 IR-Thermometer

Dieses besonders kleine und handliche Infrarot-Thermometer ermöglicht ein ebenso hygienisches wie exaktes Temperaturmessen beim Kochen! Insbesondere dient es der Kontrolle der Temperaturen beim Geliervorgang in der Molekularen Küche. **(Produktmerkmale:** Messbereich des IR-Thermometers reicht von -33°C bis +220 °C, **Inhalt:** 1 IR-Thermometer, 1 Bedienungsanleitung, 2 Batterien, 1 wiederverschließbarer Aufbewahrungsbehälter)

**Art.Nr.:** mcc9016 | **EAN:** 4250388390163 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

## 7 Refraktometer für Säfte & flüssige Lebensmittel mit Zucker

Das Refraktometer für Säfte und andere flüssige Lebensmittel mit Zucker ist ein präzises optisches Instrument - ideal für die Nutzung in der Küche. Bestimmen Sie mit diesem Gerät auf einfache Weise den genauen Zuckergehalt eines Produktes. **(Produktmerkmale:** Mess-Bereich: 28 bis 62% Brix, Minimum Skala: 0,2%, **Inhalt:** 1 Refraktometer 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox)

**Art.Nr.:** mcc9009 | **EAN:** 4250388390095 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

## 8 Refraktometer für Säfte, Kondensmilch, Marmeladen, Honig

Das Refraktometer für Säfte, Kondensmilch, Marmeladen und Honig ist ein präzises optisches Instrument - ideal für die Benutzung in der Küche. Bestimmen Sie mit diesem Gerät auf einfache Weise den genauen Zuckergehalt eines Produktes. **(Produktmerkmale:** Mess-Bereich: 59 bis 92% Brix, Minimum Skala: 0,5%, Mit automatischer Temperatur Kompensation, **Inhalt:** 1 Refraktometer, 1 wiederverschließbare Aufbewahrungsbox)

**Art.Nr.:** mcc9011 | **EAN:** 4250388390118 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

# Grill / BBQ / Bunsenbrenner

Heiße Favourites: finden Sie hier z.B. das "Big Green Egg" (Smoker & Grill) und den Feuersäbel! Entdecken Sie auch den "Hotery Blow Torch", unseren Bunsenbrenner der Extra-Klasse!



## 1 Feuersäbel® L und

## 2 Feuersäbel® XL

Heiße Geschmackserlebnisse mit dem Feuersäbel!

Durch das neuartige, von Stefan Marquard erfundene „cook-IN“-Verfahren garen Sie Ihre Zutaten von innen nach außen bei bis zu 650 Grad und entdecken so einzigartige Geschmackserlebnisse! Fleisch zum Beispiel wird innen krustig gebraten und ist außen saftig rosa. Machen Sie das Essen zum Event: Mit dem Feuersäbel von Sternekoch Stefan Marquard kochen Sie auf völlig neue Weise, heißer und trotzdem cooler!

Einfach den Feuersäbel auf das Heißluftgebläse aufsetzen und Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst aufstecken.

Der Säbel besteht aus einem Edelstahl-Aufsatz für das STEINEL-Heißluftgebläse, einer Auffangschüssel, sowie einem abnehmbaren Dorn, um Ihr Grill- bzw. Kochgut auf den Säbel aufzuspießen. Zusätzlich erhalten Sie eine Aluminium Bodenplatte mit dem Logo und der Unterschrift des Sternekochs, um den Feuersäbel aufzustellen.

### Die Revolution in der Kombüse - Story

Stefan Marquard, „Freibeuter der Küche“ und „Vater der Jungen Wilden“ ist von Natur aus neugierig: Als er das erste Mal ein STEINEL Heißluftgebläse in die Hand nahm - sonst ein Werkzeug für Dachdecker, Maler und Elektriker - begann der Sternekoch sofort auszuprobieren, was er mit bis zu 650 Grad heißer Luft so alles anstellen kann.

Grillanzünden lag nahe. Das funktioniert auch unglaublich gut, denn in weniger als zwei Minuten bringt man jede Kohle zum Glühen. Aber natürlich wollte Stefan Marquard mehr und damit auch Kochen, Grillen oder Braten. Und so entwickelte er zusammen mit STEINEL, dem Hersteller des Heißluft-Gebläses, den Feuersäbel! Eine völlig neue und innovative Art, Speisen „zum Kochen“ zu bringen. Mit dem Feuersäbel genießen Sie Ihr nächstes Mal mit „Heißlust!“ Exklusiv im Alleinvertrieb für Europa bei der mcc Metropolis GmbH & Co. KG. (**Produktmerkmale:** Heißluftgebläse mit Feuersäbel als Aufsatz, Schale zum Auffangen von Flüssigkeit, gart von Innen nach Außen bei bis zu 650 Grad,

	Feuersäbel L	Feuersäbel XL
Maße:	Durchmesser: 16 mm Länge: 45 cm	Durchmesser: 27 mm Länge: 45 cm
Inhalt:	1 Feuersäbel Größe L 1 STEINEL-Heißluftgebläse 1 Bedienungsanleitung	1 Feuersäbel Größe XL 1 STEINEL-Heißluftgebläse 1 Bedienungsanleitung
Art.Nr.:	mcc9058	mcc9059
EAN:	4007841075019	4007841074913
Großhandelseinheit:	6 Stück	6 Stück

## 3 Hotery Blow Torch – Bunsenbrenner

Für das Spiel mit dem Feuer! Mit diesem handlichen Bunsenbrenner können Sie Brillieren, Flambieren und Abbrennen. Durch seine vielseitige Verwendbarkeit ist der Hotery Blow Torch unverzichtbar in der Haute Cuisine. (**Produktmerkmale:** Abmessungen: 137x36x101 mm, Betriebsdauer: 45-65 min, Gas-Inhalt: 20 ml, Max. Temperatur: 1300 °C, Gewicht: 160 gr, **Inhalt:** 1 Hotery Blow Torch, 1 Bedienungsanleitung)

**Art.Nr.:** mcc9019 | **EAN:** 4250388390194 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück



## Big Green Egg

Brechen Sie auf in eine neue bisher nicht gekannte Geschmackswelt! Dieser beispiellose Smoker (BBQ) und Grill ist auf Grund seiner Funktionalität ideal für den Einsatz in der Küche geeignet, z.B. zur Zubereitung von aromatischen Amuse Gueule. Das Besondere am Big Green Egg ist der Smoker aus Spezialkeramik, in dem Sie Ihr Gargut sehr schonend und aromatisch zubereiten können. Dabei bleiben z.B. Fleisch, Hühnchen, Fisch und Gemüse unvergleichlich zart und extrem saftig. Die Spezialkeramik hält nicht nur Temperaturen bis zu 1000 Grad Celsius aus, sie ist auch ein idealer Hitzespeicher. Für den Betrieb des Big Green Eggs über mehrere Stunden benötigen Sie daher nur wenig Kohle. Sie können die Temperatur des Big Green Eggs individuell einstellen und am integrierten Thermometer ablesen. (**Verwendungen:** grillen, niedertemperaturgrillen, smoken (BBQ), räuchern)

Varianten:

	1 Big Green Egg "mini" Gastro	2 Big Green Egg "small" Gastro	3 Big Green Egg "medium" Outdoor (inkl. Nest und Seitenteile)	4 Big Green Egg "large" Outdoor (inkl. Nest und Seitenteile)
Einsatzort:	Das Big Green Egg "mini" ist für den Einsatz in der Küche konzipiert	Das Big Green Egg "small" ist für den Einsatz in der Küche konzipiert	In der Küche und im Freien, die spezialbeschichtete Keramik hält jedem Wetter stand, auch bei plötzlich einsetzendem Regen	Im Freien, die spezialbeschichtete Keramik hält jedem Wetter stand, auch bei plötzlich einsetzendem Regen
Produktmerkmale:	Temperaturen zwischen 50 und 400 Grad einstellbar Durchmesser: 24 cm Höhe Egg: 38 cm Höhe inkl. Nest: 44 cm Breite: 30 cm Gewicht: 14 Kg Die BGEs werden ohne die abgebildeten Ständer (Nest) geliefert, damit Sie leichter in der Küche aufgestellt werden können. In der Küche und im Freien nutzbar.	Temperaturen zwischen 50 und 400 Grad einstellbar Durchmesser: 33 cm Höhe Egg: 56 cm Höhe inkl. Nest: 95 cm Breite: 41 cm Gewicht: 30 Kg Die BGEs werden ohne die abgebildeten Ständer (Nest) geliefert, damit Sie leichter in der Küche aufgestellt werden können. In der Küche und im Freien nutzbar.	Temperaturen zwischen 50 und 400 Grad einstellbar Durchmesser: 38 cm Höhe Egg: 66 cm Höhe inkl. Nest: 105 cm Breite: 46 cm Gewicht: 43 Kg Der Grill kann ganzjährig im Freien verbleiben, wir geben eine lebenslange Garantie gegen Witterungsschäden an der Keramik	Temperaturen zwischen 50 und 400 Grad einstellbar Durchmesser: 46 cm Höhe Egg: 70 cm Höhe inkl. Nest: 115 cm Breite: 53 cm Gewicht: 64 Kg Der Grill kann ganzjährig im Freien verbleiben, wir geben eine lebenslange Garantie gegen Witterungsschäden an der Keramik
Inhalt:	1 Big Green Egg "mini" 1 DVD mit Gebrauchsinformationen und kurzen Grillbeiträgen!	1 Big Green Egg "small" 1 DVD mit Gebrauchsinformationen und kurzen Grillbeiträgen!	1 Big Green Egg "medium" inkl. Nest und Seitenteilen 1 DVD mit Gebrauchsinformationen und kurzen Grillbeiträgen!	1 Big Green Egg "Large" inkl. Nest und Seitenteilen 1 DVD mit Gebrauchsinformationen und kurzen Grillbeiträgen!
Art.Nr.:	mcc9044	mcc9045	mcc9046	mcc9047
EAN:	4250388390446	4250388390453	4250388390460	4250388390477
Großhandelseinheit:	8 Stück	6 Stück	6 Stück	10 Stück

### 5 Big Green Egg - Table (für medium oder large)

Holztisch für das „Big Green Egg“, den professionellen Smoker und Grill. Der Tisch dient Ihnen als zusätzliche Abstell-/Ablagefläche für Grillutensilien. Er verfügt über zwei Ablageebenen und ist mit Rollen versehen. Auf diese Weise können Sie das Big Green Egg bequem an den gewünschten Ort bewegen. (**Produktmerkmale:** Tisch verfügt über 4 Rollen, Material: Holz, 2 Ablageebenen, für die Größen medium und large geeignet, Breite 105 cm, Tiefe 62 cm, Höhe 81 cm, **Inhalt:** 1 Big Green Egg-Table)

Art.Nr.: mcc9048 | EAN: 4250388390484 | Großhandelseinheit: 10 Stück

### 6 Big Green Egg - Tablecover Edelstahl (für mcc9048)

Passend zum Holztisch Big Green Egg-Table, erhalten Sie hier eine hochwertige Tischabdeckung aus Edelstahl. Sie verleiht eine edle Optik, ist leicht zu reinigen und schützt ihren Big Green Egg-Table vor Verschmutzung. (**Inhalt:** 1 Big Green Egg - Tablecover Edelstahl)

Art.Nr.: mcc9049 | EAN: 4250388390491 | Großhandelseinheit: 10 Stück

# Sous Vide und Cook & Chill / Meltin Pot

Alles fürs Garen unter Vakuum! Hier erhalten Sie die "sous vide" Geräte aus der revoVAC-Serie und dazu passendes Zubehör wie z.B. Vakuum Siegelrandbeutel. An dieser Stelle ebenfalls zu finden ist der besonders beliebte „mcc Meltin Pot“ zum kontrollierten Schmelzen von Schokolade und Kouvertüre.



Christopher Young „The Fat Duck“, GB (Michelin \*\*\*, 19 Gault-Millau) arbeitet seit vielen Jahren erfolgreich mit dem **mcc revoVAC** und empfindet ihn bei seiner täglichen Arbeit als große Bereicherung.

## mcc revoVAC sous-vide-Bad

der neue Roner Compact aus dem Metropolis Cooking Center

Das **mcc revoVAC** Wasserbad mit kontrollierter Temperatur und Wärmezirkulation. Das Besondere an diesem Gerät ist seine exakte Temperierung selbst bei Niedrigtemperaturen. Zuvor vakuumierte Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse oder auch Pasteten werden mit der Niedertemperatur-Vakuumgarmethode schonend zubereitet ohne Flüssigkeit zu verlieren. Auch wertvolle Vitamine, Proteine und Aromen bleiben somit erhalten. *mcc bietet eine Produktrange von sechs sous vide Bädern.* **(Produktmerkmale:** widerstandsfähiger Edelstahlbehälter, ansprechendes Design, leicht zu reinigen, ideal für Kücheneinrichtungen, großes, leicht lesbares LED-Display, digitales Kontrollsystem: ermöglicht Reproduzierbarkeit der Temperatureinstellung und genaue Wiederholung, exakte Temperaturangabe, Auf- und Ab-Pfeile zum einfachen Erhöhen und Senken der Temperatur bei der „e“-Serie und Einstellrad zum einfachen Erhöhen und Senken der Temperatur bei der „p“-Serie, Heizfläche und Temperaturfühler unter dem Behälter montiert (optimiert Temperaturkonstanz))

**Varianten:**

mcc sous vide Bäder „e“	1 SV5e	2 Sv12e	3 SV26e
Behälterkapazität	5 Liter	12 Liter	26 Liter
Temperaturanzeige	40-99°C	40-99°C	40-99°C
Temperatureinstellung	3 Soft-Tasten	3 Soft-Tasten	3 Soft-Tasten
Temperaturstabilität bei 70°C	+/- 0,2°C	+/- 0,2°C	+/- 0,2°C
Display - Digital	0,1°C Auflösung	0,1°C Auflösung	0,1°C Auflösung
Arbeitsvolumen L,B,H	150, 300, 140	325, 300, 140	505, 300, 190
Gesamtabmessungen L,B,H	230, 335, 220	405, 335, 220	585, 335, 270
Stromversorgung	220-240V, 50-60Hz	220-240 V, 50-60Hz	220-240 V, 50-60Hz
Heizleistung	0,35kW	0,70 kW	1,40 kW
Sicherheit	Übertemperaturschutz	Übertemperaturschutz	Übertemperaturschutz
Art.Nr.:	mcc9001	mcc9002	mcc9003
EAN:	4250388390019	4250388390026	4250388390033
Großhandelseinheit:	1 Stück	1 Stück	1 Stück
mcc sous vide Bäder „p“	4 SV5p	5 Sv12p	6 SV26p
Behälterkapazität	5 Liter	12 Liter	26 Liter
Temperaturanzeige	40-99°C	40-99°C	40-99°C
Temperatureinstellung	Handrad	Handrad	Handrad
Temperaturstabilität bei 70°C	+/- 1°C	+/- 1°C	+/- 1°C
Display - Digital	2 Zeilig	2 Zeilig	2 Zeilig
Arbeitsvolumen L,B,H	150, 300, 140	325, 300, 140	505, 300, 190
Gesamtabmessungen L,B,H	230, 335, 220	405, 335, 220	585, 335, 270
Stromversorgung	220-240V, 50-60Hz	220-240 V, 50-60Hz	220-240 V, 50-60Hz
Heizleistung	0,35kW	0,70 kW	1,40 kW
Sicherheit	Übertemperaturschutz	Übertemperaturschutz	Übertemperaturschutz
Art.Nr.:	mcc9065	mcc9066	mcc9067
EAN:	4250388390651	4250388390668	4250388390675
Großhandelseinheit:	1 Stück	1 Stück	1 Stück



Ivo Adam (Seven, CH, 15 Punkte Gault Millau) ist überzeugt vom mcc revoVac.



## 7 mcc revoVAC SV100 sous vide Thermostat

der neue Roner® aus dem Metropolis Cooking Center

Der mcc revoVAC SV100 ist ein Allrounder-Thermostat mit kontrollierter Temperatur und Wärmezirkulation. Das Besondere an diesem Gerät ist seine exakte Temperierung – selbst bei Niedrigtemperaturen in beliebigen Gefäßen. Zuvor vakuumierte Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse oder auch Pasteten werden mit der Niedertemperatur-Vakuummarmethode schonend zubereitet, ohne dabei Flüssigkeit zu verlieren. Auch wertvolle Vitamine, Proteine und Aromen bleiben somit erhalten. **(Produktmerkmale:** leicht zu reinigen, ideal für Kücheneinrichtungen, großes, leicht lesbares LED-Display, digitales Kontrollsystem: ermöglicht Reproduzierbarkeit der Temperatureinstellung und genaue Wiederholung, exakte Temperaturangabe bis +/- 0,1°C, Einstellrad zum einfachen Erhöhen und Senken der Temperatur *„Der Roner aus dem Hause Metropolis gehört bei uns zu den wichtigsten Küchenausstattungen. Die Roner-Geräte fügen sich gut ein und durch ihre exakte Temperaturregulierung sind sie fantastisch für unser Experimentieren und die Entwicklung neuer Gerichte. Ebenso wichtig ist, dass sie auch robuste und zuverlässige „Arbeitspferde“ sind, die uns dabei unterstützen, tagein, tagaus Gerichte von durchweg hoher Qualität herzustellen – und das mit minimalem Aufwand bei Bedienung und Reinigung.“* Christopher Young, Manager für Nahrungsmittelforschung, The Fat Duck (GB)

Spezifikation:

mcc revoVAC	SV100
Behälterkapazität	bis zu 70 Liter
Temperaturanzeige	40-100°C
Temperatureinstellung	Einstellrad
Temperaturstabilität bei 70°C	+/- 0,1°C
Display - Digital	0,1°C Auflösung
Gesamtabmessungen L,B,H	230, 335, 220
Stromversorgung	220-240V, 50-60Hz
Heizleistung	1,5kW
Sicherheit	Unterniveauschalter

Art.Nr.: mcc9004 | EAN: 4250388390040 | Großhandelseinheit: 1 Stück

## 8 mcc revoVAC SV100 - cage (Zubehör zum revoVAC SV100)

Der Schutzkäfig, passend zum mcc revoVAC SV100, schützt Ihr Gerät im harten Catering-Einsatz. Bestellen Sie sich dieses Zubehör, damit Sie noch lange Freude an Ihrem revoVAC SV100 haben. Der Schutzkäfig lässt sich einfach mit drei Schrauben befestigen. **(Produktmerkmale:** aus Edelstahl, leicht zu reinigen, Einfach mit 3 Schrauben zu befestigen, **Inhalt:** 1 mcc revoVAC SV100 – cage)

Art.Nr.: mcc9071 | EAN: 4250388390712 | Großhandelseinheit: 1 Stück

## 9 Vakuum Siegelrandbeutel

Diese Vakuum Siegelrandbeutel sind aus extrem strapazierfähigem Kunststoff hergestellt. Sie sind speziell für den Langzeiteinsatz beim Sous Vide Garen im Roner und anderen Wasserbädern konzipiert. (Produktmerkmale: Beutel sind durch Versiegelung absolut wasserdicht, Beutel sind für den Langzeiteinsatz beim Sous Vide Garen unverzichtbar, extrem strapazierfähiger Kunststoff, Inhalt: 100 Vakuum Siegelrandbeutel)

Verfügbare Größen:

220x350 / 90my Art.Nr.: mcc9098 | EAN: 4250388390989 | Großhandelseinheit: 10 Stück  
 200x300 / 90my Art.Nr.: mcc9099 | EAN: 4250388390996 | Großhandelseinheit: 10 Stück  
 200x500 / 90my Art.Nr.: mcc9101 | EAN: 4250388391016 | Großhandelseinheit: 6 Stück  
 180x280 / 90my Art.Nr.: mcc9100 | EAN: 4250388391009 | Großhandelseinheit: 10 Stück

## 10 mcc MelTinPot 5

Der mcc MelTinPot ist ein Wasserbad mit genau kontrollierter Temperatur und Wärmezirkulation. Das Besondere an diesem Gerät ist seine exakte Temperierung selbst bei Niedrigtemperaturen. In Minuten sind Temperaturen zwischen 25°C und 99°C genau erreicht. Sie können Schokoladen-Konfitüre direkt im Gerät schmelzen oder mittels eines normalen GN 1/3 Einsatzes. **(Produktmerkmale:** widerstandsfähiger Edelstahlbehälter, ansprechendes Design, leicht zu reinigen, ideal für Kücheneinrichtungen, großes, leicht lesbares LED-Display, digitales Kontrollsystem: ermöglicht Reproduzierbarkeit der Temperatureinstellung und genaue Wiederholung, exakte Temperaturangabe bis +/- 1°C, Einstellrad zum einfachen Erhöhen und Senken der Temperatur, Heizfläche und Temperaturfühler unter dem Behälter montiert (optimiert Temperaturkonstanz), **Inhalt:** 1 MelTinPot 5)

Art.Nr.: mcc9070 | EAN: 4250388390705 | Großhandelseinheit: 1 Stück



# MCC Claire

Für klare Flüssigkeiten und ein tolles Aroma! Arbeiten Sie von nun an mit mcc Claire, und das Ergebnis wird Sie vom ersten Moment an überzeugen!



## 1 mcc Claire 5 - spart Zeit, Energie und Geld!

Nun braucht man kein Eiweiß mehr, um Brühen zu klären - womit Zeit in der Küche gewonnen wird. mcc Claire kann kalt und warm eingesetzt werden. Zum Klären darf den Brühen keine Eiweißtönung zugesetzt werden. Man spart Zeit in der Küche beim Klären, da die Temperatur nicht erhöht werden muss, weil es direkt kalt eingesetzt werden kann.

Geben Sie die Flüssigkeit einfach oben in den trichterförmigen Glasaufsatz hinein. Diese fließt nun durch den speziellen Filter, der zwei wesentliche Aufgaben erfüllt: Durch die besonders feinen Poren des Filters werden Trübstoffe aus der Flüssigkeit gefiltert. Wie durch ein Labyrinth fließt die Flüssigkeit durch die in vielen Schichten versetzt angeordneten Poren des Filters und alle Bestandteile werden feinst möglich miteinander verwirbelt. Auf diese Weise gelingt Ihnen z.B. die optimale Vermischung der Bestandteile von Emulsionen und die optimale Gasverteilung (Sauerstoff, Kohlendioxid etc.) in Flüssigkeiten. Durch die Verwirbelungen wird das Aroma homogener.

Der Filterprozess wird durch ein kontrolliertes Vakuum beschleunigt. Dieses wird erzeugt, indem Sie die im Lieferumfang enthaltene Wasserstrahl-Vakuumpumpe an eine Wasserleitung anschließen und Wasser hindurch laufen lassen. Durch den nun entstehenden Unterdruck wird die Flüssigkeit durch das Filtersystem gesaugt. Auf diese Weise **filtert mcc Claire bis zu 4-12 Liter Flüssigkeit in nur einer Minute!** Alle Flüssigkeiten können bei einer beliebigen Temperatur zwischen 1 bis 250 Grad Celsius geklärt werden. Die Einzelteile des mcc Claire sind für die Spülmaschine geeignet. An den Vakuumschluss des mcc Claire kann alternativ zur mitgelieferten Wasserstrahlpumpe auch eine bereits vorhandene Vakuumpumpe angeschlossen werden. (**Produktmerkmale:** Die Porosität von mcc Claire ist 60-100 Mikrometer, einfach zu reinigender Glasfilter, für den dauerhaften Einsatz, spülmaschinengeeignet, **Inhalt:** 1 mcc Claire 0,5l, 1 Auffangflasche 1l, 1 Dichtung, 1 Vakuumschlauch, 1 Wasserstrahlpumpe für 1/2" und 3/4" Wasseranschluss)

Art.Nr.: mcc9050 | EAN: 4250388390507 | Großhandelseinheit: 12 Stück



# Mariniergeräte

Unter Vakuum marinieren und imprägnieren: Entdecken Sie den VIF Marinator, das unverzichtbare Gerät in der Avantgarde Küche. Fleisch, Fisch und Geflügel, sowie Gemüse verleihen Sie hiermit einen unvergleichbaren Geschmack.



## 1 mcc VIF

Der VIF Marinator ist zum Marinieren und Imprägnieren von beliebigen Gargut innerhalb kürzester Zeit konzipiert. Das Produkt nimmt während des Imprägnierens die Marinade bis in den Kern auf.

Der fundamentale Unterschied beim Marinieren von Fleisch zu herkömmlichen Marinademethoden liegt darin, dass das Produkt nicht weicher, aber dennoch zarter wird. (Bei der normalen Mazeration (Marinieren) setzt eine Dehydratation ein, die die Festigkeit verringert.) Die Intervall-Vakuummarinierung (Imprägnation) unterstützt den Marinadevorgang auch dadurch, dass die Geschmackskomponenten (Salz, Bullion...) schneller und bis in den Kern der Produkte eingebracht werden, ohne dass die Festigkeit verloren geht. Eine feine Veredelung von Fleisch, Fisch oder Gemüse ist die Folge.

Für den Mariniervorgang wird das Produkt zusammen mit genau der Menge Marinade in die Trommel gegeben, die das Produkt aufsaugen soll. So können Sie genau bestimmen wieviel Flüssigkeit und Gewicht zugegeben wird, zwischen ca. 5 und 25% je nach Anwendung und erwünschtem Ziel. Anschließend erzeugt das Gerät in der Trommel ein Vakuum. Dieses führt dazu, dass sich das darin enthaltene Produkt langsam und schonend ausdehnt. Dabei werden die Poren des Produktes weit geöffnet. Durch das langsame Rotieren der Trommel, wird das Produkt nun sanft bewegt und die Marinade in das Produkt schonend einmassiert. Ist dieser Vorgang beendet, wird die Luft langsam wieder durch ein spezielles Einlassventil zurück in das Gerät gelassen. Bei diesem Vorgang schließen sich die Poren des Produktes wieder und die Marinade wird darin eingeschlossen. (Inhalt: 1 revovac VIF)

**Varianten:**

mcc VIF Marinator	VIF 12	VIF 35
Behälterkapazität	20 Liter	50 Liter
Füllmenge	1 bis 12 kg	1 bis 35 kg
Umdrehungsanzahl	3-stufig 5, 10, 20 U/min.	20 U/min.
Vakuum	99,99%, 150-100mbar je nach Füllmenge	99,99%, 150-100mbar je nach Füllmenge
Vakuumzyklen	frei einstellbar zwischen Vakuum und Regenerationszeit	frei einstellbar zwischen Vakuum und Regenerationszeit
Display	Zeit und Zyklen Digital	Zeit und Zyklen Digital
Gesamtabmessungen B, H, T	335, 500, 250	440, 710, 720
Gewicht	20 kg	46 kg
Stromversorgung	230V, 50-60Hz	400V, 50-60Hz
Anschlussleistung	0,8A 100W	1,9A 310W
Art.Nr.:	mcc9024	mcc9064
EAN:	4250388390248	4250388390644
Großhandelseinheit:	1 Stück	1 Stück



# Aromagewinnung

Herrliche Aromen selbst hergestellt - der mcc Rotadis macht es möglich. Ein Gerät, dass in der gehobenen Gastronomie nicht fehlen darf und für wahre Gaumenfreuden sorgt!



Arnold Pucher, Österreichischer Spitzenkoch (Michelin \*\*, 18 Gault-Millau) und Inhaber des Hotel Restaurants „Wulfenia“, AT schwört auf die überzeugende Leistung des mcc Rotadis.



## 1 mcc Rotadis

Der Rotadis ist ein Rotationsverdampfer, der seinen Einsatz insbesondere in der Aromaküche findet. Das Gerät ermöglicht Destillationen auf Wasserbasis von beliebigen Geschmacksträgern. So können beispielsweise die ätherischen Öle von Erdbeeren freigesetzt werden (Meerschaumaroma aus Strandsand, Pumpernickelaroma aus Schwarzbrot, Eichenaroma aus Eichenholz oder Veilchenaroma aus Veilchen ect.). Dazu werden pürierte Erdbeeren (z.B. kombiniert mit Cayenne-Pfeffer) in den Destillationskolben gegeben und bei ca. 110 U/Min. auf 60°C erhitzt. Nach ca. einer Stunde, 20 Minuten entsteht ein Destillat aus Wasser, Aromen und Ölen. Aus diesem Destillat lässt sich ein aromatischer Schaum oder eine Suppe zubereiten. Darüber hinaus kann das Destillat mit Hilfe einer Zentrifuge wie z.B. der mcc Rotation 1000 oder einem Sedimentationstrichter konserviert werden. Dabei setzt sich das konzentrierte Öl vom Wasser ab und lässt eine hocharomatische Extraktion entstehen. (**Inhalt Rotadis provac:** 1 Rotadis 4000 eco provac, 1 Wasserstrahlpumpe, 1 Bedienungsanleitung, **Inhalt Rotadis aquavac:** 1 Rotadis 4000 eco provac, 1 Wasserstrahlpumpe, 1 Bedienungsanleitung)

Varianten:

mcc Rotadis	mcc Rotadis 4000 eco aquavac	mcc Rotadis 4000 eco provac
Drehzahlbereich (1/mm)	20-270	20-270
Drehzahlanzeige	Skala	Skala
Hand-/Motorlift	Handlift	Handlift
Hubgeschwindigkeit	von Hand	von Hand
Hubweg	140	140
Antrieb	Kondensatormotor	Kondensatormotor
Heizleistung	1300	1300
Temperaturbereich Heizbad (°C)	20-180	20-180
Regelgenauigkeit Heizbad (K)	+/- 2,5	+/- 2,5
Übertemperaturschutz (°C)	110	110
Anzeige Badtemperatur	Skala	Skala
Regelung Heiztemperatur	Kapillarrohrregler	Kapillarrohrregler
Material Heizbad	V4A (1.4404)	V4A (1.4404)
Durchmesser Heizbad (mm)	240	240
Volumen Heizbad (l)	4,3	4,3
Art der Vakuumpumpe	Wasserstrahlpumpe aus Polypropylen	Membranpumpe
Leistung Vakuumpumpe	170 mbar bei 3,5 bar Wasserdruck	160 mbar 220 V
Anschlussleistung (w)	1400	1400
Gewicht (ohne Glassatz) (kg)	17	17
Abmessungen (BxTxH) (mm)	396 x 440 x 360	396 x 440 x 360
Schutzart (DIN EN 60529)	IP 20	IP 20
Zulässige Umbegungsbedingungen (°C)	0-40 bei 80% rel. Luftfeuchtigkeit	0-40 bei 80% rel. Luftfeuchtigkeit
Verdampfungsrate (L/h) T*20/40 °C		
- Ethanol	1,6/3,2	1,6/3,2
- Wasser	0,5/1,0	0,5/1,0
Kühlfläche (cm <sup>2</sup> )	1200	1200
Anschlussspannung (V/Hz)	17	17
Art.Nr.:	mcc9013	mcc9040
EAN:	4250388390132	4250388390408
Großhandelseinheit:	1 Stück	1 Stück

# Flüssiger Stickstoff / Trockeneis

Hier finden Sie alles zu flüssigem Stickstoff: z.B. Deware, das SnowPack zur Herstellung von Trockeneistabletten und den Nitro-Teppan!



## 2 Nitro Teppan (Stickstoff Grill\*)

In Sekunden kalt grillen oder backen bei  $-148^{\circ}\text{C}$ . Betrieben wird der mcc Nitro-Teppan mit Flüssigem Stickstoff LN2, dabei sollte man vorzugsweise Protadur E941 verwenden. Der flüssige Stickstoff mit seiner Temperatur von  $-196^{\circ}\text{C}$  kühlt in nur 8 Minuten den Antigrill auf eine Temperatur von ca.  $-148^{\circ}\text{C}$  herunter. Der Nitro-Teppan kann nur mit dem zusätzlich erhältlichen Dewar in Schalenform für Kryo-Kochen 680ml betrieben werden.

nova kuirejo hat das patentierte Prinzip des Nitro-Teppan 2005 erfunden und stetig weiter entwickelt. (**Produktmerkmale:** D 17,5 cm, H 14,5 cm, **Inhalt:** 1 Nitro-Teppan)

\* Auf dem Bild ist der Nitro-Teppan zusammen mit dem Dewar, der hier als Zubehör angeboten wird, abgebildet (siehe Seite 16).

**Art.Nr.:** mcc9031 | **EAN:** 4250388390316 | **Großhandelseinheit:** 10 Stück

## 3 SnowPack Trockeneisgerät CO2

Innerhalb kürzester Zeit erhalten Sie mit SnowPack eine  $-79^{\circ}\text{C}$  kalte Trockeneistablette, ohne aufwändige Technik, ohne Stromanschluss! Jederzeit haben Sie damit die Möglichkeit, eine kostengünstige Abkühlung auf tiefste Temperaturen zu erreichen. Verwenden Sie z.B. Trockeneis zur Langzeitkühlung beim Transport von Lebensmitteln und zur Herstellung von Nebel bei Getränken.

Trockeneis ist leicht zu handhaben, geruchs- und geschmacksneutral. Das SnowPack-Trockeneisgerät können Sie an jede europäische CO2-Kurzstahlflasche mit Steigrohrventil anschließen (W 21,80 x 1¼" nach DIN 477 Nr. 6). Gegen eine geringe Gebühr kann eine Flasche beim örtlichen Fachhandel gemietet werden. (Keine CO2-Flasche von Zapfanlagen aus der Gastronomie verwenden)

Die Bedienung von SnowPack ist einfach:

1. SnowPack einfach an CO2-Flasche mit Steigrohrventil anschrauben, 2. Ventil öffnen, CO2-Gas strömt in SnowPack ein und kristallisiert zu Trockeneis, 3. Spannband öffnen, 4. Trockeneistablette entnehmen (**Produktmerkmale:** Leistung ist abhängig von Raumtemperatur und Druck, Entstehendes Trockeneis ist geruchs- und geschmacksneutral, 2 Gerätegrößen lieferbar, SnowPack lässt sich an jede europäische CO2-Kurzstahlflasche mit Steigrohrventil anschließen (W 21,80 x 1¼" nach DIN 477 Nr. 6) **Inhalt:** 1 SnowPack Trockeneisgerät CO2 50gr. / 250gr.

**Varianten:**

SnowPack	SnowPack 50	SnowPack 250
<b>Gewicht gr</b>	50	250
<b>Tabletten je 22 kg Flasche</b>	ca. 90	ca. 16
<b>Gas-Ausströmzeit ca. min.</b>	0,5	1
<b>Tablette Durchmesser x Höhe</b>	50 x 30	80 x 60
<b>Art.Nr.:</b>	mcc9081	mcc9082
<b>EAN:</b>	4250388390811	4250388390828
<b>Großhandelseinheit:</b>	10 Stück	10 Stück



### 1 Dewar

Wenn Sie etwas mit flüssigem Stickstoff zubereiten möchten, so benötigen Sie eine sichere Aufbewahrungsmöglichkeit für eben diesen. Nicht nur aus Gründen des eigenen Schutzes, sondern auch, um den Flüssigen Stickstoff am zu schnellen Verdampfen zu hindern. Flüssiger Stickstoff lässt sich darin bis zu sieben Tage aufbewahren. (Inhalt: 1 Dewar)

Varianten:

	Dewar / 3 Liter	Dewar / 5 Liter	Dewar / 10 Liter
Produktmerkmale:	Behälter verfügt über einen Dewar aus Borosilicatglas 3,3 (DIN/3585) Glaseinsätze sind auf Weichkunststoff gelagert, dadurch hohe Bruchsicherheit Fassungsvolumen: 3 Liter Höhe: 380 mm Durchmesser: 225 mm statistische Haltezeit: 7 Tage	Behälter verfügt über einen Dewar aus Borosilicatglas 3,3 (DIN/3585) Glaseinsätze sind auf Weichkunststoff gelagert, dadurch hohe Bruchsicherheit Fassungsvolumen: 5 Liter Höhe: 450 mm Durchmesser: 260 mm statistische Haltezeit: 12 Tage	Behälter verfügt über einen Dewar aus Borosilicatglas 3,3 (DIN/3585) Glaseinsätze sind auf Weichkunststoff gelagert, dadurch hohe Bruchsicherheit Fassungsvolumen: 10 Liter Höhe: 330 mm Durchmesser: 225 mm statistische Haltezeit: 16 Tage
Art.Nr.:	mcc9072	mcc9080	mcc9073
EAN:	4250388392723	4250388392808	4250388392730
Großhandelseinheit:	10 Stück	10 Stück	10 Stück

### 2 Arbeits-Dewar 4l, blau

Dieser Arbeits-Dewar ist aus geschäumten PVC gefertigt, dickwandig und besitzt daher gute Isoliereigenschaften. Das Gefäß verfügt über einen Deckel und ist zum Einfüllen von Eis, Trockeneis und Flüssigem Stickstoff ideal geeignet. (Produktmerkmale: Farbe: blau, aus geschäumten PVC gefertigt, Temperaturbeständig von -169°C bis + 93°C, Fassungsvermögen: ca. 4 Liter, Höhe: 180 mm, Durchmesser 250 mm, Inhalt: 1 Arbeits-Dewar 4l, blau)

Art.Nr.: mcc9074 | EAN: 425038832747 | Großhandelseinheit: 10 Stück

### 3 Dewar in Schalenform für Kryo-Kochen

Dieser Dewar in Schalenform ist ideal fürs Kryo-Kochen geeignet. Auf Grund der integrierten Glasschale hält er niedrigen Temperaturen optimal stand und sorgt für eine niedrige Verdampfungsrate des flüssigen Stickstoffs. (Inhalt: 1 Dewar in Schalenform)

Varianten:

	Dewar in Schalenform fürs Kryo-Kochen 400ml	Dewar in Schalenform fürs Kryo-Kochen 680ml*	Dewar in Schalenform fürs Kryo-Kochen 1600ml	Dewar in Schalenform fürs Kryo-Kochen 3000ml
Produktmerkmale:	integrierter Glaseinsatz niedrige Verdampfungsrate Fassungsvermögen: 400 ml Maße: 130 x 115 mm Gewicht: 0,5 kg	integrierter Glaseinsatz niedrige Verdampfungsrate Fassungsvermögen: 680 ml Maße: 160 x 125 mm Gewicht: 0,6 kg	integrierter Glaseinsatz niedrige Verdampfungsrate Fassungsvermögen: 1600 ml Maße: 205 x 145 mm Gewicht: 1,5 kg	integrierter Glaseinsatz niedrige Verdampfungsrate Fassungsvermögen: 3000 ml Maße: 230 x 160 mm Gewicht: 2,1 kg
Art.Nr.:	mcc9075	mcc9076	mcc9078	mcc9079
EAN:	4250388392754	4250388392761	4250388392785	4250388392792
Großhandelseinheit:	10 Stück	10 Stück	10 Stück	10 Stück

\*In Kombination mit dem Nitro-Teppan ist dieser Dewar auch zu verwenden als Stickstoffgrill.



#### 4 Kryobehälter Typ ALU

Der Kryobehälter Typ ALU ist zur Langzeitlagerung von flüssigem Stickstoff geeignet. Er zeichnet sich durch seine einfache Handhabung und lange Haltezeiten aus. Der Kryobehälter eignet sich für unterschiedlichste Anwendungen in Küche und Bar bei maximaler Sicherheit. Um den Behälter zu betreiben, benötigen Sie noch die vorgeschriebene Schutzbekleidung, wie Schutzhandschuhe und Schutzbrille. (**Verwendung:** zur sicheren Aufbewahrung flüssigen Stickstoffs, zum sicheren Transport von flüssigem Stickstoff, **Vorteile:** hält niedrigen Temperaturen stand, sorgt für eine niedrige Verdampfungsrate des flüssigen Stickstoffs, **Inhalt:** 1 Kryobehälter Typ ALU)

**Varianten:**

	ALU 7	ALU 10	ALU 20	ALU 35	ALU 60
<b>Serienmäßige Ausstattung:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tragegriffe</li> <li>- Vakuumventil</li> <li>- Kleinflansch KF NW 50</li> <li>- lose aufliegender Stopfen</li> </ul>				
<b>Volumen:</b>	ca. 7 Liter	ca. 10 Liter	ca. 21 Liter	ca. 34 Liter	ca. 60 Liter
<b>Gesamthöhe:</b>	480 mm	550 mm	605 mm	655 mm	870 mm
<b>Gewicht leer:</b>	6 kg	6 kg	11 kg	16 kg	21,5 kg
<b>Verdampfungsrate statisch:</b>	0,2 (l/d)	0,2 (l/d)	0,18 (l/d)	0,24 (l/d)	0,4 (l/d)
<b>Betriebsüberdruck:</b>	0,5 bar	0,5 bar	0,5 bar	0,5 bar	0,5 bar
<b>Durchmesser:</b>	308 mm	305 mm	388 mm	468 mm	468 mm
<b>Gewicht voll:</b>	12 kg	14 kg	28 kg	43 kg	70 kg
<b>Art.Nr.:</b>	mcc9200	mcc9201	mcc9202	mcc9203	mcc9204
<b>Großhandels-einheit:</b>	10 Stück	10 Stück	10 Stück	10 Stück	10 Stück

#### 5 Heber und Entnahmerohr zu Kryobehälter Typ ALU

Zum sicheren Abfüllen des Flüssigen Stickstoffs verwenden Sie den Heber (inkl. Sicherheitsventil, Manometer, Druckablasshahn und Flüssigkeitshahn aus Edelstahl - einschließlich Zentrier- und Spannring mit O-Ring) und das Entnahmerohr (einschl. Phasenseparator und Übergangverschraubung). Mit Hilfe des integrierten Phasenseparators können Sie den Stickstoff sowohl in flüssiger Form, als auch als Gas entnehmen.

**Art.Nr.:** mcc9215 | **Großhandelseinheit:** 1 Stück

#### 6 mcc Nitro-Azoto

Incl. Düse, 9fach Flächen-Düse und Injektionsdüse

Der mcc Nitro Azoto wird mit flüssigem Stickstoff befüllt und hat 500 ml Kapazität (20 - 24 Stunden statische Haltezeit). Anwendungen: Mit Hilfe der Flächen-Düse lässt sich beispielsweise ein Teller punktuell auf sehr starke Minustemperaturen herunter kühlen. Mit Hilfe der Injektionsdüse lassen sich Produkte von Innen gefrieren. Vorteile: punktuell und gezieltes Gefrieren von Speisen wird möglich, vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Patisserie und Avantgarde-Küche, Inhalt: 1 mcc Nitro-Azoto, 1 Düse, 1 9fach Flächen-Düse, 1 Injektionsdüse

**Art.Nr.:** mcc9103 | **EAN:** 4250388391030 | **Großhandelseinheit:** 6 Stück

#### 7 Mini Nitro Teppan (Stickstoff Grill)

In Sekunden kalt grillen oder backen bei -196°C. Betrieben wird der mcc Mini Nitro Teppan zusammen mit dem Nitro Azoto (mcc9103) und Flüssigem Stickstoff LN2, dabei sollte man vorzugsweise Protadur E941 verwenden. Der flüssige Stickstoff mit seiner Temperatur von -196°C kühlt innerhalb kürzester Zeit den Antig grill auf eine Temperatur von ca. -196°C herunter. Anwendungen: Zum schnellen Anfriern von Geliertem, Espumas, Mousses oder in der Anwendung für Olivenöl- oder Schokoladenlutscher und vielem mehr, Vorteile: kalte Desserts in Sekunden zubereitet, optisch ein aufsehenerregendes Zubereitungsverfahren, Produktmerkmale: D 30mm Inhalt: 1 Mini Nitro Teppan,

**Art.Nr.:** mcc9108 | **EAN:** 4250388391085 | **Großhandelseinheit:** 6 Stück

#### 8 Cryo Gloves (one size)

Cryo Handschuhe zum sicheren Auf- und Umfüllen von Stickstoff. Die Cryo Gloves schützen ausschließlich gegen Spritzer und Dämpfe und sind nicht zum Eintauchen in kryogene Flüssigkeiten gedacht.

**Art.Nr.:** mcc9216 | **EAN:** 4250388391160 | **Großhandelseinheit:** 2 Stück



## 1 Kryobehälter Typ APOLLO

Der Kryobehälter Typ APOLLO ist zur Langzeitlagerung von flüssigem Stickstoff geeignet. Er zeichnet sich durch seine einfache Handhabung und lange Haltezeiten aus. Der Behälter besteht aus rostfreiem Edelstahl. Zum besonders leichten Transport sind auf der Unterseite 4 Lenkrollen fest montiert. Auf der Oberseite befindet sich ein Ring zum Schutz der Armaturen. Der Kryobehälter Typ APOLLO eignet sich für unterschiedlichste Anwendungen in Küche und Bar bei maximaler Sicherheit. Um den Behälter zu betreiben, benötigen Sie noch die vorgeschriebene Schutzbekleidung, wie Schutzhandschuhe und Schutzbrille. (**Verwendung:** zur sicheren Aufbewahrung flüssigen Stickstoffs, zum sicheren Transport von flüssigem Stickstoff, **Vorteile:** hält niedrigen Temperaturen stand sorgt für eine niedrige Verdampfungsrate des flüssigen Stickstoffs, **Inhalt:** 1 Kryobehälter Typ APOLLO)

**Varianten:**

	APOLLO 50	APOLLO 100	APOLLO 150	APOLLO 200	APOLLO 350
<b>Serienmäßige Ausstattung:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Integrierte Sicherheitseinrichtung ist am Behälterhals inkl. Manometer, Vakuumraum schließt ein kombiniertes Vakuumsicherheitsventil</li> <li>- Entnahmeheber mit Zentrier- und Spanning, flexibler Abfüllschlauch aus Metallgewebe (DN 10, Länge 1,5 m) mit Phasenseparator und Ablagevorrichtung für den Schlauch</li> <li>- 4 Laufrollen am Schub- und Schutzrahmen</li> <li>- Kleinflanschanschluss NW 50 KF kann mit dem mitgelieferten Transportstopfen DN 50 verschlossen werden</li> <li>- DIN- Schutzbrille mit Seitenschutz und Kälteschutzhandschuhe aus Leder</li> </ul>				
<b>Volumen:</b>	49 l	ca. 99 l	149 l	198 l	ca. 348 l
<b>Gesamthöhe:</b>	800 mm	1140 mm	1460 mm	1230 mm	1650 mm
<b>Gewicht leer:</b>	44 kg	62 kg	79 kg	98 kg	160 kg
<b>Verdampfungsrate statisch:</b>	0,2 (l/d)	1,2 (l/d)	1,0 (l/d)	0,24 (l/d)	0,4 (l/d)
<b>Betriebsüberdruck:</b>	1,3 bar	1,3 bar	1,3 bar	2,0 bar	2,0 bar
<b>Durchmesser:</b>	500 mm	500 mm	500 mm	700 mm	700 mm
<b>Gewicht voll:</b>	85 kg	145 kg	204 kg	252 kg	450 kg
<b>Gesamtbreite mit Rahmen und Rollen:</b>	650 mm	650 mm	650 mm	750 mm	750 mm
<b>Art.Nr.:</b>	mcc9210	mcc9211	mcc9212	mcc9213	mcc9214
<b>Großhandels-einheit:</b>	2 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück	1 Stück

# Avantgarde-Geschirrl-Catering

Alles zum angemessenen Präsentieren und appetitlichen Anrichten Ihrer Speisen: diverse Glas Glocken, Schieferplatten, Glasschalen und Shot-Pipetten können Sie hier finden.



## Schieferplatten

Benutzen Sie diese dekorative Schieferplatten zum Anrichten kleiner Snacks oder leckerer Gerichte. Die edle Optik des Steins verleiht Ihrer Anrichte einen außergewöhnlichen Touch. Bestellen Sie zu der Schieferplatte die passende Glas-Glocke und räuchern Sie darunter direkt am Tisch Ihre Speisen!

**Varianten:**

Schieferplatten					
Maße	1 32 x 32 x 1 cm	2 24 x 24 x 1 cm	3 30 x 15 x 1 cm	4 12 x 12 x 1 cm	5 12 x 17 x 1 cm
Art.Nr.:	mcc9088	mcc9089	mcc9090	mcc9091	mcc9092
Stück / Karton (Mindestmenge):	4 Stück	8 Stück	8 Stück	12 Stück	12 Stück
Großhandelseinheit:	12 Kartons	12 Kartons	12 Kartons	12 Kartons	12 Kartons

## Glas-Glocken

Die Glas-Glocken dienen Ihnen zum Aromatisieren, Räuchern oder einfach nur zum dekorativen Präsentieren von Produkten. Zum Aromatisieren verwenden Sie einfach einen Smoker (z.B. mcc Jet-Smoker), leiten den Rauch unter die Glas-Glocke und aromatisieren auf diese Weise die Speisen direkt vor Ihren Gästen. Bestellen Sie zu der Glas Glocke die passende Schieferplatte und räuchern Sie direkt am Tisch Ihre Speisen!

**Varianten:**

	6 Hohe Glasglocke	7 Hohe Glasglocke	8 Hohe Glasglocke	9 Glas-Glocke	10 Glas-Glocke
Maße	h 15 cm Ø 10 cm	h 23 cm Ø 17,5 cm	h 28 cm Ø 20 cm	h 11 cm Ø 11 cm	h 16 cm Ø 18 cm
Art.Nr.:	mcc9104	mcc9105	mcc9106	mcc9086	mcc9087
Stück / Karton (Mindestmenge):	12 Stück	12 Stück	12 Stück	6 Stück	4 Stück
Großhandelseinheit:	12 Kartons	12 Kartons	12 Kartons	12 Kartons	12 Kartons

## 11 Teller Ø29,5cm für Porzellan Glocke (Ø17,5cm)

Verwenden Sie passend zu der Porzellan Glocke diesen dekorativen Teller. Benutzen Sie den Porzellan Teller zum Anrichten kleiner Snacks oder leckerer Gerichte. (Inhalt: 1 Porzellan Teller)

**Art.Nr.:** mcc9093 | **Großhandelseinheit:** 12 Stück

## 12 Porzellan Glocke h14cm Ø17,5cm (passend zum Porzellan Teller)

Die Porzellan Glocke dient Ihnen zum Aromatisieren, Räuchern oder einfach nur zum dekorativen Präsentieren von Produkten. Zum Aromatisieren verwenden Sie einfach einen Smoker (z.B. mcc Jet-Smoker), leiten den Rauch unter die Porzellan Glocke und aromatisieren auf diese Weise die Speisen direkt vor Ihren Gästen. Passend zu diesem Produkt erhalten Sie auch noch den Porzellan Teller. (Inhalt: 1 Porzellan Glocke)

**Art.Nr.:** mcc9094 | **Großhandelseinheit:** 6 Stück

## Glasschalen mit Deckel

Diese Glasschalen (Petrischalen) sind unverzichtbar in der Avantgarde Küche beim Aromatisieren, Räuchern und zum stylischen Präsentieren von Speisen. Zum Räuchern legen Sie einfach das zu aromatisierende Produkt in die Glasschale und geben Sie den Rauch vom Smoker (z.B. Jet-Smoker) hinein. Der Deckel hält den Rauch im Gefäß und das Produkt wird sanft aromatisiert. Diese Glasschalen dürfen in der modernen Küche nicht fehlen und sind aus stoß- und spülmaschinenfestem Spezialglas.

**Varianten:**

	13 18 Glasschalen mit Deckel	14 10 Glasschalen mit Deckel
Produktmerkmale:	Ø 18 x 3 cm	Ø 20 x 5 cm
Art.Nr.:	mcc9095	mcc9107
Großhandelseinheit:	12 Kartons	12 Kartons

# Avantgarde-Catering NEU

Speisen appetitlich angerichtet: Hier erhalten Sie z.B. Degustationsteller, Design Spoons und Degustationsspieße. Alle Artikel sind aus spülmaschinenfestem Kunststoff und daher sehr pflegeleicht.



## 1 Design Degustations Spiesse (Kunststoff)

Dank ihrer optimalen ergonomischen und funktionellen Qualität sind diese Designprodukte eine perfekte Ergänzung und Unterstützung bei allen Verpflegungsanlässen, sei es beim Catering, beim Lunch, beim Cocktail oder beim Probieren.

Die Designprodukte stechen durch ihr elegantes Design, ausgezeichnete Stabilität (sowohl leer als auch gefüllt) und ihr geringes Gewicht hervor.

Verfügbare Größen und Farben:

Design Degustations Spiesse / klein / weiß / 425 Stück – Art.Nr.: T001 | Großhandelseinheit: 1 Karton à 3.400

Design Degustations Spiesse / klein / schwarz / 425 Stück – Art.Nr.: T010 | Großhandelseinheit: 1 Karton à 3.400

Design Degustations Spiesse / gross / weiß / 350 Stück – Art.Nr.: T002, Großhandelseinheit: 1 Karton à 2.800

Design Degustations Spiesse / gross / schwarz / 350 Stück – Art.Nr.: T011, Großhandelseinheit: 1 Karton à 2.800

## 2 Design Becher mini Glas (180 Stück)

Dekoratives Kunststoff-Glas für leckere Kleinigkeiten. Ideal fürs Catering geeignet. Außenmaße: 6 x 4,5cm, Innenmaße: 5 x 3,8 cm (Gefäß verschmälert sich nach unten hin), Material: Spezieller spülmaschinenfester Kunststoff.

Art.Nr.: T003 | Großhandelseinheit: 1 Karton à 180 Stck.

## 3 Design Glas XL (420 Stück)

Dekoratives Kunststoff-Glas zum Anrichten von Appetithäppchen. Ideal fürs Catering geeignet. Material: Spezieller spülmaschinenfester Kunststoff.

Art.Nr.: T008 | Großhandelseinheit: 1 Karton à 420 Stck.

## 4 Degustation Design Teller (100 Stück)

Teller aus Kunststoff zum Anrichten leckerer Kleinigkeiten. Ideal fürs Catering geeignet. Material: Spezieller spülmaschinenfester Kunststoff, Maße: 9,5 x 8 cm

Verfügbare Farben:

weiß, Art.Nr.: T004

schwarz, Art.Nr.: T014

transparent, Art.Nr.: T024

Großhandelseinheit: 1 Karton à 900 Stck.

## 5 Design Teller XL (96 Stück)

Hübscher Design-Teller zum dekorativen Drappieren von Speisen. Ideal fürs Catering geeignet. Material: spülmaschinenfester Kunststoff Maße: 30x21cm.

weiss, Art.Nr.: T007 | Großhandelseinheit: 1 Karton à 96 Stck.

schwarz, Art.Nr.: T017 | Großhandelseinheit: 1 Karton à 96 Stck.

## 6 Design Spoon (250 Stück)

Design Spoon zum verabreichen kleiner Kostproben, Löffel hat durch einen kleinen Steg an der Unterseite des Griffs einen festen Stand. Material: spülmaschinenfester Kunststoff

Verfügbare Farben:

Weiß, Art.Nr.: T005

Schwarz, Art.Nr.: T015

Großhandelseinheit: 1 Karton à 500 Stck.

## 7 Doppel Bowl (25 Stück)

Perfekt zum Anrichten von zwei verschiedenen Komponenten geeignet. Material: spülmaschinenfester Kunststoff

Verfügbare Farben:

Weiß, Art.Nr.: T006

Schwarz, Art.Nr.: T016

Großhandelseinheit: 1 Karton à 150 Stck.

## 8 Design Becher XL und Teller XL Kombi (96 Stück)

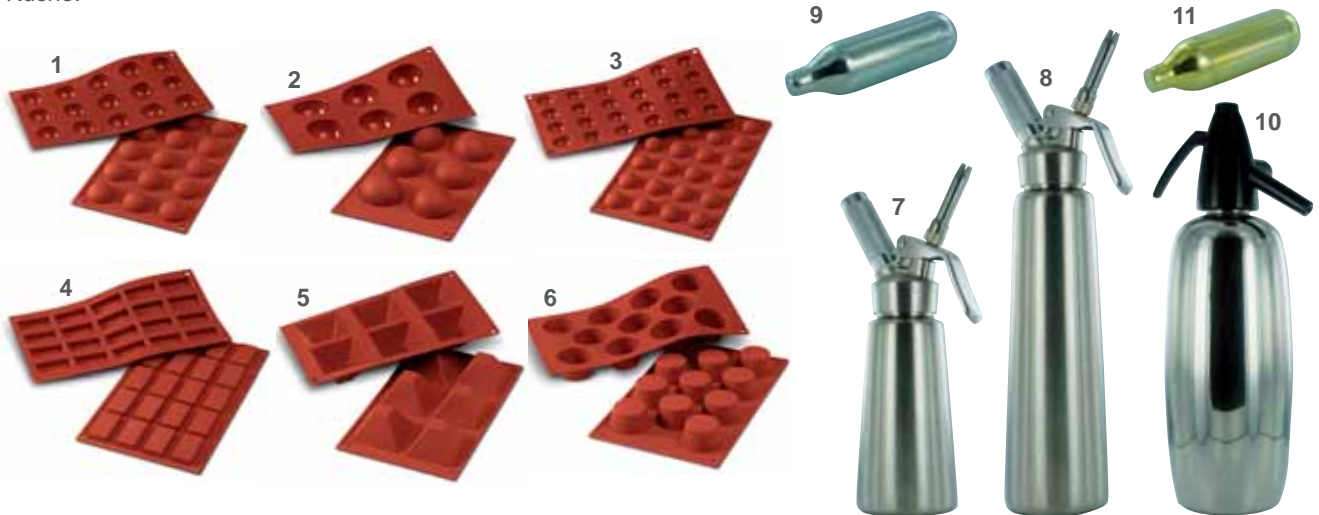
Der Design Becher XL kombiniert mit dem Teller XL bietet eine optimale Anrichtemöglichkeit für Ihre Speisen. Material: spülmaschinenfester Kunststoff.

Art.Nr.: T020 | Großhandelseinheit: 1 Karton à 96 Stück

**NEU**

# mcc Silikon-Matten / Sahne- und Soda-Siphons

Finden Sie hier flexible Backmatten in 6 verschiedenen Varianten sowie praktische Sahne- und Sodasiphons für die Profi-Küche.



## 1 Silikon-Matte Hemisphere 15er

100% Silikon, Einsatzbereich -60 bis 260 Grad C, 15 halbrunde Mulden für die Sphärenherstellung, 15 x 20ml,  
Art.Nr.: mcc2041 | EAN: 4250388320412 | Großhandelseinheit: 24 Stück

## 2 Silikon-Matte Hemisphere 6er

100% Silikon, Einsatzbereich -60 bis 260 Grad C, 6 halbrunde Mulden für die Sphärenherstellung, 6 x 60ml,  
Art.Nr.: mcc2040 | EAN: 4250388320405 | Großhandelseinheit: 24 Stück

## 3 Silikon-Matte Hemisphere 24er

100% Silikon, Einsatzbereich -60 bis 260 Grad C, 24 halbrunde Mulden für die Sphärenherstellung, 24 x 10ml,  
Art.Nr.: mcc2039 | EAN: 4250388320399 | Großhandelseinheit: 24 Stück

## 4 Silikon-Matte Financier

100% Silikon, Einsatzbereich -60 bis 260 Grad C, 20 Rechteckige Mulden für Financierteig oder Gelliertes, 20x20ml,  
Art.Nr.: mcc2038 | EAN: 4250388320382 | Großhandelseinheit: 24 Stück

## 5 Silikon-Matte Pyramide 6er

100% Silikon, Einsatzbereich -60 bis 260 Grad C, 6 Pyramiden-Mulden für die Sphärenherstellung, 6 x 90ml,  
Art.Nr.: mcc2037 | EAN: 4250388320375 | Großhandelseinheit: 24 Stück

## 6 Silikon-Matte mini Muffin 11er

100% Silikon, Einsatzbereich -60 bis 260 Grad C, 11 mini Muffin-Mulden, 11 x 50ml,  
Art.Nr.: mcc2036 | EAN: 4250388320368 | Großhandelseinheit: 24 Stück

## 7 mcc Profi-Whip 0,5L (Edelstahl)

Sahne-Siphon und Espuma-Sprayer - Der mcc Profi-Whip ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und daher besonders robust und widerstandsfähig. Er ist leicht zu reinigen und im täglichen Kücheneinsatz nicht wegzudenken. Der mcc Profi-Whip ist Sahne-Siphon und Espuma-Sprayer in einem. Für dauerhaften Einsatz in der Gastronomie gemacht!

Art.Nr.: mcc9109 | EAN: 4250388391092 | Großhandelseinheit: 6 Stück

## 8 mcc Profi-Whip 1L (Edelstahl)

Sahne-Siphon und Espuma-Sprayer - Der mcc Profi-Whip ist vollständig aus Edelstahl gefertigt und daher besonders robust und widerstandsfähig. Er ist leicht zu reinigen und im täglichen Kücheneinsatz nicht wegzudenken. Der mcc Profi-Whip ist Sahne-Siphon und Espuma-Sprayer in einem. Für dauerhaften Einsatz in der Gastronomie gemacht!

Art.Nr.: mcc9110 | EAN: 4250388391108 | Großhandelseinheit: 6 Stück

## 9 mcc Cream-Kapseln 24er Pack 8gr. N2O

zum Aufschäumen von Sahne, Inhalt je Kapsel 8gr N2O, passend für alle in Deutschland handelsüblichen Sahnebereiter (z.B. isi Gourmet Whip, Easy Whip, Liss Professional Edelstahl Sahnegerät, Kidde,...), nicht wiederbefüllbar, eine Kapsel für maximal 1/2 Liter, 1 Packung á 10 Stück,

Art.Nr.: mcc9111 | EAN: 4250388391115 | Großhandelseinheit: 32 Packungen

## 10 mcc Soda-Siphon 1L poliert (Edelstahl mit schwarzem Kunststoffkopf)

Der Soda-Siphon überzeugt durch seine robuste Verarbeitung und ein edles Design. Er ist leicht zu reinigen und insbesondere bei der Zubereitung von Cocktails unentbehrlich. Für den dauerhaften Einsatz in der Gastronomie gemacht!

Art.Nr.: mcc9112 | EAN: 4250388391122 | Großhandelseinheit: 4 Stück

## 11 mcc Soda-Kapseln 10er Pack 8gr. CO2

Diese Soda-Kapseln sind gefüllt mit 8g CO2 Naturgas. Ergibt ein Liter Wasser pro Kapsel. 1 Packung mit 10 Kapseln, passend für alle üblichen Schraubsysteme (Liss, isi, Kayser etc.)

Art.Nr.: 9113 | EAN: 4250388391139 | Großhandelseinheit: 36 Packungen



### 1 Shot Pipette, 100 Stk.

Ein echter Geschmacks-Kick ist so ein Häppchen mit der Shot Pipette. Spießen Sie einfach eine Köstlichkeit auf die Pipette und injizieren Sie die dazugehörige Sauce mit einem Shot in den Mund. So kommen alle Aromen voll zur Geltung. (Inhalt: 100 Shot Pipetten)

Varianten:

	1 Shot Pipette	2 Shot Pipette
Maße:	63 mm	83 mm
Art.Nr.:	mcc9033	mcc9032
EAN:	4250388390330	4250388390323
Großhandelseinheit:	6 Beutel	12 Beutel

## Treteimer Edelstahl

Schwere Jungs: die handgefertigten Edelstahl-Abfallsammler aus dem Hause ERPA. Robuste Qualität - made in Germany! Diese qualitativ hochwertigen Treteimer sind nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch ideal für den harten Kücheneinsatz geeignet.

### Treteimer ERPA Edelstahl

Treteimer für heftigste Beanspruchung (auch falls der Begriff einmal allzu wörtlich genommen werden sollte), gefertigt aus 75 mm starkem Edelstahl. Fuß und Deckeldichtung mit Moosgummi belegt, Deckel aus Edelstahl, stabile Mechanik. (Lieferumfang: 1 Treteimer ERPA) A.a. liefert die Manufaktur verschiedenste Ausführungen und Farben.

	3 Treteimer ERPA Typ9 Edelstahl	4 Treteimer ERPA Typ28 Elfenbein	5 Treteimer ERPA Typ28 Schwarz
Produktmerkmale:	Typ 9 Höhe: 40 cm Durchmesser: 23 cm Fassungsvermögen: 9 Liter Deckel aus Edelstahl Korpus aus Edelstahl	Typ 28i Höhe: 70 cm Durchmesser: 28 cm Fassungsvermögen: 28 Liter Einrastmechanismus des Fußpedals zum Offenhalten Deckel aus Edelstahl Korpus aus Edelstahl/ elfenbein-farben	Typ 28b Höhe: 70 cm Durchmesser: 28 cm Fassungsvermögen: 28 Liter Einrastmechanismus des Fußpedals zum Offenhalten Deckel aus Edelstahl Korpus aus Edelstahl/schwarz
Art.Nr.:	mcc9041	mcc9042	mcc9043
EAN:	4250388390651	4250388390668	4250388390675
Großhandelseinheit:	2 Stück	2 Stück	2 Stück

Bei dieser Haute Couture für Köchinnen und Köche handelt es sich um handgeschneiderte, deutsche Markenqualität.



## Female-Chef-Collection

### Größentabelle

Größe	Oberweite	Taille	Hüfte	Größe	Oberweite	Taille	Hüfte
34	80 cm	62 cm	86 cm	42	96 cm	87 cm	102 cm
36	84 cm	66 cm	90 cm	44	100 cm	82 cm	106 cm
39	88 cm	70 cm	94 cm	46	104 cm	86 cm	110 cm
40	92 cm	74 cm	98 cm				

### 1 Koch-Jacke Club

Nach dem Vorbild der klassischen Kochjacke - das Plus: Sie ist auf Figur geschnitten und wird mit Druckknöpfen geschlossen. Lecker bleiben!  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Club**

### 2 Hose Hauptquartier

Eine gelungene Mischung aus Marlene Dietrich und Matrose, diese Hose überzeugt durch eingesteppte Bügelfalten und einen Hosenlatz mit vier Druckknöpfen. Kauft Euch lange Beine, die kommen nämlich mit der Hose..., **Art.Nr.: HD-Hose-Hauptquartier**

## Unisex-Chef-Collection

### 3 Schürze Flügel

Diese bequeme Schürze macht alles mit - in der Hocke, bei einer Grätsche und im Sauseschritt. Ein patentierter Schnitt für Küche und Service.  
**Art.Nr.: HD-Schuerze-Fluegel**

### 4 Schürze Fracklatz

Eine Latzschürze für repräsentative Momente. Die eingesetzten Biesen sind Alte Schule und zeugen von klassischem Verständnis von Qualität und Klasse. Brust raus für Sommeliers und die Küchen-Brigade!  
**Art.Nr.: HD-Schuerze-Fracklatz**

## Male-Chef-Collection

### Größentabelle

Größe	Körpergröße	Oberweite	Gesäßweite	Halsweite	Größe	Körpergröße	Oberweite	Gesäßweite	Halsweite
46	171 cm	92 cm	94 cm	38 cm	54	182 cm	108 cm	110 cm	42 cm
48	174 cm	96 cm	98 cm	39 cm	56	184 cm	112 cm	115 cm	43 cm
50	177 cm	100 cm	102 cm	40 cm	58	186 cm	116 cm	120 cm	45 cm

### 5 Koch-Jacke Herdset

Die Lässigste aller Kochjacken bestätigt einmal mehr, dass Mann einfach gut aussieht im Hemd. Gewolltes Understatement mit dem Plus an Charme, die Armkrempe und der Kragen sind leicht überzeichnet, die Druckknöpfe brillieren nicht nur mit Optik, sondern auch mit Schnelligkeit, wenn es heiß hergeht.

Verfügbare Größen:

**Art.Nr.: HD-Jacke-Herdset-0001 | Größe 46**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Herdset-0002 | Größe 48**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Herdset-0003 | Größe 50**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Herdset-0004 | Größe 52**

**Art.Nr.: HD-Jacke-Herdset-0005 | Größe 54**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Herdset-0006 | Größe 56**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Herdset-0007 | Größe 58**

### 6 Koch-Jacke Studio

Auch Männer haben eine Taille. Mit dem Stehkragen und den sieben Stoffbahnen das Pendant zur Frauenjacke Club. Ihr habt lange genug drauf gewartet.

Verfügbare Größen:

**Art.Nr.: HD-Jacke-Studio-0001 | Größe 46**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Studio-0002 | Größe 48**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Studio-0003 | Größe 50**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Studio-0004 | Größe 52**

**Art.Nr.: HD-Jacke-Studio-0005 | Größe 54**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Studio-0006 | Größe 56**  
**Art.Nr.: HD-Jacke-Studio-0007 | Größe 58**

### 7 Hose Schrein

Diese Hose ist eine Kombination aus Anzugs- und Handwerkschhose und überrascht durch perfekten Sitz, eine eingesteppte Bügelfalte vorne und den originellen Hosenladen, der ohne Reißverschluss klar kommt.  
**Art.Nr.: HD-Hose-Schrein**





# Produktindex

Texturas molekulare Küche .....	1
flüssiger-Rauch - Liquid-Smoke - Aromen .....	3
Tools zur Spherefikation .....	5
molekular / avantgarde Tools .....	6
Messgeräte .....	7
Grill / BBQ / Bunsenbrenner .....	8
Sous Vide und Cook & Chill / Meltin Pot .....	10
mcc Claire .....	12
Mariniergeräte .....	13
Aromagewinnung .....	14
Flüssiger Stickstoff / Trockeneis .....	15
Avantgarde-Geschirr/-Catering .....	19
Avantgarde-Catering .....	20
mcc Silikon-Matten / Sahne- und Soda-Siphons .....	21
Treteimer Edelstahl .....	22
Chef Mode .....	23



*avantgarde cooking*

Alles für die Molekulare- / Avantgarde-Küche  
Pâtisserie, Konditorei & Bar



Ihr Distributor: