

Stressfrei kochen und backen

Bei Delta Möbel konnten die Besucher eine Combi-Steamer-Vorführung miterleben

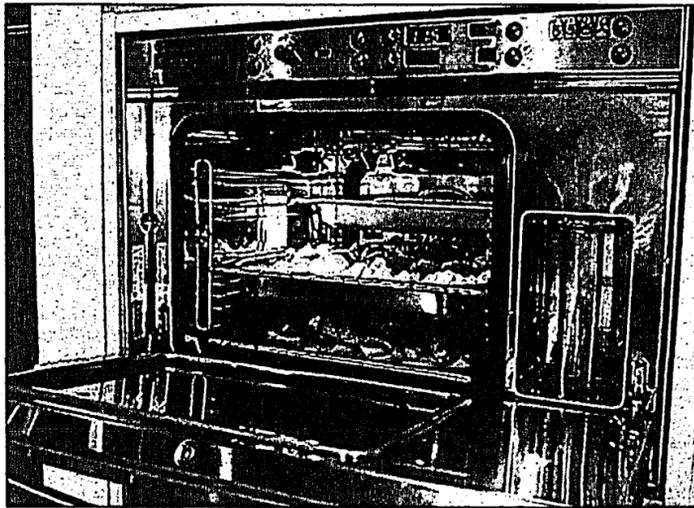
Rund 100 Personen folgten der Einladung zur Steamer-Vorführung bei Delta Möbel in Haag. Die Interessierten, darunter rund 30 Männer, erhielten einen praktischen Einblick in die heutige Kochtechnologie mit anschliessendem Testessen.

Was bisher den Profiköchen vorbehalten war, kann jetzt auch zu Hause gemacht werden. Nun ist es möglich, ein Menü z.B. mit Pouletschnitzel, Reis, Kartoffeln und Gemüse ohne den Gebrauch einer Kochpfanne auf den Tisch zu zaubern, ohne zu verkochen, ohne Geschmacksübertragung nota bene. Das Erfreuliche ist, dass die wertvollen Vitamine sowie die Mineral- und Geschmacksstoffe voll erhalten bleiben. Für das perfekte Garen auf den Punkt, unabhängig der Menge, steuert der patentierte Klimasensor mit Dampf und Heissluft. Angst vor dem Dampfgeruch? Keine Sorge. Der Combi-Steamer arbeitet mit drucklosem Dampf von 40 bis 100° C.

Bei Delta Möbel konnten die Besucher live miterleben, wie mit dem Combi-Steamer Brot wie vom Bäcker gebacken und ein ganzes Menü gekocht werden konnte. Auch Guetli, Wähen oder Gratins gelingen perfekt.

Problemlos einbauen

Ein angerichtetes Menü aufwärmen



Der Combi-Steamer eignet sich zum nachträglichen Einbauen, da kein Wasseranschluss notwendig ist.

ist die eine Sache. Aber mit dem Combi-Steamer ist es nicht aufgewärmt, sondern wieder wie frisch. Der Küchenberater der Delta Möbel erklärte die grossen Vorteile dieses Gerätes. Es ist nicht nur bei Neu- oder Umbauten kostengünstig einzubauen, sondern wie geschaffen für den nachträglichen Einbau oder als Ersatz des Mikrowellengerätes.

Von diesen Vorteilen konnten sich alle Teilnehmer überzeugen: Wo stressfrei gekocht wird, wird auch mit

Freude gegessen. So fand bei Tisch ein reger Gedankenaustausch statt und der Kreation neuer Menü-Ideen wurde freier Lauf gelassen. Alles in allem spart der Combi-Steamer viel Arbeit, bringt eine Menge Bequemlichkeit und zudem liefert er eine gesunde und vitaminreiche Ernährung.

Weitere Interessenten können sich heute schon für die Vorführungen am Samstag, 14. September 2002 um 11 oder 14 Uhr bei Delta Möbel in Haag unter 081 / 772 22.11 anmelden.

«Von Frauen für Frauen»

Nach einer Brustoperation die Balance finden

Frauen wissen am besten, was Frauen bewegt. Gerade nach einer Brustoperation, wenn es darum geht, die innere und äussere Balance der Patientin wiederherzustellen.

Über langjährige Erfahrung als Hersteller hochwertiger Brustprothesen verfügt die Firma Dekumed. Ständige Weiterentwicklung von Formen und Materialien in enger Zusammenarbeit mit betroffenen Frauen führten hier zu einem Sortiment moderner und optisch wie funktionell erstklassiger Brustprothesen mit weltweit grosser Akzeptanz.

Traditionsreichste Anbieter

Interdisziplinäre Zusammenarbeit der Leistungserbringer lautet die oberste Maxime bei Patientinnen nach Mastektomie. Otto Bock Suisse SA gehört mit Dekumed-Brustprothesen zu den tradi-

Comfort
C O N T U R A



Otto Bock Suisse AG - Pilatusstrasse 2 - Postfach 87 - CH-6036 Dierikon

tionsreichsten Anbietern von Silikon Brustprothesen. Brustoperierte Frauen möchten in Sachen Brustprothetik von ausgewiesenen Fachleuten und mit den besten Produkten versorgt werden. Aber nicht nur die Beratung und das Produkt, auch die Atmosphäre bei der Anprobe und die Beratung müssen höchsten Anforderungen genügen.

Wir freuen uns, Ihnen den Beginn der Zusammenarbeit von Lis Dessous Buchs, mit Otto Bock Suisse SA anzuzeigen. Frau Wickli, Geschäftsführerin von Lis Dessous, ist eine Fachfrau für die Beratung und Versorgung mit Dekumed-Brustprothesen, BHs, Bademode und Zubehör.

Frau Wickli von Lis Dessous freut sich über Ihren Besuch in Buchs an der Bahnhofstrasse 50, wo Sie sich ein Bild über die persönliche Beratung machen können.

REKLAME

Die Mobiliar

Versicherungen & Vorsorge

Schweizerische Mobiliar
Versicherungsgesellschaft

Generalagentur Vaduz

Zollstrasse 5
Postfach 633
FL-9490 Vaduz

Telefon +423 237 65 55
Telefax +423 237 65 56

vaduz@mobi.ch

www.mobi.ch

Providentia
Lebensversicherungen

Protokta
Rechtsschutz



Heini Vögel
Balzers, Vaduz



Alex Zurflüh
Triesen, Planken

Bernhard Frick
Schaan, Mauren,
Schaanwald



Karl-Heinz Beck
Ruggell, Schellenberg,
Triesenberg



Andreas Gerner
Eschen, Nendeln,
Gamprin-Bendern



Martin Ritter
in Ausbildung

Gesichter, die Sie
kennen sollten...

... unsere Versicherungsberater
... Ihre Ansprechpartner

Steakwochen in Mauren

Wochenend-Grill-Barbecue im Restaurant Hirschen

Beim Grill-Barbecue werden feine Fleisch-, Geflügel- und Fischspezialitäten mit Follenkartoffeln an Sauerrahm und Maiskolben, angeboten.

Ganz speziell für kleinere und grössere Gruppen wird das Barbecue auch unter der Woche durchgeführt, ganz nach Wunsch. Zudem bietet das Gasthaus zum Hirschen ganz speziell für die heissen Sommermonate eine neue Speisekarte mit verschiedenen leichten Köstlichkeiten an. Gibt es denn noch etwas Schöneres, als auf einer gemütlichen Terrasse, mit herrlichen Blick auf die Berge, die Seele baumeln zu lassen?

Täglich neu wird ein Tagesmenü, ein Businesslunch und für die ganz Eiligen ein «schneller Mittagsimbis» zu günstigen Preisen angeboten. Peine, auserlesene Weine runden den kulinarischen Genuss ab.

In dieser gemütlichen Atmosphäre lässt es sich auch bestens tagen. In den separaten Seminarräumen stehen die neuesten technischen Möglichkei-



ten zur Verfügung. Vom Video-Beamer bis zum Internetanschluss, ob privat oder geschäftlich. Das Gasthaus zum Hirschen bietet den gemütlichen Rahmen für gelungene Stunden.

Gasthaus zum Hirschen, Mauren, geöffnet Dienstag bis Sonntag ab 9 Uhr. Reservationen unter Telefon: 373 91 71 oder per E-Mail: info@hirschen.li, RäbaBar 7 Tage 7 Nächte ab 18 Uhr (Zutritt ab 18 Jahre).

REKLAME



Gasthaus zum Hirschen.

9493 Mauren

Steakwochen

Entdecken Sie unsere Terrasse ...

... jeden Abend grillen wir köstliche Steaks auf der Terrasse mit grossem Salatbuffet.

Die neue Sommerkarte mit feinen und leichten Sommergerichten ist da.

Saal für Tagungen und Seminare
für 2 bis 45 Personen

Familie Markus und Petra Bühler · Torkelgasse 163
FL-9493 Mauren · Telefon +423 373 91 71 · Fax +423 373 91 72
E-Mail: info@hirschen-mauren.li
Homepage: www.hirschen.li