Das Sieb, mit dem die Pizza noch besser gelingt
13.02.2016

An einem Sieb gibt es eigentlich nichts zu verbessern, könnte man meinen. Rund, tief und Löcher drin - fertig. Die Firma Mannibest beweist, dass immer noch mehr möglich ist - und präsentiert auf der Messe HAUS GARTEN FREIZEIT in Leipzig (13.-21. 2.) das "Kochwunder". Unser Reporter hat Juniorchef Carsten Klotz gefragt, was dieses Wunder alles kann, woraus es besteht, wie handlich und pflegeleicht es ist und was es kostet.

Leadin

An einem Sieb gibt es eigentlich nichts zu verbessern, könnte man meinen. Rund, tief und Löcher drin - fertig. Die Firma Mannibest beweist, dass immer noch mehr möglich ist - und präsentiert auf der Messe HAUS GARTEN FREIZEIT in Leipzig (13.-21. 2.) das "Kochwunder". Unser Reporter Thomas Ultsch hat Juniorchef Carsten Klotz am Stand getroffen.

Carsten Klotz äußerte sich zu folgenden Themen:

1. Was kann ihr Sieb? (0.24 min)

2. ... beschreibt das Kochen mit dem Sieb ("kocht nicht über") (0.57 min)

3. ... beschreibt das Material und die Vorteile ("auch Pizza wird so besser") (2.10 min)

4. ... beschreibt das Abdecken von Backformen mit dem Sieb (2.35 min)

5. ... beschreibt, wie leicht man das Sieb zusammenlegen kann und das Dampfgaren mit dem Sieb (3.00 min)

6. ... zum Preis (4.00 min)