



Das Weller Anrichte-Set

Weller Garnishing Set



WELLER
KOCHWERKZEUG

Geniale Idee – hochwertige Verarbeitung

Die meisten Köche kennen sicher den in Aluminiumfolie eingewickelten Sektkorken auf einem Holzspieß, um Salate, Chutneys oder andere Speisen in einen Ring zu drücken. Er hat ausgedient, denn jetzt wird's professionell!

Das Weller Anrichte-Set erlaubt Ihnen

- » **exaktes Anrichten** edler Tellergerichte
- » **einfache Formgebung** verschiedenster Beilagen
- » **effektive Herstellung** kreativer Kanapees
- » **schnelle Vorbereitung** des täglichen mise en place

Die einfache Handhabung und Reinigung, eine hohe Verarbeitungsqualität und der ergonomische Griff zeichnen dieses innovative Kochwerkzeug aus.

Das aus hochwertigen Materialien gefertigte Anrichte-Set wurde in einer Praxisphase von mehr als sechs Monaten von Spitzenköchen entwickelt.

Brilliant idea - High-end design

Instead of using a champagne cork wrapped in aluminium foil on a wooden skewer to push salads, chutneys or other food into a ring, chefs might use a professional grade ring now!

Use the Weller Garnishing Set to

- » **serve** delicate dishes **precisely**
- » **easily garnish** side dishes
- » **speed up production** of creative canapés
- » **simplify** your everyday product preparation

This innovative cooking tool was developed over a period of 6 months by top chefs and is characterized by its high quality manufacturing, an ergonomically shaped handle and easy cleaning.



Die einzelnen Teile des Weller Anrichte-Sets werden in einem Stück ohne Kanten, Ansätze und Lötstellen gedreht bzw. gefräst. Durch diese für Küchenwerkzeuge außergewöhnliche Herstellung sind die Einzelteile extrem stabil und langlebig.

Das Set aus leichtem Aluminium wird durch eine spezielle Oberflächenbehandlung in Titanoptik veredelt und mit modernster Lasertechnik beschriftet. Die Titanbeschichtung schützt die Oberfläche vor Fingerabdrücken, was ein sauberes Arbeiten, besonders auch in offenen Küchen, erlaubt.

Formvollendet eignet sich das Anrichte-Set durch sein edles Design auch optimal für den Einsatz im Front-Cooking-Bereich.

Jedes Anrichte-Set ist verpackt in einer exklusiven, geprägten Metalldose mit anthrazit-farbenem Inlay, was das Weller Anrichte-Set auch als besonderes Geschenk für Firmenkunden beliebt macht.

Das Weller Anrichte-Set ist erhältlich in der Grundform rund und wird ergänzt von den jeweils acht Teile umfassenden Ergänzungssets in quadratisch, dreieckig und oval. Das runde Anrichte-Set beinhaltet vier verschieden große Ringe mit vier passenden Stempeln sowie einen zu allen Sets passenden Griff.

Die Ergänzungs-Sets bestehen jeweils aus vier Ringen mit vier passenden Stempeln.

Die Handhabung dieses exklusiven Kochwerkzeugs ist besonders einfach, wodurch sich viel Zeit und Aufwand in der Spitzenküche sparen lassen. Modernes Fingerfood wie ein quadratisches Tatar vom Rinderfilet oder perfekt geformtes Sushi gelingen dem Anfänger ebenso spielend wie dem erfahrenen Profi-Koch.

Eine besondere Arbeitserleichterung stellen die verschiedenen Formen des Sets bei der Zubereitung von exakt angerichteten Speisen in großer Stückzahl dar.

The Weller Garnishing Set was developed by top chefs through a period of six months of extensive testing.

It is made of high quality material and its items are turned and milled out of a single piece without edges, necks or soldering. The items are extremely strong and almost unbreakable.

The set is fabricated out of light aluminium which is refined by a titanium look by a special surface treatment. The rings are labelled, employing advanced laser technology. The titanium surface makes this high-grade tool resistant against fingerprints, which supports a clean work area. This is especially important in open kitchens.

The perfectly formed items are characterized by their high-quality manufacturing. Due to its impressive high-end design the set is also suitable to be used in front cooking areas. The Garnishing Sets are sold in an exclusive stamped tin box with anthracite-coloured inlay which makes them a perfect present for corporate customers. The nine piece Garnishing Set is available in a round basis form as well as in three additional eight piece sets in the variants square, triangular and oval.

The round Garnishing Set contains four rings in different sizes with four appropriate presses and an handle that fits for all other sets. The additional sets consist of four rings and the matching presses each. The handle from the basic Garnishing Set can be used or it can be purchased separately.

The handling of this exclusive cooking tool is very easy and helps to minimize time and effort in the top kitchen. With the Weller Garnishing Set, modern finger-food like a square beef tartar or perfectly formed sushi can be created by the amateur chef as fast and easily as by the experienced chef.

The sets of various forms speed up the process of preparing a large number of dishes that are to be served in exact form.



Sushi mit Wildlachs und Wasabi-Kaviar

Zutaten für 24 Sushi:

200 g Sushi-Reis
400 ml Wasser
20 ml Reiswein
Sojasauce

Zucker, Salz
Heller & dunkler Sesam
12 Hummerscheren
200 g Wildlachs-Tatar
100 g Wasabi-Kaviar

Reis mit kaltem Wasser waschen und 15 Minuten quellen lassen. 400 ml Wasser mit Reiswein, Salz und Zucker mischen, den Reis zugeben und alles aufkochen. Zugedeckt bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze ziehen lassen, bis das ganze Wasser aufgesogen ist. Den Reis mit Sojasauce würzen und abkühlen lassen. Die Form des Anrichte-Sets anfeuchten und Reis in die Form füllen. Den Stempel ebenfalls anfeuchten und den Reis kräftig andrücken. Die Form noch nicht abziehen! Anschließend diesen Vorgang mit dem Wildlachs-Tatar, dem Wasabi-Kaviar und eventuell mehr Reis wiederholen, bis die gewünschten Schichten entstanden sind. Mit leichtem Druck auf den Stempel die Form abziehen. Mit einer halben Hummerschere garniert und mit Sesamrand verziert servieren.

Sushi with wild salmon and wasabi caviar

Ingredients for 24 sushi:

1/2 LB. (200 g) sushi rice
1.5 cups (400 ml) water
4 TSP (20 ml) rice wine
Soy sauce, sugar, salt
Light and dark sesame
12 lobster shears
1/2 LB. (200 g) tartar of wild salmon
3 oz. (100 g) wasabi

Wash the rice in cold water and let it soak for 15 minutes. Mix water with rice wine, salt and sugar, add the rice and bring it to the boil. Put a lid on the pot and let the rice simmer at low temperature until all water is absorbed. Season the rice with soy sauce and leave it to cool down. Wet the garnishing set's form and fill in the rice. Wet the press and push the rice down firmly. Do not remove the form yet! Repeat the process with the wild salmon tartar, the wasabi and the rice. Now remove the form while gently pressing down the press. To finish, decorate with half a lobster shear and top the sides with sesame.



Kanapee vom Rinderfilet-Tatar

Zutaten für 10 Kanapees:

300 g frisches Rinderfilet	Worcestersauce
2 Schalotten, gewürfelt	Salz, Cayennepeffer
1/2 Bund Schnittlauch	3 festkochende Kartoffeln
20 g mittelscharfer Senf	Butterschmalz
1 Eigelb, 8 Kapern	5 Wachteleier
	Frischer Wiesenkerbel

Rinderfilet fein würfeln, mit Schalotten, Schnittlauch, Senf, Eigelb und gehackten Kapern mischen. Nach Gusto mit Worcestersauce, Salz und Cayennepeffer abschmecken. Die Kartoffeln für das Rösti in Streifen raspeln. Tatar in die quadratische Form des Anrichte-Sets füllen, mit dem passenden Stempel leicht andrücken und anschließend kaltstellen. In dieselbe Form die Röstimasse füllen und mit dem Stempel fest andrücken. Die Form abnehmen und die Röstitaler in einer Pfanne in reichlich Butterschmalz goldbraun braten. Tatar auf das warme Rösti setzen und mit einem halben Wachtelei und etwas frischem Wiesenkerbel garniert servieren.

Steak Tartar Canapés

Ingredients for 10 canapés:

- 3/4 lb. (300g) fresh tenderloin
- 2 diced green onions
- 1/2 bunch of chives
- 1 egg yolk, 5 quail eggs
- Two TSP (20g) medium mustard
- Worcestershire Sauce
- 8 capers, Salt, Cayenne pepper
- 3 waxy potatoes
- Butter, Fresh parsley

Cut the beef in fine dices; mix well with green onions, chives, mustard, egg yolk and chopped capers. Season with Worcestershire sauce, salt and cayenne pepper. Grate the potatoes into a raw Swiss hash browns mixture. Fill the cold tartar into the square form of the Garnishing set, firmly press it down with the appropriate press and put the shaped tartar in a cool place. Fill the potato mass into the same form, press down firmly. After removing the form, fry the Swiss hash browns in a pan with butter until golden brown. Place the tartar onto the fresh hash browns, and top it with half a quail egg and some parsley leaves.



Weller Anrichte-Set rund, inklusive Griff

4 Formen und Stempel in exklusiver Verpackung
Durchmesser: 4,5 cm; 3,8 cm; 3,1 cm; 2,4 cm
Höhe: 4 cm; kleinste Form 3 cm

Weller Garnishing Set, round, including handle

4 forms and 4 presses in a sturdy case
Diameter: 1.8", 1.5", 1.2", 0.9"
Height: 1.6", except smallest form which is 1.2"



Weller Ergänzungs-Set quadratisch

4 Formen und Stempel in exklusiver Verpackung
Seitenlänge: 4,5 cm; 3,8 cm; 3,1 cm; 2,4 cm
Höhe: 4 cm; kleinste Form 3 cm

Weller Additional Set, square

4 forms and 4 presses in a sturdy case
Length: 1.8", 1.5", 1.2 inch; 0.9"
Height: 1.6", except smallest form which is 1.2"



Weller Ergänzungs-Set dreieckig

4 Formen und Stempel in exklusiver Verpackung
Seitenlänge: 4,5 cm; 3,8 cm; 3,1 cm; 2,4 cm
Höhe: 4 cm; kleinste Form 3 cm

Weller Additional Set, triangular

4 forms and 4 presses in a sturdy case
Length: 1.8", 1.5", 1.2", 0.9"
Height: 1.6", except smallest form which is 1.2"

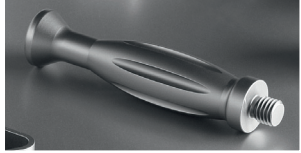


Weller Ergänzungs-Set oval

4 Formen und Stempel in exklusiver Verpackung
Seitenlänge: 4,5 cm; 3,8 cm; 3,1 cm; 2,4 cm.
Höhe: 4 cm; kleinste Form 3 cm

Weller Additional Set, oval

4 forms and 4 presses in a sturdy case
Length: 1.8", 1.5", 1.2" and 0.9"
Height: 1.6", except smallest form which is 1.2"



Griff für Anrichte-Sets

auch einzeln erhältlich

Handle for Garnishing Sets

also available separately