

Crème brûlée!!!

Beitrag von „BernhardA“ vom 23. April 2015, 13:09

Ich habe meiner Freundin vorgeschlagen, dass wir ab sofort öfter mal wieder Crème brûlée essen sollten. Ich habe vorsichtshalber schon einmal das notwendige Werkzeug dafür bestellt: ein Flambiergerät. Es macht eine schöne heiße, blaue Flamme - der Zucker auf der Crème brûlée schmilzt sehr schnell dahin (etwaige Viren und Bakterien gehen dabei auch gleich mit flöten).

Ach, sorry, das Messer hat auf dem Foto eigentlich nichts zu suchen...;)

P.S.: ich versuche meine Freundin gerade davon zu überzeugen, dass wir uns einen größeren Satz an Kartoffelmessern oder Obstmessern zulegen sollten mit Metallg😊 So etwas ist doch heute absolut modern und wir bekommen demnächst bestimmt mal 10 Leute zu Besuch, die alle gleichzeitig ein schönes Obstmesser brauchen...:D
Hat mir da jemand einen Tipp wo ich so etwas bekomme??

Gruß Bernhard

Beitrag von „Wladi“ vom 23. April 2015, 19:13

Hallo Bernhard,

versuch deine Freundin davon zu überzeugen, Messer mit Holzgriff zu holen, da an diesen man sich nicht die Finger verbrennen kann, sollte die Klinge anfangen zu glühen beim zu schnellen Kartoffelschälen :D.

Gruß Wladi

Beitrag von „BernhardA“ vom 25. April 2015, 00:52

[Zitat von Wladi](#)

Hallo Bernhard,

versuch deine Freundin davon zu überzeugen, Messer mit Holzgriff zu holen, da an diesen man sich nicht die Finger verbrennen kann, sollte die Klinge anfangen zu glühen beim zu schnellen Kartoffelschälen :D.

Gruß Wladi

Danke für den Tipp mit dem Holz.

Ich habe heute mal eine Runde "flambiert". Das mit den Plastikmessern ist gar nicht so schlimm. Man kann ziemlich genau sehen ab wann das Messer heiß genug ist um auch den letzten Virus noch zu killen....🔥

Und außerdem sind mir beim Baumarkt um die Ecke noch ein paar Hylos in den Korb gesprungen. Hab mal 20 Stück vereinzelt. Mal sehen wie dick sie bis Fulda sind.

Gruß Bernhard

Beitrag von „Stachelbär“ vom 25. April 2015, 08:06

Hallo Bernhard!

Ein kleiner Tipp zu den Messern. Beim großen schwedischen Möbelmarkt gibt es beim Besteck wo es Küchenmesser gibt im Regal ganz unten kleine Obstmesser mit Plastikgriff und höllisch scharfer rostfreien Klinge. Geschützt ist sie wie bei den Kerakimmessern mit einer Plastikscheide.

Es gibt sie in rot, dunkelblau und grau.

Das beste ist der Preis von 1,5 Euro pro Stk.

Ich habe mir ein paar zugelegt. 😁

In Wiesbaden habe ich übrigens die FLYING DRAGON damit filetiert.

Gruß,

Beitrag von „thomasvds“ vom 25. April 2015, 14:16

Hallo Walter,

Ist der Name vom Obstmesser vielleicht Skalad. Wenn das tatsächlich der Fall wäre, das kostet bei uns Euro 0,99.

Gruesse,

Thomas

Beitrag von „Stachelbär“ vom 25. April 2015, 23:39

Hallo Thomas!

Ja, genau das ist es.

Gruß,

Beitrag von „BernhardA“ vom 26. April 2015, 01:32

Danke für den Tipp mit den günstigen Messern.

Da man Crème brûlée ja bekanntlich in einem romantischen Ambiente verspeisen sollte, war klar, dass ich noch eine geeignete Sitzecke einrichten muss. Nun bin ich ja um die Sicherheit meiner Liebsten stets besorgt und habe daher beschlossen einen Schutz zu bauen, der so stabil ist, dass es Katzen, Hunde ja sogar Kakteen regnen könnte. 😄

Gruß Bernhard

Beitrag von „Hardy“ vom 26. April 2015, 09:16

Bernhard, jetzt möchte ich auch die Stühle sehen 😊

Beitrag von „BernhardA“ vom 4. August 2015, 18:15

Das mit der **Crème brûlée!!!** war leider nichts. Nach dem dritten Gebrauch war das Ding

futsch!

Aussteigen gibt's nicht, also gehen wir in eine höhere Liga: jetzt wird gelötet! Habe mir eine Lötlampe besorgt und bin bisher sehr begeistert. Das Gerät (Soudogaz X 2000 PZ) macht einen soliden Eindruck und soll angeblich 1 Std. 40 Min mit einer Kartusche brennen. Was mir natürlich besonders wichtig war: die Piezozündung - es wird kein Feuerzeug mehr benötigt. Zur Handhabung habe ich gelesen, dass es eher ungeschickt ist das Gerät mit der Flamme nach unten zu halten - für mich kein Problem, dann halte ich meine Messer einfach an das stehende Gerät, passt wunderbar.

Werde weiter darüber berichten falls sich was neues ergeben sollte.

Gruß Bernhard

Beitrag von „BernhardA“ vom 12. August 2015, 13:42

Zitat von BernhardA

Das mit der **Crème brûlée!!!** war leider nichts. Nach dem dritten Gebrauch war das Ding futsch!

Aussteigen gibt's nicht, also gehen wir in eine höhere Liga: jetzt wird gelötet! Habe mir eine Lötlampe besorgt und bin bisher sehr begeistert. Das Gerät (Soudogaz X 2000 PZ) macht einen soliden Eindruck und soll angeblich 1 Std. 40 Min mit einer Kartusche brennen. Was mir natürlich besonders wichtig war: die Piezozündung - es wird kein Feuerzeug mehr benötigt.

Zur Handhabung habe ich gelesen, dass es eher ungeschickt ist das Gerät mit der Flamme nach unten zu halten - für mich kein Problem, dann halte ich meine Messer einfach an das stehende Gerät, passt wunderbar.

Werde weiter darüber berichten falls sich was neues ergeben sollte.

Gruß Bernhard

Alles anzeigen

Kurzer Zwischenbericht: das neue Gerät macht Spaß!
Bisher keine Aussetzer und alles macht einen soliden Eindruck.

Beitrag von „BernhardA“ vom 10. April 2016, 18:04

So, es gibt News zu meinem tollen Gerät! 😊
Ich habe einen weiteren Verwendungszweck dafür gefunden....

Beitrag von „Hans-Jürgen“ vom 10. April 2016, 18:15

Lecker, 😊 machst du Vermehrung davon oder ist das nur zum Weiterkreuzen? 😊