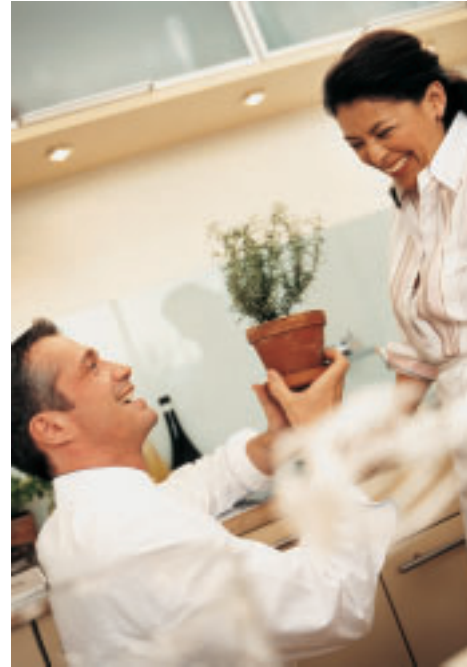

Lust auf Neues

Allein zu genießen, ist nur das halbe Vergnügen. Alexander Herrmann, Kreativer der modernen Küche, vertraut auf das Zusammenspiel kulinarischer Ideen. Freunde, Kollegen, Verwandte, Bekannte und die vielseitigen Helfer von Braun sind bei jedem Kocherlebnis mit dabei: als Inspiration und tatkräftige Unterstützung. Kochen bedeutet für Alexander Herrmann mehr, als nur den Hunger zu stillen. Es ist die Gelegenheit, der Phantasie freien Lauf zu lassen, Menschen zusammenzubringen und ungeahnte kulinarische Reize zu entdecken. Ein wenig Anregung schadet nie. Ob nun durch schnittiges Auftreten oder durch ein extrem rührendes Wesen – die Küchenhelfer von Braun verleihen der Kochkunst durch ihre ausgeprägten charakterlichen Vorzüge eine neue Dimension:

Mit Braun wird Kochen zur Leidenschaft.



Gemeinsam die Stimmung zum Kochen bringen. Alexander Herrmann und Braun sind sich einig: Innovative Produktentwicklung und die moderne Küche gehen Hand in Hand. Wie in der Liebe gilt auch hier: Gleich und gleich gesellt sich gern. Tradition in modernen Variationen – auch Alexander Herrmann liebt verbindende Ideen. Die raffinierte Einfachheit ist es, die Braun und den kreativen Küchenchef begeistert. Grund genug, gemeinsam mit überraschenden Kreationen auf klassischer Basis zu überzeugen: sowohl in der Kochkunst als auch im Design.



MultiMix – der Praktiker. Er hält stets die Balance. Dabei ist er ständig in Bewegung, strotzt nur so vor **Kraft und Ausdauer.** Im Bedarfsfall ist er jedoch durchaus in der Lage, mal einen Gang runterzuschalten. Ob rasantes Tempo oder Schrittgeschwindigkeit – die ausgewogene Mischung macht's. Wer ihn kennen lernt, weiß sofort: Der hat den richtigen Dreh raus.



Rührende Geschichten

Intensives Kennenlernen ist eine Frage der Zeit. Zeit zum Plaudern bleibt beim Kochen zur Genüge. Alexander Herrmann schätzt es, gemeinsam mit Freunden und Bekannten zu rühren, zu schnippeln, zu brutzeln und sich dabei in aller Ruhe zu unterhalten. Für einen versierten Koch wie ihn ist Messerakrobatik gepaart mit heißen Debatten kein Problem, für einen Küchenmuffel oder kulinarischen Anfänger ist eine solche Kombination jedoch eine große Herausforderung. Einfachheit ist das Geheimnis ungestörter Koch-Gespräche. Während der neueste Klatsch en détail über den Küchentisch wandert, gelingt mit dem bedienungsfreundlichen Handrührer von Braun die Essenzzubereitung im Nu. In atemberaubendem Tempo vermischen sich die letzten Urlaubserinnerungen mit den aktuellsten Zukunftsplänen, den Eiern und der Butter. Entdecken Sie den richtigen Dreh, ins Gespräch zu kommen. ■

1. TIPP SCHAFFEN SIE EINEN LOCKEREN EINSTIEG

Mit dem MultiMix wird Kochen zur reinsten Entspannung. Statt mit voller Konzentration Teig zu kneten oder mit dem Rührbesen Sahne zu schlagen, haben Sie genug Zeit, sich über einen gelungenen Gesprächseinstieg Gedanken zu machen.

1. **Keine Plattitüden.** „Mann, hast du zarte Hände. Genau richtig, um mal eben den Mixer zu halten.“ Vermeiden Sie alberne Witze und versuchen Sie, natürlich zu bleiben.
2. **Verbale Köder.** Stellen Sie keine konkreten Fragen, beschränken Sie sich auf ein Statement à la „Estragon erinnert mich immer an meinen Urlaub in Südfrankreich“. Bei Interesse beißt das Gegenüber an.
3. **Das richtige Maß.** „Meine Spezialität ist Hasenrücken, mein Lieblingsbuch Harry Potter und meine größten Macken sind ...“ Immer langsam. Geben Sie nicht zu viel von sich preis. Das Thema Kochen ist ein guter Anfang. Bleiben Sie erst mal dabei.







PowerBlend – der Verführer. Mit seinem Designer-outfit zieht er die Blicke auf sich. Und zu seiner ausgesprochen gepflegten Erscheinung gesellt sich erstaunlicherweise **immense Scharfsinnigkeit.** Im Umgang erweist er sich dennoch als recht unkompliziert. Da gibt es nur eins: **gemeinsam was mixen und sich dabei kennen lernen!** ■

Eiskalte Versuchung

Essen verleiht dem Alltag einen Hauch von Sinnlichkeit. Alexander Herrmann trifft Kochvorbereitungen mit Hingabe, denn nur mit echter Leidenschaft lassen sich Herz und Gaumen erobern. Exquisite Kreationen betören und machen aus einem gemeinsamen Essen ein unvergessliches Erlebnis. Der Standmixer mit allen Vorzügen eines großen Verführers verleiht dem Abend eine besondere Note: Sorgfältig abgestimmte Cocktails bringen das Eis im Nu zum Schmelzen. Tun Sie es dem Herzensbrecher gleich und verblüffen Sie Ihr Gegenüber mit erfrischenden Ideen: mit einem außergewöhnlichen Look, mit Gesprächen voller Esprit, mit einzigartiger Power und vollendeter Galanterie. Sie werden sehen: Das wirkt überzeugend! ■



1. TIPP **KOCHEDE LEIDENSCHAFT**

Kein Ort ist besser zum Flirten geeignet als eine anheimelnde Küche. Bei entspannendem Schnippeln und zwanglosem Geplauder haben Sie genug Zeit, sich näher zu kommen. Der PowerBlend steht Ihnen mit originellen Ideen zur Seite und verleiht dem Abend mit seinen Cocktail-Künsten einen besonderen Charme. Ein betörendes Team.

2. TIPP **DAS SCHMECKT IHM**

Ein Schuss Lob: Männer wollen bewundert werden. Loben Sie sein Geschick.
Die verführerische Note: Gelingt ihm mit dem PowerBlend die richtige Mischung? Ihr fragender Blick wird sein Herz zum Schmelzen bringen.
Eine Prise Entgegenkommen: Beweisen Sie Geschmack. Ein hübsch gedeckter Tisch wird ihn bezaubern.

3. TIPP **DAS SCHMECKT IHR**

Eine gute Portion Galanterie: Übernehmen Sie den Löwenanteil der anfallenden Tätigkeiten und gönnen Sie ihr süßes Nichtstun.
Eine Spur Exotik: Ein Drink entspannt. Kreieren Sie eigens für sie einen außergewöhnlichen Cocktail.
Ein Teelöffel Tipps: Fragen Sie sie ab und zu um Rat, ohne Ihre Kompetenz in Frage zu stellen. Das schafft Vertrauen.



MultiGourmet – der Künstler. Er liebt extravagante Kompositionen: zinnoberrote Tupfer auf zartgrünem Fond, ab und an winzige Würfel aus sonnigem Gelb. Neben Düften und Aromen favorisiert er **natürliches Aussehen.** Lernt man ihn richtig kennen, offenbaren sich seine Wärme und sein bisweilen hitziges Temperament. Entdecken Sie mit ihm die Kunst zu leben.



Das Auge isst mit

Ein exquisites Essen gleicht einem kunstvoll arrangierten Blumenstrauß: Es besticht durch seine farbliche Komposition. Alexander Herrmann ist von der appetitanregenden Wirkung von Farben und Formen überzeugt. Gelingen ist ein Gericht dann, wenn es nicht nur hervorragend duftet und delikat schmeckt, sondern auch für die Augen zum Schmaus wird. Der Dampfgarer von Braun verleiht der Kochkunst eine neue, farbenfrohe Dimension. Unter dem schonenden Einsatz von Wasserdampf bleibt das natürliche Erscheinungsbild der Speisen erhalten. Die Nuancen Maisgelb, Spargelgrün und Tomatenrot machen ihrem Namen alle Ehre. Naturalismus in seiner schmackhaftesten Form. ■



1. TIPP BRINGEN SIE SICH IN STIMMUNG

Die Farbe des Essens beeinflusst unser Wohlbefinden. Entdecken Sie mit dem MultiGourmet den Künstler in sich und freuen Sie sich auf kulinarische Farbexperimente in allen Schattierungen. Für jedes Auge und Gemüt ist die passende Nuance dabei: etwas Rotes für ruhige Kandidaten, etwas Blaues für die unruhigen Geister ...

2. TIPP FARBWIRKUNGEN

Blau: Heidelbeeren, Feigen, schonend gedämpftes Blaukraut und blaue Fruchtsäfte wirken entspannend.

Gelb: Gelbe Speisen fördern die Konzentration. Paprika, Mais, Curry tun es in gedämpfter Form, Bananen und Ananas in strahlender Frische.

Rot: Gegarter roter Paprika, Rote Bete und Chili machen leistungsstark. Eine heiße Konkurrenz für frische Kirschen und Erdbeeren.

Grün: ab in den Dampfgarer mit Brokkoli, Spinat, grünen Bohnen und Petersilie. Eine ausgleichende Wirkung ist garantiert.

Orange: Blanchierte Karotten und Kürbisstückchen machen gute Laune. Erheiternde Ergänzung: ein Saft aus Aprikosen und Orangen.

Weiß: Spargel, Blumenkohl, Zwiebel und Knoblauch bringen über Wasserdampf gegart geistige Klärung. Ebenso wie ein Schluck Milch.







Multiquick – das Universalgenie. In Sekundenschnelle sind Sie von seinem Facettenreichtum fasziniert. Was er auch tut – er nimmt es leicht. Seine feine Art und Gewandtheit begeistern. **Im Nu ist das Eis gebrochen.** Vibrierend vor Energie kann er jedem Anspruch gerecht werden. Ein wahres Multitalent!

Im Handumdrehen wie ausgewechselt.

Auf Schwung und Einfallsreichtum kommt es an. Alexander Herrmann versteht es, seine Gäste auf Knopfdruck zu begeistern. Der Kick, der sowohl Kinder als auch Erwachsene motiviert, heißt: Süßes für alle. Es müssen jedoch nicht immer Schokolade und Pralinen sein. Auch Obst in allen Variationen lässt die Herzen aller Naschkatzen höher schlagen. Ob mit Biss oder überschäumender Leidenschaft – mit dem flexiblen Stabmixer von Braun entstehen auf schwungvolle Weise leckere Desserts. In atemberaubendem Tempo vermischen sich Heidelbeeren, Zucker und Eisstückchen zu einem erfrischenden Sorbet. Mit ein paar scharfen Drehungen sorgt der Stabmixer nicht nur für Wirbel unter den Zutaten, sondern auch für jede Menge Abwechslung im Küchenalltag. Jetzt Einsatz zeigen und sich von seiner Vielseitigkeit mitreißen lassen. ■



1. TIPP BEWEGENDE ERLEBNISSE

Kochen macht Spaß. Bloße Behauptungen ziehen jedoch weder bei Kindern noch bei Erwachsenen. Nur gezielte Motivation bringt Leben in die Küche und Leckeres auf den Tisch. Der praktische Stabmixer von Braun gibt Ihnen das richtige Werkzeug an die Hand, um das Team in angeregte Stimmung zu versetzen. Lassen Sie seine Energie auf sich wirken.

2. TIPP BELEBENDES

Power pur: Versuchen Sie es auf die honigsüße Art. Enzyme und Mineralstoffe machen den Honig zu einer exzellenten Energiequelle.
Erfrischende Erkenntnis: Ein Minzblatt am Sorbet belebt dank ätherischer Öle die Sinne. Freuen Sie sich auf eine angeregte Unterhaltung.
Sanfte Ermunterung: Schlechte Laune? Ein wenig Vanille im Nachtisch hebt die Stimmung. Mit ihrer kreativitätsfördernden Wirkung kommen Sie schon bald auf die tollsten Ideen.

3. TIPP OBSTLAUNE

Süßes macht glücklich. Ob Schokolade, Bonbons oder Traubenzucker: Sie alle steigen zu Kopfe und machen gute Laune. Schade nur, dass das Glück von kurzer Dauer ist. So schnell wie der Serotonin-Spiegel im Gehirn ansteigt, so schnell verflüchtigt sich das Glückshormon wieder. Dauerhafte Euphorie hingegen beschert Ihnen Obst. Die Kohlenhydrate werden langsamer abgegeben, die Freude währt länger. Pürees, Sorbets, Vitamincocktails – es gibt viele Arten, glücklich zu werden.



Multisystem – die Managerin. Sie hat von allem etwas: Mal zeigt sie sich von ihrer sanften Seite, mal erweist sie sich als energisch und zupackend.

Auch entbehrt sie, sollte es nötig sein, nicht einer gewissen Schärfe. Dank ihrer Vielseitigkeit und Flexibilität hat sie stets alles im Griff. **Mit unerschöpflicher Energie meistert sie jede Situation.** Ein Tag ohne sie – unvorstellbar!



Geschmackssache

Alexander Herrmann weiß: Kochen im Team ist eine logistische Herausforderung. Nicht alle Menschen sind mit den gleichen Gaben gesegnet. Virtuosität auf dem Hackbrett gepaart mit zwei linken Händen im Teigformen – das kommt vor. Deshalb lautet Alexander Herrmanns Devise: Jedem das Seine. Nur wer sich auf seinem kulinarischen Spezialgebiet profilieren kann, wird dauerhaft Freude am Kochen finden. Unabdingbar für einen reibungslosen Ablauf des Koch-Zeremoniells ist eine ordnende Hand, in der alle Fäden zusammenlaufen. Die universelle Küchenmaschine koordiniert anfallende Aufgaben, übernimmt ungeliebte Tätigkeiten. Ob Teigberge oder Sahnelawinen – mit vollem Einsatz der standhaften Küchenhelferin lässt sich jedes Gericht bewältigen. Motivierte Köche, die früher tränenden Auges dem Zwiebelhacken frönten, dürfen sich nun entspannt zurücklehnen. Alles eine Frage des Managements. ■

1. TIPP RUHE BEWAHREN

Ob im Alltag oder beim Kochen: Ein perfektes Management ist die Basis jeder Form von Harmonie. Wer das Beste aus den Rezepten rausholen will, sollte seine Mitstreiter zur Kooperation bewegen. So unterschiedlich die Interessen beim Kochen auch sein mögen: Das kulinarische Zusammenspiel zählt. Ob Grobmotoriker oder Sensibelchen – mit dem Multisystem kommen alle zum Zuge. Dank geschickter Steuerung erhält jeder die Aufgabe, die ihm am meisten mundet – stets im Hinblick auf ein gelungenes Ganzes.

2. TIPP PERFEKTES ROLLENSPIEL

Der Macher: Den Hunger zu stillen, ist sein Ziel. In rasantem Tempo schält er Berge von Kartoffeln und hackt Petersilie kurz und klein. Mehr Masse statt Klasse ist seine Devise. Neben den Kreativen gesetzt, sorgt er dafür, dass alle satt werden.

Der Kreative: In Gedanken ist er dem Normal-Koch weit voraus. Mit seinen Ideen setzt er neue geschmackliche Akzente. Doch erst Detailliebe und Materialnachschub ermöglichen die Entdeckung kulinarischen Neulands.

Der Detailverliebte: Genuss steht bei ihm an erster Stelle. Er hat viel Sinn für feine Geschmacksnuancen und appetitanregende Serviervorschläge. Sein besonderes Geschick verleiht den Ideen des Kreativen den letzten Schliff.





Produkte

MULTIMIX DER PRAKTIKER

- Handrührgerät mit 350-Watt-Motor
- 3 Geschwindigkeitsstufen plus Momentstufe
- Je 2 Rührbesen/Knethaken
- Antirutschauflage
- Schwenkkabel

POWERBLEND DER VERFÜHRER

- Standmixer mit 525-Watt-Motor
- 1,75 l Fassungsvermögen
- Mixbehälter aus Glas
- Zusätzliche Deckelöffnung mit Messbecher
- 5 Geschwindigkeitsstufen
- Moment-/Clean-Schalter
- Abnehmbares Messer aus rostfreiem Edelstahl
- Abnehmbare Teile spülmaschinengeeignet

MULTIGOURMET DER KÜNSTLER

- Dampfgargerät mit 2 Dampfkörben (6,0 l)
- 2 Trennwände für gleichzeitiges Garen
- Extra-Reiskorb (2,0 l)
- Tropfschale zum Auffangen des Kondensats
- Dunkle Extra-Schale für färbende Speisen
- Abnehmbare Teile spülmaschinengeeignet
- 850-Watt-Heizelement
- Ein-/Ausschalter mit Zeitschaltuhr (60 Min.)
- Betriebskontroll-Leuchte

MULTIMIX



POWERBLEND



MULTIGOURMET



MULTIQUICK

MULTIQUICK DAS UNIVERSALGENIE

- Stabmixer mit 600-Watt-Motor
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Turbo-Schalter
- Innovativer Spritzschutz
- Abnehmbarer Mixstab, spülmaschinengeeignet
- Zubehör: Universal-Zerkleinerer (500 ml), Edelstahl-Sahnebesen, Mix-/Messbecher (500 ml) mit Deckel

MULTISYSTEM

MULTISYSTEM DIE MANAGERIN

- Küchenmaschine mit 3 Hochleistungssystemen
- Für kraftvolles Kneten, Rühren und Schlagen
- Für perfektes Schneiden, Raspeln und Reiben
- Für optimales Mixen, Hacken und Zerkleinern
- Kraftvoller 950-Watt-Motor
- Unabhängig angetriebener Ventilator
- Variable Geschwindigkeitseinstellung
- Automatische oder manuelle Momentstufe

- Einfüllöffnung
- Doppeltes Sicherheitssystem
- Spülmaschinenfeste Arbeitsbehälter, Deckel und Messer