Emporia SMART.5 – Das neue Smartphone speziell für ältere Menschen.

Mit Triple-Kamera, Octa-Core-Prozessor und größerem Akku. Bestens geschützt und bedienbar mit dem mitgelieferten Smartcover. Mit gedrucktem Smartphone Ratgeber.

Schöne Bilder, schnelles Surfen, schlaues Cover so geht smartes Kommunizieren heute. Mit der bewährten Emporia-Menüführung mit großen, gut ablesbaren Buttons ist dieses neue Smartphone noch einfacher und intuitiver zu bedienen. Durch Texteingabe mittels Sprachansage, vorinstalliertem QR-Scanner oder der NFC-Funktion, die schnelles, bargeldloses und kontaktloses Bezahlen an der Supermarktkasse möglich macht, passt dieses Smartphone perfekt in unsere Zeit. Natürlich ist das neue Emporia SMART.5 staub- und spritzwasserfest, zertifiziert durch IP54. Und es hat die bewährte Emporia-Notfall-Taste, mit der rasch Hilfe verständigt werden kann. Mehr Infos zu Ihrem neuen besten Smartphone-Freund finden Sie hier: www.emporia.de

Foto: Emporia

Mit dem BARTSCHER 2Z gibt's Temperiertes für heiße Tage.

Man kennt das ja: Zu einem festlichen Menü oder wenn Freunde kommen, stellt man edle Weine auf den Tisch. Die wollen aber entsprechend gekühlt sein, und der Kühlschrank hat nur eine konstante Temperatur von 6° Grad, die passt zu keinem der Weine. Von den Weinkühlschränken, die wir für Sie getestet haben, ist einer was Besonderes: der BARTSCHER 2Z.

Mit seinem Fassungsvermögen von 40 Flaschen, 2 getrennten, separat schaltbaren Temperaturzonen in einem Bereich von 5°C bis 20°C sind Sie immer auf der richtigen Seite. Die Weine ruhen auf kugelgelagerten Holzböden mit einem Auszug von 275 mm. Die Glas-Flügeltür mit Doppelverglasung aus Sicherheits-Isolierglas mit UV-Filter öffnet und schließt leicht und geräuschlos. Natürlich ist der Weinschrank abschließbar, das 59,00 x 57,50 x 82,50 cm-Stahl-Gehäuse fügt sich in Küchenzeilen gut ein und ist ein echter Hingucker. Die digitalen Temperaturanzeigen der Thermostate sind gut ablesbar, die Einstellungen der elektronischen Steuerung erfolgen per Touch. Kurzum: der BARTSCHER macht seinen Job einfach besser als die meisten! www.bartscher.com

Foto: Bartscher

Machen Sie Ihre Lieblingspizza so wie beim Lieblings-Italiener. Nur besser.

Der KitchPro Pizzaofen kann das. Auf dem Backstein aus Keramik und den zwei Heizelementen gelingt die Zubereitung einer perfekten Pizza mühelos in 10 Minuten. Saftig, schmackhaft und mit einem garantiert knusprigen Boden.

Foto: coolstuff

Egal, ob selbstgekneteter Teig oder eine Tiefkühlpizza, jede schmeckt wie aus dem Steinofen im Ristorante. Durch den gleichmäßigen Backvorgang der Heizelemente von oben und unten wird der Teig richtig durchgebacken und knusprig, während gleichzeitig der Käse schmilzt und der Belag behutsam gart. Durch das praktische Fenster im Deckel können Sie den Backvorgang beobachten, ohne den Ofen öffnen zu müssen. Und dank dem 33cm-Backstein passen auch XL-Pizzen in den KitchPro. Mehr Infos: www.coolstuff.de