

## Weil ein Kaffeevollautomat, wie der im letzten Heft vorgestellte, auch nicht jedermanns Sache ist...

haben wir hier die ideale Kombi-Kaffeemaschine für Hardcore-Brüher: das ROMMELSBACHER – Kaffee/Espresso Center EKS 3010. Der vielfache Testsieger sieht gut aus: feinstes Edelstahl in Mattsilber. Passt schon mal optisch in jeden Raum und ist ein echter Hingucker. Die Maschine kann Cappuccino, Espresso, Filterkaffee, Milchschaum und mehr. Der Kaffee sowie der Cappuccino schmecken dank der Vorbrühfunktio-

on einfach genial, egal, ob mit Kaffeepulver oder mit Pads. Die 19 Bar Pumpendruck der italienischen ULKA-Pumpe machen aus dem Espresso ( Pulver oder Pads ) einen kleinen Italien-Urlaub zwischendurch. Dieses pflegeleichte und Top-ausge-

stattete Center für alle Kaffeespezialitäten ist ein echter Alleskönner. Für mehr Infos: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)



Foto: Rommelsbacher

Für Sie entdeckt...



# HW

## CELIA: Das einfachste Tablet der Welt!

Zusammen mit der (optionalen) Standtastatur mit Hülle, die gleichzeitig auch die Stütze für das Tablet ist, wird Ihre CELIA in einen Mini-Computer verwandelt. Die faltbare Schutzhülle hält Kratzer fern und absorbiert Stöße.

Ordissimo entwickelt seit 20 Jahren Informatikprodukte für alle, die es unkompliziert bevorzugen! Die vereinfachte Ordissimo-Tastatur sorgt für hohen Schreibkomfort. Mit CELIA können Sie auf dem 10,1-Zoll (25,6cm) Touchdisplay bequem Videos ansehen. Eine 5Mpx-Frontkamera sowie eine 8Mpx-Rückkamera lassen keine Wünsche offen. Der langlebige 6000 mAh-Ak-

ku lässt Sie nie im Stich. Mit seinen 600g ist das Ordissimo-Tablet ein Leichtgewicht, das es aber mit vielen Schwergewichten aufnehmen kann: Octa-Core 1,6 Ghz-Prozessor, 64 GB-Speicher, 4 GB-RAM, USB-Type-C-Anschluss, 3,5 mm-Audio, Bluetooth 4.0, WLAN, kompatibel mit 4G und vieles andere mehr. Video-Anrufe werden einfach wie nie, ebenso die Bedienung der E-Mail-Programme. Android

10 garantiert schnellen Zugang zu allen möglichen Apps wie Google Playstore. Und Ihre Fotos kommen glasklar auf den Bildschirm. recherchieren, spielen, lesen, Filme schauen ...CELIA öffnet die Tür zu Ihrer digitalen Welt.

[www.ordissimo.com](http://www.ordissimo.com), überall im Handel oder z.B. bei [www.bader.de](http://www.bader.de)



Foto: Ordissimo

## Warum kriege ich meine Pizza nie so hin wie mein Lieblings-Italiener, schreibt Frau S. aus M.

Das kann ich Ihnen sagen: Ihr Lieblings-Italiener hat entweder einen holzbeheizten Pizzaofen, der mühelos seine 350° Grad und mehr bringt, oder z.B. einen BARTSCHER, der in ca. 10 Minuten ebenfalls auf dieser Temperatur ist. So gelingen Ihnen Pizzas, Pinsas, Focaccia, Fladenbrot, gebackenes Gemüse, gebackener oder gegrillter Fisch, geflammte

Ribeye-Steaks, Pellkartoffeln, geräucherter oder gegrillter Fleisch oder auch mal ein knuspriger Braten. Ich empfehle den BARTSCHER ST 415. Der Edelstahl-Grill ist kompakt, der Boden aus hitzebeständigem Stein. Er fass runde Pizzas bis 40cm Durchmesser oder quadratische bis ca. 40 x 40 cm (das schafft so gut wie kein Haushalts-Pizza-Ofen). Beim ST415 kann Ober- und Unterhitze

getrennt geregelt werden, der Backraum ist beleuchtet, durch ein großes Sichtfenster kann das Backgut beobachtet werden. Der BARTSCHER, der für Bistros, Imbissbetriebe und Snackbars entwickelt wurde, ist natürlich bestens isoliert, pflegeleicht, und der Steinboden lässt sich nach dem Backen schnell und

einfach säubern. Mehr Infos zu diesem und anderen Profi-Pizza-Geräten finden Sie hier: [www.bartscher.com/de](http://www.bartscher.com/de) und dort unter „Pizza & Pasta“



Foto: Bartscher