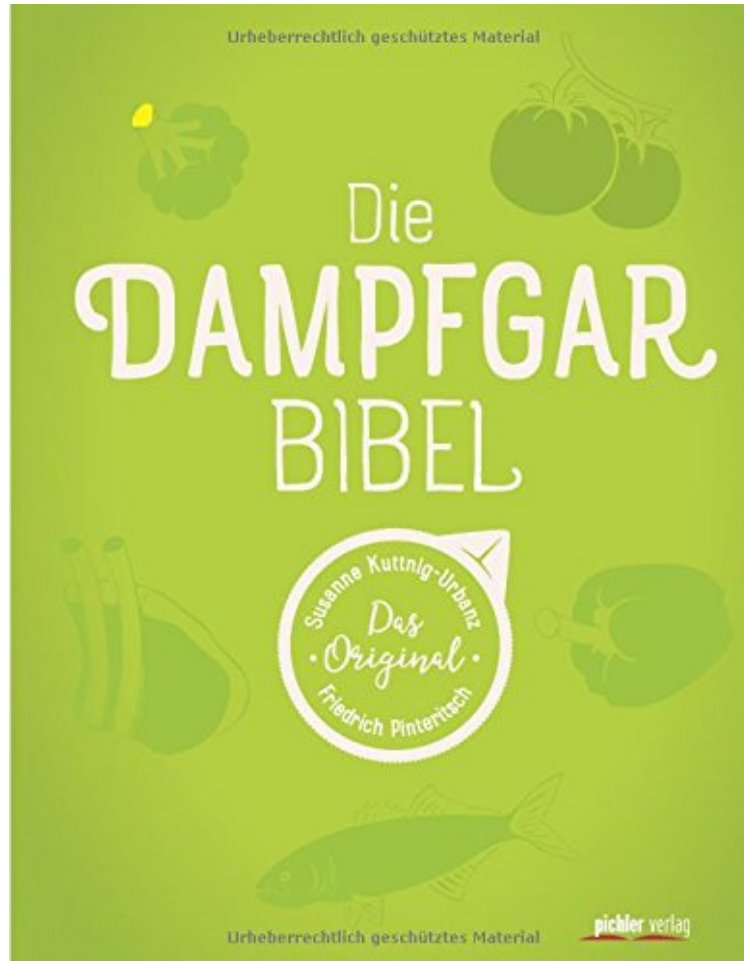


[Read download] Die Dampfgarbibel: Das Original

Die Dampfgarbibel: Das Original

Von Susanne Kuttinig-Urbanz, Friedrich Pinteritsch
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsang: #11644 in BcherMarke: Pichler Verlag, WienVerffentlicht am: 2016-11-15Abmessungen: 9.88 x 1.18b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 64.Mb

Von Susanne Kuttinig-Urbanz, Friedrich Pinteritsch : Die Dampfgarbibel: Das Original before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Dampfgarbibel: Das Original:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gutes BuchVon BapaBaerBeinhaltet viele leckere Rezepte die einfach nach zu kochen sind. Leider sind sehr viele Rezepte fr einen Kombi-garer (Backofen mir Dampfgarer Funktion) und ich habe beide Gerte getrennt. Aber ein Besitzer eines Kombigertes hat seine wahre Freude mit diesem Buch.10 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ..das soll eine BIBEL sein?????Von PorscheAls Anfnger beim Dampfgaren bzw. Dampfbackofen erwartete ich mir eine echte dem Titel gebhrende BIBEL wo ich alles finden wrde.Leider wurde ich sehr entuscht und habe es retourniert, da erstens die Lebensmittel teilweise sehr schwer zu bekommen sind, die Garzeiten teilweise behaupt nicht stimmen bzw. gar nicht angefhrt sind. Von einer BIBEL ganz weit entfernt.N I C H T K A U F E N!!!!!!!!!!!!8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. DampfgarbibelVon BLuxWir haben uns einen

neuen Dampfkocher gekauft und haben keine Ahnung was alles geht und was nicht. In der Dampfkochbibel wird alles sehr genau auf über 200 Seiten beschrieben. Von A-Z wird alles hervorragend beschrieben und es ist wirklich für jeden Gaumen was dabei. Wir wussten gar nicht wie vielfältig der Dampfkocher eingesetzt werden kann. Wir können das Buch nur empfehlen...

Produktbeschreibung Das Originalgebundene Buch Das erfolgreiche Autorenteam präsentiert ein umfangreiches Grundkochbuch zum Thema Dampfgaren. Die moderne Art des Kochens mit Dampfkocher und Kombi-Dampfkocher hat in den Küchen Einzug gehalten. Neue Geräte ermöglichen neue Zubereitungsarten: Hier sind nun die besten Rezepte dafür. Einfach, schnell, leicht. Susanne Kuttinig-Urbanz und Friedrich Pinteritsch versammeln in diesem Werk Anleitungen von den ersten Schritten in der Alltagsküche bis hin zu feinsten Gerichten für das ganze Jahr. Selbstgemachte Brote, flaumige Speisen, Babynahrung und mehrgängige Menüs; Praktische Ideen für zu Hause und am Arbeitsplatz; Zahlreiche Rezepte für Feinschmecker Das erfolgreiche Autorenteam präsentiert ein umfangreiches Grundkochbuch zum Thema Dampfgaren. Die moderne Art des Kochens mit Dampfkocher und Kombi-Dampfkocher hat in den Küchen Einzug gehalten. Neue Geräte ermöglichen neue Zubereitungsarten: Hier sind nun die besten Rezepte dafür. Einfach, schnell, leicht. Susanne Kuttinig-Urbanz und Friedrich Pinteritsch versammeln in diesem Werk Anleitungen von den ersten Schritten in der "Alltagsküche" bis hin zu feinsten Gerichten für das ganze Jahr. Selbstgemachte Brote - flaumige Speisen - Babynahrung und mehrgängige Menüs - Vielfältige Gerichte für Vegetarier und Veganer - Zahlreiche Rezepte für Feinschmecker

Kurzbeschreibung Das erfolgreiche Autorenteam präsentiert ein umfangreiches Grundkochbuch zum Thema Dampfgaren. Die moderne Art des Kochens mit Dampfkocher und Kombi-Dampfkocher hat in den Küchen Einzug gehalten. Neue Geräte ermöglichen neue Zubereitungsarten: Hier sind nun die besten Rezepte dafür. Einfach, schnell, leicht. Susanne Kuttinig-Urbanz und Friedrich Pinteritsch versammeln in diesem Werk Anleitungen von den ersten Schritten in der Alltagsküche bis hin zu feinsten Gerichten für das ganze Jahr. Selbstgemachte Brote - flaumige Speisen - Babynahrung und mehrgängige Menüs - Vielfältige Gerichte für Vegetarier und Veganer - Zahlreiche Rezepte für Feinschmecker Hardcover mit Tiefprägung partiell UV-Lackierung Kastenrücken 2 verschiedenfarbige Lesebändchen über den Autor und weitere Mitwirkende Susanne Kuttinig-Urbanz, geboren 1969 in Villach, Studium der Publizistik und Kommunikationswissenschaft, Projektmanagement Kunst und Kultur bei der Kleinen Zeitung Krnten; Kommunikationstrainerin und Hobbykochin. Friedrich Pinteritsch, geboren 1950 in Klagenfurt, geprüfter Dampfkoch, Experte für gesunde Ernährung und Kochen im biologischen Kreislauf, Referent bei zahlreichen Seminaren für gesundes Kochen.