

## **Eine Rührschüssel von Rosti Mepal veredelt jede Küche**

**Köln, 04.05.2017 – Rührschüsseln gibt es viele, doch Aufmerksamkeit erhält kaum einmal ein Modell. Die Rührschüssel "Margrethe" von Rosti Mepal überzeugt hingegen nicht nur mit ihrer Funktionalität, sondern gilt schon seit vielen Jahren als Design-Klassiker.**

Fast jeder hat sie in der Küche und doch findet sie kaum einmal Beachtung: Die Rührschüssel. Obwohl sie im Grunde nur einen Zweck erfüllt, ist die Rührschüssel einer der wichtigsten Fixpunkte im Backprozess. Denn hier führt man vor dem eigentlichen Backen alle Zutaten eines Gebäcks zusammen und vermischt sie zu einem Teig oder einer Masse. In der Rührschüssel werden damit auch die Weichen für die spätere Qualität des Gebäcks gestellt.

### **Rührschüssel aus Kunststoff – Leicht und praktisch**

Die Rührschüssel kann entweder aus Metall oder aus einem Kunststoff gefertigt sein. Die metallischen Varianten sind etwas schwerer und bedürfen ein wenig Achtsamkeit bei der Reinigung. Nicht jede metallische Schüssel, wie eine elegante Rührschüssel aus Edelstahl, darf in der Spülmaschine gesäubert werden. Denn Küchenschüsseln aus Aluminium können unterschiedliche Legierungen beinhalten. Daher empfiehlt es sich, auf die Hinweise des Herstellers zu achten.

Eine Rührschüssel aus Kunststoff ist hingegen in jeder Hinsicht unkompliziert in der Handhabung. Sie lässt sich entweder schnell mit der Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Zudem gibt es sie in unterschiedlichen Größen, denn eine Rührschüssel kann schon durch ihre Größe auf das Vermischen von Zutaten für bestimmte Speisen zugeschnitten sein. Kleine Schüsseln eignen sich für Cremes, eine breite Rührschüssel für größere Teigmengen und hohe, schmale Varianten sind perfekt zum Schlagen von Sahne.

### **Rührschüssel "Margrethe" von Rosti Mepal im zeitlosen Look**

Besonders die Modelle des niederländisch-dänischen Unternehmens Rosti Mepal gelten optisch als äußerst gelungen. Das Modell "Margrethe" - benannt nach der dänischen Königin – gibt es bereits seit 1954 und gilt inzwischen als echter Design-Klassiker. Diese Rührschüssel weist kleine Details

auf, die zunächst kaum ins Auge fallen, die Arbeit aber enorm erleichtern. Mit der integrierten Ausgießhilfe wird dünnflüssiger Teig oder eine Masse problemlos aus der Rührschüssel in eine Backform oder eine Pfanne geschüttet. Damit entfällt das lästige Ausschöpfen und Portionieren mit einer Kelle. Und auch die Standfestigkeit ist gegeben. Ein Gummiring sorgt für eine gute Haftung der Rührschüssel auf der Arbeitsfläche, damit sie auch bei den höheren Umdrehungen eines elektrischen Handrührgeräts nicht so schnell aus der Balance gerät.

## **Spritzschutz verhindert Verschmutzungen beim Verrühren**

Die Rührschüssel "Margrethe" von Rosti Mepal gibt es in vielen verschiedenen Farben. Auch als Sahne-Rührschüssel und als Backset kann sie mit weiteren Backutensilien wie Backpinsel, Schneebesens oder Spritzschutz im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Ruehrschuessel/](http://www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Ruehrschuessel/) erworben werden. Der Spritzschutz lässt sich übrigens auch nachträglich noch ergänzen, damit beim Verrühren von Massen keine Spritzer die Küche verunreinigen.

## **Über die CAKE MART GmbH**

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle im Internet für Backprofis und Hobby-Bäcker. Der Shop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben und bietet eine einzigartige Auswahl an nützlichem Backzubehör sowie hochwertigen Backzutaten von bekannten Markenherstellern wie Nordic Ware, Birkmann, Wilton, Rosti Mepal oder Städter. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit fast 10.000 verschiedene Produkte rund um die individuelle Tortendekoration und das kreative Backen. Neben dem Onlineshop unterhält die CAKE MART GmbH auch drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf.

CAKE MART GmbH  
Andre Werner  
Vogelsanger Straße 354  
50827 Köln  
Tel.: 0221 / 29980474  
E-Mail: [publicrelations@meincupcake.de](mailto:publicrelations@meincupcake.de)  
Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)