

Dessert-Teller



Dessert-Teller

Eigentlich kein Arbeitsgerät, aber was macht man ohne Geschirr, um seine Gerichte zu servieren?

Meine Dessert-Teller sind mir vor kurzem kaputt gegangen. Also habe ich kurzerhand schnell Nachschub bestellt.

Sechs schöne, preiswerte Dessert-Teller.

Um Kuchen- oder Tarte-Stücke oder Desserts zu servieren.

Zwei neue Pastateller



Schöner Pastateller

Es sind ja im Grund keine „Arbeitsgeräte“, aber ich zähle sie hier einmal dennoch dazu, da sie mein Geschirr erweitern.

Zwei schöne Pastateller „Medaillon Pastateller Weiss“, passenderweise aus der Geschirr-Serie „Thomas“ von Rosenthal.

Das Besondere an diesen Pastatellern ist, dass sie einen Durchmesser von 28 cm haben. Und somit in meine Mikrowelle passen.

Meine bisherigen Pastateller haben einen Durchmesser von 30 cm und passen nicht in meine Mikrowelle. Ich benutze die Mikrowelle ja nicht so besonders oft. Aber wenn ich ein Pastagericht zubereite, es in einem Pastateller anrichte und dann schöne Foodfotos davon mache, kann dies schon einmal ein wenig länger dauern. Und mittlerweile ist dann das Pastagericht kalt. Und in meinen bisherigen Pastatellern konnte ich das Gericht in der Mikrowelle nicht erhitzen, sondern ich musste das Gericht erst auf einen anderen Teller umschichten.

Nun, das gehört nun der Vergangenheit an. Denn, wie gesagt, die beiden neuen Pastateller passen in die Mikrowelle. □

©Foto: *amazon.de*