

**TASTY
COLOURS.**



SMAAKMAKERS.





SINAASAPPELS, CITROEN, AARDBEIEN EN GEMBER.

Maak je eigen frisse en gezonde fruitwater: vul een kan van 1 liter met vers gesneden fruit naar keuze en water. Zet het minimaal een half uur in de koelkast, zodat het lekker koud is en de smaak goed kan intrekken. Serveer eventueel met ijsblokjes, wat munt of andere kruiden.



SNIJPLANK
Small, Yellow



SNIJPLANK
Medium, Red



SNIJPLANK
Large, Mint



**POMMES
PARISIENNES SCHEP**
Pink



DUNSCHILLER
Purple



AARDAPPELMESJE
Yellow



**KOOKWEKKER MET
MAGNEET**

Red
Ook verkrijgbaar in
Wit, Mint en Grey



**MENGSCHAAL/
BESLAGKOM**

Matt Steel met Red,
1.6 liter
Ook verkrijgbaar in
Matt Steel met Mint
en Zwart



**DIGITALE KEUKEN-
WEEGSCHAAL**

Essential, Red
Ook verkrijgbaar in
Wit en Mint



KNOFLOOKPERS

Red



UNIVERSEEL MES

Green



**DEEGSNIJDER/
PIZZAMES**

Yellow



**PIZZA AL POMODORO E
BASILICO**

Koop of maak een dunne pizzabodem. Bedek die met dunne plakjes verse (roma) tomaat. Leg er dan blaadjes basilicum op. Maak de pizza af met wat peper en zout. Giet wat olijfolie over je pizza en bak hem daarna zo kort en zo heet mogelijk in de oven.

MAMMA MIA.



TASTY COLOURS.





↖ Verzamel ze allemaal!



FEEST!





KURKENTREKKER

Mint

Ook verkrijgbaar in
Red, Yellow en Grey



**KROONKURK-
LICHTER**

Green



AARDAPPELMESJE

Yellow



UNIVERSEEL MES

Green



BROODMES

Pink

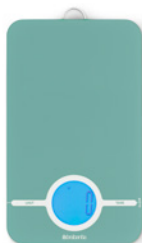


KAASSCHAAF

Green

PARTY SNACK

Maak een gezonde en snelle
partysnack. Vul potjes of glazen
met wat yoghurt-dip en zet er
reepjes komkommer, paprika en
wortel in.



**DIGITALE KEUKEN-
WEEGSCHAAL**

Essential, Mint
Ook verkrijgbaar in
Wit en Red



**SET VAN
STAPELBARE GLAZEN
VOORRAADBUSSEN**

0.3, 0.6 en 1.1 Liter



GARDE
Yellow



**MENGSCHAAL/
BESLAGKOM**

Matt Steel met
Mint, 1.6 liter
Ook verkrijgbaar in
Matt Steel met Red
en Zwart



**KOOKWEKKER MET
MAGNEET**

Mint
Ook verkrijgbaar in
Wit, Red en Grey



PIZZA-/TAARTSCHEP
Pink

KOEKJES RECEPT

225g zachte ongezoeten boter
110g witte basterdsuiker
275g bloem
200g stukjes chocola

Voeg de suiker bij de zachte boter en mix tot een luchtig mengsel. Voeg de gezeefde bloem toe en mix tot een deeg, voeg dan de chocola toe. Maak kleine balletjes, leg die op een bakblik en druk ze plat. Bak de koekjes ca. 15 minuten. Wacht tot ze afgekoeld zijn.



**BAKKEN
VOL
LIEFDE.**

LEKKER WOKKEN.



SNIJPLANK
Medium, Red



KRUIDENSCHAAR
Green



BAKSPAAN
Nylon, Red

© Brabantia Branding BV/2015-04.
Model-, kleur- en prijswijzigingen voorbehouden. /15BBIN09-NL



Volg ons op [brabantialife](#). Bezoek ons op [www.brabantia.com](#)

