Tellerset

Mein Discounter hatte mal wieder ein Tellerset im Angebot. Für einen sehr geringen Preis.

Ich habe zwar zwei Tellersets in meiner Küche. Eines aus Porzellan in weiß und eines in Keramik in türkis. Aber Tellersets zur Abwechslung beim Servieren kann man immer brauchen.

Das Tellerset besteht aus insgesamt 12 Tellern. 4 Speisenteller, 4 Dessertteller und 4 Schalen.

Die Teller sind aus Opalglas hergestellt. Sie haben die Farbe helles Grau.

Da sie aus Opalglas hergestellt sind, sind sie sehr leicht, im Vergleich zu den Tellern aus Keramik oder Porzellan. Und dürfen daher sicherlich nicht auf einen harten Fussboden

fallen.

Sie sind spülmaschinen- und mikrowellengeeignet.

Ich werde in der kommenden Zeit sicherlich das eine oder andere Gericht auf diesen neuen Tellern oder Schalen anrichten und für mein Foodblog fotografieren.

Club Plate in blau

Jetzt auch noch in blau

Jetzt habe ich bei meinem Discounter doch noch in das Set Club Plate in blau mit vier flachen und vier tiefen Tellern investiert.

Wie schon erwähnt ist es ein Unterschied, von den bisherigen Porzellantellern auf diese Teller in recycletem Plastik umzusteigen. Die Haptik beim Anfassen, Essen und auch Schneiden ist doch eine ganz andere.

Aber dafür habe ich jeden Teller anstelle für 6,– € im Originalpreis für jeweils unter 2,– bekommen. Und habe so eine gute Alternative in Blau und Rosa zu meinem weißen Porzellangeschirr.

Und das macht sich dann auch auf meinen Foodfotos ganz gut, wenn hier etwas Abwechslung mit den Farben kommt.

Club Plate – tiefe und flache Teller

Schöne flache und tiefe Teller

Mein Discounter hatte heute diese schönen, leicht rosafarbenen Teller der Firma Koziol im Angebot, zum halben Preis des ursprünglichen. Das Set mit acht Tellern umfasst vier tiefe Teller und vier flache Teller.

Sie haben außen ein facettenartiges Design.

Sie sind aus Kunststoff hergestellt und nicht aus Steingut oder Porzellan, wie ich es bisher kenne. Außerdem sind sie

eher ein Artikel für draußen beim Grillen oder auch Campen.

Aber da ich bisher nur weiße Porzellanteller in meiner Küche habe und diese bisher zum Anrichten und Servieren und auch zum Fotografieren meiner Gerichte verwendet habe, sind diese Teller doch eine geeignete Alternative dazu.

Eben einmal etwas Farbe beim Servieren. Und auch ein ausgefallenes Design.

Mein Discounter hat diese Teller auch noch in dunkelblau im Angebot. Vielleicht investiere ich nochmals das Geld und kaufe mir diese Teller in blau auch. Dann hätte ich noch mehr Alternativen beim Anrichten und 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*