



oxo

PROcare
A DAILY PART OF LIVING

Bestil på www.procare.dk

OXO Good Grips

For mere end 25 år siden bemærkede Sam Farber, at hans kone, Betsey, havde problemer med at bruge en kartoffelskræller pga. gigt.

Det fik ham til at tænke:

"Hvorfor er almindelige køkkenredskaber så ubehagelige at bruge? Hvorfor findes der ikke dejlige, komfortable, nemme-at-bruge redskaber?"

Sam så straks en mulighed for at skabe mere gennemtænkte køkkenredskaber til gavn for ALLE brugere.

Efter mere end 100 prototyper og utallige designforbedringer, blev de første 15 OXO køkkenredskaber lanceret i 1989, heriblandt den ikoniske kartoffelskræller.

OXO's ergonomiske design satte en ny standard for industrien og løftede forventninger til hvad køkkenredskaber skal være og kunne?



I dag tilbyder OXO mere end 2.000 produkter til køkken og hjem, baseret på princippet om funktionelt design, som betyder, at de kan bruges af så mange forskellige mennesker som muligt.



Sam Farber og hans kone Betsey.

Den populære OXO kartoffelskræller som den er i dag

Smukt æstetisk design med et behageligt non-slip håndtag, så den er nem at holde på.



G20081
Kartoffelskræller

VORES MEST
SOLGTE I MERE
END 10 ÅR



G1061242
Skræller, riflet blad



G21081
Y-skræller



G1125900
Skræller med riflet blad



G11244500
Bred Y-skræller



G11244400
Majs-skræller



G11244600
Skræller til asparges



G11244200
Citruskræller



G11261400
Citronrivejern



G1054751
Julienneskræller



G11308000 **NYHED**
Grillspyd - 6 stk.

Stål redskaber



G3120100
Stål Ske

NYHED



G3120200
Stål Hulske

NYHED



G3120300
Stål Spaghettiske

NYHED



G3121000
Stål Serveringske

NYHED



G3120600
Stål Pale

NYHED



G3120900
Stål Serverings-hulske

NYHED



G3120500
Stål Suppeske

NYHED



G3121100
Stål Tærtespade

NYHED



G3121200
Stål Lasagnespade

NYHED



G3121400
Stål Rivejern

NYHED



G3121700
Stål Kartoffelskrælle

NYHED



G3121800
Stål Skræller Y-model

NYHED



G11278500
Spiral Pande-piskeris



G1071536
Fleksibel silikone palet



G1190400
Lasagnespade, nylon



G11281800
Silikone ske



G20781
Pizzahjul



G26681
Luksus pizzahjul



G3121500
Stål Pizzahjul

NYHED



NYHED

G11309300
Grill marinade pensel



G11309000
Grilltang



G28481
Serveringstang



G11282900
Kartoffelstamper



G34581
Oval kartoffelstamper



G11343501
Kødhammer



G1072121
Køkken og urtesaks



Lille 22,5cm
Stor 27,5cm
G74091 - G74291
Piskeris



Lille 27,5cm
Stor 31cm
G11282600 - G11282400
Silikone palet



Lille 27,5cm
Stor 31cm
G11282000 - G11282200
Silikone suppeske



G11309200
Grill Palet

NYHED



G11309100
Grillpalet



G11320200
Grilltang og palet sæt



NYHED

G3121300
Stål Serveringstang



Frisk mandolinsalat

4 Personer

2 fennikel
2 spsk. flydende honning
2 lime, økologiske
2 æbler
1 skalotteløg
1 bundt dild
50 g saltede mandler
Salt og peber



Skær top og bund fra fenniklen • Fjern stokken med et keglesnit i bunden af hver fennikel • Skær dem i tynde skiver på OXO mandolinen og kom dem i en frysepose • Bland honning med revet limeskal og limesaft • Hæld marinaden i posen med fennikel, og lad det marinere i køleskabet i ca. 1-2 timer.

Skyl æblerne og fjern kernehuset • Pil løget • Skær æbler og skalotteløg i tynde skiver på OXO mandolinen • Afdryp fenniklen for væde i en sigte, og vend den i en skål med æbler, løg og plukket dild • Drys med hakkede mandler, salt og peber.



G1273180
Simpelt mandolinjern



G11264100
Chef's mandolinjern 2.0



G1155700
V-mandolinjern



G3114000
Steel Chef's mandolinjern 2.0



Spicy nudelsalat

4 personer

1 bundt radiser
1 agurk
1 spidskål
200 g nudler
1 lime
3 spsk. soja
4 spsk. sød chilisaucé
3 spsk. sesamolie
2 tsk. frisk ingefær, revet
400 g store rejer, kogte
sesamfrø/nigellafrø
Evt. frisk koriander

TIP: Du kan også bruge stegt kylling i stedet for rejer.



Rens radiserne og skyl agurken • Skær radiser og agurk i tynde skiver på OXO mini mandolinen.

Fjern de yderste blade af kålen og halvér kålen på langs • Snit kålen fint på mandolinen ved at holde i stokken, og kassér stokken til sidst • Kog nudlerne efter anvisning på pakken • Skyl dem under iskoldt vand.

Afdryp rejerne i en sigte • Pres limesaften i en skål og tilsæt soja og chilisaucé • Dryp sesamolien i under konstant omrøring, til dressingen samler sig og smag til med revet ingefær • Vend nudlerne i dressingen og tilsæt radiser, agurk, kål og rejer • Drys med sesam- eller nigellafrø og evt. frisk koriander.

**MEST
SOLGTE
MODEL**



G1119100
Håndholdt mandolinjern



G11178740
Mini mandolinjern



G11178600
Mandolinjern til hvidløg



G11216000
Sammenklappeligt Rivejern



G1057961
Rivejern

Alle priser er vejl. udsalgspriser inkl. moms.
Se aktuelle dagspriser og tilbud på www.procare.dk

OXO

Spiralized Bread - Squashbrød med pesto og mozzarella

4 stk.

1 stor squash
4 spsk. pinjekerner
30 g parmesan
1 bundt estragon
Olivenerolie
Salt og peber
125 g mozzarella
4 skiver franskbrød

Skyl squashen og skær enden af • Sæt squashen i OXO spiralizeren oven på boksen, og drej squashen i lange strimler • Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande.

Riv parmesanen på rivejernet, og kom det i en skål
• Rør parmesanen med 2 spsk. hakkede pinjekerner, fint hakket estragon og 4 spsk. olie, eller blend det til en grov pesto • Smag pestoen til med salt og peber • Del mozzarellaen i strimler evt. på mandolinen eller det grove rivejern • Vend mozzarella og pesto med squashstrimler.

Dryp brødene med olivenolie og drys med salt • Rist brødene gyldne på begge sider på en tør pande.

Anret brødene med squashblandingen og dryp med pesto • Servér brødene som snack eller tilbehør til grillet kød eller fisk.



G11243900
Mandolin, spiralizer og rivejern-sæt



G1253580
Mandolin, julienne og rivejern-sæt



G11151300
Håndholdt spiralizer



G11194200
Håndholdt Spiralizer



G11151400
Spiralizer, bordmodel



Tortilla med avocado

4 personer

1 lille løg
2 fed hvidløg
1 spsk. olie
500 g hakket oksekød
1 spsk. garam masala, krydderiblanding
½ tsk. tørrede chiliflager
½ tsk. spidskommen
3 spsk. tomatpuré
Salt og peber
3 avocado, modne
1 lime
1 rødløg
8 tortilla
2 dl cremefraiche
Koriander

Pil løg og hvidløg og hak dem fint • Rist løgene i en gryde i olie, uden at de tager farve.

Tilsæt kød og krydderier, og del det fint med en palet under stegning • Steg kødet i 3 minutter og tilsæt puré, salt og peber.

Halvér avocadoerne med OXO avocadodelerens skærekniv og fjern stenen med delerens udstener
• Læg avocadoen i hånden, og skrab kødet ud i skiver ved hjælp af avocadodelerens strenge • Dryp avocadokødet med limesaft.

Pil rødløget og hak det fint • Lun tortillaerne i ovnen efter anvisning på pakken • Servér tortillaerne med oksekød, avocado, rødløg og cremefraiche
• Servér evt. med friske koriander.

TIP: Ved hjælp af avocadodeleren kan du nemt lave din egen guacamole. Rør avocadokødet med cremefraiche og limesaft og smag guacamolen til med krydderier, salt og peber.



G1143380
3-i-1 Avocado deler



G11107400
Hvidløgspresser



G11122600
Hakker m. opsamler



G11238000
Multihakker m. drejehåndtag

MED
GEAR-FUNKTION
OG GOD VOLUMEN
(1 L)



OXO

Cesar Salat

4 personer

4 hjertesalater
3 ansjosfileter
50 g parmesan
1 tsk sennep
2 æggeblommer
½-1 fed hvidløg
1 spsk. hvidvinseddike
1 tsk. salt
1½ dl vindrukerneolie
1 citron
Salt og peber
2 skiver lyst brød
2 spsk. olivenolie

TIP: Prøv at servere salaten med ristet bacon eller grillet kylling.

TIP: Salatslyngens skål er velegnet til at bruge som serveringsskål.

Skær stokken fra salaten • Del salaten i hele blade og fjern de groveste stængler med en lille kniv • Kom salaten i OXO salatslyngen, og fyld den med koldt vand.

Tag sien op og hæld vandet fra • Gentag processen til vandet er klart • Slyng salaten i salatslyngen og hæld vandet fra.

Hak ansjoserne fint • Pisk æggeblommerne med ansjoser, sennep, fint revet parmesan, presset hvidløg, hvidvinseddike og salt • Tilsæt olien drypvis under konstant omrøring, til dressingen samler sig • Smag dressingen til med citronsaft, salt og peber.

Skær brødet i tern og rist dem gyldne i olivenolie og lidt salt på panden • Vend salaten med dressingen og drys med brødcroustoner og evt. revet parmesan.



G1351680
Mini salatslynge 2,8 L



G1351580
Stor salatslynge 6 L



G1071497
Stor salatslynge Steel 6,5 L



G11262700
Glas Salatslynge 5,9 L

NYHED



Fleksible multiflasker
G11219200 180 ml
G11219300 350 ml



Oliedispenser
G11247900 355 ml
G11278600 150 ml



Krydderkage

6-8 personer

2 dl sukker
3 dl hvedemel
2 tsk. bagepulver
2 spsk. kanel
1 spsk. kardemomme
2 æg
1½ dl mælk
100 g smør, smeltet
Smør til springform

Tænd ovnen på 180 grader.

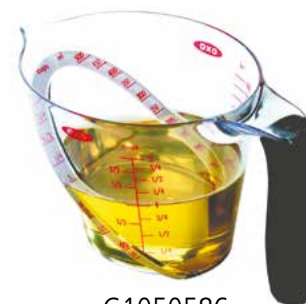
Kom 2 dl sukker i en skål med 3 dl mel • Tilsæt bagepulver, kanel og kardemomme • Pisk æggene sammen, drys melblandingen i og tilsæt 1½ dl mælk • Smelt smørret og vend det i dejen • Kom dejen i en smurt springform, og bag kagen i ovnen i ca. 30-35 minutter.
Afkøl kagen på en bagerist - og haps, haps, haps...

TIP: Fordel evt. dejen i muffinforme og bag dem 20 minutter i ovnen.

MÅLESKALA
KAN SES BÅDE
FRA SIDEN OG
FRA OVEN!



G1050585
Decilitermål ¼ L



G1050586
Decilitermål ½ L



G1050588
Decilitermål 1 L



G1238480
Målebæger 60 ml



G11231000
Dejdispenser



G11113700
Cupcake udhule

Lækker bagemåtte
i kraftig silikone, som du kan bruge igen og igen, og derved spare på alm. bagepapir. Silikone-overfladen gør at dej mv. ikke sætter sig fast og samtidig ligger den fast på bordpladen.



G11211200
Silikone bagemåtte



G1071062
Silikonepensel



G11211100
Dejdrulningspose



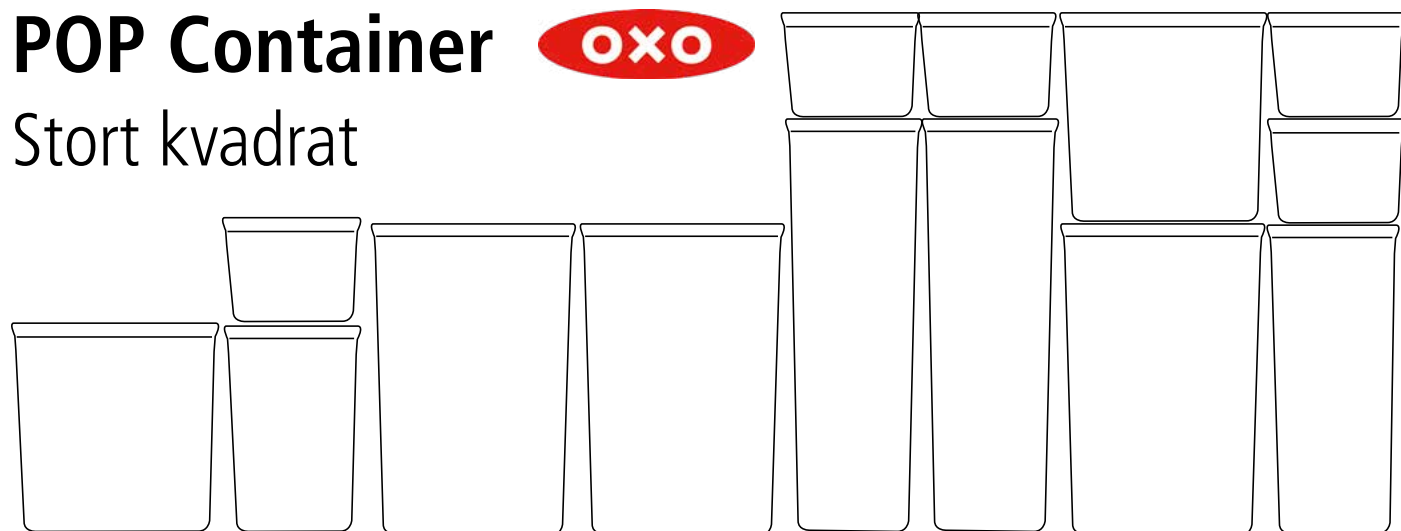
G11213600
Multi-enheds mål 0,5 L



G11213700
Multi-enheds mål 1 L

POP Container

Stort kvadrat



POP Containere er lufttætte og perfekte til opbevaring af tørre madvarer, såsom sukker, mel, ris, kaffe mv. En trykknop på låget fungerer både som åbne- og lukkemekanisme og som håndtag.



G11234500
POP Container
rektangulær 2,6 L



G11233500
POP Container
stort kvadrat 4,2 L



G11234400
POP Container
rektangulær 3,5 L



G11233600
POP Container
stort kvadrat 2,6 L



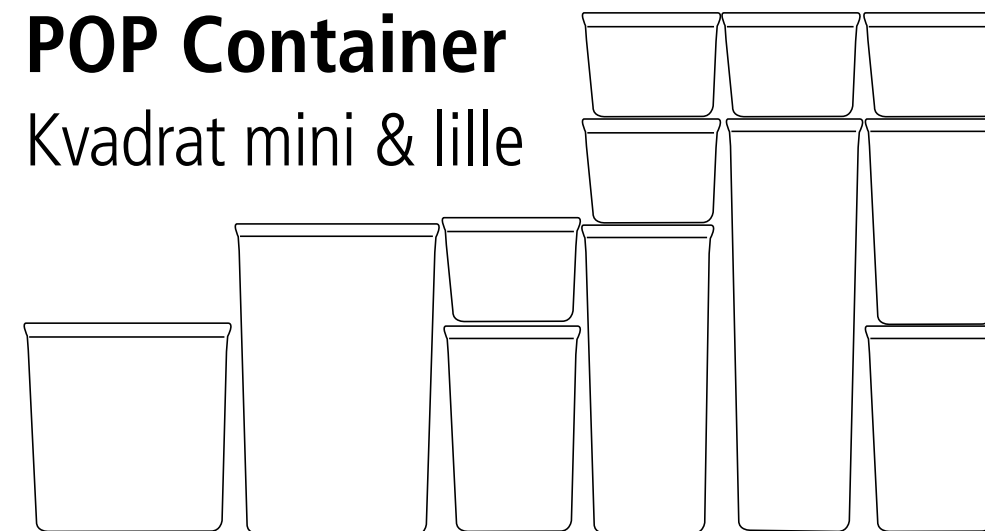
G11234600
POP Container
rektangulær 1,6 L



G11234700
POP Container
rektangulær 0,6 L

POP Container

Kvadrat mini & lille



POP Containere er stabelbare og fås i flere forskellige størrelser i rektangulær, kvadratisk og nu også mini kvadratisk form.



G11233800
POP Container
lille kvadrat 2,1 L



G11234100
POP Container
mini kvadrat 0,8 L



G11234200
POP Container
mini kvadrat 0,5 L



G11234300
POP Container
mini kvadrat 0,2 L



G11236700
POP Container
lille kvadrat 0,4 L



G11234000
POP Container
lille kvadrat 1,0 L



G11233900
POP Container
lille kvadrat 1,6 L



POP Gulerodskager

ca. 20 stk.

250 g mel
2 tsk. natron
120 g blandede nødder evt. hassel/pistacie/valnød
½ tsk. bagepulver
250 g revet gulerod
3 æg
1 spsk. kanel
300 g sukker
1½ dl rapsolie
1 dl rosiner

Creme:
150 g flødeost, neutral
75 g flormelis
75 g smør, blødt
1 tsk vaniljesukker

Tænd ovnen på 200 grader • Kom mel i en skål med kanel, natron og bagepulver • Hak nødderne groft • Skræl gulerødderne og riv dem groft.

Pisk æg og sukker sammen i ca. 3 minutter, til en råhvid creme • Tilsæt rapsolie og drys melblandingen i • Vend dejen med gulerødder, nødder og rosiner • Kom dejen i en bageform foret med bagepapir, og bag den i ovnen på nederste rille i ca. 40-45 minutter • Afkøl kagen på en rist.

Pisk flødeosten blank med smør og flormelis, og smag til med vaniljesukker • Skær kagen i firkanter, og pynt dem med creme på toppen • Drys evt. kagerne med hakkede pistacienødder, kandiseret mynte, revet gulerod eller pynt med spiselige blomster.

**LUFTTÆTTE.
ÅBNES OG
LUKKES VHA.
TRYKKNAK**

POP Container Rektangulær



G11235000
POP Container
smal rektangulær 0,4 L



G11234900
POP Container
smal rektangulær 1,1 L



G11234800
POP Container
smal rektangulær, 1,8 L



G11235200
POP Container ske 125 ml



G11235400
POP Container strø-ske



G11235500
POP Container kaffe-ske 30 ml



G11235600
POP container skrabebled



G11235800
POP Container datoviser

POP Dispenser

- Lufttæt lukning med et enkelt tryk på en knap
- Pop-up knap bruges som håndtag til at løfte låget af
- Modulopbygget stabilsystem for optimal organisering på køkkenbordet og i køkkenskabet
- Kvadratisk og rektangulær form for maksimal pladsudnyttelse
- Hjørnernes form tillader at man kan hælde direkte fra beholderen
- Kan også bruges i garagen, hobbyrummet, børneværelset, mv.



G11247400
POP Dispenser 1,1 L



G11247600
POP Dispenser 1,5 L



G11113900
POP Dispenser 2,3 L

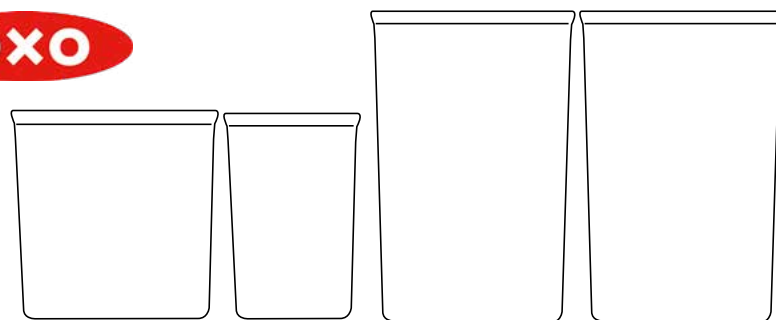


G11114000
POP Dispenser 3,2 L



G11114100
POP Dispenser 4,2 L

POP Container Stål



NYHED

G3118400
Stål POP C.kvadrat 1 l



NYHED

G3118800
Stål POP C.1,6 l



NYHED

G3118300
Stål POP C.kvadrat 2,6 l



NYHED

G3118700
Stål POP C.2,6 l



NYHED

G3118200
Stål POP C.kvadrat 4,2

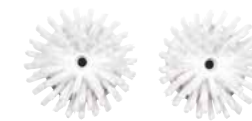
- Lufttæt lukning med et enkelt tryk på en knap
- Pop-up knap bruges som håndtag til at løfte låget af
- Modulopbygget stabilsystem for optimal organisering på køkkenbordet og i køkkenskabet
- Kvadratisk og rektangulær form for maksimal pladsudnyttelse
- Hjørnernes form tillader at man kan hælde direkte fra beholderen
- Kan også bruges i garagen, hobbyrummet, børneværelset, mv.



Køkken & Bad



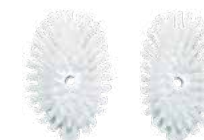
G36481
Opvaskebørste m. sæbepumpe



G1256500
Ekstra Børster til G36481



G1067529
Opvaskebørste m. sæbepumpe



G1062326
Ekstra Børster til G1062326



G12241600
Toilet- og skyllekantsbørste



G13266400
Badetilbehørsholder m sugekop



G1377400
Barberskraber-holder m sugekop



G13268700
Krogsæt (3 stk) med sugekop



G12256800
Børstehoved til toiletbørste



G13273600
Universal holder m sugekop



G13273500
Svamp holder m sugekop



G13314400
Tørrestativ til flasker





OXO

Kompostbeholder



G13273400 (hvid) G13294600 (grå)
OXO Kompostbeholder 6,62L

G13295800 (Hvid) G13295900 (Grå)
OXO Kompost-spand 2,8L

Madopbevaring

OXO



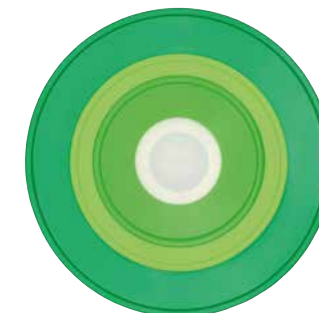
G11242300
Silikonelåg 15 cm



G11242400
Silikonelåg 20 cm



G11242500
Silikonelåg 27,5 cm



G11242700
3 stk. Silikonelåg,



Citrus, mv
G11249800
Silikonecover 10 cm



Tomater, mv
G11250000
Silikonecover 13 cm



Løg, mv
G11250100
Silikonecover 13 cm



G11207000
Egg Porcher (2)



G11257300
Snack-beholder



G11139800
Frokost-beholder



G11139700
Salat-beholder



G11174200
Glas opbevaringsbeholder 380 ml



G11174100
Glas opbevaringsbeholder 840 ml



G11174000
Glas opbevaringsbeholder 1,9 L



Hjemmelavede iskugler

6-8 personer

- 5 æggeblommer, pasteuriserede
- 50 g flormelis
- ½ l piskefløde
- 125 g Nutella
- Evt. ristede nødder

Pisk æg og flormelis sammen i ca. 3 minutter, til en råhvid creme • Hæld piskefløden i en anden skål

og pisk den til flødeskum. Rør Nutella i æggecremen og fold flødeskummet i blandingen. Hæld blandingen i en fryseegnet form og læg låg på. Frys isen i 10-12 timer eller natten over. Tag isen ud af fryseren 5 minutter før servering • Brug isskeen med den nemme udskyder til at lave perfekte kugler til isvafler eller portionsanretninger • Servér evt. med flødeskum eller ristede nødder.



NYHED

G11295100
Isske m. udskyder



G11295000
Is-ske, rustfrit stål



G11294900
Is-ske



G39781
Melonudskærer



G11213300
Te-filter med låg



G1410280
Te-æg

Diverse



G20181
Kernehusudstikker



G30081
Dåseåbner "snap-lock"



G1071499
Udstener til kirsebær

OXO



G1071567
Oste- og torskerognskærer



G1060588
Reserveklinger til osteskærer



G11247200
Justerbar Strø-dåse



G11273100
Fedtskiller 0.5 liter



G11273200
Fedtskiller 1 L



G11198900
fedtskiller m. bundventil



G32681
Æbledele



G13245300
Ske-bakke, rustfrit stål



G11181400
Digitalt termometer



G11220500
Grydelap



G11219800
Grill/Ovnhandske



G12780000
Sneskraber

**SÆSON-
VARER**

Diverse



G39881
Nøddeknækker



G1127300
Udkerner til frugtsten



G11305600
Mango-kniv med ske

OXO



G11245400
Vingeprotrækker/kapselåbner



G3113600
2 stk. selvluukkende vinprop



G11308600
Jordbærstilk-fjerner



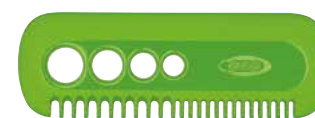
G1271080
Æggedeler



G12237300
Tallerken-skraber



G1128000
majskolbehøvl



G11256700
Urtekam



G33781
Grønsagsbørste



G11324800
Avokado Moser

NYHED



G1127580
OXO Good Grips nøddeknækker



G11282800
Dørslag 4,7L



G11263400
Citruspresser



Grafisk design - PROcare Aps • Copyright © - Alt materiale i denne brochure er underlagt ophavsret - Brix Design A/S • Alle priser er inkl. moms. Der tages forbehold for trykfejl, udsolgte varer og prisreguleringer.

