



WELL-CHILLED BIEN AU FRAISI

Now that the mercury is rising again, chilled drinks are back in high demand. Free-standing fridges have long since overtaken their built-in alternatives in terms of stylishness. Indeed, the days of wanting to hide your fridge behind a front are long gone. "With our free-standing 5FS30000 model, we're completely in line with current trends, offering technology and a stainless steel look at an excellent price," says Olaf Thuleweit, Managing Director at HK Appliances. One new aspect is the No Frost function, which ensures that ice does not form inside the freezer section. "Not even with the Super Freeze feature, which goes down to temperatures of -30°C . This shows just how versatile this device is, making it of course the perfect choice for your kitchen in both summer and winter," says Thuleweit.

Avec les températures qui vont à nouveau grimper, les boissons fraîches sont plus prisées que jamais. Cela fait un bon moment que le réfrigérateur non encastrable a dépassé les modèles encastrables en matière de popularité et est devenu tout autre chose qu'un corps étranger à dissimuler derrière une façade dans une cuisine. « Avec notre modèle non encastrable 5FS30000, nous sommes en plein dans la tendance et proposons une technologie de pointe et une esthétique en acier inoxydable à un prix très abordable », déclare Olaf Thuleweit, Directeur HK Appliances. La nouveauté ici est la fonction No Frost qui empêche la formation de glace à l'intérieur du congélateur. Même la fonction de congélation extrême qui peut atteindre une température de -30° montre la complexité de cet appareil qui est le choix parfait pour sa cuisine que ce soit en été ou en hiver », ajoute Olaf Thuleweit.



5FS 30000

- Free-standing
- Stainless steel look
- Fully automatic defrost inside the fridge
- Easy-to-clean, bright interior
- LED interior lighting in fridge compartments
- Electronic temperature control with LED reading
- The No Frost system removes humidity from the freezer compartment and prevents ice from forming on the inner walls and frost from forming on the food.
- With the Super Freeze feature, the freezer compartment is cooled down to -30°C , so that any newly stored food doesn't interrupt the freezing process.

5FS 30000

- Non encastrable
- Aspect acier inoxydable
- Dégivrage automatique dans le compartiment de réfrigération
- Intérieur facile à nettoyer et lumineux
- Éclairage intérieur LED dans l'espace de réfrigération
- Réglage électronique de la température visible sur LED
- Le système NoFrost évacue l'humidité du compartiment de congélation et empêche la formation de la glace sur les parois intérieures, de même que la formation de givre sur les aliments.
- La fonction de congélation extrême permet de refroidir l'espace de congélation jusqu'à -30°C afin que les aliments récemment ajoutés n'interrompent pas le processus de congélation.



STRAWBERRY MANGO PUNCH WITH BASIL

Ingredients (for 4 people):

- 350 g strawberries
- 1 mango
- 1 bunch of basil
- 3/4 bottle of white wine
- 70 ml apple juice
- 70 ml mango juice
- 4 1/2 tbsp brown sugar
- 3 organic limes
- 12 ice cubes

First squeeze 2 limes.

Mix the lime juice, apple juice and mango juice with the brown sugar and bring to a boil then reduce to medium heat for 5 minutes.

Then allow to cool down. Wash the remaining lime with hot water. Then wash the strawberries and cut them and the lime into thin slices. Peel the mango and dice it.

Add the fresh fruit to the juice and refrigerate for at least one hour. Finely chop the basil. Add the ice cubes and white wine and garnish with basil. Cheers!

BOWLE FRAISE-MANGUE AU BASILIC

Ingredients (pour 4 personnes):

- 350 g de fraises
- 1 mangue
- 1 bouquet de basilic
- 750 ml de vin blanc
- 70 ml de jus de pomme
- 70 ml de jus de mangue
- 4,5 c. à s. de sucre roux
- 3 citrons verts bio
- 12 glaçons

Presser tout d'abord deux citrons vers.

Mélanger le jus de citron vert, le jus de pomme et le jus de mangue avec le sucre roux et réduire ensuite pendant 5 minutes à feu moyen.

Ensuite, laisser reposer. Laver le citron vert à l'eau chaude. Ensuite, laver les fraises et les découper en petits morceaux avec les citrons verts.

Éplucher la mangue et découper la pulpe en dés. Verser le mélange réduit au-dessus des fruits frais et mettre au frais pendant au moins une heure. Hacher finement le basilic. Ajouter les glaçons dans les fruits, verser le vin blanc et dresser avec le basilic. À votre santé.

