

# Artikeldetails

Katharina V. Krebs

Ifflandstraße 57A, 12623 Berlin

<http://verkauf.kvk-berlin.de>

## Körrie KDD

### (Körrie-Dip-Döschen)

*Thermokunststoffdosen zur Aufbewahrung und zum Servieren von Körrie, Dips und Beigaben. Zum Dippen und Stippen.*

**Marken  
Domains  
Webseiten  
Immaterielle Rechte  
Verlagsdienstleistungen**  
Tel./Fax: (+49) 0180 500 26 09 \*  
Voicemail: (+49) 030 – 55 10 26 44  
Scan/E-Fax: (+49) 030 – 53 01 85 17

\* 14 Ct/Min. Festnetztarif, Mobilfunk max. 42 Ct/Min.

## Körrie KDD – Körrie-Dip-Döschen

Die verschließbaren Körrie-Dip-Döschen sind in einfachem Weiß gehalten und passen durch ihre ansprechende Form auf jeden Tisch. Die praktischen Kunststoffdöschen verfügen über eine Thermowandung und sind mit einem Zwischen- und einem Schraubdeckel dicht verschließbar. So halten diese Ihre Dips und andere cremige, pastöse oder auch pulvrige Servierbeilagen lange frisch. Natürlich können Sie die praktischen kleinen Döschen auch mit Körrie oder anderen feinpulvrigen Mischungen und Gewürzen füllen und auf Ihrem Esstisch zum Dippen und Stippen beistellen.

Es wird empfohlen, die Gefäße "Körrie KDD" vor dem Befüllen mit Ihren Dips oder würzenden Beigaben zu temperieren. Zum Kühlen öffnen Sie die Döschen, legen eine Lage Papier zwischen die Deckel und das Gefäß und stellen beides für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Möchten Sie warme Dips reichen, temperieren Sie die Gefäße bitte im Wasserbad, jedoch nicht über 65°. Befüllen Sie die Gefäße "Körrie KDD" anschließend mit ihren gleichermaßen temperierten Dips, Pasten oder Mayonnaisen und drapieren sie diese nun auf dem Tisch oder der Tafel.

Die Behältnisse "Körrie KDD" sind aus lebensmittelechtem Kunststoff, abwaschbar und wiederverwendbar. Sie sind beständig gegen übliche Lebensmittelfette und leichte Säuren (z.B. verdünnter Essig) und thermisch stabil von -10°C bis +75°C (kurzzeitig bis +95°C bei Wasser). Natürlich können Sie auch andere Gewürze und Mischungen in diesen praktischen Gefäßen aufbewahren.

Tipps zur **Reinigung** Ihrer Körrie-Dip-Döschen:

- **Dose und Deckel** reinigen Sie am besten von Hand in einer üblichen, lauwarmen Spülmittellösung. Lassen Sie eventuell ältere Gewürzrückstände einige Zeit einweichen, reinigen die Dose innen und außen mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungshilfsmittel wie z.B. Scheuerauflagen handelsüblicher Abwaschschwämme. Trocknen Sie die Teile gut ab und lassen Sie diese an der Luft nachtrocknen.
- **Hinweis zu Verfärbungen:** Bestimmte Inhaltsstoffe von "Körrie" und anderen Gewürzmischungen, wie auch reine Gewürze (z.B. Curcuma, Paprika, Zimt), können zu dauerhaften Verfärbungen der Gefäße führen. Dies ist kein Produktmangel, sondern auf das Gefäßmaterial (weißer Kunststoff) zurückzuführen und tritt auch bei anderen Lebensmittelgefäßen und -utensilien auf.

**Abmessungen:**

- Höhe (ohne Dichtung und Deckel): 5,0 cm, Höhe (mit Dichtung und Deckel): 5,3 cm, Breite (Durchmesser): 6,87 cm, Wandstärke: Ø 7,45 mm, Gewicht (komplett): 46,9 g, Volumen (netto, nutzbar): 95 ml