

**K2r Produkte sind im Lebensmittelhandel
und in Ihrer Drogerie erhältlich.**

Für allfällige Fragen zu unseren Produkten:
K2r-Service-Telefon, 071 274 18 54
Di-Do von 08.00-11.30 Uhr

K2r Produkte AG
Haggenstrasse 45
9014 St. Gallen

www.k2r.ch



**Gegen
Eingebranntes**



**mit Grill-
rezepten**

Bereit für die Grillsaison!!!

Endlich ist sie da – die schönste Zeit im Jahr – die Grillsaison!

Doch wie stehts denn um Ihren Grill? Ist er staubig, fettig oder gar verklebt? Das muss nicht sein – der K2r Backofen Grillreiniger hilft Ihnen, den Grill von hartnäckigem Schutz und Eingebanntem zu befreien, und macht ihn mit wenig Aufwand wieder sauber und einladend.

Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – fast alles kann man auf einem Grill zubereiten und es wird besonders schmackhaft. Wir haben einige feine Rezepte für Sie zusammengestellt und wünschen Ihnen viel Spass bei der Zubereitung und «än Guätä»!

Zuverlässige Küchenhelfer

Aktivschaum gegen Eingebanntes!

K2r Backofen-Grillreiniger-Spray reinigt selbstständig mit stabilem Schaum Backöfen, Töpfe, Pfannen und Kuchenbleche, Grills, Armaturen aus Chromstahl, Fritteusen, Mikrowellenherde. Kein Aufheizen, kein Geruch. Lebensmittelsicher.

K2r Backofen Grillreiniger



Für glänzende Kochfelder

K2r Glaskeramik-Reiniger-Spray löst hartnäckigen Schmutz auf Glaskeramik-Kochfeldern, Glasflächen, Kacheln, Keramik, Chromstahl, emaillierten Flächen und dem Dampfzugrost. Angebranntes, Fett- und Lebensmittelrückstände werden schnell, einfach und vor allem gründlich entfernt. Die Kochfelder glänzen wieder wie neu. Mit angenehmem Zitrusduft.

K2r Glaskeramik-Reiniger

Gefüllte Champignons nach Nizza-Art

Für 4–6 Personen

Füllung:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 gelbe Peperoni
1 mittlere Zucchini
200 g Cherrytomaten
6 Zweige Thymian
1 grosser Zweig Rosmarin
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

zum Fertigstellen:

16–18 sehr grosse Champignons
etwa ½ dl Olivenöl
Salz, Pfeffer
nach Belieben 1 kleiner Ziegenfrischkäse

- 1** Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Peperoni entkernen, von der Zucchini die Enden abschneiden. Beide Gemüse in kleine Würfelchen schneiden. Die Cherrytomaten vierteln. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und hacken.
- 2** In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Peperoni, Zucchini und Kräuter beifügen und im eigenen Saft 8–10 Minuten weich dünsten. Cherrytomaten beifügen, alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und nochmals 3–4 Minuten dünsten. Beiseite-, aber nicht kühl stellen.
- 3** Die Stiele der Champignons sorgfältig herauslösen. Die Köpfe unter kaltem Wasser spülen. Mit Küchenpapier trockentupfen, beidseitig mit Olivenöl bepinseln und die Innenseite mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
- 4** Die Champignonsköpfe mit der Innenseite nach unten auf den Grillrost legen und 5 Minuten braten. Dann wenden, mit dem Gemüse füllen und nach Belieben mit einem kleinen Stück Ziegenfrischkäse belegen. Die Champignons nochmals 5–8 Minuten braten, dann sofort servieren.



Kalbskotelett mit Avocado-Mais-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Peperoncino

8–10 Zweige Thymian

je ½ Teelöffel gemahlener

Kreuzkümmel und Koriander

frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer aus der Mühle

1 Teelöffel Worcestershiresauce

3–4 Esslöffel Olivenöl

4 grosse Kalbskoteletts,

je ca. 250 g schwer

Avocado-Mais-Vinaigrette:

1 Dose Maiskörner, Abtropf-
gewicht ca. 285 g

2 grosse Zweigtomaten

2 Bund glattblättrige Petersilie

1 Avocado

4 Esslöffel Limonensaft

¼ Teelöffel Zucker

Salz, Pfeffer

4 Esslöffel Olivenöl

❶ Peperoncino entkernen und fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Mit Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer, Worcestershiresauce und Olivenöl zu einer Marinade rühren. Die Kalbskoteletts damit beidseitig bestreichen. Kurz marinieren lassen.

❷ Die Maiskörner kurz unter warmem Wasser spülen. Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und klein würfeln. Petersilie mittelfein hacken. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

❸ Limonensaft, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl langsam im Faden dazugiessen. Maiskörner, Tomaten, Petersilie und Avocado beifügen und sorgfältig mischen. Kurz durchziehen lassen.

❹ Die Kalbskoteletts beidseitig salzen. Auf den Grillrost legen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite je nach Dicke 6–8 Minuten braten. Auf eine Platte geben, mit Alufolie decken und kurz ruhen lassen. Dann auf Tellern anrichten und etwas Avocado-Mais-Vinaigrette daraufgeben.



Glasierte St. Galler Bratwurst mit Ananas-Salsa

Für 4–6 Personen

2 Esslöffel Tomatenpüree

½ dl Sojasauce

½ dl Wasser

½ Teelöffel Ingwerpulver

1 Knoblauchzehe

schwarzer Pfeffer aus der

Mühle

6 St. Galler Kalbsbratwürste

Ananas-Salsa:

1 Baby-Ananas

1 Peperoncino

1 mittlere rote Zwiebel

1 Limone

Salz

einige Tropfen Tabasco

1 Tomatenpüree, Sojasauce, Wasser und Ingwerpulver in eine kleine Pfanne geben. Den Knoblauch dazupressen und alles mit Pfeffer würzen. Auf kleinem Feuer unter Rühren etwa 5 Minuten kochen. Abkühlen lassen.

2 Die Bratwürste auf der Oberseite in regelmässigem Abstand leicht einschneiden. Dünn mit Marinade bestreichen.

3 Für die Salsa die Ananas grosszügig schälen und möglichst klein würfeln. Den Peperoncino entkernen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Schale der Limone dazureiben. 3 Esslöffel Limonensaft auspressen und beifügen. Alles mischen und mit Salz sowie Tabasco abschmecken.

4 Die Bratwürste auf den Grillrost legen und bei mittlerer Hitze 12–15 Minuten braten, dabei zweimal mit Marinade bestreichen. Die Ananas-Salsa separat dazu servieren.



Riesencrevetten mit Basilikum-Knoblauch-Butter

Für 4 Personen

16–20 ungeschälte Riesencrevetten

1 kleine rote Chilischote

4 Esslöffel Olivenöl

Salz

1 Bund Basilikum

60 g weiche Butter

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Zitronensaft

3–4 Spritzer Tabasco



- 1 Die Riesencrevetten kurz unter kaltem Wasser spülen. Dann die Schalen mit einer Schere am Rücken aufschneiden – jedoch nicht ablösen! – und den schwarzen Darmfaden sorgfältig entfernen.
- 2 Die Chilischote entkernen und fein hacken. In einer grossen Schüssel mit dem Olivenöl und etwas Salz mischen. Die Riesencrevetten darin wenden.
- 3 Das Basilikum fein hacken. Mit der weichen Butter in eine zweite grosse Schüssel geben. Den Knoblauch dazupressen. Zitronensaft, Tabasco und etwas Salz beifügen und alles gut mischen.
- 4 Die Riesencrevetten auf den Grill legen und auf jeder Seite bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten braten. Dann sofort in die Schüssel mit der Basilikum-butter geben und sorgfältig mischen, bis die Butter geschmolzen ist. Sofort servieren. Übrigens: Am besten schmeckt dieses Gericht, wenn man es mit den Fingern isst!



Pouletschenkel an Tomaten-Portwein-Marinade

Für 4 Personen

Marinade:

- 1 mittlere Zwiebel**
- 2 Knoblauchzehen**
- 2 Esslöffel Olivenöl**
- 1 Teelöffel Zucker**
- 1 Esslöffel Chilipulver**
- 150 ml Tomatenketchup**
- 1 Esslöffel Tomatenpüree**
- 150 ml roter Portwein**
- 1 Esslöffel Worcestershire-sauce**
- Salz, schwarzer Pfeffer**



Zum Fertigstellen:

- 3–4 Esslöffel Olivenöl**
- 8–12 Poulet-Oberschenkel, je nach Grösse**
- 100 g saurer Halbrahm**
- 50 g Crème fraîche**

- 1** Für die Marinade die Zwiebel an der Bircherraffel fein reiben. Den Knoblauch dazupressen.
- 2** Im heissen Olivenöl Zwiebel- und Knoblauchpüree andünsten. Zucker und Chilipulver kurz mitdünsten. Dann Ketchup, Tomatenpüree, Portwein und Worcestershiresauce beifügen. Die Sauce ungedeckt etwa 15 Minuten leise kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.
- 3** $\frac{1}{3}$ der Grillsauce mit dem Olivenöl mischen und die Pouletschenkel damit rundum bestreichen. Mindestens 1 Stunde marinieren lassen.
- 4** Die Pouletschenkel gut abtropfen lassen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze auf dem Grillrost je nach Grösse 20–30 Minuten braten. Dabei gelegentlich wenden und mit Marinade bestreichen.
- 5** Sauren Halbrahm und Crème fraîche glatt rühren. Mit einem Löffel auf die restliche Sauce geben und mit einem Holzstäbchen nach Belieben marmorieren. Separat zu den Pouletschenkeln servieren.



K2r Fleckenspray & K2r Fleckenwasser

Zur Trockenreinigung von Flecken.

K2r Fleckenspray und K2r Fleckenwasser sind die bewährten Problemlöser für die Trockenentfernung von öl- und fetthaltigen Flecken und Verschmutzungen. Besonders geeignet für nicht waschbare Textilien wie Krawatten, Herrenanzüge (Pflegezeichen A + P), Polster, Teppiche, Holz, Stein und nicht abwaschbare Tapeten sowie für die Vorbehandlung waschbarer Textilien. K2r Fleckenspray lässt sich ausbürsten. K2r Fleckenwasser ist besonders geeignet für stark verschmutzte Arbeitskleidung mit «Karrenschmiere» und Motorenöl. K2r Fleckenwasser ist auch ideal zur Vorbehandlung von Teer- und Klebstoffresten.



K2r Vorwaschfleckenlöser

Zur gezielten Fleckenvorbehandlung.

K2r Vorwaschfleckenlöser basiert auf pflanzlichen Inhaltsstoffen, ist frei von Allergenen, Farbstoffen, Enzymen und gentechnisch veränderten Rohmaterialien. Daher besonders geeignet für Allergiker und Personen mit empfindlicher Haut (dermatologisch getestet!). Das Produkt ist schonend zur Umwelt, da es bereits ab 20°C anwendbar (energiesparend/kaltaktiv) und sehr gut biologisch abbaubar ist. Ihrer Umwelt zuliebe! K2r steht für eine kompromisslose Fleckenentfernung: löst Fett, Öl, Blut, Schweiß, Gras etc. Für alle waschbaren und farbechten Textilien – auch für Wolle und Seide.



K2r Textil weiss

Schluss mit Grauschleier und Gilb.

K2r Textil weiss mit Superweiss-Formel verleiht den Textilien beim Waschen strahlendes Weiss. Der Waschmittelzusatz löst Grauschleier und Gilb und schützt die Leuchtkraft weisser Textilien für lange Zeit. Für alle waschbaren Textilien.



K2r Spezial Entfärber Buntwäsche

Schonend Verfärbungen lösen.

Entfernt oberflächliche, frische Verfärbungen aus waschbarer Bunt- und Weisswäsche, Wolle und Seide. Schonend zum Gewebe. Ursprüngliche Farbe wird nicht angegriffen.



K2r Imprägnierer Spray & K2r Imprägnierer flüssig

Intensivschutz für Textilien und Leder.

Lang anhaltende Imprägnierwirkung dank konzentrierter Formel. Der Spray ist geeignet für alle Textilien wie: Regen-, Sport- und Winterbekleidung, Hüte, Schuhe, Taschen, Rucksäcke etc. Besonders auch zu empfehlen bei atmungsaktiven Textilgeweben wie: GORE-TEX, Sympatex, Schoeller, sowie für Glatt- und Wildleder. Nicht geeignet für Lackleder und behandelte Leder. Regelmässige Behandlung erhöht die Schutzwirkung. Der Flüssig-Imprägnierer eignet sich besonders für grosse Flächen wie Skibekleidung, Jacken und Zelte aus Naturfasern, Mischgewebe oder Synthetics. Nicht geeignet für: GORE-TEX, Sympatex, Schoeller und Daunenbekleidung, da Paraffinwaxse enthalten sind. Für Waschmaschine und Tauchbad.



Das vollständige K2r-Produktesortiment finden Sie auf der Homepage von K2r unter www.k2r.ch

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| Auberginen | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Balsamico | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Beeren | | | ✓ | ✓ | | |
| Blut | | | ✓ | | | ✓ |
| Butter | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Buntstifte | | | ✓ | | | ✓ |
| Cocktailsauce | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Cola | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Creme | ✓ | ✓ | | ✓ | | ✓ |
| Curry | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Deodorant | | | ✓ | | | ✓ |
| Ei | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Erde | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Fett | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ |
| Filzstift | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Fruchtsaft | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Gemüse | | | ✓ | | | |
| Gewürze | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gras | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Harz | | ✓ | | | | |
| Honig | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Joghurt | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Kaffee | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Kakao | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Ketchup | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Knetgummi | ✓ | | | | | ✓ |
| Kugelschreiber | | | | ✓ | | |
| Lidschatten | | | ✓ | ✓ | | ✓ |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
| Margarine | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Marmelade | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mayonnaise | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Motorenöl | ✓ | ✓ | | | | |
| Obst | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Öl | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ |
| Quark | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Rotwein | | | ✓ | | | ✓ |
| Sahne | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sauce | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Schokolade | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Schweiss | | | | ✓ | | ✓ |
| Senf | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Teer | | ✓ | | | | |
| Tomatensauce | | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Wachs | ✓ | | | | | ✓ |

Eine vollständige Fleckenfibel finden Sie auf unserer Homepage unter www.k2r.ch / Flecken ABC

Gegen Stoffverfärbungen helfen Ihnen folgende K2r Produkte:

|  |  |  |  |  |
|---|--|---|---|---|
| Grauschleier | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Gilb | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Entfärben | | | ✓ | |
| Verfärbung | | | | ✓ |