



Jetzt
exklusive
Zugabe
sichern!

Die Vorteile sind exklusiv. Die Vorfreude inklusive.

Mehr Ausstattung.

studioLine zeichnet sich durch besondere Ausstattungsmerkmale aus, die es so nur in dieser exklusiven Einbaugeräte-Reihe gibt. Mit innovativer Technik und unverwechselbarem Design begeistert sie durch ein Höchstmaß an Leistung und Komfort.

Mehr Service.

Bei studioLine ist exklusiver Service selbstverständlich: Die studioLine-Hotline (089-21 751 752) ist rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr für Sie erreichbar und jeder Schadenfall wird innerhalb von 48 Stunden bevorzugt behoben – damit auch nach dem Kauf alles gelingt.

Mehr Erlebnis.

Mit dem Status als VIP-Kunde können Sie sich als studioLine-Käufer hochwertige Zugaben sichern. Zusätzlich erhalten Sie nach Registrierung Ihrer Produkte zum Beispiel den studioLine-Newsletter und exklusive Rezeptideen.

Bestell-Nr. Q8B0003311

Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten.

® Eingetragenes Warenzeichen.

© 2018 by SEG Hausgeräte GmbH, München.
Die SEG Hausgeräte GmbH ist ein Unternehmen der BSH Gruppe. Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Printed in Germany 03/2018 (eupro/Blueprint).

siemens-home.bsh-group.de

SIEMENS



Beste Zutaten für
beste Ergebnisse.

Jetzt Grillplatte und Gutschein für den Onlineshop von Gourmetfleisch.de sichern.
Exklusiv mit studioLine. studioline-welt.de

Die Zukunft zieht ein.

studioLine

Siemens Hausgeräte



Mehr von allem.
Alles für Sie.

studioLine ist die einzigartige Einbaugeräte-Reihe von Siemens, die nicht nur Ihre Küche bereichert, sondern auch Ihr Leben. Eine Reihe, die genau das Richtige für alle ist, die höhere Ansprüche haben und sich nicht mit Gutem zufriedengeben wollen. Das exklusive Design und die innovative Ausstattung der Geräte von studioLine

bieten nicht nur besonderen optischen Genuss, sondern auch maximale Freiheit bei allem, was Ihr Leben mit sich bringt. Lassen Sie sich auf Abenteuer ein und erleben Sie noch mehr außergewöhnliche Momente – dank der besonderen Effizienz Ihrer Hausgeräte haben Sie alle Zeit der Welt.



Einfach zum Nachgrillen: Lassen Sie sich von unserem Gourmet-Rezept für Rumpsteak inspirieren.



Ihr exklusives Zugabepaket*.

Holen Sie sich jetzt den besonderen Grillgenuss in Ihre Küche. Beim Kauf von mindestens drei studioLine-Geräten einschließlich einer Kochstelle mit variolInduktion oder variolInduktion Plus erhalten Sie eine hochwertige Grillplatte im Wert von 277 € (UPE) kostenlos mit dazu. Die Grillplatte wurde speziell für den Einsatz mit variolInduktion entwickelt

und eignet sich optimal für die Zubereitung von Grillgerichten. Doch neben der richtigen Ausstattung entscheidet auch die Qualität der Zutaten über den perfekten Genuss. Deswegen gibt es bei Online-Registrierung Ihrer studioLine-Geräte einen Einkaufsgutschein von Gourmetfleisch.de im Wert von 100 € on top.

Premium-Fleisch aus aller Welt direkt nach Hause liefern lassen: Gourmetfleisch.de



Gourmetfleisch.de steht seit dem ersten Tag für höchste Fleischqualität und innovatives Denken. Das Angebot des Onlineshops lässt Fachmännern und Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenlaufen: vom heimischen Simmentaler Rind über die besten Rassen aus Irland, Brasilien & Co. bis zu Wagyu aus Neuseeland und Kobe aus Japan. Seit über 100 Jahren lassen erfahrene Metzgermeister dem wertvollen Fleisch während der Verarbeitung all ihre Erfahrung angedeihen. Den Anspruch schmeckt man nicht nur, er wird auch mit diversen Auszeichnungen bestätigt.

Jede Online-Bestellung wird innerhalb von 24 Stunden oder zum Wunschtermin sicher und gut gekühlt nach Hause geliefert.

- Zutaten:**
- 4 Rumpsteaks à 180g ohne Fettrand
 - 3 EL grüne Oliventapenade / Glas
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 3 – 4 TL kleingehackter, frischer Rosmarin
 - Salz
 - Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Zubereitung:**
- Die Steaks abwaschen und trocken tupfen.
 - Aus den restlichen Zutaten eine Marinade zubereiten und abschmecken.
 - Das Fleisch in der Marinade wenden und etwas durchziehen lassen.
 - Auf vorgeheizter Grillplatte pro Seite ca. 1 Minute scharf anbraten.
 - Rumpsteak auf Gitterrost setzen, Bratenthermometer einsetzen und nach Wunsch Kerntemperatur am Gerät einstellen.

- Einstellung: Backofen mit Bratenthermometer**
- Rost und Universalpfanne
 - Ober-/Unterhitze 80 °C mit Gitterrost und Universalpfanne vorheizen
 - Kerntemperatur ca. 58 °C – 60 °C (medium) einstellen
 - alternativ: Dauer ohne Bratenthermometer ca. 35 – 45 Minuten

- variolInduktion**
- Grillplatte
 - Stufe 7,5 – je Seite 1 Minute (ca. 5 – 7 Minuten vorheizen)

Tipp: Servieren Sie das Steak mit Ofenkartoffeln oder Baguette.

In 4 Schritten zu Ihrem Lieblingssteak von Gourmetfleisch.de*

- 1. Account anlegen**
Gehen Sie im Internet auf studioline-welt.de. Klicken Sie auf „My Siemens“ und legen Sie Ihren persönlichen Account an. Bestätigen Sie den Erhalt von E-Mails, um den Gutschein-Code von Gourmetfleisch.de erhalten zu können.
- 2. Gerät registrieren**
Nach erfolgreicher Anmeldung unter „My Siemens“ einloggen. Im persönlichen Account-Bereich lassen sich Ihre studioLine-Geräte schnell und einfach registrieren.

- 3. E-Mail empfangen**
Innerhalb von zwei Wochen nach der Registrierung erhalten Sie eine E-Mail mit einem Gutschein-Code und einem Link zum Onlineshop von Gourmetfleisch.de.

- 4. Gutschein-Code einlösen**
Besuchen Sie den Online-Shop Gourmetfleisch.de. Lieblingssteak aussuchen und in den Warenkorb legen. Im Bestellablauf den Gutschein-Code eingeben. Schon bald können Sie Ihr frisches Gourmetfleisch Steak genießen.

Teilnahmebedingungen:
Die Zugabeaktion wird von der SEG Hausgeräte GmbH veranstaltet. Teilnahmeberechtigt sind volljährige Personen, die im Aktionszeitraum vom 01.04.2018 – 31.12.2018 mindestens drei (3) studioLine-Geräte einschließlich Kochstelle mit variolInduktion oder variolInduktion Plus (ausgenommen ist Sonderzubehör) bei einem teilnehmenden studioLine Händler gekauft und auf studioline-welt.de einen „My Siemens“ Account angelegt und die Aktionsgeräte registriert haben.

Solange der Vorrat reicht erhält jeder Teilnehmer mit dem Kauf der Aktionsgeräte im Aktionszeitraum automatisch mit Lieferung der Aktionsgeräte eine (1) Grillplatte (HZ390522) im Wert von ca. 277 EUR (UPE). Nach erfolgreicher Registrierung bis spätestens 31.03.2019 erhalten die Teilnehmer als weitere Zugabe einen (1) Gourmetfleisch.de Gutschein im Wert von à 100,00 EUR mit Gültigkeit bis 30.06.2019, ebenfalls solange der Vorrat reicht.

Der Gutschein-Code wird binnen 2 Wochen nach erfolgreicher Registrierung an die dort angegebene E-Mail-Adresse gesandt. Jede Person kann nur einmal an der Zugabeaktion teilnehmen. Mitarbeiter der SEG Hausgeräte GmbH, deren Lieferanten und Kunden sowie deren Familienangehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Die ausführlichen Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.studioline-welt.de/aktionen.

* Nur solange der Vorrat reicht.

* Nur solange der Vorrat reicht.