



Jenaer Glas. Gehört zum Leben.



Kreative Rezeptideen im Eierkoch
Von Martin Baudrexel



Comeback eines Kultprodukts Der „Eierkoch“ von Wilhelm Wagenfeld

Bereits 1933 entwarf der Designer Wilhelm Wagenfeld den Eierkoch, der als Prototyp der modernen Glasgestaltung Designgeschichte schrieb. Das Kultprodukt aus hitzebeständigem Glas zeichnet sich durch seine unverwechselbare Form aus und begeistert mit seiner Optik und Funktionalität bis heute Liebhaber klassischen Designs.

Der vielseitige Küchenhelfer aus hitzebeständigem Glas gehört zum Genussportfolio des täglichen Lebens einfach dazu. Vor allem, wenn es um das Zubereiten, Anrichten, Aufbewahren und Servieren von kleinen Köstlichkeiten geht.



Kreative Rezeptideen im Eierkoch Von Martin Baudrexel

Um die Vielfalt des Eierkochs zu zeigen, hat TV-Koch Martin Baudrexel raffinierte Rezepte kreiert, die zum Nachkochen einladen. Der Profikoch und Inhaber des Restaurants Rubico in München hat seine Rezeptideen perfekt auf die Jenaer Glas Produkte zugeschnitten. Einflüsse seiner Stationen in Montreal, im renommierten Restaurant Toqué sowie in Vancouver und Whistler haben den Stil von Martin Baudrexel geprägt. Dennoch schätzt er einfache, gesunde Gerichte mit hohem regionalen Bezug.

Martin Baudrexels Küche steht für authentischen Genuss: „Ich möchte mit meinen Kreationen den Eigengeschmack des Produktes beibehalten und gezielt mit nur wenigen ausgesuchten Zutaten unterstützen und ergänzen.“

Zutaten für 4–6 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 2

1 Dose Heinz Baked Beans
4–6 Eier
4–6 Scheiben Bacon
50g Schnittlauch, fein
gehackt
Salz, Pfeffer
Etwas frischen Rosmarin,
gehackt

Frühstück im Glas

Einen Teil Bohnen mit Rosmarin vermischen und in den Eierkoch geben. Ein Ei mit Schnittlauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Bohnen geben.

Den Bacon in Würfel schneiden, in der Pfanne knusprig braten und zu dem Ei geben. Eimasse in den Eierkoch füllen. Den Eierkoch verschließen und im Ofen bei 180°C ca. 12 Minuten garen.

Alternativ kann man den Speck in dünnen Scheiben in der Pfanne anbraten und auf das Ei geben.

Dazu schmeckt eine Scheibe Bauernbrot.



Zutaten für eine Portion.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

1 Eigelb

1 Ei

Frische Kräuter (z.B. Basilikum, Schnittlauch, Thymian, Estragon)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Ei mit Kräutern

Das Eigelb mit den fein gehackten Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In den Eierkoch füllen und ein aufgeschlagenes Ei darauf geben. Verschließen und 10 Minuten im kochenden Wasserbad pochieren. Nach Belieben Schinkenstücke zugeben.

Wer mag, kann noch etwas Frischkäse unter das Eigelb rühren. Das macht das Ganze etwas cremiger und lockerer.



Zutaten für 4 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

200g halbfester Schafskäse,
Queso de Aragón, ersatz-
weise Feta
Rosmarin, die Nadeln ge-
zupft und gewaschen
Olivenöl
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
100ml Portwein, ersatzweise
Rotwein
500g Tomaten
2 Stengel Minze
etwas frischer Basilikum
1 kleines Stück Ingwer, fein
gerieben
4 Koriandersamen, zerdrückt
1 kleine Chilischote, die
Samen entfernt
Abrieb einer halben Bio-
orange
„Gelierzucker 3:1“
von Dr. Oetker

Tapa im Glas: Schafskäse mit Tomatenkonfitüre

Den Käse in kleine Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin bestreuen und 5 Stunden marinieren.

Den Rotwein in einem kleinen Saucentopf erhitzen und reduzieren bis er sirupartig wird. Die Zwiebelwürfel darin gar ziehen lassen, dabei rühren, bis eine Art Zwiebelkompott entsteht. Mit einer kleinen Prise Meersalz und Zucker würzen. Beiseite stellen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Strunk von den Tomaten entfernen, 20 Sekunden ins Wasser geben, dann abschrecken.

Tomaten schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Kräutern, den Gewürzen und der Orangenschale 30 Minuten köcheln lassen. Eine Prise schwarzen Pfeffer dazugeben. Durch ein Sieb streichen, die Flüssigkeit abwiegen. Gelierzucker im Verhältnis von einem Drittel dieses Gewichtes 1–2 Minuten kräftig aufkochen. Mit Meersalz und einer Prise Zucker würzen.

Die Gläser bis etwas über die Hälfte mit der Konfitüre füllen und mind. 3 Stunden kalt stellen. Den marinierten Käse, ohne die Rosmarinnadeln, auf die Gélées verteilen und das Zwiebelkompott darauf setzen. Dazu passt eine geröstete Scheibe Sauer-teigbrot.



Ziegenkäsesoufflé

Zutaten für 4 bis 6 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

3 Kartoffeln a 250–300g
100g Ziegenkäse aus der
Rolle
2 Eier, getrennt
1 EL gehackter Schnittlauch
1 EL gehackter Basilikum
1 EL Öl

Ofen (Umluft) auf 180°C vorheizen. Eierkochs bis zum Rand ausbuttern und mit Mehl bestäuben.

Die Kartoffeln schälen. Eine Kartoffel kochen, die anderen in feine Würfel schneiden und mit dem Öl in einer beschichteten Pfanne goldgelb braten. Nicht salzen, anschließend abkühlen lassen. Ziegenkäse klein zerbröseln mit 2 Eigelb, dem Schnittlauch, dem Basilikum und der gekochten Kartoffel vermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die kross gebratenen Kartoffelwürfel in die Eierkochs No. 1 verteilen und die Ziegenkäsemasse darüber geben. Im Wasserbad bei 180°C 20–30 Minuten backen.

Mit einem Rucolasalat und Tomaten servieren.



Zutaten für 4 Personen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

4 Artischocken
1 Zitrone
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 Stengel Minze
2 Stengel Thymian
1 TL Honig
1 EL Zitronensaft
4 EL Wasser

Artischocken im Glas

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Bohnen abgießen und mit frischem Wasser einer Prise Salz, der Zimtstange und dem Lorbeerblatt 30 Minuten weich kochen. Die Bohnen sollten noch Biss aufweisen. Bohnen abgießen, Lorbeerblatt und Zimtstange entfernen. Die getrockneten Tomaten zusammen mit dem Olivenöl im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren.

Einen Topf mit ½ EL Olivenöl erhitzen, die Schalotten und den Lauch darin kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Die Bohnen, Gemüsfond und das Tomatenpüree dazugeben. Einmal aufkochen lassen, danach Hitze reduzieren.

Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Minzblättern untermischen. Salsa beiseite stellen.

Fortsetzung nächste Seite.



KREATIVE REZEPTIDEEN IM EIERKOCH

Für die Käsemischung:

50–70g Provolone, fein gewürfelt
100g feine Croutons vom Sauerteigbrot
Blattpetersilie, fein geschnitten, ca. 3EL
1TL Kapern, abgetropft
fein gehackt
1 Anchovisfilet, fein gehackt
3EL Olivenöl

Anleitung zum Vorbereiten der Artischocken:

Einen großen Topf mit eiskaltem Zitronenwasser vorbereiten; Saft einer Zitrone auf einen Liter Wasser. Artischocken von Stiel und Blättern befreien. Mit einem Löffel die Haare der Artischockenböden entfernen. Übriggebliebene Blattansätze mit einem kleinen Gemüsemesser wegschneiden. Artischockenböden direkt wieder in das Zitronenwasser legen.

Eine Pfanne erhitzen, die Artischockenböden in schmale Scheiben schneiden und in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, die Knoblauchzehe kurz mit sautieren. Den Honig und den Zitronensaft dazugeben. Kurz glasieren, die Kräuterstengel und das Wasser hinzufügen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für die Bohnensalsa:

200g Wachtelbohnen oder
Käferbohnen über Nacht
einlegen (ersatzweise rote
getrocknete Bohnen)
1 Lorbeerblatt
1 Zimtstange
2 Schalotten, in feine Würfel
geschnitten
80g getrocknete Tomaten, in
Wasser aufgeweicht, aus-
gedrückt
2 EL Olivenöl
80g Lauch, der weiße Teil,
gewaschen in feine Halb-
ringe geschnitten
50ml Weisswein
100ml Hühner- oder
Gemüsebrühe
1 TL Sherryessig oder
Balsamico
¼ Kopf Radicchio
1 TL Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
4 Stengel Minze, davon die
Blätter

Pfanne abdecken. Die Artischockenböden
nach etwa drei Minuten mit einem Holz-
stäbchen testen. Sie sollten noch etwas
hart sein.

In einer Schüssel alle Zutaten für die
Käsemischung vermengen. Eine kleine
Prise schwarzen Pfeffer, Salz und Zucker
dazugeben.

Die Artischockenböden in die Gläser setzen,
bis etwas über die Hälfte mit Bohnen-
salsa auffüllen. Die Käsemischung darü-
ber verteilen und 15 Minuten im Ofen
backen.

Mit Feldsalat anrichten.

**Zutaten für 6 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 2**

200g Blattspinat, frisch
1 gestoßene Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl
Meersalz und Muskatnuss
1 kg mehlig kochende
Kartoffeln, mittlere Größe
Butter für die Form und für
Flöckchen
½l Milch
1 Knoblauchzehe angedrückt
1 Prise Salz
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinweig
¼l süße Sahne
Pfeffer
Muskat
100g geriebener Käse
(Gruyère oder ein anderer
Bergkäse)

Gratin Dauphinoise mit Spinat

Ofen auf 200°C vorheizen. Den Spinat mit der Knoblauchzehe in einer Pfanne anschwitzen, abschmecken und auf einem Sieb im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Gläser ausbuttern. Die Milch mit einem Lorbeerblatt, Knoblauch und Rosmarin aufkochen sowie eine kleine Prise Salz dazugeben. Etwas ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in 3 Millimeter dicke Scheiben hobeln (also nicht zu dünn!). Abwechselnd Kartoffelscheiben, Spinat und Käse in die Gläser schichten. Milch passieren mit der Sahne vermengen und einfüllen, so dass die Flüssigkeit bis knapp über die Hälfte reicht.

Die Oberflächen mit Butterflöckchen und Käse bestreuen. Die Gläser in eine Form stellen, in den Ofen schieben und 30 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche gratiniert ist und man die Kartoffelscheiben leicht mit der Messerspitze durchstechen kann. Sollte sich gegen Ende der Garzeit die Oberflächen zu dunkel färben, mit einem Blatt Alufolie vor der Hitze schützen.



Zutaten für 8 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

100ml Milch
180ml Sahne
3 kleine Eigelb
20g Zucker
1 kleine Vanillestange
1 kleines Stück Zitronengras
(angestoßen)
brauner Zucker

Bunsenbrenner

Crème Brûlée

Die Sahne mit dem Zitronengras und der aufgeschnittenen, ausgekratzten Vanillestange sowie 20g Zucker aufkochen.

Die Masse durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer das Eigelb und die Vanillesahne vermengen.

Die Masse in die Eierkoch No.1 einfüllen, abgedeckt ins Wasserbad stellen und bei ca. 120°C etwa 1 Stunde erwärmen, bis die Masse erstarrt. Dabei bedenken, dass die Crème in der heißen Form noch nachzieht; also durch leichtes Ruckeln feststellen, ob das Innere bereits gestockt ist – dann abkühlen lassen.

Die Crèmes abkühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamelisieren.



Zutaten für 6 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

175g Schokolade (Kuvertüre
mit min. 70% Fettgehalt)
175g Butter
3 Eigelb mit 125g Zucker
schaumig schlagen
3 Eiweiß mit 75g Zucker steif
schlagen
2 EL gehackte, geröstete
Mandeln

Gâteau au Chocolate mit Mandeln

Ein Klassiker, der eigentlich ganz einfach herzustellen ist. Die Eierkochen ausbuttern und zuckern. Die Schokolade über dem Wasserbad zusammen mit der Butter erwärmen, bis beides eine homogene Masse ergibt. Darauf achten, dass kein Wasser und auch kein Dampf in die Masse kommt, da die Schokolade sonst gerinnt und nicht mehr zu gebrauchen ist! Zuerst den Zucker und die Eier ca. 15–20 Minuten in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Je schaumiger die Masse, umso schöner wird der Kuchen. Die steife Ei-Zuckermasse kühl stellen.

Die Schokoladenmasse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Ei-Zuckermasse unterheben. Nun den Eischnee unterheben und vorsichtig verrühren. Die Masse in die Gläser, bis kurz unterhalb des Randes, einfüllen.

Bei 150°C abgedeckt (Alu-Folie) im vorgeheizten Ofen backen. Nach ca. 8 Minuten die gehackten Mandeln über den Kuchen streuen, wieder abdecken und weitere 5 Min. backen, bis die Kuchen fertig sind.



Zutaten für 8 bis 10 Portionen. Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

100g weiche Butter
180g Zucker
½ TL Salz
3 Eier
200ml Milch
1 Bio-Orange
350g Mehl
1 gehäufte TL Backpulver
1 TL Kardamon
250g Blaubeeren
Puderzucker zum Bestäuben

Blaubeer-Kardamon-Muffin

Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Anschließend Eier und Milch hinzufügen. Orangenabrieb und Saft zu dem Teig geben und verrühren.

Kardamon, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

Eierkochs buttern. Die Masse auf die Eierkochs verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Minuten backen. Muffins mit Puderzucker bestäuben und mit Blaubeeren dekorieren.



Zutaten für 8 bis 10 Portionen. Zubereitet in EDITION WILHELM WAGENFELD, Eierkoch No. 1

200g Quark (sehr wichtig: abgetropft)
3 Eier trennen (Eiweiß warm aufschlagen)
60g Zucker
Zitronensaft/ Bio-Zitronenzeste
Vanille
2 EL Stärke
Butter, Zucker (für die Eierkochs)

Zutaten Pesto:

150ml Olivenöl
1 Bd. Basilikum
50g Pinienkerne
80g Puderzucker
300ml Limettensaft
1 TL Limoncello
1 EL Honig

Quarksoufflé mit Basilikumpesto und Limettenschaum

Für das Quarksoufflé:

Eierkochs No. 1 buttern und zuckern. Den abgetropften Quark mit ca. der Hälfte des Zuckers, der Vanille und der Zitronenzeste verrühren. Das Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers cremig schlagen und zur Quarkmasse rühren. Eiweiß mit einem Schuss warmem Wasser und einer Prise Zucker zuerst warm auf dem Ofen, anschließend kalt schlagen. Wenn der Schnee einen schönen Stand hat, vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

In die vorbereiteten Eierkochs füllen und im Wasserbad bei 160°C ca. 15 Minuten garen, bis die Oberfläche des Soufflés braun ist.

Für das Basilikumpesto:

Alles zusammen pürieren. Etwas süßes Pesto in einen kleinen Eierkoch No. 1 geben und mit dem Soufflé sofort servieren.

Dazu passt hervorragend ein Limettenschaum! 300ml Limettensaft, 1 TL Limoncello und 1 EL Honig mit dem Pürierstab schaumig rühren.



Zutaten für 4 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

½ kg Kirschen, entsteint,
entstielt, gut gewaschen und
abgetropft
300 g Zucker
2 EL Rotwein
4 EL Rotweinessig von guter
Qualität
4 Nelken
2 Zimtstangen
3 EL Senfkörner

Pikante Kirschen

Den Zucker in einem passenden Topf karamellisieren. Mit Essig und Wein ablöschen und kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gewürze dazugeben und 2 Minuten kochen lassen.

Die Kirschen hinzufügen, aufkochen und vorsichtig unterheben. Die Masse sofort in den vorgewärmten Eierkoch füllen und verschließen.

Die Kirschen erst nach etwa einem Monat servieren, da sich ihr Geschmack erst nach einiger Zeit richtig mit den Gewürzen verbindet.

Die Kirschen passen hervorragend zu Wild oder Ente.



**Zutaten für 8 bis 10
Portionen. Zubereitet in
EDITION WILHELM
WAGENFELD,
Eierkoch No. 2**

250ml Milch
50g Zucker
40g Grieß einrühren
Vanilleschote ausgekratzt
Orangenzeste von einer
Orange
Eine Prise Zimt
3cl Grand Marnier (Orangen-
liqueur)
3cl Orangensaft
5Blatt Gelatine in kaltem
Wasser eingeweicht
250g geschlagene Sahne
unterheben
250g Erdbeeren
Einige Minzblätter

Quarkcrème mit Erdbeeren

Die Eierkochs am Boden mit dünn geschnittenen Erdbeeren auslegen. Sämtliche Zutaten bis auf die Sahne und die Gelatine unter ständigem Rühren aufkochen, anschließend vom Herd nehmen.

Die eingeweichte Gelatine zugeben und 10 Minuten quellen lassen. Weitere 20 Minuten auskühlen lassen und die Schlagsahne locker darunter heben. Nun in die Eierkochs No. 2 abfüllen und mind. 4 Stunden mit geschlossenem Deckel in den Kühlschrank stellen.

Als Dekoration einige geschnittene Erdbeeren auf die Crème geben und mit einem Minzblatt garnieren.



Zutaten für 6 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

500g Aprikosen
500ml Wasser
150g Zucker
Sternanis

Aprikosenkompott

Aprikosen kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken, häuten und in gleich große Spalten schneiden. Die Aprikosensteine aufklopfen. Aprikosenspalten in die Eierkochs No. 1 verteilen.

Wasser, Zucker und die Aprikosensteine aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Die Aprikosen mit der Zuckertlösung begießen und die Gläser schließen. In einen großen Topf schichten, mit Wasser abdecken und 30 Minuten lang bei 85°C sieden lassen.

Am besten zu Mehlspeisen,
wie z.B. Kaiserschmarrn.



**Zutaten für 4 Portionen.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 2**

2 rote Zwiebeln
500g Feigen, gewaschen,
den Strunk entfernt, gevier-
telt oder geachtelt
250ml Portwein oder Rot-
wein
Saft einer halben Orange
200g Datteln, den Kern
heraus geschnitten, fein
gewürfelt
1 EL Öl
1 Zimtstange
5 Pimentkörner
Balsamico-Essig, von guter
Qualität

Dattel-Feigen-Chutney

In einem Topf die Zwiebelwürfel mit etwas Öl anschwitzen, eine kleine Prise Salz dazu geben, mit Portwein ablöschen, den Orangensaft dazugeben und zur Hälfte einkochen lassen.

Nun die Hitze reduzieren, die fein geschnittenen Datteln und die Gewürze dazugeben und unter Rühren, bei schwacher Hitze 15–20 Minuten zu einer homogenen Masse einkochen.

Die Feigen dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Gewürze entfernen und mit etwas Balsamico abschmecken. Das Ganze heiß in den vorgewärmten Eierkoch abfüllen und verschließen.

Passt hervorragend zu Lamm. Hält sich ein paar Wochen im Kühlschrank.





1

1 Eierkoch No.1
Egg coddler No. 1

0,12l / 4.0 oz

Nr. 113499



2

2 Eierkoch No.2
Egg coddler No.2

0,6l / 20.0 oz

Nr. 114334



Für Glas:

- Vermeiden Sie schockartiges* Abkühlen
- Stellen Sie heiße Glasgefäße nie auf kalte oder nasse Unterlagen.
- Erhitzen Sie das Glas gleichmäßig und stets mit Inhalt. Erwärmen Sie Heizquellen und Glasgefäße gemeinsam.
- Erhitzen Sie auf Herdflächen und Gasflammen nur wässrige Inhalte, keine festen Speisen oder ölige Flüssigkeiten.
- Gießen Sie während des Garens nur vorgewärmte Flüssigkeiten nach.
- Achten Sie darauf, dass die Herdplatte nicht kleiner als der Gefäßboden ist, für den Einsatz auf dem Gasherd empfehlen wir einen Flammverteiler.
- Sichern Sie beim Ausschanken aus Kannen und Krügen den Deckel.
- Jenaer Glas-Produkte sind mit handelsüblichen Spülmitteln, auch in der Spülmaschine, zu reinigen. Verwenden Sie zum Entfernen von Rückständen niemals kratzende und scheuernde Reinigungsmittel sowie Schäumerschwämme aus Kunststoff, aus Naturmaterialien oder aus Stahlwolle. Diese können die Glasoberfläche angreifen und dadurch die thermischen Eigenschaften des Glases verändern.
- Fassen Sie heiße Gefäße nur mit ausreichendem Wärmeschutz, z. B. mit Topflappen, an.
- Benutzen Sie keine beschädigten Glasgefäße! Es besteht Verletzungsgefahr!

* Keine schockartigen Temperaturwechsel, z.B. vom heißen Herd in den Kühlschrank.

Für Ergänzungsmaterialien:

Einige Jenaer Glas-Produkte haben wir mit anderen Materialien kombiniert. Bitte beachten Sie hier folgende Regel:

Gebrauchen Sie Jenaer Glas-Produkte mit Metallzubehör nicht in der Mikrowelle.

Bitte berücksichtigen Sie ebenfalls die Gebrauchshinweise der jeweiligen Gerätehersteller und lesen Sie die Empfehlungen auf der Verkaufsverpackung.

Impressum

Rezepte: Copyright Martin Baudrexel und Jenaer Glas

Fotografie: Carsten Thormaehlen

Foodstyling: Daniel Petri

Januar 2008



Zwiesel Kristallglas AG
Dr.-Schott-Strasse 35
94227 Zwiesel / Germany
Fon +49 (0) 99 22 / 98 - 0
Fax +49 (0) 99 22 / 98 - 300
www.jenaerglas.com

Order-Nr. 113833 Technische Änderungen vorbehalten. Technical details are subject to change www.valuecom.de