



**DEMO**

# KOOKX BBQ event

**ZATERDAG 22 APRIL**  
**VAN 10.00 - 16.00 UUR**  
**PARKEERTERRAIN "DE BARTELD"**

(tegenover onze winkel, hoek Duistervoordseweg en Grote Barteldweg)

**VERSCHILLENDE  
DEMONSTRATIES  
ACTIES & AANBIEDINGEN**

**MAAK DE  
PUZZEL EN  
MAAK KANS  
OP LEUKE  
PRIJZEN**



# Dé perfecte modulaire buitenkeuken

Kies je basisframe en breidt uit met de talloze mogelijkheden om je kook-ervaring in de buitenlucht zo optimaal mogelijk te maken, en tegelijkertijd geeft het tijdloze en stijlvolle design een chique uitstraling aan je tuin.



kijk voor  
inspiratie op  
**roostr.nl**  
of kom langs  
op het Kookx  
BBQ event

## Waarom kiezen voor een Roostr buitenkeuken?



### Duurzaam geproduceerd

Onze modulaire buitenkeukens zijn ontworpen en worden CO2-neutraal geproduceerd in Nederland.



### Bestand tegen alle weersinvloeden

Door te kiezen voor alleen de beste materialen zijn onze keukens bestand tegen water, vorst, wind en UV-straling.



### Advies en service op hoog niveau

Wij helpen jou graag de ultieme keuken voor buiten samen te stellen. We zijn erop gericht jouw verwachtingen te overtreffen.



22 april  
**10%  
korting**  
op een Roostr  
buitenkeuken



roostr Opggericht vanuit passie voor koken, buitenleven en samenzijn met dierbaren.

De verbinding die je krijgt wanneer je met vrienden en familie rond de tafel zit; er ontstaan nieuwe ideeën, goede gesprekken en onvergetelijke momenten.

Want buiten smaakt beter!



roostr

# OUTDOOR COOKING TRENDS EN VERRASSENDE DEMONSTRATIES

Klaar voor een BBQ-ervaring zoals geen ander? Op het Kookx BBQ event worden de nieuwste trends op het gebied van outdoor cooking gepresenteerd zoals barbecues, pizza- en rookovens, keukenapparaten en accessoires! Ontdek de gloednieuwe trends op het gebied van outdoor cooking en laat je betoveren door verrassende demonstraties. Of je nou een beginner bent of een ware pro, hier vind je alles wat je nodig hebt, zoals:

- Barbecues en kamado's
- Pizza- en rookovens
- Buitenkeukens
- Bamix staafmixers en i-Ron snijmachines
- Accessoires

**OP DEZE DAG ZIJN ER VEEL LEUKE ACTIES EN AANBIEDINGEN.** Daarnaast is er een ervaren messenslijper aanwezig om je messen in topconditie te krijgen voor het komende seizoen.

## DEELNEMENDE LEVERANCIERS:

- Kamado Joe
- Monolith
- Masterbuilt
- Barbecue
- Ooni
- Witt
- Rooster
- Petromax
- Feuerhand
- Bamix
- i-Ron
- Tools2Cook
- Hollandse SlijpService
- Tenderflame



ZATERDAG 22 APRIL 10.00 TOT 16.00 UUR  
PARKEERTERRIJN TEGENOVER ONZE WINKEL

## MAAK KENNIS MET KOOKX

Een complete beleving op kookgebied. Bij Kookx vind je keukens, keukenapparatuur en een complete kookwinkel onder één dak. Van kwaliteitspannen tot de levering en installatie van losse inbouwapparatuur of je nieuwe droomkeuken; bij Kookx is het allemaal mogelijk.

Laat je inspireren in onze winkel, op 800 vierkante meter komt alles op het gebied van koken samen. In de kookwinkel hebben we alles voor de liefhebber van koken. Van potten en pannen tot keukenbenodigdheden, barbecues en meer. Onze keukenshowroom biedt veel inspiratie en deskundig advies in de zoektocht naar een nieuwe keuken. Ook voor een keukenrenovatie of het vervangen van een (inbouw)apparaat ben je bij ons aan het juiste adres!

*Eten bereiden met een kamado: er gaat een wereld voor je open*

## 'VOOR MIJ IS HET BARBECUESEIZOEN VAN DECEMBER TOT DECEMBER!'

Twellenaar John Reusken is een groot fan van het eten bereiden met een kamado en door de jaren heen heeft hij enorm veel kennis en ervaring opgedaan. Zijn enthousiasme werkt aanstekelijk, zo zijn wij al gewaarschuwd. Dus we zijn nieuwsgierig naar deze kenner en hetgeen hij als goed gebruiker aan ons kan vertellen.

We worden gastvrij onthaald in z'n ruime woning met een prachtige keuken. "Die keuken wordt niet veel gebruikt" laat John even later weten. Hij is vele malen enthousiaster over de machine die hij buiten heeft staan, hoewel we het 'buiten' tussen aanhalingstekens kunnen zetten. Door de tijd heen is een bescheiden schuurtje uitgebouwd met een afdak, er zijn schermen geplaatst om beschut te zitten en rondom de Monolith kamado is een kast met werkbank gemaakt. "Voor mij is het barbecueseizoen van december tot december!" aldus John.

Aan de wand de 'gereedschappen' om goed te kunnen werken met alles dat nodig is voor het bereiden van vlees, vis en groente. In de schuur staat nog een Outdoorchef en daarnaast een rookton. "Die eerste gebruiken we als we een barbecue hebben met de buurt. Prima ding, je kunt 'm ook redelijk regelen qua temperatuur en er is best veel mogelijk." Maar John legt uit dat de Monolith Kamado alles kan en nog veel meer.

### MONOLITH KAMADO

Een redelijk complete barbecue met de nodige extra's, zoals extra roosters en 'gereedschappen' om te gebruiken tijdens het koken. De Monolith kamado is prijsvriendelijk ten opzichte van z'n broers de Kamado Joe of Big Green Egg. Maar waarin zit dan het verschil? Volgens John zijn dat onder andere de garanties die bij het duurdere segment wat langer zijn. "Maar het is ook een stukje merkbeleving. Monolith was niet zo bekend in Nederland, dat begint nu te komen" aldus de thuis-kok.

### DE KAMADO IS AL DUIZENDEN JAREN OUD

We gaan even terug in de geschiedenis, want al zijn de kamado's al jaren favoriet, een groot succes en worden ze steeds meer verkocht, de kamado stamt oorspronkelijk uit China en werd daar duizenden jaren geleden al gebruikt! Het vraagt ook om een andere wijze van eten bereiden. Sterker nog, de smaken die je kunt samenstellen door het bakken, grillen, braden, roken en koken met de kamado zijn compleet anders dan we gemiddeld gewend zijn. En ... vele malen lekkerder!

### IEDERE HOUTSOORT EEN EIGEN SMAAK

De kamado van John wordt gestookt op houtskool en hout. John: "Iedere houtsoort brengt ook een eigen smaak aan de gerechten. Wanneer je de producten rauw gebruikt, trekt de smaak van het geroekte hout in je producten. Denk aan cederhout, eiken maar bijvoorbeeld ook appelhout." Daarnaast heeft John een compleet assortiment kruiden die hij bij een speciaalzaak in Apeldoorn koopt. "Die smaken zijn veel sterker dan we gemiddeld gewend zijn en dat proef je weer terug in de gerechten" aldus John. Maar ook het ruime aanbod geeft veel mogelijkheden om bijzondere smaken aan z'n gerechten toe te voegen.

### EEN KWESTIE VAN DOEN, EXPERIMENTEREN EN VERBETEREN

John haalt zijn kennis en wetenschap binnen via onder andere het internet zoals YouTube, waar hij een aantal vooraanstaande chef-koks volgt die wekelijks gerechten uitleg-

gen. "Maar het is ook een kwestie van gewoon doen, experimenteren en verbeteren" aldus John. Want ook hij begon ooit met die eenvoudige machine van nog geen honderd euro en dat ging prima. Eenmaal de smaak te pakken ging hij zich verder verdiepen in de mogelijkheden.

### ETEN BEREIDEN ALS ONTSPANNING

John: "Het eten hier buiten bereiden is voor mij ontspanning. Even los van alle verplichtingen van onder meer mijn baan, kan ik hier genieten." We praten over zijn werk en het veelzijdig buiten de deur zijn. Wanneer John eenmaal thuis is, kan de telefoon uit en is er tijd voor ontspanning. "Vaak bereid ik eten voor de hele week, want er kan het nodige in de koeling of zelfs worden ingevroren." De Monolith is flink uit de kluiten gewassen, daar kan veel tegelijkertijd op worden klaargemaakt en dat maakt het ook efficiënt.

### EEN ANDERE SMAAK AAN GROENTEN

Wie aan een barbecue denkt heeft het vooral over vlees en eventueel over vis. Maar weten we ook dat een kamado ideaal is voor de bijzondere smaken van groenten? "Denk aan bijvoorbeeld paprika of wat denk je van bietjes. Wat doe je normaliter met die groenten? Bietjes koken, uitje erbij en dat is het dan wel. Maar met de kamado kun je de groenten smoren, de eigen suikers in de groenten ga je proeven, in de bietjes wordt het gekaramelliseerd. Dat geeft een hele andere smaak aan



groenten die we eigenlijk niet kennen."

Is het werken met de ka-

mado voor iedereen weggelegd, de prijs even daargelaten? John geeft aan dat je eenvoudige gerechten kunt maken maar ook flink culinair aan de gang kunt gaan. "Als ik in een restaurant eet denk ik soms 'dat kan ik zelf beter'. Niet om arrogant te zijn, maar je gaat een andere smaak ontwikkelen. Ja, het is voor mij een liefde die steeds groter is geworden. Maar je wordt ook kritischer op eten, je ontwikkelt een andere en ook veel meer smaak."

### TIPS VAN JOHN

Heeft John tips voor mensen die de aanschaf overwegen? "Als je gewoon wat wilt barbecueën of wanneer je eerst kennis wilt maken met deze wijze van eten bereiden, begin dan eenvoudig met een kleine voordelige machine. Die kost een tientje of zes, zeven en doet het prima. Als dat goed gaat en je vindt het leuk, kun je volgende stappen gaan nemen. Maar denk eraan dat een kamado niet bedoeld is om wat vlees te branden, dat is zonde van de aanschaf van zo'n machine. Wanneer je goed werkt met een kamado, gaat er een wereld voor je open!"

BIJ AANSCHAF VAN EEN MONOLITH KAMADO OP 22 APRIL

**GRATIS BESCHERMHOES** TWV MAX €159,90\*  
**+ KOOKX CADEAUBON** TWV MAX €250,-\*

\*WAARDE AFHANKELIJK  
VAN HET MODEL



# **MONOLITH** **DÉ KAMADO**

## **ÉÉN VOOR ALLES**

**GRILLEN, ROKEN, BAKKEN,  
KOKEN, BRADEN**

Eindeloze mogelijkheden en een onvergelijkbaar barbecuegevoel, gebundeld in sterk keramiek en degelijk roestvrij staal: dat is MONOLITH.

Ervaar het moderne tijdperk van barbecueën, aangevuld met een breed scala aan accessoires. De MONOLITH kamado barbecue voldoet aan elke culinaire vraag.



 **MONOLITH**

MONOLITH-GRILL.EU

# DÉ KAMADO EEN UNIVERSELE BUITENKEUKEN IN ÉÉN BARBECUE

De uit Japan afkomstige Mushi-kamado was een hout- of kolengestookte, mobiele keramische oven. De huidige kamado is een doorontwikkeling. Een keramische barbecue die veel meer kan dan alleen grillen. Denk aan BBQ technieken zoals direct en indirect grillen, roken, smoren, stomen, koken, braden en steenoven pizza's bakken!

## NAUWKEURIGE TEMPERATUUREGELING

De kamado werkt op houtskool en wordt door middel van het convectie verwarmd: lucht stroomt via de luchtinlaatopening in de verbrandingskamer en voorziet de vuurhaard van zuurstof.

De opstijgende lucht stroomt aan de bovenkant via het luchtafvoerventiel weer naar buiten. Via de toe- en afvoer luchtopeningen kan

de temperatuur tot op de graad nauwkeurig worden ingesteld. Er kan een temperatuurbereik van 90 – 400°C worden benut.

## HET KAMADO PRINCIPE

Het fundamentele verschil met een oven of gasbarbecue is dat in een kamado, naast circulerende hete lucht, de stralingswarmte van het keramiek wordt gebruikt, waardoor het voedsel veel sappiger blijft. Door

het warmte-absorberende keramiek is er maar weinig energie nodig om de kamado op de gekozen temperatuur te houden, wat betekent dat we met slechts 2 kg houtskool meer dan 24 uur in het lage temperatuurbereik kunnen werken.

Alle denkbare kookmethodes kunnen in een kamado toegepast worden: direct grillen, indirect grillen, roken, smoren, drogen, koken, bakken, braden.



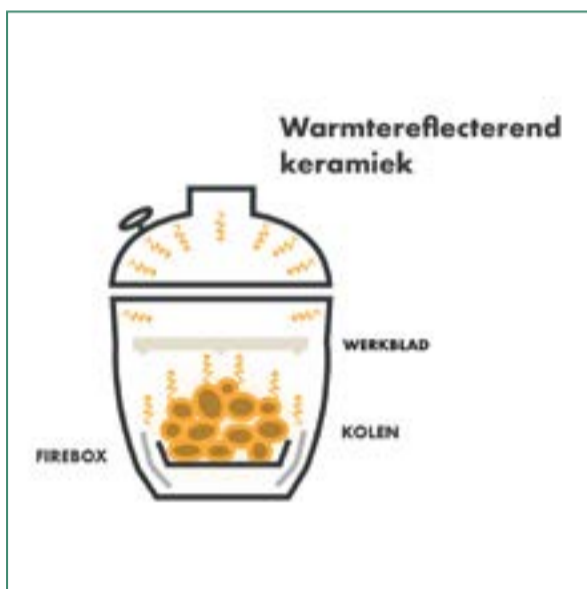
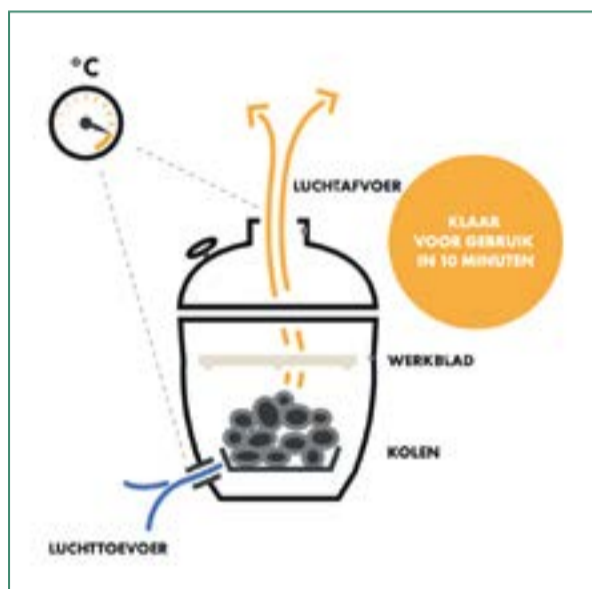
## NIEUW BIJ KOOKX! TENDERFLAME

Tenderflame zijn gezellige branders die zorgen voor een unieke sfeer zowel binnen als buiten. Ideaal als cadeau of als sfeermaker voor op de tafel. Tenderflame is de veilige oplossing om een gezellige sfeer te creëren!

Alle Tenderflame producten branden op basis van Tenderfuel. Tenderfuel is niet gevaarlijk voor mens of natuur. Er komen namelijk bij het branden geen roetdeeltjes of andere schadelijke stoffen vrij. Daarnaast brandt Tenderfuel alleen in combinatie met de roestvrijstalen lont die nooit opdraakt.

INTRODUCTIE ACTIE  
22 APRIL:

# 10% KORTING



We stunten zaterdag 22 april met onze

# VOORRAAD WINDMILL KORTINGEN TOT 50%

## TOSTI IJZER

Van € 33,95  
VOOR € 19,95



## PREMIUM SILICONEN OVENWANT SET

Van € 19,95  
VOOR € 9,95



## DUTCH OVEN 2,1 LITER met ovenhandschoen en spatel

Van € 99,95  
VOOR € 50,00



## SKILLET 21CM met spatel, pannenlap en siliconen handgreep

Van € 69,95  
VOOR € 45,00



## GIETIJZEREN GRILL-/VUURSCHAAL

Van € 99,95  
VOOR € 59,95



**OP=OP**

Dit is een greep uit onze aanbiedingen. Kom voor nog meer aanbiedingen naar het BBQ event.

- Ultra hoge temperatuur van 500C°, voor de perfecte knapperige en luchtige korsten.
- Extreem snel; in 15 minuten opgewarmd en in 60 seconden een geweldige pizza.
- Op een steen gebakken; voor een vlammende smaak met perfect bereide toppings en een knapperige bodem
- Zowel gas als hout/houtskool

\*model afhankelijk

**Gratis  
digitale  
thermometer  
t.w.v. €39.95  
bij aanschaf van  
een Ooni pizzaoven  
op 22 april**



**Ooni pizzaovens maken het snel, gemakkelijk en betaalbaar om thuis ongelooflijk lekkere pizza's te bakken.**

# DEMO 'KOKEN OP INDUCTIE'

## MET SILICONEN KEUKENHULPEN VAN TOOLS2COOK

OP 22 APRIL  
ALLE TOOLS2COOK  
ARTIKELEN  
**4 HALEN = 3 BETALEN**  
(goedkoopste artikel is gratis)



**ALU PRO 5 DURASLIDE  
TITANIUM BAKPANNENSET**  
24 + 28cm  
Van € 208,-  
**VOOR € 149,00**



**CLASSIC 3  
KOOKSET 5-DELIG**  
Van € 319,-  
**VOOR € 219,00**



**DIVERTO 3  
KOOKSET 5-DELIG**  
Van € 409,-  
**VOOR € 249,00**

**demeyere**

MADE IN BELGIUM

# MESSENSLIJPER



Op het event is een ervaren messenslijper aanwezig om je messen in topconditie te krijgen voor het komende seizoen. Neem tijdens het event gerust een kijkje in zijn mobiele slijpwerkplaats om te zien hoe Ronald met ambacht je messen weer vlijmscherp maakt.

Ronald is elke eerste vrijdag van de maand met zijn mobiele slijpwerkplaats bij Kookx.



*Recept*

## SMOKEY GARLIC BREAD

Gerookt knoflookbrood gegarneerd met zongedroogde tomaat, parmaham en pesto. Heerlijk voor bij de borrelplank of als voorgerecht met een goed glas wijn. De parmaham is goed vervangbaar voor evt. gegaarde kipfilet of chorizo. Zorg ervoor dat je ingrediënten goed op kamertemperatuur zijn voor de ultieme smaakbeleving.

**SOORT GERECHT:**  
Voor- of bijgerecht

**AANTAL PERSONEN:**  
6

**INGREDIËNTEN:**

- 1 x Ambachtelijk brood
- 100 gr Parmaham
- 100 gr Pesto
- 30 gr Zongedroogde tomaat
- ¼ Bosje peterselie
- 20 ml Knoflookolie
- Takjes verse tijm en rozemarijn

**BENODIGDHEDEN:**

- Snijplank & broodmes
- Kwast
- Handje rooksnippers
- Pizzaschep
- Hitteschild

**BEREIDINGSWIJZE:**

- Verwarm de BBQ op 100 graden indirect.
- Snijd het ambachtelijk brood in zodat je de inkepingen kan vullen.
- Vul de inkepingen met parmaham, zongedroogde tomaat en pesto.
- Bestrijk de bovenkant van het brood met knoflookolie en decoreer af met takjes verse tijm en rozemarijn.
- Plaats met behulp van de pizzaschep het gevulde brood voorzichtig in de BBQ voor gedurende 15 minuten 100 graden indirect en voeg de rooksnippers toe.



*Eet smakelijk*



# FORGED

## UNIQUE HANDMADE KNIVES



[www.forgedoriginal.com](http://www.forgedoriginal.com) |    [forgedoriginal](#)



### GRATIS LEATHER COVER

Bij aanschaf van een Olive-, Sebra-, of intense koksmes (€ 67,50)\*  
Knip deze coupon uit of scan de QR-code.

t.w.v.  
€ 12,75

\*Actie geldig t/m 31 augustus 2023 bij KookX kook- & keukenwinkel, in Twello.  
Vraag naar de actievoorwaarden in de winkel. Zolang de voorraad strekt.



t.w.v.  
€ 44,95

### GRATIS FLAMBADOU

Bij aanschaf van een 3-delige messenset van Olive, Sebra of intense (€ 159,95)\*  
Knip deze coupon uit of scan de QR-code.

\*Actie geldig t/m 31 augustus 2023 bij KookX kook- & keukenwinkel, in Twello.  
Vraag naar de actievoorwaarden in de winkel. Zolang de voorraad strekt.



# MASTERBUILT® GRAVITY SERIES

HOUTSKOOL BBQ + SMOKER



OP 22 APRIL EEN GRATIS HOES ÉN KOOKX  
CADEAUBON TWV MAXIMAAL 100 EURO\*  
BIJAANSCHAF VAN EEN BBQ OF SMOKER

\*WAARDE AFHANKELIJK VAN HET MODEL

## BARBECUEN OP HOUTSKOOL IS NU HEEL EENVOUDIG

 **MASTERBUILT®**

Barbecues en smoker  
zijn voorzien van een  
digitale bediening.

STEL DE GEWENSTE TEMPERATUUR IN OP HET DIGITALE  
DISPLAY OF JE SMARTPHONE EN DE INGEBOUWDE  
VENTILATOR ZORGT VOOR GECONTROLEERDE WARMTE.

barbecook®

THE TASTE OF FUN

koop & krijg...

**Magnus  
BBQ**

van € 499.-

voor € 449.-



koop krijg

**Gratis cover**

t.w.v. € 69.-



**Kamal L**

46 cm grilloppervlak

van voor € 1199.- € 1099.-

**Kamal XL**

53 cm grilloppervlak

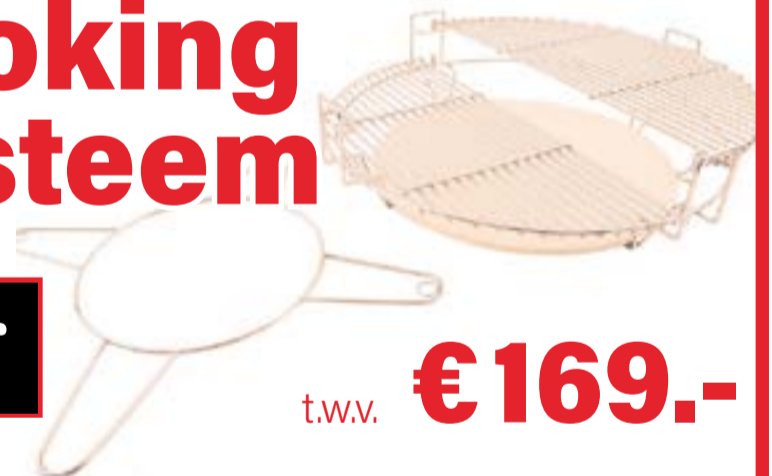
van voor € 1299.- € 1199.-

in zwart en mat zwart verkrijgbaar



koop krijg

**Gratis flexibel  
cooking  
systeem**



t.w.v. € 169.-

**Nestor  
Corten  
staal**

van € 799.-

voor € 699.-



koop krijg

**GRATIS  
afdekplaat**

waardoor het een  
soort sta-tafel wordt



t.w.v. € 99.-

Profiteer op zaterdag 22 april bij KookX van het koop&krijg voordeel van

barbecook®

# TIJD VOOR PIZZA

CREATE > HEAT > EAT > REPEAT



Op 22 april gratis pizzaschep  
twv €69,95 cadeau  
bij aanschaf van een Witt pizza oven

Schrijf- en zelfloten voorbereiden.

**witt**  
**LIVE DEMO**  
**22 april**

**Van 10:00 – 16:00 uur**

 **kookx**  
KOOK- & KEUKENWINKEL

**Op 22 april demonstreert  
onze Italiaanse pizzaiolo Carlo  
onze unieke Witt ETNA Rotante;  
de pizzaoven met draaiende steen.**



**Kom kijken en proeven bij Kookx,  
Duistervoordseweg 24 in Twello.**

**A presto!**

Meer informatie over de Witt pizza ovens?  
Mail naar [info@wittbenelux.com](mailto:info@wittbenelux.com) of bel: 033 – 844 5358



#### Roterende pizzasteen

De draaiende pizzasteen stelt je in staat om continu de perfect gebakken pizza's met krokante korst te blijven maken.



#### U-vormige brander

Zorgt voor een gelijkmatig verdeelde hitte die je pizza omarmt.



#### Pizza's klaar in 1 minuut

Niet meer hongerig wachten op de volgende pizza!



**Snel en simpel  
15 minuten opwarming  
tot ca. 500 graden**

**GOOD  
DESIGN**

As awarded by the Chicago  
Athenaeum: Museum of  
Architecture and design.



**GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
GOLD  
2023**

**witt**

[www.wittpizza.com](http://www.wittpizza.com)





# A **WORLD-CLASS** COOKING EXPERIENCE



[WWW.KAMADOJOE.NL](http://WWW.KAMADOJOE.NL)



**BIJ AANSCHAF VAN EEN KAMADO JOE OP 22 APRIL  
GRATIS HOES TWV MAXIMAAL €99,90\*  
EN KOOKX CADEAUBON TWV MAXIMAAL €300,-\***

\*WAARDE AFHANKELIJK VAN HET MODEL

————— Demonstratiedag bij Kookx —————

**ZATERDAG 22 APRIL 2023, 10-16 UUR**

Kan jouw keuken nog wel wat pit gebruiken?

Ontdek tijdens de demonstraties bij Kookx de meest veelzijdige staafmixer van bamix<sup>®</sup> en de snijmachines van I-RON.



De tijdelijke bamix<sup>®</sup> BBQ-Box nu voor €229,- en gratis kookboek bij aankoop van een bamix<sup>®</sup> op de demodag

Kookx-cadeaubon van €25,- bij aankoop van een I-RON snijmachine op de demodag

NU bij aankoop van een

**PYRON**

+ PLATE

+ gratis PYPLA grill-inzet t.w.v. 25.-

+ cadeaubon van KOOKX t.w.v. 25.-

**420.-**

**ACTIE**

**ACTIE**

NU bij aankoop van een

**ATAGO**

+ gratis poffertjespan t.w.v. 37.-

**240.-**

\* Deze actie is geldig t/m 29 april 2023 bij KOOKX



# NIEUW BIJ KOOKX! MIYABI

Japanse messen van het gerenomeerde merk Miyabi. De messen zijn gemaakt van zeer hard staal, dat ervoor zorgt dat de messen veel langer scherp blijven. De verschillende lagen **Damaststaal** beschermen het mes en geven het een unieke uitstraling. De Miyabi series zijn verkrijgbaar met verschillende soorten handvatten zoals een westerse vorm, maar ook de traditionele Japanse D-vorm. De speciale slijptechniek die gebaseerd is op het slijpen van Samurai zwaarden zorgt voor de perfecte scherpste.



**INTRODUCTIEAANBIEDING OP 22 APRIL  
10% KORTING OP MIYABI MESSEN**



# PUZZEL MEE *en win*

VUL DE NAAM VAN DE ADVERTEERDER IN WAARVAN EEN STUKJE IS AFGEBEELD. WANNEER ALLES GOED IS INGEVULD MAAKT U KANS OP ÉÉN VAN DE MOOIE PRIJZEN



1.....  
2.....  
3.....  
4.....  
5.....  
6.....  
7.....  
8.....  
9.....  
10.....  
11.....  
12.....

Naam:.....  
Adres: .....  
Telefoonnummer: .....  
E-mailadres: .....

\*Met de inzending schrijft u zich automatisch in voor de Kookx nieuwsbrief.

Lever de ingevulde puzzel uiterlijk 29 april 2023 in bij Kookx, Duistervoordseweg 24 in Twello.

**MAAK KANS OP 1 VAN DE VOLGENDE PRIJZEN!**

<p><b>WINDMILL GIETIJZEREN PAN</b> 2,5 liter twv € 129,95</p>	<p><b>KOOKX CADEAUBON</b> twv € 50,00</p>	<p><b>TENDERFLAME LILLY TAFELBRANDER</b> met 1L vloeistof twv € 42,95</p>

# WAAR KOOK JIJ DIT VOORJAAR?



# kookx

KOOK- & KEUKENWINKEL

**In onze winkel vind je  
kookx plezier voor  
binnen én buiten**



Duistervoordseweg 24  
Twello, (0571) 76 80 29  
[www.kookx.nl](http://www.kookx.nl)

**Kookwinkel  
Keukens  
Keukenapparatuur**