

0,0% Teilzahlungszins
Weniger geht nicht!
Aktion gültig vom
20.2.-8.4.2012



10%

27.2.-4.3.2012

Rabatt auf SAMSUNG-Geräte!*

*TV, DVD- und Blu-ray-Player, Home Cinema, Audio, HiFi, Fotokameras, Camcorder, Video- und Audiozubehör, Notebooks, Tablets, Monitore und Drucker.

Rabatt nicht kumulierbar mit anderen Bons/Rabattaktivitäten. Handys, Haushaltsgeräte, Tinte, Toner, Reparaturen, Dienstleistungen und Spezialbestellungen ausgeschlossen. Pro Kunde max. 3 Stück vom gleichen Artikel. Solange Vorrat.

3D LED-TV mit 2D auf 3D Konverter
400Hz 3D-FHD-TV mit DVB-T/C/S2 mit CI+
USB Video REC. (HDD)/Wi-Fi/Smart TV
Voll Internet Web@TV/Samsung Apps

A



Inkl. 10%¹⁾
~~1079.10~~
1299.-

SAMSUNG

3D-LED-TV UE-46D6530 Art. 881179
Teilzahlung: 4x299.75/Totalpreis 1199.-/inkl. VRG/0.0% Jahreszinssatz, zzgl. Fr. 25.- admin. Gebühr
¹⁾statt 1299.- nur 1199.- minus 10%



3D LED-TV mit 2D auf 3D Konverter
800Hz 3D-FHD-TV mit DVB-T/C/S2 mit CI+
USB Video REC. (HDD)/Wi-Fi/Smart TV
Voll Internet Web@TV/Samsung Apps

A



Inkl. 10%¹⁾
~~1439.10~~
1799.-

SAMSUNG

3D-LED-TV UE-46D7080 Art. 881190
Teilzahlung: 4x399.75/Totalpreis 1599.-/inkl. VRG/0.0% Jahreszinssatz, zzgl. Fr. 25.- admin. Gebühr
¹⁾statt 1799.- nur 1599.- minus 10%



LED TV mit 1920x1080p Full-HD 100Hz
Ultraslim TV Design mit Mega Contrast
HD DVB-T/C/CI+/EPG/HD-USB Media Player
Eco Mode/Eco-Lichtsensoren/WLAN fähig

A



Inkl. 10%¹⁾
~~584.10~~
699.-

SAMSUNG

LED-TV UE-40D5000 Art. 882313
Teilzahlung: 4x162.25/Totalpreis 649.-/inkl. VRG/0.0% Jahreszinssatz, zzgl. Fr. 25.- admin. Gebühr
¹⁾statt 699.- nur 649.- minus 10%



LED-TV mit 1366x768p HD-Auflösung
Ultraslim TV Design mit Mega Contrast
HD-Tuner DVB-T/C mit CI+ und EPG
HD-USB Media Player Videos/Musik/Fotos

B



Inkl. 10%¹⁾
~~359.10~~
479.-

SAMSUNG

LED-TV UE-32D4020 Art. 887922
¹⁾statt 479.- nur 399.- minus 10%
SAMSUNG 3D-Brille SSG-3050GB/XC Art. 886518 29.95 minus 10% = 26.95



nVidia Tegra 250 Dualcore ARM, 1.0 GHz
Rear-, front-face cam, Bluetooth, USB
16GB interner Speicher
Android 3.0 (honeycomb)

PAD



Inkl. 10%¹⁾
~~539.10~~
599.-

SAMSUNG

Tablet Galaxy P7500 W13G 16GB Art. 883859
Teilzahlung: 4x149.75/Totalpreis 599.-/inkl. VRG/0.0% Jahreszinssatz, zzgl. Fr. 25.- admin. Gebühr



in-online.ch



**Hey man
cook mal**

Das Kochbuch für Singlemänner

Hey man cook mal

Das Kochbuch für Singlemänner

Als Maturarbeit gestaltete Vanessa Rolli ein Kochbuch für Singlemänner. Dieses überzeugt mit einfachen und schnellen Rezepten und appetitlichen Illustrationen.

Durch ihre Passion zum Kochen kam sie auf die Idee ein Kochbuch zu gestalten. In ihrem Umfeld kannte sie zu dieser Zeit einige Männer, die in der Küche ziemlich unbeholfen waren. Somit beschloss sie ihnen mit einfachen und schnellen Rezepten etwas auf die Sprünge zu helfen. Ihr Ziel ist es, Männern zu zeigen, dass Kochen Freude

macht und eigentlich ganz einfach sein kann. Jeder sollte es sich täglich Wert sein ein tolles Essen geniessen zu können.

Buch und weitere Rezepte erhältlich auf: www.heymancookmal.com
Fr. 24.90 zzgl. Versandkosten

Anzeige/Publicité/Anuncio





Bluse
35.-

Kleid
mit Gürtel
92-128
19.-

Kleid
mit Bolero
122-164
25.-

www.cunda.ch

Die Wiedergabe von Artikeln, Bildern, Beiträgen, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung von Verlag/Redaktion erlaubt. Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier, 100% recycelbar.

Testen Sie selbst zwei einfache und leckere Rezepte!



Saltimbocca mit Zucchettirisotto

1 Person

Zutaten Zucchettirisotto

1 Zucchini
120 g Risotto-Reis
1 dl Weisswein
3 dl Bouillon
1 EL Butter
2 EL geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Zucchini vierteln und in Stücke schneiden. Reis in einem Sieb unter dem Wasserhahn spülen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini 5 Minuten andämpfen, den Reis kurz mitdämpfen. Mit Weisswein ablöschen, die Bouillon nach und nach hinzufügen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist. Den Backofen auf 65°C vorheizen.

Zutaten Saltimbocca

4 dünne Kalbsplätzli
2 Tranchen Rohschinken
4 Salbeiblätter
0,5 dl Weisswein
Traubenkernöl
Salz und Pfeffer
Zahnstocher

Kalbsplätzli mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Plätzli mit einer halben Tranche Rohschinken belegen. Auf jedes ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher fixieren. Eine Bratpfanne mit etwas Traubenkernöl erhitzen. Saltimbocca beidseitig ½ Minute anbraten, herausnehmen und im Backofen warmstellen. Weisswein zusammen mit dem Fleischsaft 3 Minuten köcheln. Risotto mit Butter und Parmesan verfeinern. Saltimbocca auf einem Teller anrichten und Sauce darüber giessen, Risotto dazu reichen.

Panna Cotta mit heissen Beeren

2 Personen

Zutaten

2 dl Vollrahm
25 g Zucker
1 Vanillestängel
2 Blätter Gelatine
100 g tiefgefrorene Beeren
Puderzucker nach Belieben



Zubereitung

Beeren zum Auftauen in eine Schüssel geben. Gelatine in 5 dl kaltem Wasser 4 Minuten quellen lassen. Vanillestängel halbieren, mit einem spitzen Messer die Samen daraus gewinnen. Zucker mit Rahm und Vanille in einer Pfanne aufkochen.

Gelatine ausdrücken und zum Rahm hinzugeben. Unter ständigem Rühren auflösen. In zwei Förmchen giessen. Für zwei Stunden kühl stellen.

Wettbewerb

IN- verlost 5x 1 Kochbuch von Vanessa Rolli
«Hey man cook mal»



Teilnahme per Telefon: 0901 807 807

(CHF 1.- / Anruf. Gilt für Anrufe ab Festnetz) Sprechen Sie nach dem Signalton das Wort INMEDIA und Ihre Adresse

Teilnahme per SMS: Senden Sie das Wort INMEDIA an die Nummer 919 (CHF 1.- / SMS)

Onlineteilnahme: www.in-online.ch/heymancookmal

Es bestehen die gleichen Gewinnchancen bei Telefon, SMS oder der Onlineteilnahme. Teilnahmechluss ist der 12.03.2012. Teilnahmebedingungen: www.919.ch/agb Mindestalter 16 Jahre. Der Wettbewerb ist an keinen Kauf gebunden. Mitarbeitende der IN-Media AG sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme an diesem Wettbewerb erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Daten zu Marketingzwecken an Dritte weitergegeben und von diesen genutzt werden können. Dieses Einverständnis kann jederzeit widerrufen werden durch eine schriftliche Erklärung an IN-Media AG, Postfach, CH-4018 Basel oder via Internet über <http://www.in-online.ch/win/optout/>.

Herausgeberin: IN-Media AG, Postfach, CH-4018 Basel, info@in-media.ch
Werbeverkauf: IN-Media AG, T +41 61 338 98 98
Gestaltung: IN-Media AG
Text: Vanessa Rolli

Druck: Media Impression, CH-3322 Schönbühl
Gesamtauflage: 916'000 Ex. (D: 786'000, F: 110'000, I: 20'000)
Titelbild: Corbisimages
Innenbild: Corbisimages / www.heymancookmal.com

Mit IN- sparen Sie richtig Geld!

IN-Leserservice: 0800 69 69 69

in-online.ch