

COLE & MASON  
ENGLAND

RELEASE THE FLAVOUR

Visit the

COLE & MASON  
ENGLAND  
*Seasoning school*

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

DKB

Welcome home

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

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

DKB Household UK Ltd  
Bridge House, Eelmoor Road,  
Farnborough, GU14 7UE, UK

DKB Household Distribution AG  
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich,  
Switzerland

DKB Household USA Corp  
3467 Apex Peakway, Apex,  
NC 27502, USA

Distributed By: Brandlands  
GMBH  
Bahnhofplatz 6, 56410 Montabaur,  
Germany

XM63066rev2 Made in China



COLE & MASON  
ENGLAND



KEEPS HERBS  
FRESHER  
LONGER

• Garde les Herbes aromatisées  
fraîches plus longtemps  
• Kräuter halten länger,  
bleiben frischer  
• Houde kruiden  
langer vers

**FRESH HERB KEEPER**

RÉSERVE À HERBES AROMATIQUES FRAÎCHES  
KRÄUTERKASTEN  
HOUDER VOOR VERSE KRUIDEN

EN

This Cut Herb Keeper helps you keep herbs fresher for longer. It provides easy access to the herbs without damaging them. The three dividers can be moved to accommodate different size bunches. This product is part of a new range of Cole & Mason products for storing and preparing Fresh Herbs.

Cole & Mason has a wide range of other seasoning products including Salt & Pepper Mills, Specialist Mills (for Herbs, Spices, Nutmeg, Cheese, Chocolate and Nuts) as well as other seasoning tools like Pestle & Mortars, Herb & Spice Racks and Oil & Vinegar Products.

Please visit [www.coleandmason.com](http://www.coleandmason.com) to find out more.



## Using the Fresh, Cut Herb Keeper

- Remove all packaging and flip back the clear lid.
- Position the herb dividers as appropriate to the size of the bunch of herbs you are placing in the keeper.
- Take your pre-cut fresh herbs and remove any dead or broken stems or leaves (see tips).
- Trim the leaves from the bottom of the stems (up to 4cm / 1.57inch) that rests in the water (like you would fresh flowers).
- Place your cut herbs inside the container (see tips).
- Fill the keeper with water to keep the stems immersed but not the leaves. There is a Max fill level (This is approximately 380ml / 12.9 fl oz).
- Carefully raise the outer clear cover and flip the lid back on.
- Store in the fridge for most herbs (see tips).
- Check the water level regularly and refill as required, change the water regularly and especially when it goes green.
- To use your cut herbs simply flip open the top and carefully lower the outer clear cover and remove the herbs you require.

## Some Useful Tips

- Your herbs will be thirsty when you get them home so they may use more water at first.
- It is a good idea to rinse and pat dry your herbs before placing in the keeper but be gentle, damage to the leaves and stems can lead to decay.
- Allowing the leaves to soak in the water will lead to the water turning green quicker and to your fresh herbs dying quicker.
- Do not overcrowd your fresh herbs.
- Basil does not like cold temperatures, use the keeper out of the fridge.

Try one of our recipes using Fresh Herbs.

## Chicken & Fresh Rosemary Skewers

Strips of chicken breast marinated in olive oil, salt and pepper, Italian seasoning and fresh garlic. Threaded onto sticks of fresh rosemary (most of the leaves removed and used in the marinade). Cooked on the BBQ or a griddle.

**Serves 4 / Prep time: 30 mins / Cooking time: 10 mins**

### Ingredients:

- 8 sticks of fresh rosemary, approx 20cm (8 inches) long
- 3 chicken breasts (approx 1 lb), cut into 3cm-4cm (1 1/2 inch) chunks
- 2 tblsp (30ml) olive oil
- 2 fat cloves garlic, crushed
- 1 tsp Italian Seasoning
- 1 lemon, to serve
- Salt and freshly ground black pepper

### Method

Remove most of the leaves from the rosemary, leaving a few at the top for decoration and place the stems in a bowl of water to soak for 30 mins. Take a generous pinch of the leaves and finely chop.

Place the chicken in a bowl with the olive oil, garlic, Italian Seasoning, chopped rosemary and season with salt and pepper. Stir well and set aside to marinade at room temperature for 20 minutes, or in the fridge for 2-3 hours, or overnight.

Thread the chicken onto the rosemary skewers and place under a pre-heated grill, griddle or on a BBQ for 5-6 minutes turning regularly until the chicken is golden and cooked through.

Serve with sweet potato wedges and cobs of buttered corn.

## Fresh Basil Pesto

A Fresh Basil Pesto made with pine nuts, garlic and parmesan cheese.

**Serves 4 / Prep time: 10 mins**

### Ingredients:

- 1/2 to 1 garlic clove
- 3 handfuls chopped fresh basil
- 1 handfuls pine nuts
- 1 handful grated parmesan cheese
- Extra virgin olive oil
- Juice of 1/4 lemon (to taste)
- Salt
- Pepper

### Method

Start by pounding the garlic to a paste, then add the rest of ingredients.

Use the salt, pepper and lemon to season and adjust to your taste until you are happy with the flavour.



Dieser Schnittkräuterkasten hilft Ihnen, Ihre Kräuter länger frisch zu halten. Er ermöglicht Ihnen den leichten Zugang zu den Kräutern, ohne sie zu beschädigen. Die drei Trennwände können verschoben werden, um unterschiedlich große Bündel unterzubringen. Dieses Produkt ist Teil einer neuen Produktreihe von Cole & Mason für die Aufbewahrung und Zubereitung frischer Kräuter.

Cole & Mason hat eine Vielzahl anderer Produkte zum Würzen, darunter Salz- und Pfeffermühlen, Spezialmühlen (für Kräuter, Gewürze, Muskatnuss, Käse, Schokolade und Nüsse) sowie andere Würz-Utensilien wie Mörser und Stößel, Kräuter- und Gewürzkästen und Öl- und Essig-Produkte.

Unter [www.coleandmason.com](http://www.coleandmason.com) finden Sie weitere Informationen.



### Gebrauch des Schnittkräuterkastens

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung und klappen Sie den durchsichtigen Deckel zurück.
- Stellen Sie die Kräuter-Trennwände den Kräuterbündeln entsprechend ein, die Sie darin aufbewahren möchten.
- Nehmen Sie Ihre bereits abgeschnittenen frischen Kräutern und entfernen Sie tote und beschädigte Stängel und Blätter (siehe Tipps).
- Entfernen Sie (wie bei Schnittblumen) die Blätter der im Wasser stehenden Stängelenden (bis zu 4 cm).
- Stellen Sie Ihre abgeschnittenen Kräuter in den Behälter (siehe Tipps).
- Befüllen Sie den Behälter mit Wasser, so dass die Stängel in Wasser eingetaucht sind, nicht die Blätter. Die maximale Füllmenge beträgt etwa 380 ml.
- Heben Sie vorsichtig die äußere durchsichtige Abdeckung an und klappen Sie den Deckel wieder zurück.
- Bewahren Sie die meisten Kräuter im Kühlschrank auf (siehe Tipps).
- Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie falls nötig Wasser nach. Wechseln Sie außerdem regelmäßig das Wasser, insbesondere, wenn es grün wird.
- Um Schnittkräuter zu entnehmen, klappen Sie den Deckel zurück und senken vorsichtig die durchsichtige Abdeckung.

### Einige praktische Tipps

- Ihre Kräuter sind durstig, wenn Sie sie nach Hause bringen, daher könnten sie beim ersten Mal mehr Wasser benötigen.
- Es ist eine gute Idee, Ihre Kräuter abzuspülen und trocken zu tupfen, bevor Sie sie in den Kasten geben. Seien Sie dabei aber vorsichtig, da Schäden an den Blättern und Stängeln zu Faulnis führen können.
- Wenn die Blätter im Wasser einweichen, wird das Wasser schneller grün und Ihre frischen Kräutern sterben schneller ab.
- Ihre frischen Kräuter sollten genügend Platz haben.
- Basilikum mögen keine kalten Temperaturen und werden besser nicht im Kühlschrank aufbewahrt.

Probieren Sie eines unserer Rezepte mit frischen Kräutern aus.

### Hähnchenspieße mit frischem Rosmarin

Hähnchenbruststreifen in Olivenöl, Salz und Pfeffer, italienischen Gewürzen und frischem Knoblauch marinieren. Dann das Fleisch auf die Rosmarinstängel (von denen die meisten Blätter entfernt und für die Marinade verwendet wurden) schieben. Auf einem Grill oder in einer Grillpfanne garen.

**4 Portionen / Zubereitungszeit: 30 mins / Kochzeit: 10 mins**

#### Zutaten:

- 8 frische Rosmarinstängel, etwa 10 cm lang
- 3 Hähnchenbrustfilets, in 3 cm große Stücke geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 dicke Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL italienische Gewürze
- 1 Zitrone zum Servieren
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

#### Zubereitung

Die meisten Blätter vom Rosmarin entfernen, außer ein paar oben zur Dekoration, und die Stängel in einer Schüssel mit Wasser 30 Minuten einweichen. Eine großzügige Prise der Blätter fein hacken.

Das Hähnchen in eine Schüssel mit dem Olivenöl, Knoblauch, italienischen Gewürzen, gehacktem Rosmarin und Salz und Pfeffer geben. Gut darin wenden und bei Zimmertemperatur 20 Minuten, im Kühlschrank 2-3 Stunden oder über Nacht marinieren.

Die Hähnchenstücke auf die Rosmarinstängel spießen und 5-6 Minuten auf einen vorgeheizten Grill, einen Grillrost oder in eine Grillpfanne geben und regelmäßig wenden, bis das Hähnchen goldgelb und durchgegart ist.

Mit Süßkartoffelspalten oder gebutterten Maiskolben servieren.

### Pesto mit frischem Basilikum

Ein Pesto aus frischem Basilikum mit Pinienkernen, Knoblauch und Parmesankäse.

**4 Portionen / Zubereitungszeit: 10 mins**

#### Zutaten:

- ½ - 1 Knoblauchzehe
- 3 Handvoll gehackter frischer Basilikum
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 1 Handvoll geriebener Parmesankäse
- Natives Olivenöl extra
- Saft von ¼ Zitrone (nach Geschmack)
- Salz
- Pfeffer

#### Zubereitung

Den Knoblauch zu einer Paste zerstoßen, dann die restlichen Zutaten hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Zitrone nach Geschmack würzen und so viel nehmen wie gewünscht.





Established in England in 1919, Cole & Mason is passionate about the art of seasoning, bringing innovation to your table to enable you to release the best flavours from your food. Dedicated to this, Cole & Mason combines performance with quality and elegance, whether cooking or dining – opening up a world of flavour.

