

Doeco Eindejaarsluiting

De meest magische periode van het jaar gaat van start.... !

Met de gezelligheid van Sinterklaas, Kerstmis en als klap op de vuurpijl Oud en Nieuw laten we straks 2024 achter ons. Dit betekent dat wij aan het eind van het jaar onze deuren even moeten sluiten voor de jaarlijkse eindejaarsbalans. Tussen 23 december 2024 en 3 januari 2025 zijn wij telefonisch niet bereikbaar en ligt ons transport in deze weken stil.

Houdt u er rekening mee dat u uw bestellingen op tijd doorgeeft om problemen te voorkomen? Wij doen ons uiterste best om tot het laatste moment alle orders te verwerken.

Wij wensen al onze relaties sprankelende feestdagen toe en in het nieuwe jaar staat het hele Doeco-team uiteraard weer voor u klaar!

ISE Next Generation

InSinkErator® brengt een nieuwe generatie voedselrestenvermalers op de markt. De mooi vormgegeven disposers zijn ontworpen om nog krachtiger en stiller afvalresten te vermalen.

Door deze nieuwe ontwikkelingen bij de Next Generation voedselrestenvermalers is het mogelijk om zelfs de meest harde afvalresten, zoals perzikpitten of kippenbotjes in ultrafijne deeltjes te vermalen zodat afvoerpijpen mooi schoon blijven.

Met een voedselrestenvermaler van InSinkErator® zorgt u ervoor dat u minder afval heeft in uw afvalbak en houdt u uw keuken schoner en hygiënischer.

Meer nieuws over deze voedselrestenvermalers volgt het eerste kwartaal 2025!



In deze nieuwsbrief

ISE Next Generation,
Koken met Johan,
Eindejaarsluiting en meer.
Blijf lezen!

Black Friday Actie

Onze Black Friday Actie is nog niet voorbij! Om iedereen nog een kans te geven hiervan te profiteren, zetten wij deze actie om in de **December Maandactie!**

Profiteer nog t/m 16 december a.s. van onze aanbiedingen. Kies uit de Hailo Tandem 366685 Black Edition of de Hailo Tandem 364273 Ruimtebesparend, beide afvallemmers mooi geprijsd. Of de Eco Pad F Dynamic LED verlichting voor een sfeervolle verlichting in uw keuken. Nieuwsgierig welke artikelen er nog meer te scoren zijn?

Kijk dan snel op onze website voor deze [maandactie!](#)



Doeco Outlet

Na de jaarlijkse voorraad telling houden wij ook een grote "schoonmaak" in ons magazijn zodat wij weer fris het nieuwe jaar kunnen beginnen.

In ons magazijn liggen diverse OP = OP artikelen die wij voor leuke outlet prijzen wegdoen. Nieuwsgierig? Snuffel eens rond op de [OUTLET pagina](#) van onze website. De genoemde prijzen zijn nog zonder uw standaardkorting.

Zet in de agenda

1. Doeco gesloten: 23 december - 3 januari
2. Kerst: 25 - 26 december
3. Oudejaarsdag: 31 december

Volg Doeco B.V. ook op social media!



Koken met Johan

Kook mee met de heerlijke recepten van onze eigen magazijncookie Johan. Lekker recepten, die u klaarmaakt in een handomdraai (soms wat langer ;) Meet, eat, repeat!

Oud Hollands Hazepertje

Ingrediënten:

2 kg hazenbouten	4 kruidnagels
1 fles rode wijn	theelepel peperkorrels
scheutje balsamico azijn	60 gram roomboter
2 teentjes knoflook	4 plakken ontbijtkoek
2 winterpenen	250 gram champignons
1 prei	zilveruitjes
10 jeneverbessen	

Marineer de hazenbouten 24 uur in de rode wijn, balsamico azijn, knoflook, wortel, prei, jeneverbessen, kruidnagels en peperkorrels. Hoe langer het vlees in de marinade ligt, hoe zachter het vlees wordt.

Na 24 uur mag het vlees eruit, droogdep en aanbraden in de boter. Braad de hazenbouten rondom bruin en voeg het marinadevocht en de groenten bij het vlees en laat dit 2 uur stoven.

Haal het vlees uit de pan en als het is afgekoeld, pluk het vlees van het bot. Voeg de plakken ontbijtkoek toe aan het marinade vocht en als dit is ingekookt, mag het vlees terug in de pan samen met de gesneden champignons. Laat dit nog 20 minuutjes sudderen en maak het af met wat zilveruitjes naar smaak. Heerlijk met rode kool en aardappelpuree!

Bon Appetit!