



Extra

Großartige
Möbelshow

Küchen

Individualität wird
großgeschrieben

Hausgeräte

Die besten Helfer für
einzigartigen Genuss

Lifestyle

Tischkeramik
vom Feinsten

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

herzlich willkommen zu unserem Küchenmagazin, Ihrem Begleiter für alles rund um die Küchenplanung und den Genuss in der Küche. Wir freuen uns, Ihnen eine Fülle von Beispielen und Inspirationen für Ihre neue Küche präsentieren zu können – das umfangreiche Angebot reicht von den trendigen Möbeln über die smarten Hausgeräte bis hin zu den multifunktionalen Spülen und den robusten Arbeitsplatten.

In unserem Magazin finden Sie nicht nur Informationen zu den neuesten Trends und Innovationen in der Küchengestaltung, sondern auch wertvolle Tipps und Ratschläge, die Ihnen bei der Planung Ihrer Traumküche helfen werden. Wir möchten sicherstellen, dass Sie alle wichtigen Aspekte berücksichtigen, damit Ihre Küche nicht nur schön, sondern auch funktional ist. Genau dafür gibt es das Küchenfachgeschäft in Ihrer Nähe. Sie finden es bequem unter kuechenspezialisten.at.

Vor Ort erwartet Sie eine kompetente Beratung von der Küchenspezialistin oder vom Küchenspezialisten. Sie können mit ihnen Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse besprechen und Sie dürfen sich auf eine anspruchsvolle und kreative Küchenlösung freuen.



Martin Laireiter
Geschäftsführer von DER KREIS Österreich

Neben den praktischen Ratgebern bieten wir Ihnen in dieser Lektüre auch spannende Lifestyle-Beiträge, die sich mit dem Thema Essen, Genießen und schönen Interieurs beschäftigen. Denn eine Küche ist nicht nur ein Ort zum Kochen, sondern auch ein Ort, an dem wir uns wohlfühlen und unsere Leidenschaft für gutes Essen ausleben können. Lassen Sie sich begeistern und entdecken Sie neue Möglichkeiten, Ihre Küche zu einem Zentrum des Genusses und der Entspannung zu machen.

Wir hoffen, dass Sie unser Magazin als wertvolle Informationsquelle nutzen und dass es Ihnen dabei hilft, Ihre Traumküche zu verwirklichen.

Wir wünschen Ihnen jetzt viel Freude beim Lesen und eine inspirierende Reise in die Welt der Küchengestaltung.

Herzlichst
Ihr

vivari
home

VON DER BANK BIS ZUM BAUMTISCH

Gemütlichkeit und Lebensqualität – das sind die Schlagworte, die am besten beschreiben, was ein offener Wohnraum bieten kann. Und genau hier kommt die neue Vivari 800 Speisezimmerreihe ins Spiel. Sie bietet zahlreiche Möglichkeiten,

um den Traum von einer perfekten Speisegruppe zu verwirklichen. Ob Eckbank oder Bankteil, Stühle oder Vorbank – die Auswahl ist riesig und lässt keine Wünsche offen.



Die neuen Küchen

WARME FARBEN PUNKTEN

Von Taupe bis Greige – die Naturfarben strahlen Wärme und Leichtigkeit aus 6

OBERFLÄCHEN WERDEN LEBENDIG

Ausdrucksvolle Materialkombinationen mit Struktur und Haptik 24

Lifestyle

WOHNREPORTAGE: UMBAU MIT KLASSE

Mit sanften Farben und wertigen Materialien schafft eine Interior-Designerin ein außergewöhnliches Wohlfühlambiente 16

LEIDENSCHAFT FÜR PORZELLAN

Die Keramik-Designerin Stefanie Hering ist Meisterin ihres Fachs 36

HÜLSENFRÜCHTE

Sie sind unsere Protein-Champions und stecken voller wertvoller Vitamine 82

Küchenspezialisten

INTERVIEW: KREATIVES SEIN AM HERD – DIE KÜCHE WIRD ZUM ESSWOHN-ERLEBNISRAUM

Ein Gespräch mit Ralph Leimbach, Geschäftsführer DER KREIS Systemverbund Holding, über die Entwicklung der Küche hin zu einem multifunktionalen Lebensraum und über die aktuellen Trends 34

Planung

STAURAUUM

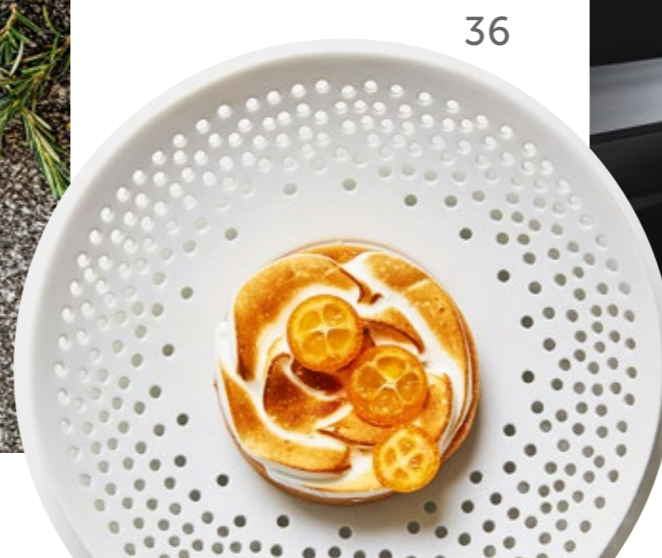
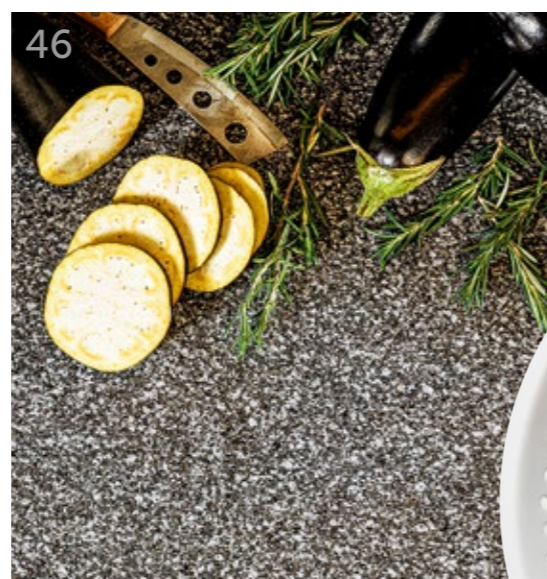
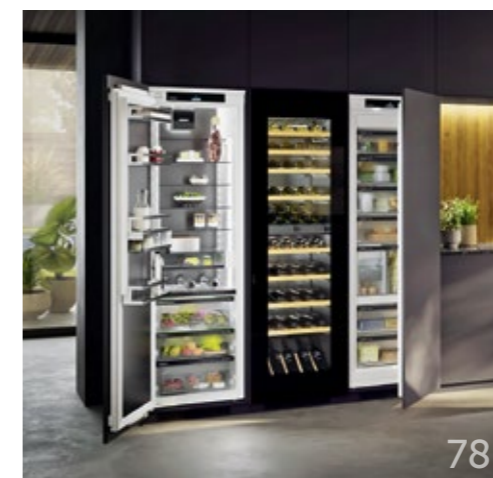
Durchdachter Stauraum inklusive hilfreichen Zubehör sind das A und O bei der Küchenplanung 42

ARBEITSPLETTEN

Für jede Küche das richtige Material 46

SPÜLEN UND ARMATUREN

Neue Farben und smarte Funktionen: Das Duo Spüle und Armatur muss zum Einrichtungsstil der Küche passen 58



Living

WOHNMÖBEL VOM KÜCHENSPEZIALISTEN

Raumübergreifende Wohnkonzepte lassen sich ganz einfach planen 50

BADMÖBEL VOM KÜCHENSPEZIALISTEN

Individuelle Planungen für ein Höchstmaß an Komfort 54

Hightech

BACKÖFEN UND KOMBIGERÄTE

Die neuen Backöfen lassen auch Profis ins Schwärmen geraten 64

KOCHFELDER

Neben ihrem modernen Design punkten Induktionskochfelder mit unzähligen praktischen Funktionen 70

DUNSTABZUG

Attraktive Lösungen stehen zur Wahl: sichtbar oder nahezu unsichtbar 74

KÜHLEN UND GEFRIEREN

Mit smarten Geräten bleiben Obst und Gemüse knackig, Fisch und Fleisch länger frisch 78

Möbel

WOHNEN, ESSEN, SCHLAFEN

Spannende Neuheiten & Zeitloses 86

Küchenboard

NEWS UND TRENDS 108

IMPRESSUM 114



VON TAUPE BIS GREIGE

WARMER FARBEN PUNKTEN

Cremer-, Grau- und Schlammtöne verleihen Küchen eine zeitlose und elegante Optik. Gleichzeitig strahlen die Naturfarben Wärme und Leichtigkeit aus, sodass ein harmonisches Bild entsteht.

HÄCKER

Koralle – die Farbe sorgt für eine mediterrane Atmosphäre. Die schwarzen Griffleisten und die Kücheninsel in Weiß geben die nötige Struktur.



VIVARI

Pastellfarben, hier Koralle, treffen jetzt in der Küche auf Grau-Nuancen und schaffen eine frische und positive Atmosphäre.

Aufgrund ihres zurückhaltenden Charakters passen diese ruhigen Töne hervorragend zu nahezu allen Materialien und Oberflächen, wie zum Beispiel Holz, Keramik, Naturstein oder Glas. Die modernen Küchen sind oft minimalistisch konzipiert. Klare Linien, schlichte Farben und ein aufgeräumtes Erscheinungsbild schaffen eine beruhigende Atmosphäre. Wird der minimalistische Stil durch raffinierte Details wie edle Griffe, stilvolle Armaturen und innovative Beleuchtungselemente ergänzt, bringt er einen Hauch von Eleganz und Persönlichkeit in die Küche.

BECKERMANN

Hochschränke in Fango und Wood Sweet Cherry, die Insel in Minera Greige. Der Flex Dining Table ist ein in die Kücheninsel integrierter Ausziehtisch für bis zu sechs Personen.





VIVARI
Der schlichte Look der Küche wirkt aufgeräumt, profitiert von der Farbe Jade und schafft Raum für das Wesentliche.



SCHÜLLER
Die Küche Targa in Marmor Avorio kombiniert mit Terragrau samtmatt vereint Kochen mit modernem Lebensstil.



EWE
Die Fina beeindruckt mit einem schlichten, eleganten Auftritt. Sie verfügt zudem über die reinigungsfreundliche Oberfläche ewe nano mit Abperlereffekt.

HAKA

Das Modell Boho Vibes setzt hier auf Ton in Ton: Sanfte Farben in Erdtönen liegen im Trend und entspannen Geist und Seele.



ROTPUNKT

Die Farben Clay Dark, Black und Loft Brown Oak sind perfekt aufeinander abgestimmt, um dieser großräumigen Küche Charakter zu verleihen.

VIVARI

Geradlinige Planung in Taupegrau. Vielseitige Schrankelemente und raffiniert integrierte Gleittüren schaffen zusätzlich flexiblen Platz.





KH SYSTEM MÖBEL
 Besonders wohnliche Kombination des Küchenmodells in einer Koralle-Mattlack-Ausführung mit einer warmen Lamellenfront in Nussbaumoptik.

HÄCKER
 Die minimalistische Küche in dezentem Graphit überzeugt durch ihre Offenheit und ihre hochwertige, pflegeleichte Top Soft-Oberfläche.



Dampfgaren und Combigaren
so leicht wie nie.

Lassen Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf. Dampfbacköfen mit innovativer Selbstreinigungsfunktion – ideal für die Zubereitung nahrhafter und geschmackvoller Gerichte.

Miele. Immer Besser.



WENN ELEGANZ UND REDUKTION VERSCHMELZEN

UMBAU MIT KLASSE

Als die Kinder auszogen, reifte beim Besitzer-Ehepaar der Wunsch, seine Dachterrassenwohnung mit Seeblick zu renovieren und neu einzurichten. Mit sanften Farben, hochwertigen Materialien und einem spannenden Lichtkonzept schuf die Interior-Designerin Vanessa Cerasoli ein außergewöhnliches Wohlfühlambiente.



Der offene Wohnbereich in lichten Grautönen strahlt optische Ruhe aus. Der prachtvolle Lüster über dem Steinway-Konzertflügel mit seinen acht Glaskörpern wirkt wie ein skulpturales Kunstwerk.



Die Theke und der Essplatz mit dem ovalen Tisch prägen die Wohnküche. Besonders praktisch: Die maßgefertigten Ober- und Unterschränke bieten viel Stauraum.

Die Hausherrin liebt klassische Musik. Wenn sie nicht gerade mit ihrem Mann auf Reisen ist oder Kunstausstellungen besucht, sitzt sie an ihrem Flügel und spielt oft mehrere Stunden am Tag. Der Klang kann sich dabei wunderbar entfalten, denn bis zum Giebel sind es fast fünf Meter.

Das Paar lebte fast 25 Jahre in einem großen Domizil, hier wuchsen seine drei Kinder auf. Nachdem die Kinder ausgezogen waren, hatten beide den Wunsch, ihr Zuhause noch einmal von Grund auf zu sanieren. Sie engagierten dafür die Interior-Designerin Vanessa Cerasoli von Collab Interiors. Ihre Professionalität, gepaart mit Herzenswärme und Authentizität, waren es, die die Besitzer bewogen, ihr von Anfang an eine Carte Blanche zu geben – ein Glücksfall für die junge Unternehmerin. Sie und ihre Interior-Seniorberaterin Laura Wunderlin erfassten schnell, in welche Stilrichtung der Umbau gehen sollte. Das Laute, Farbige liegt der Hausherrin nicht. Sie favorisiert warme Erdtöne, Weiß und zarte Anthrazitfarben. „Wir wohnen in einem in den 90er-Jahren erbauten Mehrfamilienhaus im Landhausstil, dazu sollte die Einrichtung passen. Die Gegend hat noch bäuerliche Strukturen, dem sollte das neue Interieur Rechnung tragen“, erzählt sie. Wertige, nachhaltige Materialien bilden die Basis. Ausgefallene Leuchten und die eher zeitgenössische Fotokunst der Bauherrschaft sorgen für einen spannenden Twist.

Die Holzverschalung unterm Dach blieb, sie erhielt jedoch einen weißen Anstrich. Die Wände ließ Vanessa Cerasoli in einem sanften Grau verspachteln und streichen. Die massiven Eichenholzdielen, die bis auf die Bäder in allen Räumen verlegt wurden, fungieren als weitere optische Klammer. Unter der Büchergalerie stehen zwei legere Sofas und eine Chaiselongue. Hier wird gelesen, Musik gehört oder einfach relaxt. Ein handgewebter Tep-

Stauraum hat bei den Wohnungsbesitzern einen hohen Stellenwert. Wie bei Profiköchen hat hier alles seinen festen Platz.



Der lebendige Naturstein bringt Persönlichkeit in den offenen Raum.



pich zioniert den Living-Bereich. Ganz entscheidend für die wohnliche Atmosphäre sind die Leinenvorhänge.

Einen spannender Kontrast zur grundsätzlich monochromen Einrichtung bieten drei Leuchten, die alle Blicke auf sich ziehen: Der prachtvolle Lüster mit seinen acht sinnlichen Glasobjekten wirkt durch die filigrane Seilabhängung wie ein schwebendes Kunstwerk über dem Konzertflügel. Ebenfalls fast schon ein Kunstobjekt ist die skulpturale Stehleuchte „Mito raggio“ von Occhio. Eine Berührung genügt, um das Licht nach oben oder unten zu dirigieren. Über dem Esstisch hängen zwei Lüster von Eichholz in gebürstetem Messing mit Glaspfropfen.

Die Fronten der offenen Küche sind aus Eichholz, gebeizt und gebürstet. Mit dem Naturmaterial ziehen Wohnlichkeit und Wärme in die Küche ein. Eine Rarität ist der Naturstein „Ceppo

di Gré“ vom Lago d’Iseo in Italien. Der lebendige Stein bringt viel Dynamik und Persönlichkeit in die Küche. „Ganz am Anfang tat sich die Hausherrin allerdings schwer mit der markanten Optik. Als wir ihr aber einen homogenen Kunststein präsentierten war sie dann doch vom Naturstein überzeugt“, erzählt die Designerin. Die Eigentümer wollten keine Show-Küche für Gäste. Stauraum ist ihnen wichtiger als offene Regale. Wie bei Profiköchen hat hier alles einen festen Platz – das erleichtert das Arbeiten in der Küche. Hinter dem Hängeschrank mit den Eichen-Leisten ist die Dunstabzugshaube versteckt. Die Hausherrin schätzt die leichte Küche, zum Beispiel von Jamie Oliver oder Yotam Ottolenghi. Mithilfe von zwei Einbaugeräten, ein Backofen und ein Dampfgarer, zaubert sie feine Gerichte auf den Tisch.

Neben dem Wohnbereich liegt ein Gästezimmer. Direkt daran schließt sich

Die Brüstung der Wendeltreppe ließ Vanessa Cerasoli mit feinen Holzprofilen verkleiden. Wie in der Eingangsetage wurden auch im Dachgeschoss bis auf das Bad überall massive Eichendielen verlegt.



Nach dem Umbau können die Bewohner jetzt vom Bett aus auf ihre Terrasse schauen.

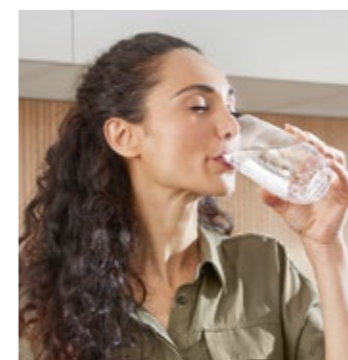


Durch den zierlichen Samtsessel mit feinen Rundungen erhielt das Schlafzimmer einen femininen Touch. Eine geöffnete Schiebetür gibt den Blick in das sich anschließende Badezimmer frei.



Das Bad mit vielen warmen Farben ist ein Rückzugsort zum Erholen und Entspannen. Auf dem Boden liegen große Feinsteinzeugplatten, die französisches Tafelparkett imitieren und perfekt zu den Eichenhölzern passen.

DER WASSER-PLATZ, DER MEHR KANN.



BLANCO UNIT
drink. prep. clean.



Auf der Galerie entstand an der Giebelseite eine Lesecke. In einem maßgefertigten Bücherregal verwahrt die bibliophile Hausherrin ihre umfangreiche Literatursammlung. Die Brüstung wurde aus Bronzeglas gefertigt, sodass eine Transparenz zum Wohnbereich entsteht.

das Schlafzimmer an. Hier nahm die Designerin größere Eingriffe vor. Einen Schrank, der die Sicht auf die Sprossenfenster der Giebelseite versperrte, ließ sie entfernen. Das Bett wurde so platziert, dass die Bewohner den Blick auf die sich ständig verändernde Naturbühne vom Bett aus genießen können. Statt einer Schwingtüre führt jetzt gegenüber ein Schiebeelement in das Bad. Die Hausherrin schätzt Klarheit in den Räumen, viele Schränke sind für sie deshalb unverzichtbar. Vanessa Cerasoli hatte dafür im Bad eine geniale Idee: Weil sie die Dusche verkleinerte, war daneben noch Platz für einen schmalen Schrank.

Im Obergeschoss liegen ein Gästezimmer, Rückzugsbereiche für die Kinder, wenn sie zu Besuch kommen, ein weiteres Bad und die Galerie über dem Wohnbereich mit Lesecke und Hunderten von Büchern – die Literatur ist die zweite Leidenschaft der Bauherrin.

Fotos: Christoph Theurer
Styling und Text: Claudia Durian

BLANCO CHOICE trifft immer den richtigen Geschmack. Ob kochend heiß, gekühlt, gefiltert und von prickelnd bis still – mit dieser multifunktionalen Armatur und der passenden Aufbereitungseinheit ist Gourmetwasser immer verfügbar. Auf Knopfdruck und in der exakt gewünschten Menge. Als Teil einer BLANCO UNIT mit Spülbecken und Unterschrank-Systemen macht BLANCO den Wasserplatz zum Mittelpunkt der Küche. Ist praktisch, sieht gut aus und macht das Leben einfacher.
Mehr dazu unter www.blanco.at

BLANCO

MIT STRUKTUR

Oberflächen werden lebendig

Ausdrucksvolle Materialkombinationen wie zum Beispiel von Holz und Stein verführen mit unterschiedlicher Struktur und Haptik. Diese Naturmaterialien zaubern neue Stimmungen und verwandeln Wohnwelten in Wohlfühlwelten.

LEICHT

Die Furnierfront Bahia kreiert einerseits mit ihrer spezifischen Rillenstruktur eine spannungsvolle Ästhetik und sorgt andererseits durch die optische Verschmelzung mehrerer Möbelfronten für ein harmonisches Gesamtbild.



NOLTE

Das großzügige Artline-Küchenensemble in den angesagten Trendfarben Stripe Wood Coffee und Lava Softmatt betont die Wohnlichkeit mit offenen und beleuchteten Regalelementen für individuelle Accessoires. Der geschmackvolle Kontrast von glatten und gerillten Oberflächen verleiht der offenen Wohnküche zusätzlich eine hochwertige Ästhetik.



KH SYSTEM MÖBEL

Wohnlich warm in zurückhaltenden Tönen: Die Oberflächen kombiniert aus Holz, Stein und Mattlack verleihen der Küche den hellen, freundlichen Look.



BAUFORMAT

Feines Handwerk: Das Wechselspiel aus geschlossenen und offenen Elementen schafft Spannung. Unterschiedliche Arbeitsplattenstärken lassen ergonomische Anpassungen zu.

Ein Eyecatcher sind Furnierfronten, die durch eine vertikale Rillenstruktur eine spannungsreiche Oberfläche erhalten. Bei manchen Küchenmodellen ist der Kontrast aus erhabener Fläche und Ausfräsung symmetrisch angelegt, bei anderen werden innerhalb der Front die einzelnen Fräsungen asymmetrisch zueinander gesetzt, doch in der Aneinanderreihung mehrerer Fronten zeichnet sich eine gleiche Struktur der Fächerung ab. Die Rillen ziehen zudem immer mehr in den Wohnbereich ein. Denn sie ergeben ein filigranes und minimalistisches Bild. Meist wird dafür Eichen- oder Nussbaumholz verwendet. Die dreidimensionale Optik sorgt zudem für elegante Licht- und Schattenspiele.

Darüber hinaus wird bei der Küchenplanung vermehrt mit unterschiedlichen Höhen und Tiefen gespielt. Diese Wechsel verleihen der Küche optisch viel Beweglichkeit und lassen besondere Effekte entstehen. Spannend und interessant sind auch Kücheninseln in verschiedenen Höhen oder Arbeitsflächen.



EWE

Das Modell Nordic, purer skandinavischer Lifestyle, ist die Verkörperung von Wärme, Harmonie und erlesenen Materialien. Die Küche präsentiert sich mit ihrer Rahmenoptik als ästhetisches Gesamtkonzept. Die Kombination mit schwarzen Glas-schränken ergibt einen spannenden Kontrast zum Holz.

LEICHT

Eine Symbiose von edlem Minimalismus und entspannter Wohnlichkeit: Offen, hell und freundlich präsentiert sich die Kyoto und greift dabei den „Japandi-Stil“ gelungen auf.



HAKA

Mittelpunkt des Hauses ist die repräsentative Küche. Auffallend dabei der lebendige grüne Naturstein in Kombination mit der supermatten schwarzen Oberfläche der Küchenfront.





BALLERINA

Die Wirkung des Eichenfurniers ist faszinierend. Die Symmetrie der im 45-Grad-Winkel verlegten Furniere schenkt Flächen eine einzigartige Bewegungsoptik, die durch den Lichteinfall noch betont wird.

NOLTE

Alles. Außer gewöhnlich. Die Nolteneo zeichnet sich durch ihre klare Linienführung aus. Die Farben und Materialien stehen in einem harmonischen Dialog und im Einklang mit funktionalem Design.



INTUO

Die metallfarbene Kochinsel in Dark Iron ist das klare Zentrum der Küche. Die Hochschränke im Eichenfurnier White Oak setzen dazu einen stilvollen Kontrast. Dekorglas und vertikale Beleuchtung in Hoch- und Oberschränken als bewusst eingesetzte Details vervollständigen das Raumkonzept Fero.

BURGER

Ein Zusammenspiel aus dunklen Fronten im Dekor Kito Stahl und modernem Design sorgen für einen eleganten Gesamtauftritt. Die marmorierte Optik der Amelie macht sie zu einem Hingucker der Extraklasse. Außerdem bietet die Küche ausreichend Stauraum für alle wichtigen Kochutensilien.





BALLERINA

Die Rillenstrukturen der dunkel gebeizten Eiche sind optisch und haptisch ein Genuss. Der Jalousieschrank fügt sich mit seiner eleganten Linienführung perfekt ein. Er bietet genug Platz für eine Kaffeebar.



NEXT125

Im Spiel des Lichteinfalls wirken die vertikalen Rillen besonders markant. Die feine Struktur verleiht der grifflosen, homogenen Front eine fast grafische Optik.

FM

Das Küchenmodell Nordkamm | ewe Colora | wildeiche repräsentiert vorbildlich den Landhausstil aus Österreich. Vom markant gezeichneten Eichenholz bis hin zu der Naturstein-Arbeitsplatte – Nordkamm besticht durch den harmonischen Einklang hochwertiger Materialien und einem Design, das begeistert.



KREATIVES SEIN AM HERD

Die Küche ist längst nicht bloß ein Ort zum Kochen. Sie hat sich im letzten Jahrzehnt zum multifunktionalen Lebensraum entwickelt und ist in vielen Hausbauprojekten das Herzstück. Oft bestimmt sie das Interieur des ganzen Hauses und die Planung geht nicht selten von der Küche aus. Dazu ein Gespräch mit Ralph Leimbach, Geschäftsführer DER KREIS Systemverbund Holding.



Das Team von DER KREIS Österreich mit Ralph Leimbach (2. von rechts), v.l.n.r.: Katrin Berner, Florian Glaser, Sarolta Csoka, Stephan Senftleben

HERR LEIMBACH, WAS MUSS MAN BEI DER PLANUNG EINER KÜCHE BEACHTEN?

Die Küche ist inzwischen der öffentlichste Raum im Haus oder in der Wohnung. Hier kommt man nicht nur mit der Familie zusammen, sondern auch mit den Freunden. Früher waren die Gäste im Wohnzimmer, während in der Küche gekocht wurde. Heute sind die Gäste am Geschehen in der Küche beteiligt, nehmen den Aperitif an der Kücheninsel oder setzen sich an den angrenzenden Esstisch. Manche helfen vielleicht sogar beim Kochen mit. Die Küchenplanung sollte daher mit sehr viel Sorgfalt und vor allem ganzheitlich angegangen werden.

UND WER VERFÜGT ÜBER DIESES PLANERISCHE KNOW-HOW?

Auch wenn sich die Küche immer mehr als Designobjekt und Ausdruck des persönlichen Lebensstils präsentiert, sollte sie zwingend auch funktional und der Grundriss auf die persönlichen Bedürfnisse der Nutzer abgestimmt sein. Standard war nämlich gestern, Individualität ist heute. Deshalb sollte man auf jeden Fall auf das Wissen und die Erfahrungen von geschulten Küchenspezialistinnen und Küchenspezialisten zurückgreifen. Denn sie können die individuellen Wünsche in ein stimmiges Gesamtkonzept gießen. Sie gehen keine Kompromisse ein, wenn es um Maße, Materialien und planerische Besonderheiten geht. Es gibt nur ein Ziel: die Zufriedenheit von Kundinnen und Kunden.

WELCHE KÜCHENTRENDS BEOBACHTEN SIE?

Da Kochen, Essen und Wohnen immer mehr miteinander verschmelzen, muss auch die Küche Gemütlichkeit ausstrahlen, warme Farben zum Beispiel können diese Aufgabe übernehmen. Die weiße Küche ist deshalb in den Hintergrund getreten. Dunkle Küchen sind zwar immer noch ein Trend, aber heute sind vorwiegend helle, schmeichelnde Materialien in Beige-, Grau- und Schlammtönen gefragt. Es gibt auch viele offene Nischen und Regale, um schöne Accessoires, Gläser und Schalen zu zeigen. Mit ihrer natürlichen Ausstrahlung sorgen zudem Holz-Elemente in der Küche



Foto: Vivari

für Wärme und Behaglichkeit. Holzfronten, oft auch mit vertikalen Rillen, werden in der Regel mit anderen Materialien kombiniert. Zum Beispiel mit ultramatten Lackoberflächen, mit Keramik- oder mit Steinfronten.

WAS TUT SICH IN SACHEN HAUSGERÄTE?

Smarte Technologien und Digitalisierung sind definitiv in den Küchen angekommen. Dies hat zusätzlich bei vielen jungen Menschen Kochbegeisterung ausgelöst. Induktionsherde und Touchscreens sind zur Serienausstattung gereift, kochend heißes Wasser kommt plötzlich direkt aus der Armatur. Vom Niedriggärer bis zum Teppan-Yaki, nichts darf in der Küche fehlen. Zudem ist Essen Teil der Popkultur geworden. Hippe Köche und unzählige TV-Kochshows machen Lust aufs Kochen. Gerade sie locken, wie bereits gesagt, auch zusehends junge Menschen an den Herd. Die Ansprüche ans Essen zu Hause steigen und man möchte Gäste mit originellen frisch zubereiteten Speisen überraschen.

WIE STEHT ES MIT DER NACHHALTIGKEIT?

Das ökologische Denken hält auch in der Küche Einzug. Wir wollen gutes, gesundes Essen zubereiten und dies so nachhaltig wie möglich tun. Deshalb sollte man beim Kauf einer Küche und der Hausgeräte unbedingt auch auf ihre Hochwertigkeit und Langlebigkeit achten. Aus unbedenklichen Rohstoffen hergestellte Materialien, recycelbare Geräte mit geringem Energieverbrauch sowie klimaverträgliche Produktionen und Transporte sind wichtige Faktoren, die zu einem verbesserten ökologischen Fußabdruck beitragen. Der nachhaltige Umgang

mit Rohstoffen und Ressourcen ist ein entscheidender Aspekt innerhalb der Wertschöpfungskette von Küchen- und Hausgeräte-Herstellern. Die meisten Produzenten deklarieren heute freiwillig ihre durchgängige und konsequente Kreislaufwirtschaft und lassen sich als klimaneutrale Hersteller zertifizieren. Die Konsumenten sind heutzutage sehr gut informiert und sensibilisiert und verlangen nach diesen Labels.

WIE SIEHT DIE KÜCHE VON MORGEN AUS?

Die Entwicklungen im Materialbereich und bei den Technologien schreiten weiter voran. Die unzähligen Inspirationsquellen lösen bei der Kundschaft eine riesige Vielfalt an Wünschen aus. Um diese Wünsche vollumfänglich abzudecken, ist die Qualität der Küchenplanung ausschlaggebend. Und genau darin liegt die Stärke unserer österreichischen Küchenspezialistinnen und Küchenspezialisten: die detaillierte Kenntnis über die Neuheiten, die ständige Nähe zum Markt, die kompetente Beratung, der stets exzellente Kundenservice, die schnelle Reaktionsfähigkeit, wenn Unterstützung dringend benötigt wird, und die kurzen Wege. Alles unbezahlbare Vorteile.

HERR LEIMBACH, WAS BEDEUTET IHNEN PERSÖNLICH DIE KÜCHE?

Die Küche ist für mich der schönste und lebendigste Ort im Haus und ist mit vielen Emotionen verbunden. Sie war auch bereits in meiner Kindheit unser Mittelpunkt des Lebens. Für mich muss die Küche ein offen konzipierter Raum sein. Lieber ein kleines Wohnzimmer und dafür ein großer Esstisch, an dem alle zusammenkommen.



Die Küchenspezialisten von DER KREIS sind Mitglieder der stärksten Gemeinschaft führender Küchenfachgeschäfte in Europa.

Kundinnen und Kunden profitieren von den hervorragenden Küchenarchitekten und den hoch qualifizierten Monteuren. Die Fachgeschäfte unterliegen einer Qualitätskontrolle und die kontinuierliche Weiterbildung der europaweit über 3.600 Mitglieder mittels Seminare, auf Messebesuchen, etc. ist obligatorisch.

Sie möchten sich gerne informieren und beraten lassen?

kuechenspezialisten.at ist die Plattform, die Ihnen hilft, ein DER KREIS Fachgeschäft in Ihrer Nähe zu finden.



Sie ist der Star der Keramikbranche, wenn es um edles Geschirr geht: Spitzenköche und Luxushotels auf der ganzen Welt setzen auf das feingearbeitete Porzellan von Stefanie Hering. Die Ausein-

Pure *Leidenschaft* für Porzellan

Die Keramik-Designerin Stefanie Hering ist Meisterin ihres Fachs

andersetzung mit den Wünschen und Bedürfnissen von internationalen Topköchen ist für die Chefdesignerin von Hering Berlin nicht selten die Initialzündung, um Objekte zu kreieren, die später zu wahren Design-Ikonen werden.



Große Bandbreite: Auch Trinkgefäße oder Teller mit Waldmotiven wie bei der Collection „Piqueur“ kreiert Designerin Stefanie Hering.





Die bekannten Lochschalen „Cielo“ sind aus glasiertem Biskuit-Porzellan gefertigt. Jedes Loch wird dabei sorgfältig mit der Hand gestanzt.



Hering Berlin ist auf der ganzen Welt vertreten. Und jede Köchin, jeder Koch setzt es anders ein, inszeniert es auf ihre oder seine Weise.

Das Porzellanhandwerk und die Ausbildung in Europa sind auch heute noch von sehr hoher Qualität. Diese Tradition möchte Stefanie Hering fortführen. In jedem Objekt steckt ein Wissen, das über Generationen weitergegeben wurde – und eine Liebe zum Detail, die nur in einer rein handwerklichen Fertigung möglich ist. In der Manufaktur von Hering Berlin wird nämlich jedes einzelne Stück von Meisterhandwerkern nach jahrhundertealten Traditionen per Hand angefertigt – und dank der Expertise und dem Gestaltungswillen von Designerin Stefanie Hering in der Anmutung zeitlos modern. Jedes Teil ist ein Unikat, es trägt die unverkennbare Handschrift der Künstlerin und hat das Besondere in sich, das dem Besitzer signalisiert, dass das Einzigartige für sie oder ihn gerade gut genug ist.

„Als Designerin versuche ich zu antizipieren, gesellschaftliche Entwicklungen, wie wir leben, Bedürfnisse vorwegzunehmen. All das hat Einfluss auf den Entwurfsprozess meiner Objekte. Ich versuche, stets mit offenen Augen durch die Welt zu gehen.“

Der Lehrsatz des berühmten Architekten Ludwig Mies van der Rohe „Das Material ist schön – wir sollen es zeigen“ ist auch für Stefanie Hering der Anspruch, wenn

„Design für Feinschmecker auf der ganzen Welt“



Alle Teile aus dem extrem robusten Porzellan sind spülmaschinenfest und mikrowellentauglich.

Der Kern des Schaffens von Stefanie Hering ist die Arbeit mit dem ebenso traditionsreichen wie anspruchsvollen Material Porzellan. Seit drei Jahrzehnten widmet sich die gebürtige Schwäbin der innovativen Gestaltung handgefertigten Geschirrs. Mit ihrer Experimentierfreude und Offenheit gegenüber Neuentwicklungen bringt sie eine unvergleichliche Ästhetik in die Tischkultur ein. Da in der Spitzengastronomie Entwürfe vor allem auch funktional sein müssen, sind die Ansprüche hoch. Stefanie Hering gelingt dies meisterhaft.

Bescheiden meint Stefanie Hering: „Ich bin ja nur die Bühne für die Künstler und meine Teller sind die Rahmen für die Kunstwerke der Spitzenköchinnen und Spitzenköche.“ Die Kundenliste liest sich wie ein Who is Who der Sternegastronomie. Das Geschirr von





sie entwirft. Denn in der Konzentration auf das Wesentliche liegt die Vollendung der Form. „Egal, mit welchem Werkstoff wir Designer arbeiten, meine entscheidene Meinung ist, dass man dem Material Raum zum Atmen und für seine Entfaltung lässt. Ich zwingen Porzellan keine Form auf, sondern betone dessen Schönheit in einer organisch gewachsenen Gestaltung. Dazu muss man seinen Werkstoff aber genau kennen. Diese Qualität sehe ich in Entwürfen, die uns zu Recht am meisten faszinieren: Sie strahlen eine Leichtigkeit, Selbstverständlichkeit und Formschönheit aus, die vom Material und seiner hohen Ästhetik selbst leben. Was wir in meiner Manufaktur Hering Berlin machen, passt in die Zeit und in die Zukunft.“

Die Großeltern von Stefanie Hering hatten einen Bauernhof. Das gemeinsame Essen war ein zentraler Teil und wichtiger Moment des Familienlebens. Früh merkte sie, dass das Essen und das Geschirr, das auf den Tisch kam, eine angemessene Bühne verdienten. Im Alter von 16 Jahren begann sie eine Töpferlehre und fand zunehmend Gefallen an der Schönheit, den Möglichkeiten, aber auch an den Herausforderungen von Porzellan. Deshalb entschied sie sich für ein zusätzliches Studium der Keramik-Gestaltung und erhielt dort die Antwort auf ihre Fragen: „Was ist mein Stil? Was möchte ich der Welt mitgeben?“ Von dieser Passion, von diesem Antrieb, stets das Geläufige zu hinterfragen, davon erzählt ihr Porzellan.

In den Augen der Designerin sind die Momente des Beisammenseins am Tisch kostbarer geworden. „Deshalb finde ich es besonders wichtig, sich bei der Gestaltung des Esstisches zu verwöhnen und vielleicht sogar neue Rituale zu Hause zu etablieren, sei es ein kleiner Brunch, ein Nachmittags-Tee oder ein schön inszeniertes Abendessen. Dazu empfehle ich, den Tisch etwas dichter zu arrangieren und die Tischmitte mit Tafelaufsätzen aus Porzellan oder Gusseisen, Kerzen und Blumen zu strukturieren.“

Großen Wert legt Stefanie Hering auf das Thema Nachhaltigkeit. „Als Designerin sehe ich es als meine Aufgabe, die Nachhaltigkeit in der Gestaltung von Produkten mit- und weiterzudenken – mit Blick auf meine eigenen Kinder und deren Generation. Ich arbeite nur mit Unternehmen und Partnern zusammen, die eine Philosophie der Nachhaltigkeit leben, um Produktion und Prozesse mit Blick auf die Umwelt stetig weiter zu verbessern. Das betrifft die Rohstoffe, den Herstellungszyklus, die Verpackung und den Transport, ein wichtiger, hochkomplexer Prozess.“

Fotos und Quelle: www.heringberlin.com

„Pulse“ (oben) gehört zu den etablierten Serien. Die neue „Evolution“ erinnert an Blütenkelche oder Muscheln, je nach Interpretation.



SIEMENS

inductionAir Plus

Grenzenlose Freiheit

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG



Entdecke inductionAir Plus, das intelligente Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug, das sich ganz automatisch auf dich, dein Kochgeschirr und die Dunstentwicklung beim Kochen einstellt. Volle Flexibilität, volle Power. kochfeld-dunstabzuege.at



studioLine

Siemens Hausgeräte



NEXT125



Besteckensatz für Messerblock und Kochutensilien mit Flexboxen aus Eichenholz. Die Einlegematten sind aus Formvlies. Das weiche Vliesmaterial dämpft die Geräusche von Besteck oder Porzellan.

AUSZUGSSCHRÄNKE

Mit Auszügen ausgestattete Unterschränke bieten eine optimale Übersicht und erweitern auch das Stauraumangebot deutlich. Exklusiv ist das neue puristische und superschlanke Hochwert-Design mit filigranen Seiten in einer geringen Materialstärke. Diese sind aus feinem Aluminium mit einem matten Oberflächenfinish oder beschichtetem Stahl. Dank der geraden Zarge an der Innenseite kann der Stauraum optimal ausgenutzt werden.

Die verbesserte Funktionalität – beispielsweise ihr schwebelichter Lauf selbst bei voller Beladung sowie ihre hohe Tragkraft von bis zu 70 Kilogramm – und die anspruchsvolle Ästhetik machen die neuen Auszugssysteme nicht nur für die Küchen, sondern auch für andere Wohnwelten attraktiv.

Dazu tragen ebenfalls die integrierten Dämpfungen bei, die ein sanftes und leises Schließen der Auszüge ermöglichen. Bei grifflosen Möbelfronten genügt ein einfaches Antippen und schon öffnen sie sich dank einer Öffnungsunterstützung.

Praktische, flexible Schubladeneinteilungen sorgen für Ordnung. Alles ist am richtigen Platz und griffbereit.

OBERSCHRÄNKE

Ein gutes Beispiel für den Wunsch nach viel Komfort, Funktionalität und Ergonomie in der Küche sind



LEICHT



Alles bestens im Blick: Unterschränk mit einem Auszug und zwei Innenschubkästen. Die Einteilungssysteme sorgen für eine perfekte Ordnung.

DURCHDACHTE ORDNUNG

Durchdachter Stauraum inklusive hilfreichem Zubehör ist das A und O bei der Küchenplanung. Nur wenn die Küchenschränke ausreichend Platz für Kochutensilien oder Lebensmittel bieten, ist komfortables Arbeiten in der Küche auf Dauer möglich. Denn nicht nur für kleine Küchen gilt: keinen wertvollen Stauraum verschenken. Doch wie jeden Zentimeter in der Küche nutzen?



NOLTE



Schnell und unkompliziert: Der Vorratsschrank mit höhenverstellbaren Vorratskörben bietet beste Organisation für Vorratshaltung und Küchenutensilien in verschiedenen Größen.



HÄCKER



Praktischer Servo-Drive-Elektroantrieb für Oberschränke mit Klappe: automatisches Öffnen der Tür durch Tippen auf die Front, automatisches Schließen durch Tippen auf den integrierten Funkschalter.

die verschiedenen Öffnungssysteme für die neue Oberschränke-Generation. Für nahezu jeden Kundenwunsch gibt es die passende Lösung, von der Schwenk- und Falttür bis zur Klappe. Sie ist praktisch, ergonomisch und ermöglicht völlige Bewegungs- und Kopffreiheit sowie besten Zugriff auf das Staugut – ob in Küche, Wohnzimmer, Bad oder Garderobe. Eine clevere Bewegungstechnologie sorgt dafür, dass sie sich wie von Zauberhand sanft öffnen und dank integrierter Dämpfung ebenso sanft und leise schließen lassen.

ECKLÖSUNGEN

Je nach Geschmack und Bedarf wählt man zwischen unterschiedlichen Ecklösungen. Ein sogenannter Space Corner mit mehreren Auszügen bietet vor allem Platz für kleinere Dinge. Den LeMans-Eckunterschrank nutzt man hingegen eher zum Verstauen von größerem Kochgeschirr. Eckschränke sind außerdem auch als Highboard oder Hochschrank realisierbar.

VORRATSSCHRÄNKE

Die modernen Vorratsschränke richten sich an den jeweiligen Stauraumbedürfnissen aus. Die Höhe und Breite des Vorratsschranks ebenso wie die Anzahl der einzeln herausziehbaren Auszüge können individuell gewählt werden. Der Vorteil für die Küchenplanung liegt auf der Hand. Die Vollauszüge gewähren einen guten Überblick über alle Staugüter und der Stauraum lässt sich gezielt nutzen.

INNENAUSZÜGE

Hier verbindet sich praktischer Nutzen mit schönem Design. Gerade für Vorräte aber auch für Geschirr sind Innenauszüge sehr komfortabel. Sie erleichtern das Leben enorm, denn das unangenehme Bücken auf der Suche nach etwas, das sich ganz hinten im Schrank befindet, fällt weg. Einfach den Auszug komplett herausziehen und alles ist im Blick.

BREITE AUSZÜGE

Durch das Aneinanderreihen von schmalen Küchenunterschränken oder Auszügen geht wichtiger Stauraum verloren. Ersetzt man schmale Auszüge durch einen breiten Vollauszug, gewinnt man zusätzlichen Stauraum.



Der Vorrats-Etagenauszug-Hochschrank: Die in der Höhe beliebig einstellbaren Auszüge gewähren bequemen Zugriff auf Vorräte und Geschirr.



Hinter der Schranktür befinden sich Innenauszüge mit individuell auf die Wünsche abgestimmten Organisations-Systemen. Hier mit Legradox Freeart.



Der Auszug für den Eckschrank: LeMans. Töpfe und Küchenutensilien sind auf beweglichen Auszügen platzsparend untergebracht. Diese sind voll ausziehbar, sodass man alle Utensilien in direktem Zugriff hat.



Das Innenorganisationssystem Move aus Massivholz bietet dank der variablen Einsätze – vier Boxen in drei Höhen und zwei Grundflächen – vielseitige Möglichkeiten und sorgt dafür, dass alles an seinem richtigen Platz bleibt.

GUTE IDEEN FÜR MEHR STAURAUUM

- Eckschränke
- Vorratsschränke
- schmale Zargen
- breite Auszüge
- hohe Seitenwände bei Auszügen
- tiefe Auszüge für mehr Stauraumvolumen
- niedriger Sockel für mehr Platz im Küchenschrank



ARBEITSPLETTEN

WELCHES MATERIAL PASST ZU MEINER KÜCHE?

Bei der Auswahl der Arbeitsplatte spielen verschiedene Gesichtspunkte eine Rolle: die tägliche Beanspruchung, die gewünschte Haptik, der Aufwand an Pflege und Reinigung und natürlich der Look, der das Gesamtbild der Küche erheblich mitprägt.



Bei so vielen unterschiedlichen Materialien, Dekoren und Ausführungen ist es nicht leicht, den Überblick zu behalten. Deshalb lohnt es sich, den Sachverstand des Küchenspezialisten zu nutzen, um gemeinsam die richtige Entscheidung zu treffen.

HIER EIN ÜBERBLICK ÜBER DIE MATERIALIEN

NATURSTEIN

Granit zum Beispiel ist ein perfektes Material für Arbeitsplatten. Der harte Stein – härter als Stahl – ist absolut schnitt- und hitze-resistent. Auch eine heiße Pfanne kann der Oberfläche nichts anhaben. Da Natursteine auch als Nischenrückwand und Bodenbelag eingesetzt werden können, lassen sich spannende Ideen für die Gestaltung der Küche entwickeln.

LAMINAT

Der bewährte Küchenklassiker für stark beanspruchte Flächen. Das besonders strapazierfähige und pflegeleichte Oberflächenmaterial ist in nahezu unbegrenzter Dekor-Vielfalt erhältlich.

KERAMIK

Immer gefragter sind die exklusiven, widerstandsfähigen Arbeitsplatten aus Keramik. Sie sind wasserdicht, hitzebeständig und robust, überzeugen mit ihrer außergewöhnlichen Härte, der auch scharfe Messer nichts anhaben können. Die Oberfläche mit den geschlossenen Poren ist sehr hygienisch – auch noch nach Jahren im täglichen Einsatz.

FENIX

Fenix zum Beispiel ist ein mattes Nanotech-Material, das wie herkömmlicher Schichtstoff auf ein stabiles Trägermaterial aufgetragen wird. Fenix ist stark beanspruchbar, abrieb- und kratzfest. Das Material weist eine besonders hohe Resistenz gegenüber Chemikalien und Lösungsmitteln auf und kann somit ohne Bedenken mit säurehaltigen Reinigungsmitteln gepflegt werden.



EDELSTAHL

Rostfreier Edelstahl ist auch das Material der Profiköche. Es ist robust, unempfindlich gegen Säuren und Laugen. Die Edelstahloberfläche ist hygienisch, lässt sich besonders leicht sauber und keimfrei halten. Deshalb glänzt Edelstahl auch nach Jahrzehnten nur durch einfaches Reinigen. Das Material ist absolut hitzebeständig, gilt als ideale Arbeitsfläche und gibt der Küche ein professionelles Erscheinungsbild.

GLAS

Ohne Zweifel wirkt das Material edel und elegant. Was das Design angeht, gibt es beim Glas keine Grenzen, denn die Arbeitsplatten können von unten in jeder beliebigen Farbe und sogar mit Mustern oder Bildern bedruckt werden. Das garantiert spannende Akzente beim Miteinander von Arbeitsplatte und Küchenmöbeln – und besonders in Kombination mit Licht. Spezielle Härnungen sorgen für die benötigte Kratzfestigkeit.

KUNSTSTEIN

Kunststeine, auch Quarzkomposit genannt, ähneln dem Naturstein sehr stark. Sie werden in vielen attraktiven Farbstellungen angeboten. Die widerstandsfähigen, hitzebeständigen und pflegeleichten Oberflächen bestehen aus einer Mischung von natürlichen und synthetischen Materialien. Quarze sind der Hauptbestandteil des Verbundwerkstoffs. Durch die flexible Verformbarkeit lässt sich eine nahezu nahtlose Kombination mit anderen Materialien umsetzen.

ECHTHOLZ MASSIV

Geeignet sind Harthölzer wie Ahorn oder Buche. Die angenehm warme und lebendige Oberfläche vermittelt Behaglichkeit und Wohlbefinden. Gebrauchsspuren und die sich im Laufe der Jahre bildende Patina machen den Reiz von Holzflächen aus. Und weil es so viele geeignete Holzarten gibt, ist es möglich, die Farbe und Maserung der Holzarbeitsplatte problemlos an den Stil der Küche anzupassen.



Hol Dir den Wald ins Haus ...

Das robuste Material der
Feinsteinzeugspüle aus
dem Westerwald trifft auf
die Formenvielfalt der
Natur als Vorbild.

JUNA 90 in Eibe mit Armatur
MANIA SOFT mit herausziehbarer
Handbrause in Mattgold

organic design
by systemceram

systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

Feinsteinzeug aus dem Westerwald! www.systemceram.de



Ein perfektes Match: Schwarz und Schwarz

Unsere Geräte mit BlackSteel-Interieur passen sich an und stechen doch heraus. Hochwertigster schwarzer Edelstahl innen wie außen machen alle BlackSteel-Standgeräte der Serien Peak und Prime sowie ausgewählte Peak-Einbaugeräte zu einem exklusiven Blickfang – und jedes Öffnen zum reinsten Genuss.

BlackSteel-Interieur für Einbaugeräte:

Erhältlich für fünf Kühlschränke
(178er, 140er, 122er Nische),
zwei Kühl-Gefrierkombinationen
(178er Nische) und einen
Gefrierschrank (178er Nische)

LIEBHERR

Black
Steel
Interior

IRBbsci 5170 ▲ Peak-Serie

FÜR RAUMÜBERGREIFENDE HARMONIE

WOHNMÖBEL VOM KÜCHENSPEZIALISTEN



Wie wir leben und uns einrichten passt sich dem stetigen Wandel unserer Zeit an. Entdecken Sie, wie einfach sich raumübergreifende Wohnkonzepte planen lassen, wie Stauraum hilft, unseren Alltag besser zu organisieren oder auch wie Details ein ganz neues Raumgefühl gestalten.

NEXT125



VIVARI

FLEXIBLE MÖBELSYSTEME

und die große Auswahl an Fronten und Oberflächen machen es möglich, das Zuhause in einem durchgängigen Stil zu kreieren. Nutzen Sie die Vielfalt an Materialien, Farben und Formen.



PRONORM



NOLTE



LEICHT

DIE HOCHWERTIGEN MÖBEL

bringen die individuellen Wünsche nach Funktionalität, Komfort und Ästhetik perfekt in Einklang.



NEXT125

SIDEBOARDS, GARDEROBEN,

Regale und Homeoffice – die Elemente der Küchenmöbel-Hersteller bieten vielfältige Gestaltungsoptionen für den Wohn- und Eingangsbereich, für die Ankleide und das Büro.



VIVARI

PLANUNGEN MIT INDIVIDUALITÄT UND KOMFORT

BADMÖBEL VOM KÜCHENSPEZIALISTEN

Das Bad ist ein besonderer Raum. Es ist Rückzugsort, Wohlfühloase und etwas sehr Persönliches.



DAMIT DIESER ORT

perfekt zu den Nutzern passt, stehen hochwertig verarbeitete Badmöbel vom Küchenspezialisten zur Verfügung, deren Gestaltung inspiriert ist von den aktuellen Trends des Interior Designs.





SEI ES DIE WARME

Holz-Optik, der hochwertige Schiefer, moderner Beton oder seien es hochglänzende und matte Oberflächen, für alle Ansprüche gibt es attraktive Designs mit individuellen Kombinationsmöglichkeiten. Damit man die Zeit im Bad auch wirklich genießt.



Technik fürs Leben



Nie wieder Angebranntes. Perfektion mit PerfectFry Plus Bratsensor.

Entdecke die Freiheit des unbeschwerten Kochens. Mit den neuen Bosch Induktionskochfeldern der Serie | 6 und dem innovativen PerfectFry Plus Bratsensor. Wähle aus 11 präzisen Temperaturstufen und überlasse das Braten dem Kochfeld – für immer perfekte Ergebnisse.

[Erfahre mehr bei deinem accent line Partner oder auf \[accentline.at\]\(https://www.accentline.at\)](#)



Mehr zu accent line
Kochfeldern.

accent|line

Neue Farben und smarte Funktionen

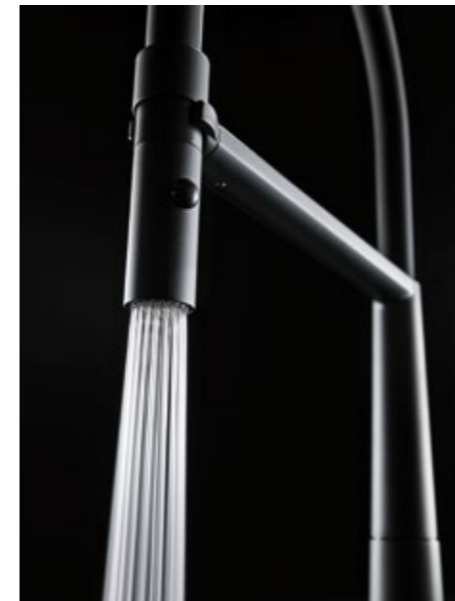
SPÜLEN UND ARMATUREN



FRANKE

Die Icon Semi-Pro, eine hochwertige Premium-Armatur brilliert mit ihrem trendigen mattschwarzen Finish und einer eleganten Designsprache.

Das Duo Spüle und Armatur muss zum Einrichtungsstil der Küche passen. Mit den angesagten dunklen Armaturen oder Spülen in Beton-Optik lassen sich dabei schöne Akzente setzen. Wer smarte Funktionen schätzt, kann sich zum Beispiel mit einer berührungslosen Armatur die alltägliche Küchenarbeit erleichtern.



FRANKE

Der kräftige Normalstrahl der Icon Semi-Pro entfernt hartnäckige Verschmutzungen. Der innovative Laminarstrahl hingegen sorgt für einen kristallklaren, beinahe spritzfreien Wasserstrahl. Zugleich verringert sich mit dem Laminarstrahl der Geräuschpegel.



BLANCO

Das durchdachte Spülenkonzept der Blanco Adira optimiert den Wasserplatz in der Küche. Mit einer Multifunktionsschale und einer Klappmatte, die eine zusätzliche Stell- und Arbeitsfläche bietet.

Sie haben sich regelrecht angeschlichen: Spülen- und Armaturenfarben jenseits von Edelstahl. Nach einem kleinen Umweg über das Badezimmer sind sie definitiv in der Küche angekommen. Dabei hat sich eine Farbe besonders hervorgetan: Schwarz. Und so sind schwarze Spülen und Armaturen eine der beliebtesten Neuheiten der letzten Jahre. Das „Kleine Schwarze“ ist gar ein absoluter Klassiker geworden und stellt ein optisches Highlight in der Küche dar. Die schwarzen Spülen passen genauso zum Industrial Style wie zum skandinavischen Minimalismus. Im farblich abgestimmten Look kommen auch Ventile, Drehknöpfe und Überläufe in Schwarz daher. Etwas hellere Granitmaterialien bringen den Beton-Look in die Küche. Dieser Trend machte bereits als Bodenbelag auf sich aufmerksam. Und wer Mut zur Farbe hat, setzt auf metallische Farbakzente im Spülbereich. Egal ob Kupfer, Gold oder Silber – die Armaturen, die Spülen und die Accessoires um die Spüle herum glänzen und treten selbstbewusst auf. Die leuchtenden Akzente einer Küchenarmatur mit Kupfer und Gold

passen ebenso gut zu einer hellgrauen Granitspüle wie zu einer schwarzen Spüle. In Sachen Design „weniger ist mehr“ ist der klassische Edelstahl jedoch nach wie vor gefragt. Er ist deshalb nicht ganz verschwunden, sondern präsentiert sich mit neuem Komfort. Zum Beispiel mit schmalem Rand oder engen Radien bei Spülen und mit nützlichen Zusatzfunktionen bei Armaturen.

MULTIFUNKTIONALE ARMATUREN UND PRAKTISCHES ZUBEHÖR

Leitungswasser dient wieder vielen Menschen als Trinkwasser. Das liegt auch an den Armaturen, die mit den unterschiedlichsten Funktionen ausgestattet sind. Heißwasser-Armaturen, Sprudel-Armaturen, Filter-Armaturen bieten hohe Qualität. Dazu kommen Vorfenster- und berührungslose Armaturen – sie alle helfen, das Arbeiten beim Kochen, Spülen, Vorbereiten etc. zu erleichtern. Dank verschiedenem Zubehör wie integrierten Schienen, Brettern, Schalen und vielem mehr wird aus einer einfachen Küchenspüle ohne Abtropffläche im Handumdrehen eine Spül-, Arbeits-, Koch- und Abtropfstation.



BLANCO
Die Blanco Unit steht für funktional und gestalterisch miteinander harmonisierende Systeme aus Becken, Highend-Armaturen, Wasserveredelung mit Kohlen säure, Filtration, Kühlung und ergänzenden Accessoires.



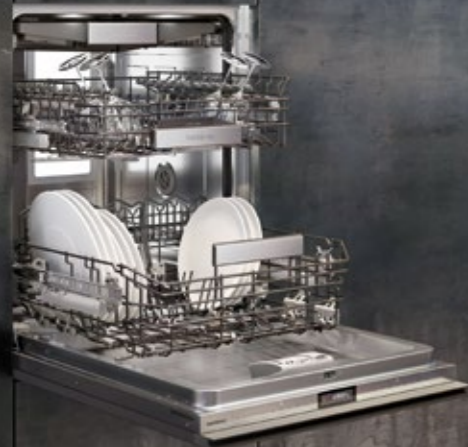
SYSTEMCERAM
Das „Juna“-Design, hier in der Farbe Eibe, lädt zum Berühren ein. Weiche Radien lassen die Funktionsbereiche ineinander übergehen. Armatur: „Mania Soft“ mit Auszug in Mattgold.



NABER
Mithilfe des Mülltrennsystems Cox Base wird der verfügbare Platz unter der Spüle ausgereizt. Clever: die Utensilienbox zum Verstauen von Tüchern, Tabs, Bürsten usw.

Sparsam, smart & flüsterleise

GESCHIRRSPÜLER



Die modernen Geschirrspüler entlasten ihre Nutzer im Alltag mit vielen Annehmlichkeiten. Sie sind top effizient, sparsam, nachhaltig und vernetzt.

Es gibt für jeden Einsatz das passende Programm: vollautomatisch, besonders nachhaltig, turboschnell, intensiv und selbst hartnäckige Verschmutzungen lösend, ganz sanft und schonend, hygienisch und keimfrei, optimal getrocknet und perfekt glänzend.

Für besonders Ressourcenbewusste bieten sich verbrauchsarme Modelle an, die mit extrem wenig Wasser auskommen. Bei Warmwasseranschluss bis 60 Grad Celsius lässt sich der Energieverbrauch eines sparsamen Geschirrspülers noch weiter senken. Am sparsamsten geht es mit einem der Eco- und Automatik-Programme. Eine intelligente Sensorik optimiert den Verbrauch von Wasser und Energie. Wenn es schnell gehen muss, schaffen Sprinter-Modelle einen Reinigungs- und Trocknungszyklus von leicht bis normal verschmutztem Spülgut in Rekordzeit. Hartnäckige Lebensmittelrückstände in Töpfen und auf Geschirrtteilen lösen sich

durch den Einsatz besonders effizienter Sprühsysteme oder leistungsstarker Wasserhochdruckdüsen. Manuelles Vorspülen wird dadurch überflüssig. Feine, langstielige Gläser und hochwertige Glaswaren kommen dagegen in den Genuss einer sanften und schonenden Behandlung: in einem speziellen Bereich im Oberkorb, wo sie nicht nur sicher und rutschfest stehen, sondern mithilfe von Spezialdüsen einzeln gründlich gereinigt werden. Ausgeklügelte Trocknungstechnologien sowie eine automatische Türöffnung bei Programmende sorgen für eine fleckenfreie Trocknung von Gläsern, Geschirr und Kunststoffteilen. Konnektivität sorgt für zusätzlichen Komfort und Optimierungsmöglichkeiten, zum Beispiel Fernstarts per App oder Sprachsteuerung. Oder die Leistung des Spülers anpassen, Push-Nachrichten empfangen, sobald das Programmende erreicht ist oder eine Reinigung ansteht.

GAGGENAU Der rückenschonend eingebaute Geschirrspüler der Serie 400 repräsentiert den hohen Anspruch an das Design, das Funktionalität souverän und unsichtbar integriert.



BAUKNECHT Die neuen MaxiSpace Geschirrspüler bieten bis zu 10 Prozent mehr Fassungsvermögen mit überaus vielseitigen Beladungsmöglichkeiten auf allen drei Ebenen, und das bei gleichbleibenden Außenmaßen.



AEG

ELEGANTES DESIGN. ÜBERRAGENDER SCHUTZ VOR KRATZERN

AEG KOCHFELDER MIT
SAPHIRMATT-OBERFLÄCHE

BIS ZU
4× WENIGER
KRATZER*

Ob innovativer Muldenlüfter oder fortschrittliches Induktionskochfeld: Genieße in deiner Küche ein Kochfeld der neuesten Generation, das mit seinem matt-elegantem Design alle Blicke auf sich zieht – und dank überlegener Kratzfestigkeit länger schön bleibt. AEG SaphirMatt perfektioniert den Look deiner Küche und bewahrt dir die Freude am Kochen auf lange Sicht.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN



Jetzt auf YouTube
entdecken

*Basierend auf externen Tests, verglichen mit AEG Standard-Kochfeldoberflächen ohne spezielle Behandlung oder Beschichtung.

SIEMENS

Jedes Gerät der iQ700 Baureihe zeichnet sich durch einzigartige Eigenschaften aus. Die smarten Geräte sind nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch mit der fortschrittlichsten Technologie ausgestattet.



So vielseitig wie noch nie

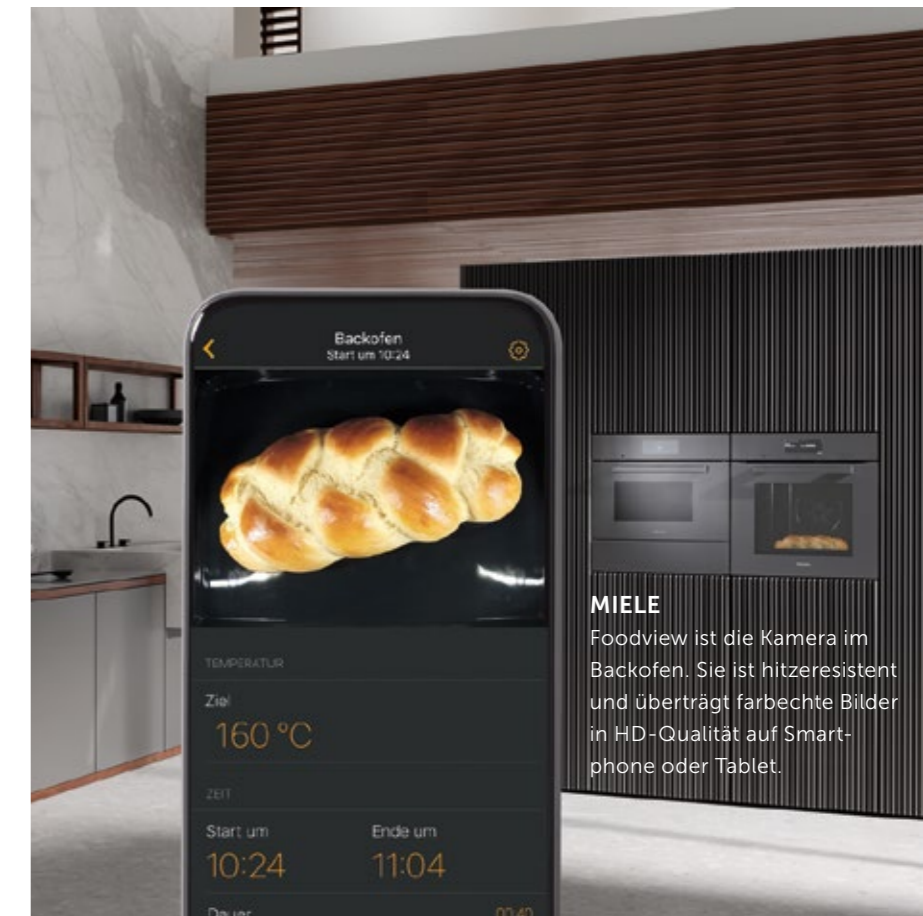
BACKÖFEN.. und KOMBIGERÄTE

Moderne Backöfen lassen auch Profis ins Schwärmen geraten. Die Künstliche Intelligenz hat definitiv Einzug gehalten. Die neuen Geräte mit intelligenten Assistenzsystemen sind nicht nur energiesparender, sie bieten neben elektronisch genauer Temperaturregelung auch viele Ausstattungen, die die Nutzung wesentlich erleichtern und für ein besonders gutes Backergebnis sorgen.



AEG

Perfekte Ergebnisse sind Pflicht, zum Beispiel mit einem SurroundCook Backofen. Ein Heißluftsystem mit Ringheizkörper verteilt die Hitze gleichmäßig, präzise und hocheffizient im gesamten Garraum.



MIELE

Foodview ist die Kamera im Backofen. Sie ist hitzeresistent und überträgt farbechte Bilder in HD-Qualität auf Smartphone oder Tablet.



GORENJE

OptiBake Einbaubackofen mit HomeMade Backofenform, die für eine optimale Temperaturverteilung sorgt. Weitere nützliche Besonderheiten: FastPreheat, MultiLevel Backen, AutoBake und SteamAssist.

GESUND UND SCHONEND: BACKEN UND GAREN MIT DAMPF

Sie ist nach wie vor ausgesprochen beliebt und begehrt – die gesunde, schonende und schmackhafte Essenszubereitung mit Dampf. Zum Beispiel mithilfe einer Kombination aus vollwertigem Dampfgarer und einem gut ausgestatteten Backofen in einem Einbaugerät. Diese Multitalente sorgen für abwechslungsreiche Genüsse in der Küche. Smarte Kompakt- und Standard-Einbaugeräte mit einem integrierten Wassertank oder Frisch- und Abwasseranschluss gibt es in verschiedenen Designlinien und Farben. Die Bedienkonzepte mit mehr als 200 Automatikprogrammen sind Garant dafür, dass auch anspruchsvolle Gerichte perfekt gelingen.

DAMPF UND HEISLUFT KOMBINIERT

Zeit ist ein kostbares Gut. Deshalb gibt es Backöfen, in denen sich bestimmte Lebensmittel jetzt noch

schneller und zugleich nährstoffschonend garen lassen. Möglich machen dies Dampf und Heißluft bis zu 120 °C. Mit dieser Kombination lassen sich zum Beispiel Kartoffeln und Karotten um bis zu 35 Prozent schneller zubereiten als beim reinen Dampfgaren bis 100 °C.

Gleichzeitig bewahrt die neue Dampffunktion das appetitliche Aussehen, die wertvollen Makro- und Mikro-Nährstoffe sowie die gewohnte Konsistenz der Speisen. Und da für den Geschmack und Gesundheitswert einer Mahlzeit der richtige Garzeitpunkt entscheidend ist, sind diese Backöfen mit einem Bratenthermometer für die Zubereitung von Fisch und Fleisch ausgestattet und für Backwaren mit einem hochsensiblen Backsensor. Zusätzliche Unterstützung liefert der Backofenassistent. Er hilft, das richtige Programm – passend zu den Funktionen des Backofens – schnell und einfach zu finden, per App oder auch Alexa-Sprachsteuerung.



BOSCH

Oben und links: Der PerfectRoast Bratenthermometer Plus und der PerfectBake Backsensor Plus garantieren Kochergebnisse vom Feinsten. Mit dem Backofen der Serie 8 lassen sich über die Home Connect App oder ein Sprachsteuerungsgerät Gerichte auswählen.



NEFF

Der bekannte Slide & Hide Backofen wird künftig noch hochwertiger in Funktion und Design, zum Beispiel dank der Soft-Close-Funktion oder der persönlichen Farbauswahl für Backofengriff und Seitenleisten. Das innovative Premium-Display aus dem Flex Concept ermöglicht eine Steuerung des Backofens per Touch oder Twist.



SIEMENS

Künstliche Intelligenz identifiziert bereits rund 40 unterschiedliche Speisen wie Pizza oder Lasagne. Dazu nutzt sie die integrierte Backofenkamera.



AIRFRY

Viele neue Geräte sind mit der Funktion AirFry ausgestattet. Hiermit lassen sich Lebensmittel statt in einer Fritteuse auch im Backofen mit wenig Fett zubereiten. So werden zum Beispiel Pommes frites, würzige Kartoffel-Wedges, Chicken Wings und Gemüse außen knusprig und innen saftig. Einfach auf das spezielle Grilltablett oder gelochte Grillblech legen, die Heizart AirFry wählen und die gewünschte Temperatur einstellen.

KI (KÜNSTLICHE INTELLIGENZ)

Sie ist inzwischen in aller Munde: KI. In der Küche und anderen Wohn- und Lebensbereichen ist sie schon länger angekommen. Beispielsweise bei Backöfen mit KI-Unterstützung. Dort übernimmt sie die Analyse, Zubereitung, Überwachung und individuelle Fertigstellung der Speisen. Computer Vision, Cloud Computing, Algorithmen, integrierte Kameras und Hochleistungssensoren in den intelligenten Backöfen machen es möglich. Ein Gericht mit definierter Bräunung? Einfach den gewünschten Bräunungsgrad – zum Beispiel des Kuchens – auf der Skala auswählen. Der Backofen bereitet dann mithilfe der integrierten Kamera und KI die Speisen ganz nach Gusto zu. Sobald der ausgewählte Bräunungsgrad erreicht ist, informiert das Gerät seine Nutzer per App und schaltet sich automatisch ab.

SELBSTREINIGUNG

Damit ein lästiges, manuelles Reinigen der Geräte nicht die Freude trübt, gibt es eine neue Selbstreinigungsfunktion. Verschmutzungen wie Fettspritzer und selbst eingebrannte Speisereste werden durch einen speziellen Flüssigreiniger und mithilfe von Wasser mühelos entfernt. Anschließend sieht der Garraum wieder schön gepflegt aus.

Verändert Ihre Sicht auf Küchenarmaturen

Einfach drehen - und das Wasser läuft ab



Die neue Active L Twist

Die Armatur dient dazu, Wasser ins Becken einzulassen, oder? Nicht nur. Denn die Active L Twist lässt das Wasser auch wieder ab. Durch Drehen an der Armatur – einfach, sicher und hygienisch. Die Hände bleiben sauber und trocken! Die Active L Twist von Franke – sie verändert einfach alles. Entdecken Sie mehr auf [franke.com](https://www.franke.com)

FRANKE

MIELE

Vollflächen-Induktionskochfeld bietet Platz für bis zu sechs Kochgeschirre. Eine Veredelung reduziert Kratzer und verleiht mit ihrem dezenten Glanz zusätzliche Eleganz.



AEG

Das Induktionskochfeld 8000 Bridge XT SaphirMatt besticht durch seine elegante Oberfläche, die trotzdem extrem widerstandsfähig gegenüber Kratzern und der Abnutzung durch das Verrücken von Töpfen oder Pfannen sowie dem Einsatz von Putzschwämmen ist.



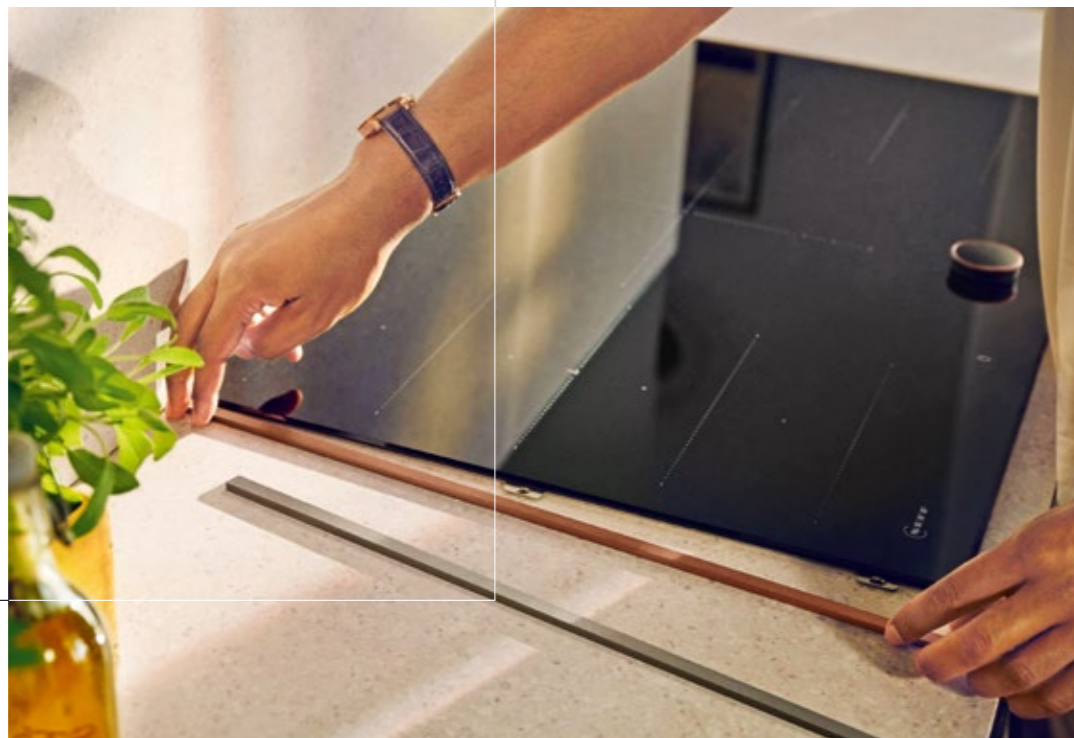
KOCHFELDER

Die Induktion hat die herkömmliche Glaskeramik fast vollständig abgelöst. Sie ist Spitzenreiter hinsichtlich Schnelligkeit und Energieverbrauch.



NEFF

Das Flex Design bringt Farbe beim Kochen ins Spiel, denn die Seitenleisten des Kochfeldes und das Twist Pad Flex sind in vier starken Farbtönen erhältlich: Brushed Bronze, Deep Black, Anthracite Grey und Metallic Silver. Die Design-Elemente lassen sich jederzeit bequem austauschen, wenn der Einrichtungsstil der Küche mal wechselt.



Nebst ihrem modernen, minimalistischen Design punkten Induktionskochfelder mit unzähligen praktischen Funktionen: beispielsweise mit einer automatischen Topf-Erkennung, Touch-Slider-Bedienung, flexiblen Kochzonen für größeres Kochgeschirr, einer Warmhalte-, Stop-&-Go-Funktion oder mit einer Kindersicherung. Die Bedienung erfolgt meist über ein auf dem Kochfeld integriertes Touch-Display.

Um Zeit bei der Zubereitung der Mahlzeiten zu sparen, gibt es WLAN-fähige Induktionskochfelder mit smarten Assistenzfunktionen. Vorprogrammierte und halbautomatische Optionen, wie empfohlene Leistungs-, Zeit- und Temperatureinstellungen für jedes in der App ausgewählte Rezept. Die Einstellungen können auf dem Kochfeld auch nachträglich manuell angepasst werden. Eine feine und sehr delikate Zubereitungsart: das Sous-Vide-Garen. Ein Sensor sorgt für das perfekte Kochergebnis. Er misst laufend die Temperatur der Sous-Vide-Speisen auf



GORENJE

Flexibel und platzsparend zeigt sich das Kochfeld mit einem integrierten Abzug. Für mehr Variabilität lassen sich die Kochzonen dank AreaFlex spielend einfach kombinieren und so dem Kochgeschirr anpassen.



AEG
Praktische Unterstützung und Erleichterung bietet das 8000 SenseBoil & Fry. Mit der smarten Lösung CookSmart Touch Display lassen sich bequem Kochaufgaben an das Kochfeld abgeben.

dem Kochfeld und passt die Hitze automatisch so an, dass jedes Gericht „unter Vakuum“ optimal und auf den Punkt gegart wird.

Für Begeisterung sorgen auch diverse Lichtdesigns. Ein Beispiel hierfür sind Kochfelder mit innovativen Kochfeldbeleuchtungen – als Kochzonenmarkierungen und Displays, als besondere Designobjekte fürs stimmungsvolle Ambiente und für ganz neue Kocherlebnisse, sowohl visuell als auch technologisch.

VOLLFLÄCHENINDUKTION

Sie bietet größtmögliche Flexibilität, denn auf diesen Kochfeldern gibt es keine vorgeschriebenen Kochzonen, das gesamte Feld ist nutzbar. Möglich wird dies durch Sensoren, die genau erkennen, an welcher Stelle der Topf platziert und wie groß er jeweils ist. Sogenannte Mikro-Induktoren leiten die Hitze an die entsprechende Stelle und aktivieren nur die Fläche auf dem Kochfeld, die gerade benötigt wird. Das Besondere ist, dass Töpfe beliebig auf dem Kochfeld verschoben werden können. Bei Kochfeldern mit 90 Zentimeter Breite ist das in der Regel mit bis zu sechs Töpfen möglich. Einige Modelle verfügen über eine weitere praktische Funktion, bei der das Kochfeld in drei Leistungsbereiche eingeteilt wird. So kann man zum Beispiel in der Anfangsphase, beim Anbraten oder Wasser erhitzen, den Topf nach vorne stellen, und ihn danach,

beim Weiterköcheln oder Warmhalten, einfach nach hinten schieben.

FLEXINDUKTION

Ähnlich komfortabel sind Kochfelder mit Flexinduktion. Im Gegensatz zur vollflächigen Induktion verfügen sie zwar über definierte Kochzonen, diese schließen sich jedoch sofort zusammen, sobald die Sensorik einen größeren Topf erkennt. Damit lassen sich auch größere Grillplatten oder Teppan-Yaki-Grills verwenden.

SENSORIK

Hochwertige Induktionskochfelder verfügen zudem über intelligente Sensoren für perfekte Koch- und Bratergebnisse. Sie verhindern, dass Speisen anbrennen, denn sie halten eine einmal programmierte Temperatur konstant während des gesamten Kochvorgangs. Sensoren messen dafür die Temperatur des Kochgeschirrs und regulieren die Leistung so, dass das Koch- oder Bratgut der gewünschten Temperatur gleichbleibend ausgesetzt ist. Praktisch ist das zum Beispiel beim Backen von Omeletten, beim Braten von Steaks und Fisch oder auch beim Kochen von Spaghettiwasser, Milch oder Saucen, die dank der Temperaturerkennung nicht überkochen. Werden Töpfe auf dem Kochfeld verschoben, halten die intelligenten Sensoren das Kochgeschirr über

eine automatische Wiedererkennung am neuen Platz auf der gleichen Temperatur.

ANKOCHAUTOMATIK

Kochzonen mit einer Ankochautomatik reduzieren selbstständig nach dem Ankochen auf eine geringere Wärmezufuhr fürs Weiterkochen. Das erhöht den Komfort, weil nichts anbrennt, und bringt dem Benutzer eine Energieersparnis, denn das Herunterschalten erfolgt rechtzeitig.

KOCH- UND BRATSENSOR

Ein Infrarotsensor misst die Temperatur am Topf (Kochsensor) beziehungsweise ein wärmeabhängiger Temperaturwiderstand steuert die Temperatur auf der Kochstelle (Bratsensor). Mit Hilfe der Elektronik wird die Kochstelle bis zum gewählten Temperaturbereich aufgeheizt und anschließend dort gehalten. Es wird immer zum richtigen Zeitpunkt wieder nachgeheizt, das spart Energie.

ABSCHALTAUTOMATIK UND KINDERSICHERUNG

Elektronische Geräte sind häufig mit einer Abschaltautomatik ausgestattet, die das Gerät, abhängig von der eingeschalteten Leistungsstufe, nach einer bestimmten Zeit abschaltet, sofern keine Änderungen an der Einstellung vorgenommen werden. Abgeschaltet wird beispielsweise auch, wenn das Gerät zu heiß wird, weil der Topf leer kocht oder wenn nach dem Einschalten keine Kochstufe gewählt wird. Damit Kochfelder nicht von Kindern oder sonst ungewollt eingeschaltet werden können, lassen sie sich elektronisch verriegeln.

KOCHFELDER MIT INTEGRIERTEM DUNSTABZUG

Mit ihrem puristischen und planen Design erfreuen sich diese 2-in-1-Lösungen immer größerer Belieb-

heit. Sie integrieren sich optimal in das Umfeld urbaner Küchen. Da die Technik selbst kompakt im Unterschrank verschwindet, fügt sich der Abzug nahezu unsichtbar in die Küche ein. Ein Automatikmodus passt die Lüfterleistung optimal an die Leistungsstufe des Kochfeldes an und saugt die Gerüche und Kochschwaden effizient nach unten ab. Der Einbau dieser smarten und praktischen Lösungen wird in Abluft- und Umlufttechnik angeboten. Ihre Bedienung erfolgt wahlweise direkt über das Display auf der Glaskeramikoberfläche oder per Smartphone beziehungsweise Tablet, wenn sie WLAN-fähig sind. Auch die Reinigung ist ganz einfach: Alle beweglichen und leicht von oben entnehmbaren Teile des Dunstabzugs lassen sich im Geschirrspüler reinigen. Kochfelder mit integriertem Dunstabzug eignen sich nicht nur für Kücheninseln und offene Wohnküchen, sondern sind auch in kleinen Räumen praktisch.



SMEG
Das 70 cm breite Kochfeld mit Muldentlüfter bietet extra viel Freiheit in der Küchenplanung. Es passt trotz seiner Maße in einen 60 cm breiten Kochfeld-Ausschnitt. Auch bei begrenztem Platz bietet es damit jetzt mehr Kochfläche. Der Dunstabzug ist flächenbündig integriert, sodass sich Töpfe und Pfannen bequem von einer Kochstelle zur anderen schieben lassen.



HKT
Dieses elegante Kochfeld wird intuitiv über die Knöpfe gesteuert. Mit einem einfachen Drehen werden die Kochbereiche verwaltet und die Dunstabzugsklappe aktiviert bzw. beendet. In einem trendigen Schwarz oder in Edelstahl erhältlich.

DUNSTABZUG

SICHTBAR ODER NAHEZU UNSICHTBAR



HKT Die Q-Bic Isola Inselhaube zeigt sich mit ihrem Industrial-Look als besonders schönes Gestaltungselement für jede Kücheninsel. Diesen Dunstabzug in Regaloptik gibt es auch als Wandhaube.

Als Blickfang über einer Kücheninsel. Dezent in die Küchen-
decke integriert. Leicht schräg und flach an der Wand. Nahezu
unsichtbar im Oberschrank verborgen. Bei der Planung eines
neuen Dunstabzugs stehen diverse attraktive Lösungen zur
Auswahl, die neue Architekturen in der Küche schaffen.

AEG Intelligente
Technik: Die 9000
AutoSense Dunst-
abzugshaube passt
ihre Gebläseleistung
automatisch an das
Geschehen auf dem
Kochfeld an.

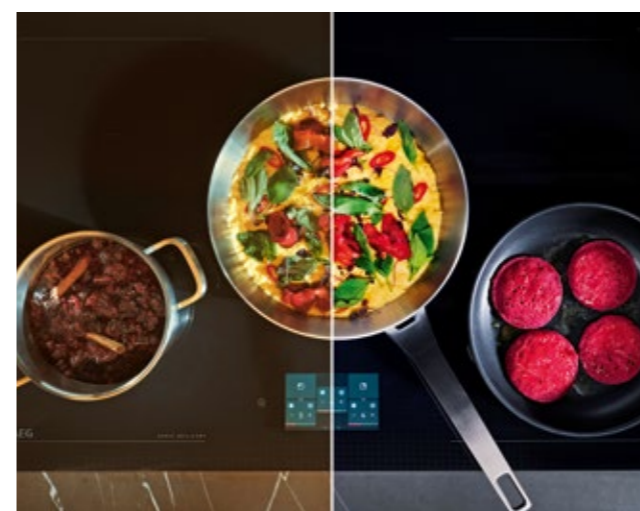


Neben einer effizienten Wrasen- und Geruchs-beseitigung, hoher Funktionalität und Pflegeleichtigkeit bestechen Dunst-abzugshauben mit ihrem Design. Das macht sie zu einem Blickfang in einer Küche. Oder auf Wunsch zu Lösungen, die man erst auf den zweiten oder dritten Blick entdeckt, zumal wenn sie nahezu unsichtbar integriert sind.

Die neuen leistungsstarken Hauben punkten mit einem besonders leisen Betrieb, einer innovativen Filtertechnologie und praktischen Eigenschaften: Modellabhän-gig verfügen sie beispielsweise über einen Geruchsfilter mit Anti-Pollen-Funktion.

Das lässt Allergiker aufatmen, da Pollen und Staub durch den Geruchsfilter zuver-lässig aufgenommen und deaktiviert wer-den. Hinzu kommt eine Anti-Fisch-Funkti-on, sodass man während und nach einer geruchsintensiven Zubereitung von Fisch-gerichten entspannt durchatmen kann, da sich keine penetranten Essensgerüche in der Wohnküche ausbreiten.

Kücheninseln ziehen die Blicke auf sich – ebenso eine dekorative Design-Haube darüber. Beispielsweise eine Inselhaube mit Liftfunktion, die heruntergefahren darüber zu schweben scheint. Nach dem Kochen kann sie als Kunstobjekt mit Effektbeleuchtung über der Insel verwei-len oder man lässt sie wieder nach oben zurückgleiten. Die Steuerung geschieht in der Regel per App und Smartphone/Tablet



AEG Die Haube
8000 Perfect
Illumination
verwandelt das
Ambiente auf
Knopfdruck. Das
Licht passt sich
dann an die
Bedürfnisse an.





BERBEL Die Inselhaube Skyline Edge Play sorgt mit Motion-Lights für eine Effektbeleuchtung, die zu jeder Tageszeit eine besondere Atmosphäre erzeugen kann. Klar und elegant: der schlanke, gradlinige Haubenkörper.

BERBEL Dezent es Design und viel Planungsfreiheit: Die Kopffreihaube Smartline wirkt durch den gekonnten Materialmix und die kompakte, kaminlose Bauweise besonders stimmig und harmonisch.



NOVY Flüsterleise und gleichzeitig kraftvoll, dieses Anforderungsprofil erfüllt diese Schrankhaube. Wenn sie sich zeigt, überzeugt das hochwertige Design bis in die Details.

oder nur mithilfe von Gestensteuerung. Die verschiedenen Funktionen der Inselhaube werden per Handbewegung aktiviert. Für eine einzigartige wie faszinierende Lichtatmosphäre in der Küche sorgt eine Auswahl an verschiedenen – der Stimmung angepassten – Lichtsequenzen: sanfte Farbübergänge, dynamische oder beruhigende Lichteffekte.

Ist eine Abzugslösung erwünscht, die sich dezent in das Wohn-/Küchen-Umfeld einfügt, bieten sich flächenbündig integrierte Deckenlüfter an. Dimmbare LED-Stripes sorgen für eine entsprechende Stimmung in Küche und Wohnraum – von hellem, blendfreiem Arbeits- bis zu einem sanften Ambiente-Licht.

Der Dunstabzug im Oberschrank ist nahezu unsichtbar. Er wird vollintegriert, das heißt flächenbündig im Oberschrank eingebaut. Damit sich Licht und Lüftung beim Kochen einschalten, wird der filigrane Schirm mit dem Touch-Bedienfeld einfach ausgeklappt. Beim Zuklappen schaltet sich die vollintegrierte Haube wieder aus.

NEFF
cook. create. inspire.

Offen für Deinen individuellen Stil.

Anthracite Grey

Brushed Bronze

Metallic Silver

Deep Black

VERÄNDERE DEN STIL DEINER KÜCHE – GANZ NACH DEINEM GESCHMACK. MIT DEM NEUEN FLEX DESIGN. NUR VON NEFF.

Mit den einfach austauschbaren Designelementen, wie Backofengriff oder Lisene, kannst du jederzeit den Look Deiner Küche verändern: Setze mit den Farben Brushed Bronze, Deep Black, Anthracite Grey oder Metallic Silver ganz einfach immer wieder neue Akzente.





LIEBHERR Die Side-by-Side-Kombination IXRF bietet BioFresh-Technologie für empfindliche Lebensmittel. Die NoFrost-Funktion schützt das Gefrierfach vor Vereisung.

AEG Während das Luftzirkulationssystem Cooling 360 sowie GreenZone+ dank Feuchtigkeitsregelung bis zu 95 Prozent der Vitamine erhält, bietet die intelligente MultiChill 0 °C-Schublade volle Kontrolle über die perfekte Lagerung empfindlicher Lebensmittel.



ALLES AN SEINEM PLATZ

Lebensmittel benötigen für ihre Frische und Haltbarkeit unterschiedliche klimatische Verhältnisse. Ein Mehr-Zonen-Gerät bietet für jedes Lebensmittel die richtige Temperatur und Feuchtigkeit. Die feuchte-regulierbaren Frischekühlschubladen passen sich den spezifischen Anforderungen der unterschiedlichen Lebensmittel an, sie bleiben länger frisch, wodurch Lebensmittelverschwendung reduziert wird. Obst und Gemüse zum Beispiel benötigen mehr Feuchtigkeit. Das „Trockenfach“ in der Null-Grad-Zone eignet sich vor allem für Fleisch, Wurst und Milchprodukte. Hier beträgt die Luftfeuchtigkeit in etwa 40 Prozent. Mit Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt können außerdem Aktivitäten von Mikroorganismen vermindert werden, was für eine extra lange Haltbarkeit sorgt.

Einige Hersteller setzen auf die Kraft des Lichts. Sie haben eine innovative Farb-Technologie entwickelt, die das Licht der Sonne simuliert, das heißt, den täglichen natürlichen Tag- und auch anschließenden Nacht-Zyklus. Das sorgt für eine lang anhaltende Frische und bewahrt die Vitamine A und C länger.

AUSSTATTUNG

Voll ausziehbare Frischefächer kommen auf stabilen Teleskopschienen sanft entgegen und bieten somit vollen Überblick über die professionell gekühlten Inhalte. Modelle mit Aktivkohlefilter absorbieren Gerüche und verhindern, dass sie sich unangenehm

auf andere Lebensmittel übertragen. Soll besonders schnell heruntergekühlt werden, wird die Funktion „Superkühlen“ aktiviert. Attraktives Feature: Der Innenraum und die Lebensmittel lassen sich mit



SIEMENS Der Name ist Programm: Die vollintegrierbare Kühl-Gefrierkombination iQ 500 XXL bietet einen Zugewinn an Höhe und Breite. Denn wer viel Salat, Obst und Gemüse isst, weiß: die Fächer für „Grünes“ können gar nicht geräumig genug sein. Diese sind nicht nur gewachsen, sondern das hyperFresh Frischhaltungssystem sorgt zusätzlich für ideales Klima für sensible Lebensmittel. Bei regulierbarer Luftfeuchtigkeit bleiben Radieschen und Blattsalate knackig, Pfirsiche und Gurken rund und fest. In einem eigenen Fach und einer Temperatur nahe 0 °C bleiben auch Fisch und Fleisch deutlich länger frisch.

KÜHLEN UND GEFRIEREN

Gesunde Ernährung liegt voll im Trend. Damit Obst und Gemüse knackig, Fisch und Fleisch frisch bleiben und Energie gespart wird, sollten beim Kühlen und Einfrieren einige Verhaltensregeln beachtet werden. Denn Kühl- und Gefriergeräte sind rund um die Uhr im Einsatz, da lohnt sich auch ein Extrablick auf den Energieverbrauch.



LIEBHERR Dieses Trio mit Weinklimaschrank in der Mitte zeigt, wie individuell und flexibel sich Kühl- und Gefriergeräte heute anordnen lassen.



MIELE Weintemperschrank mit drei Temperaturzonen und individuell einstellbarer Luftfeuchtigkeit. PresenterFrame: Wahlweise Lagerung oder Präsentation von edlen Tropfen, noch einmal schöner durch die individuell einstellbare Beleuchtung. Auch geöffnete Flaschen können hier aufbewahrt werden.



einer LED-Ambiente-Beleuchtung zudem perfekt ausleuchten. Damit mehr Platz für die Lebensmittel bleibt, ist bei manchen Modellen die Beleuchtung in die Seitenwände integriert.

DER SMARTE KÜHLSCHRANK

Egal ob Einbau- oder Standgerät, smarte Funktionen werden bei Kühlgeräten immer mehr nachgefragt. Damit lässt sich nicht nur Energie sparen – die sparsamsten Kühlgeräte der Kategorie A verbrauchen über 70 Prozent weniger Energie als Geräte aus G – die smarten Funktionen erleichtern auch den Alltag. Smarte Geräte können mittels Kamera dafür sorgen, dass man beim Einkaufen immer Einblick ins Innere hat und dadurch nicht zu viele Lebensmittel nach Hause mitbringt oder etwas vergisst. Intelligente sind nun auch die Türen mancher Kühl- und Gefrierschränke. Sie öffnen und schließen sich sanft. Zum Beispiel mithilfe einer mechanischen Öffnungsunterstützung (Push to open- und SoftClose-Mechanismen), per Klopfen mit dem Finger auf die grifflose Außen- und Innentür, via Smartphone und App oder auch mittels Sprachbefehl, wenn sie mit einem Smart Speaker vernetzt sind.

DER FREI STEHENDE KÜHLSCHRANK

Soll der Kühlschrank als Eyecatcher dienen und durch Farbe oder Style Schwung in die Küche bringen, kommt ein frei stehender Kühlschrank in Frage, der zudem eine freie Platzierung in der Küche ermöglicht.

DIE SIDE-BY-SIDE-KÜHL- UND GEFRIERKOMBINATION

Mehr und mehr gelangen auch geräumige Side-by-Side-Kühlschränke in unsere Küchen. Der Begriff kommt aus dem Englischen und beschreibt die Anordnung der Kühlschranktüren. Anders als bei Standard-Kühl-Gefrierkombinationen befinden sich die Türen nämlich nicht übereinander, sondern nebeneinander.

Ein Lieblings-Feature bei Side-by-Side Kühlschränken ist der Eiswürfelpender. Für manche Modelle ist dafür ein Wasseranschluss notwendig, andere Geräte haben einen eigenen Wassertank. Wer im Sommer gerne auf eisgekühlte Getränke zurückgreift, sollte auf diesen kleinen Luxus nicht verzichten. Zudem sorgt ein integrierter Wasserspender jederzeit für frisches, kaltes Wasser direkt aus dem Kühlschrank.

WEINKÜHLGERÄTE

DER WEINKÜHLSCHRANK: EIN SCHÖNER LUXUS

Intelligente Unterstützung im Alltag liefern Weintemperier- und Weinlagerschränke. Denn sie erfüllen alle Voraussetzungen, wie sie sonst nur in professionellen Weinkellern gegeben sind. Damit ein Wein sein volles Geschmackspotenzial entfaltet, muss er vor allem richtig, also unter exakt kontrollierten Bedingungen gelagert werden. Diese Aufgabe erfüllt der Weinklimaschrank souverän und zuverlässig. Für die optimale Genussstemperatur verschiedener Weine gibt es Modelle, die bis zu drei individuell einstellbare Temperaturzonen bieten, die gradgenau zwischen + 5 °C und + 20 °C wählbar sind.

Durch unterschiedliche Größen und Türlösungen lassen sich die Weinkühlschränke – ob als grifflose Einbaugeräte oder attraktive Solitäre – auch in kleine Küchen oder in Wohnwände einfügen. Sie bereichern als Lifestyle-Elemente die innenarchitektonische Ausstrahlung und setzen die Weine elegant in Szene.



GAGGENAU Die vollintegrierten Vario Weinklimaschränke erfüllen höchste Ansprüche an Design und Funktionalität.

DIE PROTEIN-CHAMPIONS

Hülsenfrüchte

Grün, braun, rot, rund oder länglich, winzig klein bis erstaunlich groß: Hülsenfrüchte stecken voller Proteine und Vitamine. Und sie sind enorm vielseitig, nicht nur, was ihr Äußeres angeht, auch, was die Verwendung in der Küche betrifft. Wir essen sie als cremige Dips, zu Aufstrichen püriert oder als Salat. Sie schmecken in Suppen, Eintöpfen, als Curry oder in einem Reisgericht. Wir backen damit Kuchen oder löffeln sie morgens im Müsli.

BOHNEN, ERBSEN, KICHERERBSEN, LINSEN UND LUPINEN AUF ERFOLGSKURS

Hülsenfrüchte werden künftig einen größeren Platz in unserer Ernährung einnehmen. Allein die bekannten Bohnen, Erbsen, Kichererbsen und Lupinen bieten schon eine Menge verschiedener Sorten.



Ein reines Linsenfeld gibt es nicht. Denn Linsen benötigen Getreide als Stützfucht, um sich an ihm hochranken zu können.

Ein veganer Salat mit gegarten weißen Riesenbohnen. Dazu gibt's Fenchel und Orangen und etwas rote Zwiebel.



Feuerbohnen sind echte Kraftpakete. Sie liefern rund 20 Prozent Eiweiß und reichlich Ballaststoffe.



Grenzenlos

Schätzungen zufolge soll es weltweit etwa achtzehntausend verschiedene Sorten geben. Dass wir sie nicht alle kennen, verwundert also nicht: Nur ein kleiner Teil der Hülsenfrüchte kommt bei uns in den Handel. Jeder Kulturkreis, jeder Kontinent hat seine eigenen Sorten, seine eigenen Rezepte. Manche Gerichte sind international bekannt – zum Beispiel Falafel, Chili, Hummus oder Baked beans –, andere sind regionale Klassiker. Übrigens: Mit „Dal“ in der indischen und pakistansischen Küche ist ein Gericht aus Hülsenfrüchten gemeint. Dabei spielt es keine Rolle, ob es aus Kichererbsen, Linsen, Bohnen oder Erbsen zubereitet wird.

Kerngesund

Hülsenfrüchte punkten in der Ernährung vor allem durch ihren hohen Anteil an Proteinen, von zehn bis zwanzig

Prozent. Spitzenreiter sind die Sojabohne und die Lupine mit rund fünfunddreißig Prozent. Ein großer Pluspunkt: Kein anderes pflanzliches Lebensmittel enthält so viel Eiweiß wie die Hülsenfrüchte. Proteine sind in unserem Körper an nahezu allen biochemischen Vorgängen beteiligt und zählen zu den wichtigsten Nährstoffen. Sie werden deswegen auch „die Bausteine unseres Körpers“ genannt.

Daneben besitzen die Hülsenfrüchte „gute“ – nämlich langkettige – Kohlenhydrate und wertvolle Ballaststoffe. Beide sorgen dafür, dass der Blutzuckerspiegel nach dem Essen nur langsam steigt und das Essen lange satt macht. Bohnen & Co. sind außerdem reich an Vitaminen, Mineralstoffen und bioaktiven Pflanzenstoffen, denen auch gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben werden.

Klimafreundlich

Warum Hülsenfrüchte erst durch einen Tiermagen schicken, anstatt sie direkt zu essen? Angeregt durch den sich ausbreitenden Trend der veganen Ernährung, fragen sich das zunehmend auch Menschen, die alles essen, sich weder vegetarisch noch vegan ernähren. Unser Fleischhunger führt dazu, dass Soja oder Lupinen als Tierfutter in der Fleischindustrie eingesetzt werden. Wenn wir die eiweißhaltigen Hülsenfrüchte selbst essen, dann ist das nicht nur ökologisch günstig, sondern auch ernährungsphysiologisch sinnvoller.

Regional

Besonders die Hülsenfrüchte aus regionalem Anbau sind ökologisch vorteilhaft, da die langen Transportwege entfallen, was sich auf die Klimabilanz positiv auswirkt. Die Sojabohnen, die bei uns in den Handel kommen, stammen überwiegend aus Europa, zune-



Mit Sojabohnen aus Österreich, die aus ökologischem Anbau stammen und damit garantiert gentechnikfrei sind, lässt sich begehrter Tofu herstellen.

mend aus Österreich, Deutschland, Frankreich und der Schweiz – und das meist aus biologischem Anbau.

Nachhaltig

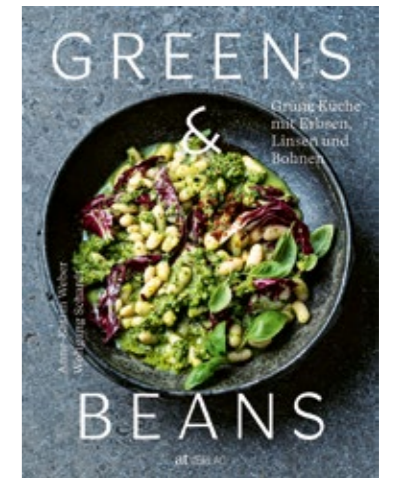
Hülsenfrüchte laugen den Boden nicht aus, sie geben ihm sogar mehr Nährstoffe zurück. Was im ersten Moment wie ein Widerspruch klingt, ist rasch erklärt: Hülsenfrüchte binden im Boden Stickstoff aus der Luft und verbessern so die Bodenqualität. Als Teil der praktizierten Fruchtfolge ist der Anbau von Hülsenfrüchten ein wichtiger Beitrag zur Reduzierung von Stickstoffdünger. Das ist nicht nur gut für den Boden, das spart außerdem auch Energie, die sonst zur Herstellung der Düngemittel verwendet würde. Zudem benötigen Hülsenfrüchte wenig Wasser und die farbenfrohen Blüten von Bohnen & Co. sind zudem eine Nahrungsquelle für Insekten.

Viele Hülsenfrüchte gibt es verzehrfertig, also bereits gegart, in Dosen oder Gläsern zu kaufen. Für die schnelle oder spontane Küche sind Konserven

super. Man gibt den Inhalt in ein Sieb, spült ihn mit Wasser ab, schon kann man Linsen, Kichererbsen, Bohnen oder Lupinen verwenden. Bei großen Hülsenfrüchten, die nur als getrocknete Variante zu haben sind, sollte rechtzeitig ans Einweichen gedacht werden, bevor man sich ans Kochen macht.

Köstlich

Der Weg vom Armeleuteessen zum Linsenkaviar – so lässt sich die Erfolgsgeschichte beschreiben. Während in zahlreichen Ländern der Welt Hülsenfrüchte heute noch zu den Grundnahrungsmitteln zählen, haftete in unserer Wohlstandswelt der Linsensuppe oder dem Erbsenpüree lange der negative Ruf des minderwertigen Alltagsessens an. Doch unsere Bohnen und Linsen haben sich ordentlich gemausert und stehen heute in gehobenen Restaurants ganz selbstverständlich auf der Speisekarte. Das war vor einigen Jahren undenkbar. Die kleinen schwarzen Linsen zum Beispiel haben in Anlehnung an den edlen Belugakaviar gar den Namen Belugalinsen erhalten. Fazit: Der Siegeszug des ehemals einfachen, günstigen Lebensmittels ist nicht aufzuhalten.



Quelle für Fotos und Texte: Greens & Beans, Grüne Küche mit Erbsen, Linsen und Bohnen. Anne-Katrin Weber und Wolfgang Schardt, AT-Verlag



Wohnkultur pur BEQUEM RELAXEN

Erst durch schöne und komfortable Möbel wird der Raum zum persönlichen Wohlfühlort fürs bequeme Wohnen, Schlafen und Essen. Zudem prägen Möbel die Innenarchitektur und Wohnkultur. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren!

ADA Entspannung pur: Draba empfängt Bewohner mit großen weichen Polstern und bietet gleichzeitig eine angenehme Stütze – vor allem dank der flexiblen Rückenlehnen, die sich den Bedürfnissen in jeder Position anpassen.



ADA

Nirina ist ein typisches Boxspringbett: Die ausladende Bettbox macht es zu einer geruhsamen Insel im Schlafzimmer. Auch das voluminöse weich gepolsterte Kopfteil lädt zum Verweilen ein. Handwerkliche Details wie der Keder – eine Verstärkung der Naht am Stoffrand – unterstützen die beruhigende Wirkung auf einer subtilen Ebene.



ADA

Die Essgruppe Ina vereint zwei Gegensätze: Ruhe und Bewegung. Man kann auf den Stühlen in aller Ruhe sitzen und trotzdem beweglich bleiben. Möglich macht das die ADAption-Funktion: das innovative Innenleben der Stuhllehne. Der obere Teil ist ergonomisch gestaltet und passt sich den Bewegungen beim Sitzen an. Der untere Bereich wiederum stabilisiert und gibt Halt. Das tut auch die Rückenlehne der Bank, die den Körper stützt.

FORCHER

Ein kleines, funktionales Homeoffice für die beruflichen Verpflichtungen, die der Alltag so mit sich bringt. Hier steht fest: In diesem Ambiente macht das Arbeiten mehr Spaß als im Großraumbüro.



FORCHER

Handwerkskunst kombiniert mit ehrlichem Materialismus – das Modell Emma bietet der Schönheit der einzelnen Materialien eine besondere Bühne. Massivholz, Rohstahl, Loden und Leder werden mit handwerklicher Fertigkeit zu einem einzigartigen Möbel kombiniert und unterstreichen so die Authentizität und natürlich die Forcher Möbelqualität aus Tirol.

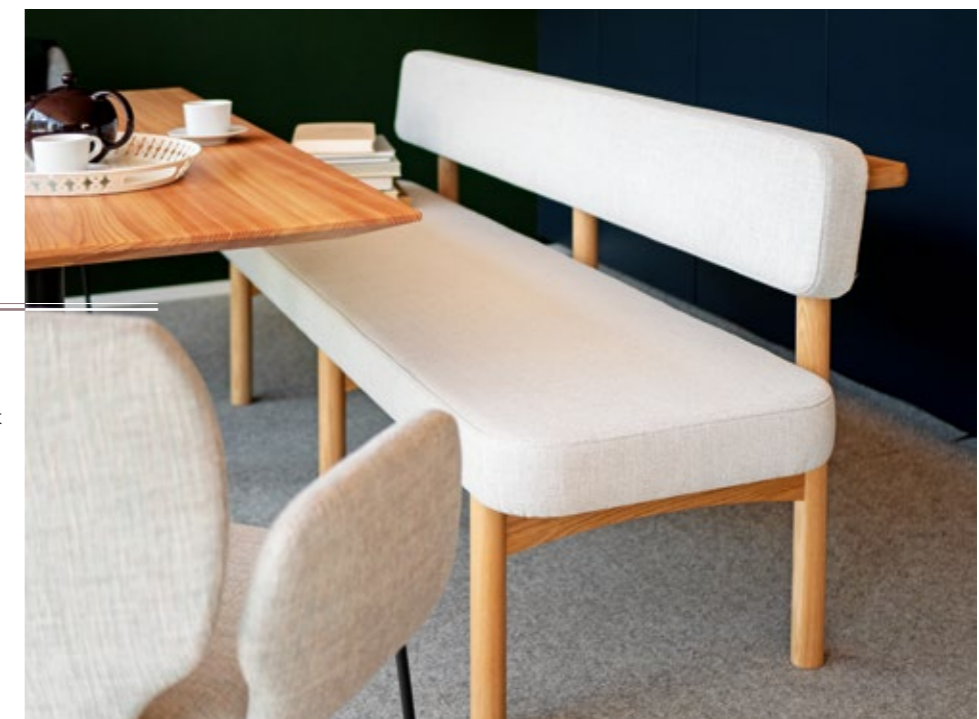


FORCHER

Wäre Understatement ein Möbel, dann wohl das neue Modell Theo. Geradliniger Purismus in seiner schönsten Form. Ob bequem mit vollgepolsterter Lehne oder elegant in Holz ist Theo ein schönes und bodenständiges Zentrum jeden Wohnraums.

FORCHER

Bequemes Sitzen hat einen Namen: Johan. Das praktische, langlebige Bankmodell punktet mit einem reduzierten Design, das sich zwischen Purismus und warmgemütlicher Stube bewegt. Der Eyecatcher ist die formschöne Handauflage, die auch sehr angenehm für den Benutzer ist.





HAAS

Design in schönster
Perfektion: Das High Board
Gin Line in Eiche lackiert,
mit Keramikplatte und die
Rillenfronten mit Griff in
Farblack.

*Ein ikonisches Ensemble
für mehr Gemütlichkeit*



HAAS

Sie suchen das Außer-
gewöhnliche? Hier werden
Sie fündig, denn so schön
und farbenfroh kann
Wohnkultur sein: Die Bank
Alvaro mit dem markanten
4-Fuß-Rundgestell in
einträchtiger Symbiose mit
dem Eiche-Massivholztisch
TO 560.



HAAS

Ein geradezu ikonisches Ensemble,
das Gemütlichkeit und Geborgenheit
bietet: Der Tisch TB 580 in Bogen-
form und Eiche lackiert harmoniert
perfekt mit der Bank D-Fine in Leder
sowie mit dem Stuhl D-Fine S 85, der
sich mit attraktivem 4-Fuß-Rundrohr-
gestell präsentiert.

HAAS

Spannende Materialität, zu der sich innovative Formgebung und Mut zur Farbe gesellt: Der Tisch TB 570 mit der Tischplatte aus Massivholz wird flankiert von der Bank Faye Casual, die mit dem feinen Rundkufengestell grazile Standfestigkeit beweist.



HAAS

So wird das Heimkommen nach einem stressigen Arbeitstag zur reinen Freude: Der Bewohner wird vom attraktiven Lounge-Sessel Faye LSA 92 mit dem 4-Fuß-Sterndrehgestell FSX empfangen. Gemütliches und entspanntes Sitzen ist so garantiert.

Jetzt neu: Rivelia
Switch to your new coffee experience.



@ delonghi_at | delonghi.com

De'Longhi



JOKA

Es sind Vielfalt und Variantenreichtum, die diese Kreation auszeichnen. Klug gedacht, durch frei kombinierbare Module und klar im Design bedient Laguna die verschiedensten architektonischen Ansprüche modernen Wohnens. Großzügig elegant im offenen Raum oder gemütlich intim im kleineren Ambiente.

JOKA

Die Kollektion Butterfly bietet Luxus für Terrasse, Balkon und Garten. Dabei ist die Outdoor-Liege nicht nur äußerst bequem, sie ist auch richtig flexibel: Die Liege kann an drei Seiten in zwei Stellungspositionen hochgeklappt werden. So geht echtes Relaxen im Freien!



JOKA

Mehr Bett hat es in einem Sofa noch nie gegeben! Treffender kann man das neue Schlafsofa Onda nicht beschreiben. Das praktische Schlafsofa punktet mit der 18 Zentimeter hohen Taschenfederkernmatratze, die für einen idealen Schlafkomfort sorgt.

JOKA

Das Bett mit dem gewissen Flair: Die Rundungen des Betthauptes und die sich nach außen hin verjüngenden eingesetzten Paneele verleihen dem Polsterbett Fiore seinen extravaganten Charme und machen Ihr Schlafzimmer zu einem Ort der Entspannung, Ruhe und Ausgeglichenheit!





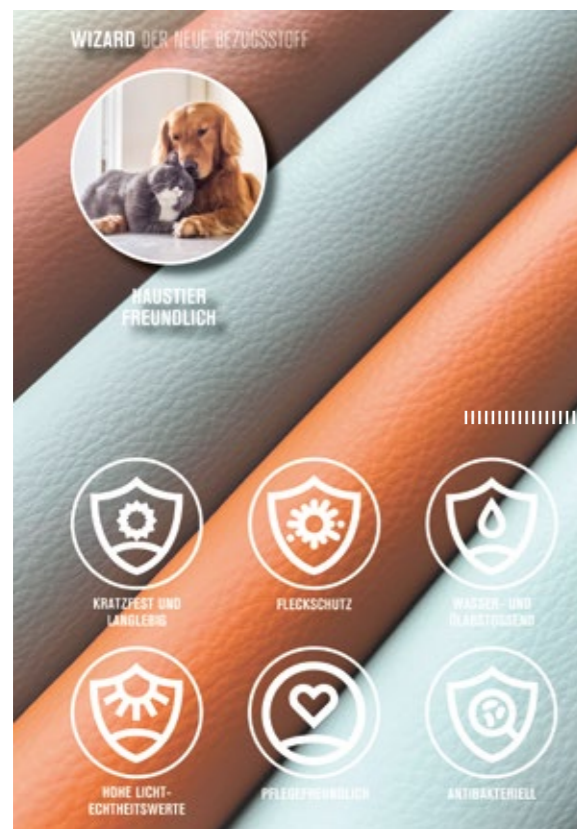
SCHÖSSWENDER

So wird das Sitzen zum sinnlichen Erlebnis. Individualität steht dabei an immer erster Stelle, weshalb man Schösswender-Essplätze exakt auf individuelle Bedürfnisse fertigen kann. Daraus ergibt sich für jedes Raumkonzept die passende Lösung.

SCHÖSSWENDER

Schösswender ist der Verwandlungskünstler unter den Essplatzmöbel-Herstellern. Denn die hochwertigen Essgruppen schaffen im Handumdrehen den Sprung vom gemütlichen Dinner-For-2 zur großen Familientafel. Alle Modelle sind übrigens zentimetergenau planbar – und zwar sowohl Tische und Eckbänke als auch Bankteile oder Korpusmöbel.

Alle Modelle sind zentimetergenau planbar



SCHÖSSWENDER

Die Wizard-Bezüge setzen neue Maßstäbe in Sachen Langlebigkeit, Tierfreundlichkeit und Alltagstauglichkeit. Die Oberfläche zeichnet sich durch eine beeindruckende Beständigkeit von über 155.000 Scheuertouren aus und sie ist zudem kratzfest, was Wizard zu einer idealen Wahl für Bereiche mit intensiver Beanspruchung und für Haustierbesitzer macht. Selbst hartnäckige Verschmutzungen, wie etwa durch Kugelschreiber, lassen sich mühelos mit einem trockenen Tuch entfernen, ohne dabei Spuren zu hinterlassen. Erhältlich in den aktuellen Vivari-Modellserien.



SCHÖSSWENDER

Kann ein Möbelstück zum Kunstwerk avancieren? Ja, wenn es eine skulpturale Qualität entwickelt wie dieser Tisch, der Souveränität und Ruhe ausstrahlt sowie perfekte Proportionen aufweist.



SCHÖSSWENDER

Ebenso wie bei Wizard präsentiert der Möbelhersteller mit den Sigma-Bezugstoffen wegweisende Textilinnovationen, die nicht nur ästhetischen Ansprüchen genügen, sondern auch den Anforderungen des modernen Lebens standhalten. Diese perfekte Symbiose aus Technologie und Design setzt neue Maßstäbe für Möbelbezüge.



Denn Küchen sind zum Kochen da.

ewe nanoo[®], die Küchenoberfläche mit dem Auperleffekt für unglaublich leichtes Reinigen.

ewe nanoo

Die letzten wissenschaftlichen Erkenntnisse in der Nanotechnik wurden von der e-we nanoo[®] für die Küche adaptiert. Die e-we nanoo[®] ist eine innovative Oberflächenbeschichtung, die die Reinigung erleichtert und die Lebensdauer der Oberfläche verlängert. Die e-we nanoo[®] ist eine innovative Oberflächenbeschichtung, die die Reinigung erleichtert und die Lebensdauer der Oberfläche verlängert.

ewe
...und nicht irgendein Möbel.

SEDDA

Die Designlounge Ares punktet mit einem modular konfigurierbaren Sitzsystem, das schön, flexibel und nützlich zugleich ist. Eine Vielzahl an ästhetischen Elementen und unterschiedliche Lehnenhöhen lassen sich zu kreativen Wohnlandschaften zusammensetzen. Ein Möbelstück zum Leben und Liegen für die ganze Familie. Die hochwertige Federkern-Deluxe-Polsterung mit einem mittelfesten, aber elastischen Sitzgefühl verwöhnt anspruchsvolle Nutzer.



SEDDA

Verwandlungskünstler: Die puristische Ästhetik des beliebten Skandi-Stils wird beim Modell Amon durch seine voluminöse und geerdete Optik bestimmt. Große, durchgängige Sitz- und Liegeflächen erzeugen eine wohlthuende harmonische Linienführung fürs stilvolle Relaxen.



SEDDA

Allroundtalent: Die großzügige Sofalandschaft Diego ist geprägt durch edle, durchgängige Sitz- und Liegeflächen. Jedes Detail – wie die verspielten Biesennähte – wurde in vollendeter Polstermöbelkunst ausgeführt. Elegante hohe Füße lassen die Couch luftig und leicht anmuten. Als Neuheit im Funktionsbereich präsentiert Sedda hier erstmals eine elektrische Schlafbankfunktion mit Akkubetrieb ohne Kabel.

SEDDA

Ruhepol: Opulente Anmutung, bodennahe Optik und zarte Rundungen: Das luxuriöse Boxspringbett Delia ist zum Liegen und Leben entworfen. Der große Polsterrahmen fixiert nicht nur die Matratze, sondern ergänzt die kompakte Ausführung.





TOMMY M

Die Couch Naxos zeichnet sich durch ihre markante, geradlinige Formensprache, die legere Polsterung mit gemütlichem Komfort und die optisch reizvollen Details aus. Das alles in Verbindung mit den ausgesuchten besonderen Naturledern gibt jedem Raum einen individuellen, außergewöhnlichen Einrichtungsstil.



TOMMY M

Das Sofa Excelsior steht für herausragende Qualität. Wild Bull ist ein naturbelassenes Anilinleder aus handverlesenen, süddeutschen Bullenhäuten, versehen mit einem finalen Kuppenanschliff. Dieses markante Leder ist ungespalten, besticht so durch seine außerordentliche Vollstärke von mehr als drei Millimetern, dem ausgeprägtem Narbenbild sowie dem wunderschönen Nacken- und Mastfaltenbereich, der voll verarbeitet wird. Im finalen Arbeitsgang wird die Oberfläche des Leders, die Kuppen, leicht nubukiert, wodurch die Charakteristika dieses außergewöhnlichen Leders noch weiter hervorgehoben werden.

TOMMY M

Sein loungiger Charakter macht das Sofa Artos zu einem echten Wohlfühl-Accessoire in jedem Wohnzimmer. Dank der vielen verschiedenen Elemente kann das Sofa ganz nach den individuellen Wünschen zusammengestellt werden. Egal ob als Zweisitzer oder große Eckkombination- hier ist alles möglich.



TOPSTAR

Sitniss Urban, Pionier auf dem Gebiet des bewegten Sitzens für die Gastronomie, hat eine aufregende neue Kooperation mit dem renommierten Sternekoch Mike Süsner begonnen. Zusammen bieten sie ein einmaliges Erlebnis, das die Welten von Bewegung, Hotellerie und Gastronomie vereint. Das innovative Konzept kombiniert die einzigartigen Sitzmöbel mit der patentierten Sitniss-Bewegungstechnologie von Sitniss Urban mit den kulinarischen Meisterwerken von Sternekoch Mike Süsner. Gäste haben die Möglichkeit, in einem einzigartigen Ambiente zu speisen, das speziell entwickelt wurde, um Bewegung und Genuss zu vereinen.



WEISSENGRUBER

Material und Farben perfekt aufeinander abgestimmt und ein Look & Feel wie aus einem Wohnmagazin – den Ideen sind keine Grenzen gesetzt: Concept ist ein intelligenter Baukasten und zudem auch eine Wundertüte voller Emotionen und Überraschungen.



»Butterfly« von JOKA

Großzügig, flexibel, multifunktional.

Zum Produktvideo



WEISSENGRUBER

Bank und Tisch Sound stehen für eine Authentizität, die eine bewusste Rückbesinnung auf die eigenen Wurzeln ermöglicht. Festigkeit, die nicht beengt. Rustikalität, die urbanen Lebensstil mit traditionellen Formen und natürlichen Materialien verbindet.

- an **drei Seiten** in **zwei Positionen** hochklappbar
- **UV-beständiger, wetterfester Bezug**
- optional mit praktischem **Einhängetisch**
- Bezug **wechselbar**
- auch als **Indoor-Wohnliege** erhältlich



Patentiertes Butterfly-System



Fünf Funktionen, eine Liege



Wechselbare Bezüge



Ganzjähriger UV-Schutz



Wasserdichter Outdoor-Bezug

www.joka.at



TOMMY M

Wally ist ein Sofa, so weich und gemütlich, dass man am liebsten nie wieder aufstehen würde. Grenzenlose Kombinationsmöglichkeiten und ein Komfort wie auf Wolken lassen keine Wünsche unerfüllt.

In der ersten Reihe sitzen SPITZENPLÄTZE

Hier gibt es bestimmt keinen Sitzungsstress. Egal ob Stuhl, Bank, Sofa oder Chaiselongue – hier sitzen Sie so bequem, dass Sie kaum wieder aufstehen möchten.



SEDDA

Die Dining-Serie Piazza zieht mit ihrem filigranen, puristischen Design alle Blicke auf sich. Ein graziles Fußgestell sowie ein schmaler Sockel betonen die elegante Linienführung und bringen modernes Flair in den Essbereich.

SCHÖSSWENDER

Ob Einzelstühle in der Küche, im Esszimmer, oder im Arbeitszimmer – nur wenige Möbelstücke sind so vielseitig, ergonomisch und praktisch wie ein hochwertiger, moderner Einzelstuhl. Deshalb stellen renommierte Möbelhersteller sicher, dass für jeden Bedarf passende Einzelstühle zur Auswahl stehen.



TOPSTAR

Arbeiten im Stehen ist total in. Doch wer schafft es schon, bei der Arbeit länger zu stehen? Deshalb hat Topstar die neue Steh-/Sitzalternative H1 kreiert. Basis bietet die völlig neu konzipierte Sohle im Fuß, die mit ihrem speziellen Profil einen agilen Sitzkomfort bietet. So lässt es sich sportlich in verschiedenen Höhen bis zur Steharbeitsplatzhöhe arbeiten. Die Sattelform des Sitness H1 entstand in Anlehnung an einen Fahrradsitz, der seinem Nutzer immer perfekten Halt gibt. Mit seiner dreieckigen Form ist dieser Hocker ein absolutes Allround-Talent für individuelles Sitzvergnügen.



LAVIDA

Das Modell Alvaro verfügt über die von Lavidia entwickelte und patentierte Drehmoover-Funktion, die den Sitzkomfort eines Freischwingers mit den Vorzügen eines 360° drehbaren Sessels mit automatischer Rückführung verbindet.

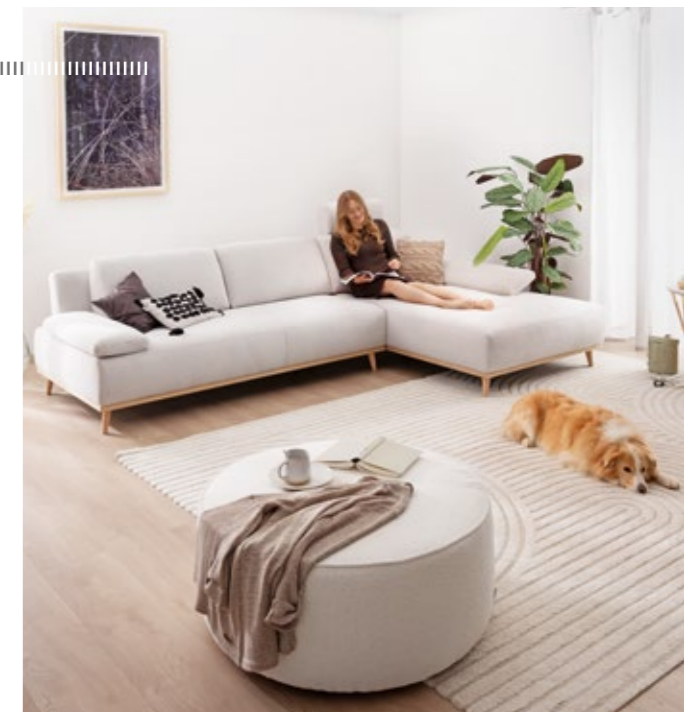
ADA

Tivoli kann beides: Das Sofa hat Präsenz und wirkt. Gleichzeitig schenkt es Geborgenheit in den Momenten, wo man ganz bei sich selbst sein möchte. Die großen Sitzflächen bieten viel Platz für Ruhe und Erholung. Die Chaiselongue ist auch frei stehend erhältlich.



TOMMY M

Durch spezielle Features wie dem Sternfuß in Chromglanz oder der außergewöhnlichen Biesennaht wird der Ledersessel Pinto zu einem echten Eyecatcher!



INNOVATIVE WERKSTATT

Die Keratek Designspülen Elleci LAB bei HKT überzeugen durch hervorragende Qualität. Die Keramikpartikel im Materialmix sorgen für eine einzigartige Farbtiefe und äußerst glatte Oberfläche. Sie sind extrem einfach zu reinigen und sehr widerstandsfähig. Und mit modernstem Zubehör (siehe unten) wird die Spüle zum perfekten Mittelpunkt der Küche und bestimmt die Hausarbeit neu, sodass die Zubereitung zu einer großartigen Erfahrung wird.

KERATEK SPÜLEN ELLECI LAB | HKT



GENUSSQUELLE & WASSERVIELFALT

Per Dreh und Fingertipp liefert die neue Armatur Blanco Choice Icona hochwertiges Wasser für Genießer. Abrufbereit sind ungefiltertes Leitungswasser kalt und warm, gefiltertes und gekühltes Wasser still, medium-sprudelnd und sprudelnd sowie gefiltertes kochendes Wasser aus der Wasseraufbereitungseinheit Blanco Choice.All.

KÜCHENARMATUR | BLANCO



WILLKOMMENE HILFE

Vereinfachte Bedienung und Unterstützung beim Kochen verspricht die intelligente Dunstabzugautomatik. Diese sorgt dafür, dass das Kochfeld die neue Schrägessen-Generation von Siemens steuert. Nach Aktivierung einer Kochzone startet der Dunstabzug automatisch mit einer individuell berechneten Leistungsstufe.

INDUKTIONSKOCHFELD | SIEMENS



KOCHVERGNÜGEN OHNE LÄRM

Auf dem Kochfeld garen verschiedene Speisen und steigern mit ihrem köstlichen Geruch die Vorfreude auf das Abendessen. Nichts stört die entspannte Atmosphäre – auch nicht das Einschalten der Dunstabzugshaube. Denn die neuen Schrägessen sind extra leise und besonders leistungsstark. Mit ihrer innovativen Filtertechnologie und praktischen Funktionen sorgen sie für ein ungetrübtes Kocherlebnis mit optimaler Filtration von Fett und Gerüchen. Der Clean Air Plus-Geruchsfilter verfügt über eine Anti-Fisch- und Anti-Pollen-Funktion, letztere ist bisher einzigartig auf dem Markt.

DUNSTABZUG SERIE 6 UND 8 | BOSCH





ZENTRALER ABZUG

Beim Centerline-Kochfeldabzug verschwinden Dünste und Gerüche mittig im Kochfeld. Die Abdeckung der Absaugeinheit aus hitzebeständigem Metall ist glasbündig eingebaut. Der leistungsstarke Motor mit der Energieeffizienzklasse A saugt Dämpfe und Dünste kraftvoll in die Filter. Der hocheffiziente Antrieb bietet vier Leistungsstufen, wobei er dank der strömungsoptimierten Konstruktion ohrenschonend leise arbeitet und entspannte Gespräche beim Kochen ermöglicht.

CENTERLINE | ORANIER



GROSS DENKEN, PLANEN UND UMSETZEN

Die beiden neuen Trendfarben, Mattlack quarzgrau und Eucalipto dunkel, erschaffen eine äußerst harmonische Atmosphäre. Die gesamte Raumhöhe wurde geschickt genutzt, um großzügigen Stauraum zu schaffen, und zur Auflockerung wurden Regale mit seitlicher Beleuchtung integriert. Ein zeitgemäßes Sideboard erweitert nicht nur die Küche, sondern bildet auch eine nahtlose Verbindung zum Wohnraum.

Y-LINE UND PROLINE | PRONORM

EXKLUSIVES IM BAD

Die Capsule Collection ist in Zusammenarbeit mit dem bekannten Innenarchitekten Andrea Castrignano entstanden. Es handelt sich um in ihrer Art einzigartige Modelle, die die Serien Devoré von Superluce und Urban auszeichnen. Dafür sorgen, wie das Foto zeigt, die ikonischen Bubble Stripes.

BADKOLLEKTION CAPSULE | MOBILTESINO



FLEXIBEL & FORMSCHÖN

Ausgestattet mit einer rahmenlosen Glasfront und sanfter Innenbeleuchtung, ist der eigene Weinvorrat immer einsehbar und zieht so die Blicke auf sich. Optisch ansprechend lagern die Flaschen auf hochwertigen Bambus-Ablagen – mittels Teleskop-schienen können sie ganz einfach herausgezogen werden.

WEINKLIMASCHRANK | NEFF



MIKROWELLE INTEGRIERT

Neu in der Designlinie Dolce Stil Novo und mit Smeg Connect ausgestattet ist der kompakte Einbaubackofen Galileo Omnichef. Das 45 cm hohe Multitalent ist schon allein wegen seiner kupferfarbenen Profileisten und dem Eclipse Schwarzglas ein Hingucker. Als genauso herausragend beweist sich sein Innenleben: Denn der kompakte Ofen vereint klassisches Backen und Braten, einen vollwertigen Dampfgarer und eine Kombi-Mikrowelle.

EINBAUBACKOFEN GALILEO | SMEG



DIE NEUE FREIHEIT

Die neue Armatur macht die Hände frei. Mit der neuen, durchdachten Lösung wird Wasserzapfen zum angenehmen Erlebnis. Die Bedienung gelingt dank zwei integrierter Sensoren an der Armatureseite und dem Armaturenarm ganz intuitiv. Per Wink mit der Hand startet der Seitensensor den Wasserfluss in einem konstanten, leicht gedrosselten Modus, der speziell für das Händewaschen und Zubereiten von Speisen ausgelegt ist.

BLANCOCULINA-S II SENSOR | BLANCO



SCHWARZES STATEMENT

Modern trifft Landhaus: Dieser Slogan passt perfekt zur schwarz lackierten Wandhaube Jank 80. Der Vintage Dunstabzug im Industrial-Look überzeugt mit einem Temperatursensor zur automatischen Steuerung. Zudem ist er ausgestattet mit LED Licht und Drehknopf zur manuellen Bedienung. Für lange Freude am Gerät sorgen die regenerierbaren Kohlefilter.

DUNSTABZUG JANK | HKT



SONNENSCHUTZ MIT LICHTEFFEKTEN

Mit einer Schwöllner Vertikalanlage lassen sich viele Lichteffekte erzielen. Der Lichteinfall kann in Abhängigkeit zur Lamellenstellung nahezu stufenlos reguliert werden. Je nach Einstellung diffundieren die Lamellen das eintretende Licht nur leicht, wodurch der Raum lichtdurchflutet bleibt, das Sonnenlicht jedoch nicht mehr blendet. Je nach Stoff und Schrägstellung der Lamellen kann der Lichteinfall so bis zur Abdunkelung reguliert werden. Besonders bei hohen Glasflächen ist die vertikale Variante die beste Lösung für stilsicheren und praktischen Sonnenschutz. Die vertikale Ausrichtung der Lamellen lässt kleinere Räume optisch größer wirken. Alle Stoffe sind in den Lamellenbreiten 89 und 127 mm lieferbar. Vertikalanlagen bieten für nahezu jede Fensterform die passende Lösung.

VERTIKALANLAGE | SCHWÖLLNER



UNSERE STARKEN PARTNER

KÜCHEN	artego Ihre Küche. Ihr Stil.	Ballerina Küchen	BAU FÜR MICH	Beckermann® Küchen	ewe® ...und nicht irgendeine Küche
	xpress einfach. alles. gut.	FM	Häcker kitchen.germanMade	HAKAKÜCHE	IMPULS KÜCHEN
	K KH SYSTEM MÖBEL	LEICHT®	Logic KITCHEN	next125	nobilis
	ocaKÜCHEN	pronorm FEINBAUKÜCHEN	ROT PUNKT KÜCHEN	schüller® küchen fürs leben	vivari
ELEKTROGERÄTE & ZUBEHÖR	AEG	AXORA HOME FASHION	Bauknecht Für mich und mein Zuhause	berbel	BLANCO
	Constructa Einfach gut gemacht.	DeLonghi	elica	elleci LAB	ERGE
	FRANKE	GAGGENAU	GISSI®	gorenje	Hailo
	hkt	HOTREGA® Reinigung Schutz Pflege	KASONDA™ B2B-Portal für Sonnen- und Insektenschutz	KENWOOD	Küppersbusch FÜR KÜCHEN MIT STIL
	MEYER PARKETT	Miele	Naber	NEFF	NOVY UNGLAUBLICH LEISE DARTHAUSEN
	OZONOS®	REINISCH STEINTECHNIK	SCHOCK	schwöller	SIEMENS
	strasser	systemceram Ceradomo-Küchenkeramik	TEKA	Villeroy & Boch	Whirlpool
	ZORN Möbel-Erzeugung				ZANUSSI
	WOHNMÖBEL	AVA MINDFUL LIVING	BACHER	elastica SCHLAFSYSTEME	femira® Schlafsysteme
haas		Joka	KOINOR	Lanzet® Wohnideen für das Bad	La vida
Loddenkemper		mayer Sitzmöbel	MOBILTESINO	puris Möbel für dein Bad	SCHÖSSWENDER MÖBEL
Sitniss urban		tommy m	Topstar® bewegt!	vivari home	WEISSENGRUBER



Die Revolution der Küchenarbeitsplatte: Geformt aus zerkleinertem Naturstein und recyceltem Material. Verbunden für die Ewigkeit – da immer wieder recyclebar. Mit diesem Meisterwerk lauschen Sie den Geschichten der Vergangenheit und schreiten in eine nachhaltige Zukunft. **Alpinova exklusiv by STRASSER.**

ALPINOVA

DIE ERSTE RE-STONING KÜCHENARBEITSPLATTE WELTWEIT.

IMPRESSUM
kuechenspezialisten.at
ist ein Fachmagazin von
DER KREIS
Küche und Wohnen
Marketing und Beratungsgesellschaft m.b.H OG
Bachfeldstraße 3
A-5102 Anthering
Telefon 0043-6223-20421
www.kuechenspezialisten.at
Kontakt: Stephan Senftleben

Verlag
Bauhelden Media
GmbH & Co. KG
Welfenstraße 19
D-70736 Fellbach
Telefon 0049-711-5206-1
www.bauhelden.media
www.hausbauhelden.de
www.renovieren.de
Verlagsleitung
Christian Schikora

Chefredaktion
Kurt Jeni
Redaktion
André Schneider
Redaktionsassistentz
Ute Schwammberger (Korrektorat)
Layout
Dolde Werbeagentur GmbH,
D-Stuttgart, Suzanne Grammer,
Sabina Melchert
Herstellung
Anja Groth (Ltg.)

Anzeigen
Wolfgang Loges (Ltg.)
Druck
Printfinish GmbH, A-Wien
Titelfoto
Schüller
(neutrale Ausgabe)

Ausgabe 2024/2025

www.alpinova.at





DER KREIS
GEMEINSCHAFT FÜR
KÜCHENSPEZIALISTEN

Küchen sind unsere Leidenschaft!



Die Gemeinschaft führender Küchenspezialisten in Europa - einer ist auch in Ihrer Nähe!

kuechen 
spezialisten.at

follow us  