

LIEBLINGS ORTE

A modern kitchen scene. In the background, a woman with blonde hair, wearing a light blue long-sleeved shirt, is blurred while moving across the frame, carrying a stack of colorful plates. She is positioned behind a white countertop that features a stainless steel sink and a modern, tall faucet. To the left of the sink, three wine glasses are visible. In the foreground, a white dining table is partially visible, with a wooden chair having a curved backrest. On the table, there is a glass of water. The overall aesthetic is clean, minimalist, and bright.

selektion D

KÜCHEN

kücheundraum



UNIKATE FÜR LEIB UND SEELE

Mit viel Fingerspitzengefühl und Sachverstand entstehen bei kücheundraum in Ulm maßgeschneiderte Raumkonzepte von höchster Qualität. Denn Inhaberin Irmgard Silberbaur ist Küchenplanerin aus Leidenschaft. Ästhetik und Funktionalität stehen hier in Einklang und die Bedürfnisse der Kunden an erster Stelle.



Konzept erstellt, und zwar vom Fußboden bis zur Decke. Farben, Formen, Materialien und die Beleuchtung werden von unseren Profis so aufeinander abgestimmt, dass ein harmonisches Raumgefüge entsteht, in dem man sich optimal und vor allem auch langfristig wohlfühlen kann. Hier ist man dem Zeitgeist eben immer eine Idee voraus.

“

Küchen sind so individuell wie die Menschen, die sie bewohnen.

Bei uns ist jede Küche ein Unikat.

”

Irmgard Silberbaur, Inhaberin kücheundraum

Die Küche mit Persönlichkeit

Seit über 25 Jahren finden Küchensuchende mit ihren unterschiedlichsten Ansprüchen bei Frau Silberbaur ein offenes Ohr und vor allem eine Lösung, die – unabhängig vom Budget – keine Wünsche offen lässt. Ob es letztendlich das italienische Premiumprodukt Valcucine wird oder eine Küche aus der von Spezialisten exklusiv für die Verbundgruppe angefertigten Modellpalette selektionD, das wird sich im Laufe der ausführlichen und individuellen Beratung und Planung zeigen. Sicher ist, dass man am Ende ein stilvolles Produkt von bester Qualität haben wird, das alles andere als langweilig ist. Eine Küche mit Charakter, die sich wunderbar in ihre Umgebung einfügt und sowohl den Lebens-, Koch- und Essgewohnheiten als auch den Design-Vorlieben der Bewohner mehr als gerecht wird.

Intelligente Stauräume treffen auf extravagante Materialmixe, High-End-Geräte auf innovative Raumaufteilungen – kaum hat man den Showroom des Ulmer Küchenateliers betreten, lässt sich schon die Fülle an Möglichkeiten erahnen, aus denen die ganz persönliche Traumküche zusammengestellt werden kann. Wie lange das dauert? So lange, bis alle glücklich sind.

Leben im Gesamtkunstwerk

Wie der Name schon verrät, denkt man bei kücheundraum für Sie auch gerne über den sprichwörtlichen Teller- rand hinaus. Auf Wunsch wird Ihnen ein ganzheitliches

UNSER MARKENANGEBOT

Blanco • Bora • Dornbracht
Franke • Gaggenau • Gutmann
Liebherr • Miele • Quooker • SelektionD
Valcucine • V-Zug • Leicht



AUF EINEN BLICK

- Sehr individuelle und engagierte Beratung
- Über 25 Jahre Planungserfahrung
- Hochwertige Markenprodukte
- Regelmäßige Kochvorführungen
- Partner für Farbkonzept, Wand- und Bodengestaltung und Beleuchtung

ANSCHRIFT

kücheundraum
Irmgard Silberbaur
Frauenstraße 65
89073 Ulm

kücheundraum

Telefon: 0731 / 61 288
Fax: 0731 / 61 02 24
E-Mail: info@kueche-und-raum.de
www.kueche-und-raum.de

Öffnungszeiten:
Di-Fr: 10:00 bis 18:00 Uhr
Sa: 10:00 bis 14:00 Uhr
und nach Vereinbarung





SIEMENS

Für jeden Kochtyp
die richtige Küche -
mit Siemens Hausgeräte

Welcher Kochtyp sind Sie? Finden Sie es
heraus unter kuecheninspiration.de

#01 Der Trendsetter: In der Zukunft zuhause.

Sie wissen heute schon, was morgen in
ist und haben das Gespür für innovative
Küchen-Trends? Mit Siemens Hausgeräte
zieht die Zukunft bei Ihnen ein.

Einfach von unterwegs einen Blick in den Kühl-
schrank werfen, ein passendes Rezept finden
und schon mal den Backofen vorheizen? Fasziniert
von zukunftsweisender Technik und innovativen
Lösungen genießen Sie mit den Einbaugeräten
von Siemens und der Home Connect App schon
heute die Vorteile fortschrittlicher Technologien
von morgen. Innovationen zum Genießen.

Die Zukunft zieht ein.



Steuern Sie
Ihre Hausgeräte
mit der
Home Connect
App



Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht in der
Home Connect App aus und senden
Sie die Einstellungen direkt an den
Backofen. Einfach, intuitiv, lecker!

WIR GESTALTEN LIEBLINGSORTE

Leben passiert einfach. Zu einem Teil können wir es kontrollieren, zum anderen: eher nicht. Und das ist gut so. Es ist gut, dass es nicht immer in unserer Entscheidung liegt, wann zum Beispiel Gäste auf ein Glas reingeschneit kommen, wann die Tochter mit ihrer Zicken-Entourage eine Spiegelei-Orgie veranstaltet (aufräumen? Schwieriges Thema), wann uns der Heißhunger auf ein Steak überfällt und ob der Sohnmann seine Matheaufgaben am Tresen lösen will. Schließlich ist es genau die Mischung von Spontanem und Geplantem, die unserem Leben Dynamik verleiht. Das Salz für unsere Suppe. Und welcher Raum eignet sich besser als die Küche, um dieses Temperament, diese Lebendigkeit aufzunehmen?

Sie wissen es sowieso: keiner. Von Koch- und Workstation über Quasselstube bis hin zum Designobjekt, das im Morgenlicht einfach nur cool aussieht, bietet die Küche Platz für fast alles.

Deshalb sollte die Küche gut geplant sein. Gut gefertigt. Und gut aufgebaut.

Genau das ist unser Beruf. Wir sind die Spezialisten für die Planung von Küchen, die Ihr Leben bereichern. Sie werden sehen: Der Weg zum Glück kann auch jener zwischen Herdplatte und Anrichte sein.

selektionD

KÜCHEN



INHALT

04 | PLANUNG

05 | WIR STELLEN VOR: IHRE PERSÖNLICHE KÜCHE

06 | SO GUT WIE GEPLANT

08 | KUNDENKÜCHEN

08 | IN ZENTRALER POSITION

16 | PURISTISCHE DACHLÖSUNG

22 | NORDISCHE ERSCHEINUNG

30 | WEISSER TRAUM

40 | ÜBERZEUGENDE WORK-STATION

48 | SPIEL IN GRAU

54 | VERBINDENDES ELEMENT

60 | URBANER FLAIR

66 | KÜCHE MIT PERSPEKTIVE

72 | DER KLASSIKER

76 | GRUNDLEGENDES & NEUE MATERIALIEN

80 | PERFEKTE GEHILFEN

82 | GAGGENAU

86 | SIEMENS

90 | MIELE

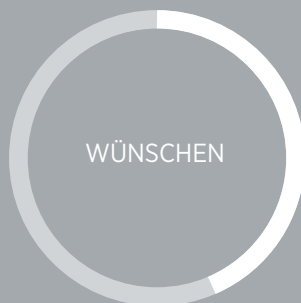
94 | BLANCO

96 | FRANKE

100 | ORDNUNGSSYSTEME



Am Anfang stehen alle Rahmenbedingungen von Budget bis Grundriss.



Alles dreht sich um Ihre Ansprüche, Ihre Vorstellungen und Ideen. Damit Ihre Küche später ohne Wenn und Aber in Ihr Leben passt.



Wir hören so lange zu und stellen so viele Fragen, bis wir die für Sie perfekte Küche wirklich vor Augen haben.



Aus dem Portfolio aller wichtigen Markenhersteller wählen wir für Sie genau die Komponenten aus, die Ihrem Anspruch am besten entsprechen. Zielsicher, kompetent und absolut markenunabhängig.



Wenn alle Details definiert sind, entsteht daraus der perfekte Plan. Danach steuern wir für Sie die gesamte Ausführung inklusive aller nötigen Gewerke.

WIR STELLEN VOR: IHRE PERSÖNLICHE KÜCHE

Bei selektionD gleicht keine Küche einer anderen. Das kann sie nach unserem Verständnis auch gar nicht. Viel zu unterschiedlich sind die individuellen Voraussetzungen.

Es stimmt schon – die Küche, sie ist irgendwie auch Ausdruck eines persönlichen Lebenskonzeptes. Und wir von selektionD können darauf in besonderer Weise eingehen. Schließlich bedienen wir uns aus dem großen Pool der wichtigsten Markenhersteller.

Und so entsteht Ihre Lieblingsküche: Sie nennen Ihre Wünsche, Ihr Budget und zeigen uns Ihren Grundriss. Wir bringen im Gespräch unsere markenunabhängige Erfahrung ein, erstellen einen detaillierten individuellen Plan, treffen die ideale Auswahl aus dem großen Angebot und steuern dann die gesamte Ausführung inklusive aller nötigen Gewerke.

Mit selektionD genießen Sie also alle Gestaltungsfreiheiten und ein Höchstmaß an Funktionalität, hervorragendes Design sowie exzellente Verarbeitung. Dass Sie zudem von einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis profitieren, macht alles noch schöner. Lassen Sie sich schon mal inspirieren und werfen Sie einen Blick auf eine Auswahl von Küchen, die wir für unsere Kunden geplant und gebaut haben.

Sie wünschen Beratung? Sehr gerne!

selektionD

KÜCHEN



SO GUT WIE GEPLANT

Wir können Ihnen im Rahmen dieses selektionD-Überblicks nur einen winzigen Ausschnitt der möglichen Material- und Farbkombinationen zeigen. Es gibt darunter so viele gelungene ungewöhnliche Zusammenstellungen, dass es sich unbedingt lohnt, die ganze Bandbreite zu erfahren.

Erweitert wird diese Palette noch von Strukturen und einer Vielzahl an Stofflichkeiten, die es Ihnen erlauben, individuelle Küchen mit Ihrer persönlichen Note zu kreieren. Für unsere Berater gibt es nichts Schöneres und Spannenderes, als genau diese Küchen mit Ihnen zu gestalten.

Erst hören wir Ihnen genau zu. Dann hören wir nicht auf, bis Sie glücklich sind. Mit der Einbindung der Küche in Ihr Lebensumfeld. Mit ihren ergonomischen und funktionalen Qualitäten. Mit ihren inneren Werten. Und ihrem Design.

Der Weg zum optimalen Ergebnis führt über verschiedene Grundrissvarianten und räumliche Darstellungen, bis die Küche harmonisch in den Raum – und Ihre Vorstellungen – eingebunden ist.

Immer eingedenk der Tatsache, dass es hinter einer schönen Oberfläche weitergeht. Mit intelligentem Stauraum. Mit Funktionen. Und einer perfekten Verarbeitung. Kurz: In Ihre Küche stecken wir viel Arbeit, damit Sie später weniger Arbeit haben. Und mehr Genuss.

selektionD

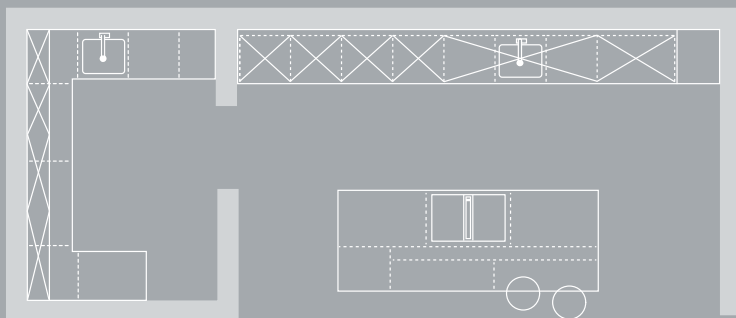
KÜCHEN



IN ZENTRALER POSITION

DIE HIER VORGESTELLTE KÜCHE SPIELT EINE ZENTRALE ROLLE IN EINEM ARCHITEKTENHAUS MIT OFFENEM GRUNDRISS.

Vom Empfangsbereich und der Garage führt eine lichte, verglaste Rampe zur Küche, die sich wiederum zum Ess- sowie Wohnbereich einladend in ihrer ganzen Breite weitet. Die dunklen Fronten der Küchenzeile mit ihren leicht verwischten Betonoberflächen bilden den Raumabschluss und geben ihm Tiefe. Hinter den Türen verbirgt sich jede Menge Stauraum, zudem: Kühlschrank und Geschirrspüler. Multidampfgarer, Ofen und Tellerwärmer sind als Funktionseinheit auf Griffhöhe neben der dunkel verglasten Arbeitsnische mit Waschbecken angeordnet. Ergänzt wird dieses perfekt ergonomische Layout durch die im Abstand von 110 cm vorgelagerte weiße Kochinsel mit Keramik-Arbeitsplatte, eingelassenem Kochfeld und integrierter Abluft. Auch für einen gemütlichen Platz zum Frühstück oder einen Aperitivo ist gesorgt, denn ein ausgesparter Unterschränk im Küchenblock erlaubt es, kniefrei auf Barhockern zu sitzen. Und schließlich: Die Betonoberfläche gefiel den Kunden derart gut, dass sie sich für eine L-förmige Auskleidung der Wände entschieden, was den Raumeindruck noch stimmiger werden lässt, vor allem wenn man sich vom Empfangsbereich zur Küche hin aufmacht.



STECKBRIEF

Schrankoberflächen /
Hochschrankzeile: Beton
Insel: Lack weiß

Arbeitsplatte:
Keramikkomposit

Geräteausstattung:
Miele



1 Die Betonpaneele führen die Optik der Zeile stimmig ums Eck und lassen die Tür in die Vorbereitungsküche „verschwinden“. 2 Die Muldenentlüftung ersetzt effektiv die Ablufthaube: Nichts stört mehr auf Kopfhöhe.



3 Die Rückwand aus stoßfestem schwarzem Glas sorgt für eine angenehm gedämpfte Reflexion und ist leicht zu reinigen. Nischenhöhe und -farbe sind auf die Backöfen angepasst.



1 Lange, senkrecht gesetzte Schattenfugen erzeugen ein ruhiges, ausgeglichenes Linienspiel und wiederholen sich in der Kochinsel. **2** Ein unterschätztes Küchengerät: der Tellerwärmer. Geeignet auch zum Niedrigtemperaturgaren, Warmhalten, etwa von gebratenem Gemüse und Fertigziehenlassen von Fleisch und Fisch.



3 Die Betonoberfläche changiert fein in unterschiedlichen Anthrazit-Tönen und bekommt dadurch einen wohnlicheren Charakter.



FEINE DETAILS

Die grifflosen Fronten unterstreichen das ruhige Fugenbild der Insel. Die wertigen Drehknöpfe liegen hervorragend in der Hand und erlauben eine unkomplizierte und prompte Bedienung des Kochfeldes, das präzise in den unempfindlichen Kunststein mit Marmoroptik eingepasst ist.

Weil ein Unterschrank ausgespart ist, entsteht eine Thekensituation, die sich stimmig ins Gesamtbild integriert und die feine Arbeitsplatte zur Geltung kommen lässt.

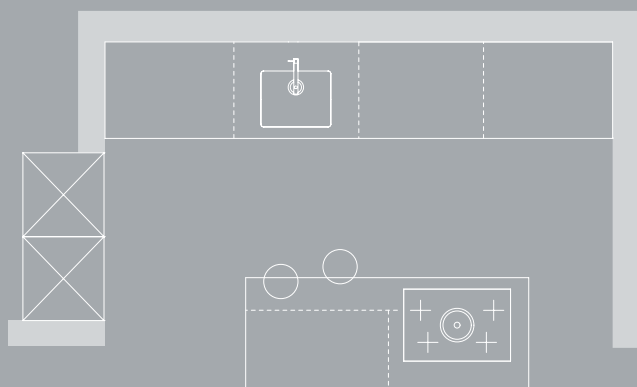




PURISTISCHE DACHLÖSUNG

EINE ÜBERZEUGEND ZURÜCKHALTENDE KOMPOSITION, DIE SICH SUBTIL
VOM HOLZAMBIENTE DER WOHNUNG ABHEBT.

Mansardenküchen sind anspruchsvolle Einrichtungsprojekte. Meist ist der Raum beschränkt und immer gibt es diese Schrägen. In diesem Fall wurde die Herausforderung mit einem puristischen Entwurf vorbildlich gelöst, der bis auf den Kühlschrank ohne Griffe auskommt. Reines Weiß bestimmt das Bild dieser feinen L-Küche, bei der der Arbeitsbereich mit Spüle ergonomisch sinnvoll unter der Schräge platziert wurde. Darunter erschließt sich ein großer und vor allem gut nutzbarer Stauraum, weil ausnahmslos weit ausziehbare Schubkästen mit metallenen Eingriffen eingebaut wurden, die von oben leichten Zugriff erlauben. Im kurzen L-Stück wurden – soweit die Schräge es zuließ – Hochschränke mit Kühlschrank und Ofen auf Griffhöhe eingebaut. Diese Elemente bilden quasi den Hintergrund für das minimalistische, aber gleichwohl sehr funktionale Vorzeigestück: den grifflosen Block aus weißem Quarzkomposit, in den das Kochfeld mit Muldenentlüftung eingelassen sowie 71 cm tiefe Schubladen mit entsprechend viel Platz verbaut wurden.



STECKBRIEF

Schrankoberflächen /
Fronten / Schränke:
Schichtstoff,
Softlack Arcticweiß

Arbeitsplatte:
Quarzkomposit, satiniert

Geräteausstattung:
V-Zug, Siemens



1 Weiß und helles Holz sind die stilbildenden Dominanten und vermitteln Luftig- und Leichtigkeit. 2 Breite, hohe Schubladen mit durchgehenden Eingriffleisten sorgen für ein reduziertes Fugenbild und unterstützen den ruhigen Gesamteindruck.



3 Die verdeckte LED-Leiste über der puristischen Rückwand vergrößert die Raumwirkung und erzeugt mit ihrem weichen Lichtverlauf ein wohnliches Flair.



FEINE DETAILS

Nahtlos eingepasst und von perfekter Haptik sind die feinen Eingriffleisten aus Edelstahl, die sich zudem leicht reinigen lassen. Ein handwerkliches Paradiestück: der Monoblock aus Quarzkomposit. Die umlaufenden Kanten sind derart makellos gearbeitet, dass der Block wirkt, als sei er aus einem Guss. Die Hochschränke im kurzen L-Stück sind flächenbündig in die Wand eingebaut und die Lüftungsschlitze kaum sichtbar in die umlaufende Linienführung integriert.



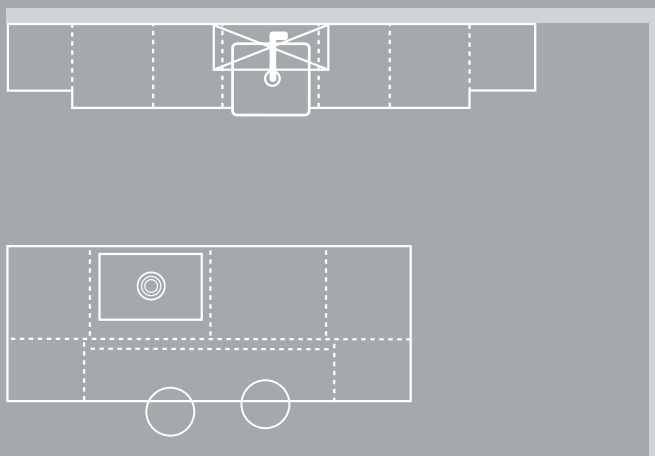




NORDISCHE ERSCHEINUNG

EINE KÜCHE, DIE MIT INNOVATIVEN UND
TRADITIONELLEN ELEMENTEN SPIELT.

So lässt sich diese nordisch inspirierte Küche wohl am besten beschreiben: ein Einzeiler mit großer Insel in blauer Korpusfarbe. Ähnlich einer Landhausküche, erlaubt sie sich beim Wandelement einige Vor- bzw. Rücksprünge, wodurch das Design lebendig wirkt. Der solitäre Oberschrank mit den Glasfenstern und der offenen Regaltasche nimmt diesen Charakter auf und hebt sich effektiv von den grauen Kacheln ab, die gleichermaßen traditionell und cool wirken. Bemerkenswert sind auch die hochwertigen, haptisch sehr angenehmen Lederschlaufen, mit denen Schubladen sowie die Türen von Kühlschrank und Geschirrspüler geöffnet werden können. Zu dem lebendigen Spiel mit den Formen passt die weiße Spüle, die leicht über und vor die Arbeitsplatte aus weißem Quarzit reicht. Dieser freundliche und unempfindliche Naturstein wurde auch für den Küchenblock verwendet, in den bündig ein Kochfeld mit Muldenentlüftung eingelassen wurde. Das vorgelagerte Element ist so groß bemessen, dass genügend Platz zum Vorbereiten, Anrichten sowie Klönen und Frühstücken bleibt: An der Vorderseite wurden nämlich Unterschränke ausgespart, so dass hier eine gemütliche Thekensituation entsteht.



STECKBRIEF

Schrankoberflächen /
Fronten / Schränke:
Mattlack blau

Arbeitsplatte:
Quarzit, mattweiß

Geräteausstattung:
Miele, Bora



1 Quarzit ist ein extrem belastbarer Naturstein, der sich sehr gut für den Kücheneinsatz eignet. 2 Mehrere Unterschränke schaffen so viel Stauraum, dass die frei gewordene Rückwand zu einem echten Gestaltungselement werden kann.



3 Zusammen mit dem Bücherregal und der Thekensituation bekommt die Inselfront einen wohnlichen Charakter.



1 Vor- und Rücksprünge schaffen eine aufgelockerte und spielerische Front. 2 Mit grauen Fliesen kann man den skandinavischen Charakter der Küche spannend kontern.



3 Das Waschbecken in Übergröße dient als Gestaltungselement und fasst auch größere Töpfe und Pfannen. 4 Solitärer Oberschrank mit entsprechend großer Wirkung. Glas sorgt für Transparenz und vermittelt Offenheit.



DER INTEGRIERTE TISCHABZUG

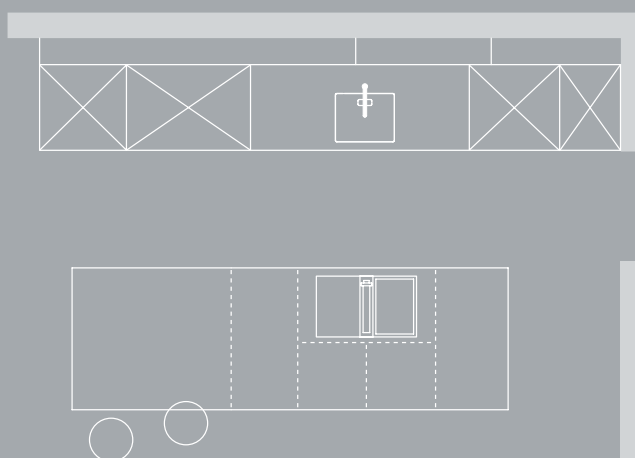
Unser Auge hat sich mittlerweile daran gewöhnt – der Fett- und Dunstabzug gehört nach oben. Auf Kopfhöhe oder höher. Dort verrichtet er auch weiterhin seine Arbeit effizient und zuverlässig. Aber es gibt eine Alternative: den Tisch- oder Muldenabzug. Er ist neben der oder in die Kochplatte integriert und funktioniert gleichfalls hervorragend. Denn Dunst und Fett werden dort abgezogen, wo sie entstehen: auf Topfhöhe. Die Technik ist so einfach wie einleuchtend, denn die Absauggeschwindigkeit ist bis zu viermal so schnell wie die aufsteigenden Dämpfe. Ähnlich wie bei der klassischen Deckenhaube fließt die Luft dann durch einen Metallfilter nach draußen oder – zusätzlich von einem Kohlestofffilter gereinigt – als Umluft wieder in die Küche. Weil keine Haube von der Decke hängt, wirkt der Raum luftiger, das Interieur kommt besser zur Geltung und Sie laufen nicht Gefahr, sich den Kopf anzustoßen.



WEISSER TRAUM

BLICK INS GRÜNE UND EINE HELLE, GROSSZÜGIGE KÜCHE ALS VERBINDUNGSELEMENT
ZWISCHEN HOMEOFFICE, ESSRAUM UND WOHNLANDSCHAFT.

So einfach der Entwurf in seinem Grundriss ist – Einzeiler mit Küchenblock davor – so zeigt er doch, wie sinn- und eindrucksvoll man mit diesem Layout umgehen kann. Die Idee etwa, den Spritzschutz hinter dem Spül- und Arbeitsfeld aus unempfindlichem grauweißem Quarzstein zu fertigen und diesen wie ein Bild bis unter die Decke reichen zu lassen, macht aus einem funktionalen Element einen visuell überzeugenden Eyecatcher. Dazu passt, dass Arbeitsplatte und Seitenwangen der vorgelagerten Insel gleichfalls aus diesem Naturstein gefertigt sind. Die Platte ragt über den Arbeitsblock mit Kochfeld und Muldenentlüftung hinaus und dient als schlüssig verlängerter, beinfreier Frühstücks- und Aperitivo-Platz. Trotz der großen Aussparung für das „Steinbild“ bietet die Küche mit ihren raumhohen Schränken und den vielen tiefen Schubladen genügend Platz, zumal sich hinter den Fronten an der Vorderseite des Blocks weiterer Stauraum, etwa für Geschirr, befindet. Komplettiert wird die „weiße Kochlandschaft“ durch eine Gerätesäule aus zwei Öfen inklusive Kaffeeaggregat sowie eine Eismaschine im rechten Hochschrank.



STECKBRIEF

Schrankoberflächen /
Fronten / Schränke:
Schichtstoff, Softlack
Arcticweiß

Arbeitsplatte: Quarzit

Gerätehersteller:
V-Zug, Gaggenau, Blanco



1 Die langen senkrechten Linien verstärken das luftige Raumgefühl und zitieren ein typisches Gestaltungsmerkmal des Wohnungsdesigns. **2** LED-Spots inszenieren die Rückwand und beleuchten die Arbeitsfläche.



3 Hinter der ruhigen Front verbergen sich vielfältige Staumöglichkeiten. 4 Puristisch und wirkungsvoll: Zwei bewegliche Deckenspots genügen, um die Arbeitsfläche auszuleuchten.



FEINE DETAILS

Handwerkliches Können en détail: Der Naturstein ist makellos gearbeitet sowie präzise auf Gehrung geschnitten und verklebt. Die verglasten Innenauszüge hinter den Fronttüren zeigen, was in ihnen steckt, und erlauben schnellen Zugriff von oben. Das natürliche und großzügige „Ornament“ des Quarzsteins kontrastiert sehr schön mit dem ruhigen und filigranen Linienspiel der Schränke.







1 Die visuelle Kraft von groß bemaßtem Naturstein ist schwer zu schlagen. 2 Mit den gedämpften Reflexionen moderner Geräteoberflächen kann man bewusst Akzente setzen.



3 Spontan-Eis auf Verlangen. Wer es installiert hat, will es nicht mehr missen.



DER PROFI- DREHKNEBEL

W

enn es ans Bedienen des Herdes geht, haben Sie die Wahl zwischen Touch- oder Griffsystem. Puristischer sowie cleaner im Look präsentiert sich allemal das Touch-System, das überzeugend im Gebrauch ist. Allerdings sprechen für die Grifflösung durchaus einige gewichtige Punkte. So sind die Knebel „schneller“. Zum einen, weil Drehen fixer geht, als sich mit der Fingerkuppe durchs Menü zu wählen. Zum anderen, weil die Griffe unmittelbar auf Handhöhe angebracht sind, was der Ergonomie entgegenkommt. Außerdem schließt man aus, dass Topfböden über die Touch-Fläche gleiten und die Funktion beeinträchtigen. Und selbst wenn etwas überkochen sollte, kann die Bedienfläche nicht benetzt werden.

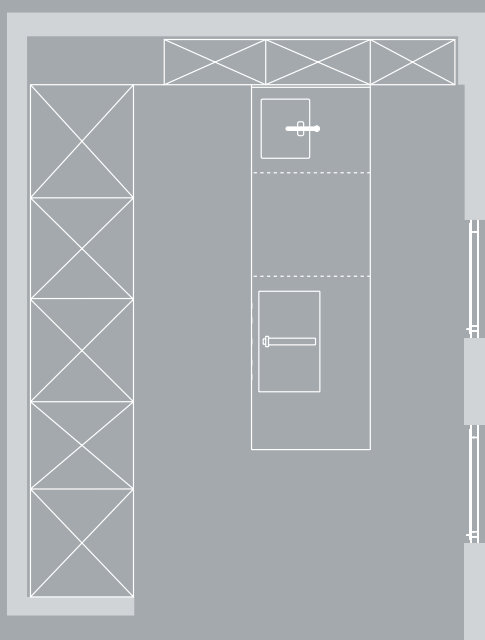
Jetzt mal ehrlich: Sind das nicht wunderschöne Drehknöpfe? Sie werden feststellen: Profi-Knebel in dieser Qualität funktionieren nicht nur hervorragend, sie liegen auch super in der Hand.



ÜBERZEUGENDE WORK-STATION

ICH WILL KOCHEN – UND ZWAR SO RICHTIG!
UND BITTE AUCH RICHTIG SCHÖN.

Diese Anforderung stand ganz oben auf der Agenda zu diesem Innenstadt-Projekt. Also entwarfen die Designer eine Küche, die auf den ersten Blick clean ist, aber auf den zweiten einen echten Werkstatt-Charakter hat. Kochen soll hier zum Erlebnis werden. Darum sind nahezu alle Fronten so zu öffnen, dass sie völlig in sogenannte Taschen verschwinden können und das ganze Koch-Equipment in den Blick kommt: bereit für den Zugriff. Eiche, Beton und Stahl bestimmen das Bild, eher archaische Materialien, die – so der Kunde – mit den Jahren durchaus Gebrauchsspuren zeigen sollen. Eine zentrale Rolle in dieser L-Küche nimmt der Küchenblock ein. Er wurde in Anwesenheit des Auftraggebers in einem Stück aus Beton gegossen und durch die Terrassentür in den Raum gewuchtet. Für die Fronten der Eichenschubladen wurde schierer Stahl verwendet, der Küchendunst entwindet effizient durch die Muldenentlüftung und das Geräteband in der langen L-Zeile ist so angeordnet, dass das magische Dreieck aus Herd, Spüle und Arbeitsplatte optimal funktioniert. Wer hier kocht, dem fehlt es an nichts.



STECKBRIEF

Schränkoberflächen /
Fronten / Schränke:
Schichtholz,
Softlack Arcticweiß,
Schwarzstahl

Arbeitsplatte:
Beton, ca. 10 cm

Geräteausstattung:
Gaggenau



1 Die lange L-Zeile wurde als Raumteiler genutzt und trennt den Flur von der Küche. 2 Platzsparende Taschen, in welche die Türen fast zur Gänze hineingeschoben werden können, ermöglichen eine offene Küchenwand.



3 Tellerwärmer, Dampfgarer und klassischer Ofen auf Griffhöhe sind gegenüber der Herdplatte ideal positioniert 4 Hängestangen für schnelleren Zugriff als in der Schublade.



FEINE DETAILS

Hier hatten auch die Handwerker ihre Freude. Denn die Auszüge sind aus Vollholz gefertigt, die Fronten aus behandeltem Stahl und schon beim Gießen des Betons wurden die exakten Maße der Drehknöpfe berücksichtigt. Die detailreiche Ästhetik umfasst selbst die praktische Aufhängung von Sieblöffel & Co. in dem mit Eiche ausgekleideten Schrank.

Vorher – nachher, siehe rechte Seite: Während die Küche im geschlossenen Zustand den cleanen Look der Wohnung aufnimmt, offenbart sich im geöffneten Modus ihr Werkstattcharakter.







1 Beton, von einem Spezialbetrieb gegossen, poliert und mit Schutzlasur eingelassen. Er wird mit der Zeit eine schöne Patina entwickeln.



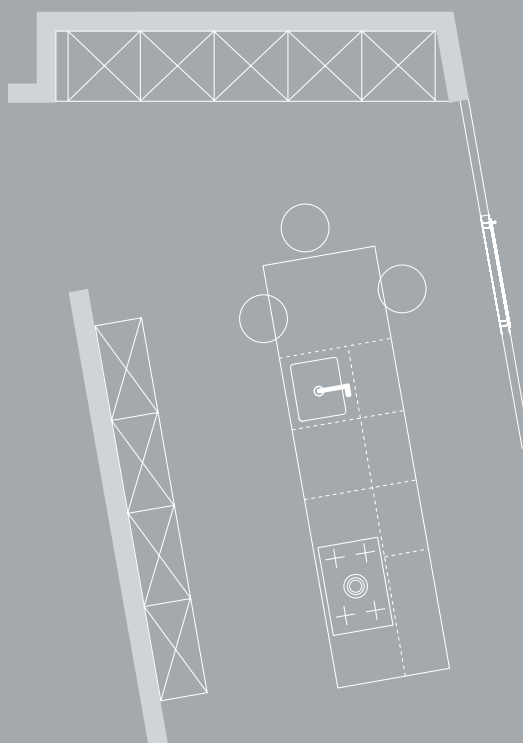
2 Der Teppanyaki ist gewissermaßen eine eingebaute Bratpfanne mit verschiedenen Temperaturzonen, mit dem man hervorragend kleine und größere Mengen braten kann. 3 99 Flaschen, drei Klimazonen, ein Gerät und viel Genuss: der Weinkeller für die Küche.



SPIEL IN GRAU

EIN GELUNGENES BEISPIEL, WIE SCHÖN GRAUSCHATTIERUNGEN
MIT WARMEM HOLZ HARMONISIEREN.

Eigentlich ein Einzeiler mit vorgelagerter Kochinsel, zeigt diese Küche eine weitere mögliche Variante dieses Grundtypus: Mit hängenden Sideboards an der Längsseite ist sie eine Art L-Form light. Während die Wandmöbel in Anthrazit gehalten sind, bekam der Block eine hellgraue Farbe, damit die Insel nicht zu wuchtig wirkt. Zusammen mit dem Betongrau der Stützwand sowie der Säule entsteht so ein unaufdringliches, stimmiges Farbspiel. Die Muldenentlüftung ersetzt vollwertig eine Dunstabzugshaube. Somit versperrt nichts den Blick in den Garten und die Küche wirkt noch leichter. Da die Hausbesitzer passionierte Teetrinker sind, fiel die Wahl schnell auf den Kochend-Wasserhahn, der im Nu heißes Wasser bereitstellt. Ergonomisch gut in der Schrankwand platziert: die Backofenkombination mit dunkel verspiegelter Oberfläche und der Kühlschrank links daneben. Um beim Frühstück oder schnellen Abendessen auch Beinfreiheit genießen zu können, wurden am Ende des Blocks die Unterschränke ausgespart.



STECKBRIEF

Schrankoberflächen /
Fronten / Schränke:
Lack matt anthrazit/lichtgrau

Arbeitsplatte: Quarzkomposit

Geräteausstattung: V-Zug



1 Die Backofenkombination von V-Zug ist mit Spiegelglasfronten versehen. 2 Der hellgraue Küchenblock ist beidseitig mit Auszügen ausgestattet und verbindet die Wand aus Sichtbeton farblich mit den dunkelgrauen Schränken.



3 An der Sichtbetonwand hängt ein Sideboard mit Schiebetüren. Diese sparen Platz beim Öffnen.



„KOCHENDER“ WASSERHAHN

W

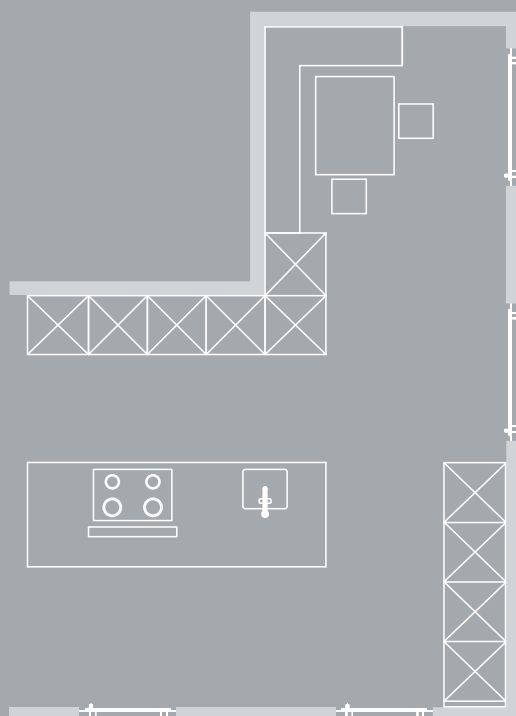
er viel kocht, wer gerne Tee trinkt oder Filterkaffee, wer oft mal schnell für Kinder etwas zubereiten muss und überhaupt: Wer kein unbegrenztes Zeitbudget zur Verfügung hat, der weiß dieses Feature ungemein zu schätzen – den Kochend-Wasserhahn, der 100 °C heißes Wasser sofort bereitstellt. Kein Warten, kein Herumrangieren mit Kochkessel & Co. ... ein Griff und das heiße Wasser ist da. Sauber, keimfrei und energieeffizient. Diese Technologie ist derart praktisch, dass man sie nicht mehr missen will.



VERBINDENDES ELEMENT

EINE KOCHLANDSCHAFT – OFFEN, HELL, UMFASSEND AUSGESTATTET
UND IN ANGEDEUTETER L-FORM.

Diese Küche funktioniert perfekt als verbindendes Element zwischen der behaglichen Essecke und dem Wohnbereich. Eine zentrale Rolle nimmt der großzügig bemessene Küchenblock ein, der genügend Platz zum Kochen, Spülen und Vorbereiten bietet und für den eine Arbeitsplatte aus unempfindlichem weißgrauem Granit ausgewählt wurde. Integriert sind neben Herdplatte und Waschstelle noch ein versenkbarer Dunstabzug sowie ein Kochend-Wasserhahn für sofortiges heißes Wasser. Ergonomisch ideal positioniert: die rückseitige, raumhohe Schrankwand mit einer hüfthohen Geräteeinheit aus Mikrowelle, Backofen-Kombi und Wärmeschublade. Ein Weinkühlschrank mit mehreren Temperaturzonen fehlt ebenso wenig wie Flaschenkühler und natürlich: der Kühlschrank. 58 cm tief wurden die Schränke gewählt, um viel Stauraum bereitzustellen. Um die Räumlichkeiten noch effizienter auszuschöpfen, wurde am Kopfende eine weitere Zeile mit deckenhohen Schränken eingebaut, so dass – bei aller lichten Großzügigkeit – nichts ungenutzt bleibt. Ein verbindendes Element sind die wohnlichen Pendelleuchten, die über der Kochinsel wie auch über der gemütlichen Essecke angebracht sind.



STECKBRIEF

Schrankoberflächen /
Fronten / Schränke:
Schichtstoff, weiß matt
Korpus: dunkelgrau

Arbeitsplatte: Granit, satiniert

Geräteausstattung: V-Zug,
Gaggenau



1 Die schwarz verglasten Back- und Dampfgaröfen sowie der Weinklimaschrank bilden eine zentrale Einheit in der exakt symmetrisch angeordneten Hochschrankwand. **2** Große und schwere Türen, z. B. von Kühlschränken, lassen sich oft besser mit Griffen öffnen als in griffloser Ausführung. Die Verwendung einheitlicher Griffe für Backöfen und Schranktüren schafft ein ruhiges Gesamtbild und verbindet gestalterisch die Möbel mit den Geräten.



3 Durchgehende Hochschranktüren sorgen optisch für Ruhe, weil sie unnötige Fugen ersparen. **4** Der Hochschrankblock dient gleichzeitig als Raumteiler. So entsteht ein offener und zugleich gemütlicher Essbereich..



VERSENKBARER DUNSTABZUG

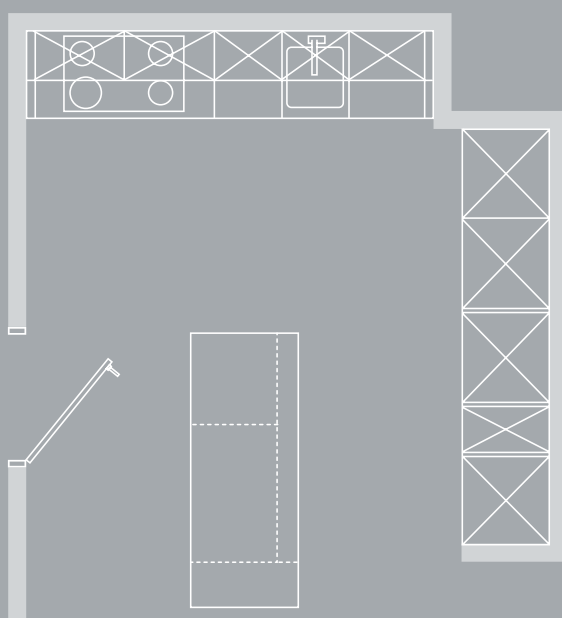
Eine Attraktion, die weit mehr kann, als nur Blicke einfangen: der versenkbare Dunstabzug. Er gleitet auf Knopfdruck von unten durch einen Schlitz in der Arbeitsplatte hinter das Kochfeld und bildet dort eine regelrechte Abzugswand, die auch als Spritzschutz eine echte Hilfe ist. Der Dunst wird von einer breiten und hohen Öffnung effektiv abgesaugt, von einem Fettfilter aus Metall gereinigt und als Abluft nach außen geblasen oder nochmals von einem Kohlefilter gesäubert und dann als Umluft wieder in die Küche entlassen. Fett und Rauch werden folglich dort entfernt, wo sie entstehen, und da der Dunstabzug bis zu 35 cm ausfährt, werden auch höhere Töpfe von der Querströmung erfasst. Leise ist der versenkbare Dunstabzug obendrein, weil die Technik im Unterschrank verbaut ist. Und damit das Säubern keine Umstände macht, sind relevante Teile wie Fett- oder Kohlestofffilter leicht zu entnehmen und können im Geschirrspüler gereinigt oder ausgetauscht werden.



URBANE FLAIR

DIESE L-KÜCHE IN EINEM PENTHOUSE AUS DEN SIEBZIGERN
FASST VIELE TALENTE ZUSAMMEN:

Funktionalität, optimale Raumaussnutzung, Wohnlichkeit und urbanen Flair. So dient das lange L-Stück als deckenhoher Raumtrenner zum Wohnzimmer, ausgestattet mit Backofen in Griffhöhe, Kühlschrank und viel Stauraum. Als Fronten- und Korpusfarbe wählten die Entwerfer ein schlammiges Grau bzw. Lehm, das je nach Lichteinfall sowohl cool als auch warm wirkt. Den warmen Eindruck verstärkt der leicht geflammte Echtholzboden, der sich auch in der massiven Arbeitsplatte der Kochinsel aus charaktervollem Altholz wiederfindet. Dieser längliche Block wurde als Vorbereitungs-, Frühstücks- und Stauplatz ausgestaltet, da es bestehende Zu- und Ableitungen für eine Koch- und Spülstelle nicht gab. Ist auch nicht nötig, da diese Funktionen passend in der kopfseitigen Arbeitsplatte aus Schwarzstahl verbaut sind, dessen Farbigkeit gekonnt den Ton der Schattenfugen wie auch der dunkel verglasten Rückwand aufnimmt. Die ruhige Ausstrahlung wird durch die grifflosen Fronten verstärkt und dadurch, dass die Maserungen richtungsgleich in die Tiefe der Küche verlaufen.



STECKBRIEF

Schränkoberflächen /
Fronten / Schränke:
Lack matt, lehmfarbig,
Griffleisten: schwarz

Arbeitsplatte:
Schwarzstahl und Alteiche

Geräteausstattung: V-Zug

Boden: Alteiche



1 Nach dem Abbruch bestehender Wände wurde durch die Hochschrankzeile eine Trennung zum Wohnbereich geschaffen. 2 Arbeitsfläche und Rückwand sind in Schwarzstahl ausgeführt – ein kühler Kontrast zur sonst warmen Gestaltung.



3 Die Dunstabzugshaube ist unsichtbar in die Hängeschränke integriert. 4 Oberhalb der Schränke wurde der Bereich zur Decke verblendet. Schattenfugen sorgen für die optimale Belüftung.



DIE ARBEITSPLATTE AUS MASSIVHOLZ

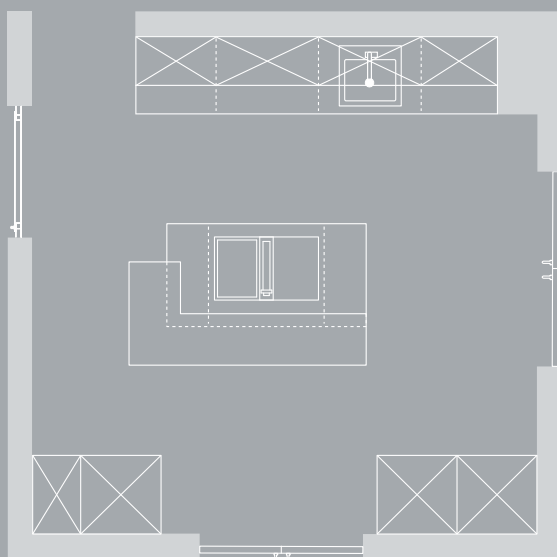
Massivholzarbeitsplatten? Es gibt solche und solche. Diese hier ist besonders. Besonders massiv, schwer, mit einer wunderschönen geflämmten Maserung. Ein echter Hingucker, der die klaren Linien moderner Küchen charakternvoll kontert und natürliche Lebendigkeit in den ästhetischen Purismus zaubert. Aber es sind nicht nur der Look und die Wertigkeit, die zählen. Holz verfügt auch über besondere antibakterielle Eigenschaften, da seine natürlichen Gerbstoffe Bakterien den Garaus machen – perfekt für die Küchenarbeit. Außerdem lässt sich Holz wunderbar pflegen und wird über die Jahre immer schöner, zumal etwaige Altersspuren zu seinem Charakter beitragen.



KÜCHE MIT PERSPEKTIVE

EIN DESIGNORIENTIERTES EHEPAAR WOLLTE EINEN ÜBERSCHAUBAREN RAUM IN EINER ALTBAUWOHNUNG ZU EINER STIMMIGEN KÜCHE UMGEBAUT WISSEN.

Zwei Herausforderungen galt es zu meistern. Die eine war der knappe Grundriss. Die andere bestand darin, dass die Wände des Raums durch Verbindungstüren in die anderen Zimmer sowie durch eine Fensterfront unterbrochen waren, also wenig Wandfläche zur Verfügung stand. Die Planerin löste dieses Handicap durch einen Zweizeiler mit einer kleinen Insel in der Mitte, auf der sie sogar noch einen Holztresen unterbrachte, der ums Eck geht. Ein schöner und funktionaler Eyecatcher mit einer Arbeitsplatte aus grauem Kunststein, in die ein Induktionsfeld eingelassen wurde. Um mehr Arbeitsfläche und Platz für die Spüle zu erhalten, wurden in einer Zeile Oberschränke in 40er Tiefe angebracht, wobei man nicht der Versuchung erlag, die ganze Raumhöhe für die Schränke zu nutzen. Die Planerin beschied sich bei der Höhe aller Schränke mit dem Abschluss des Türrahmens, wodurch die oberen Raumkanten bzw. die Deckenleisten sichtbar bleiben, was dem Raumeindruck entgegenkommt. Als Farbe für die Fronten der beiden Zeilen wählte man ein dunkles Anthrazit, das sehr gelungen mit dem warmen Holz des integrierten Bücherregals sowie dem Tresen kontrastiert.



STECKBRIEF

Schrankoberflächen /
Fronten / Schränke:
Strukturlack, graphitgrau

Arbeitsplatte:
Dekton, schwarz

Geräteausstattung:
Gaggenau, Bora



1 Kleine Insel, große Wirkung: funktional, kommunikativ und ästhetisch. 2 Der Deckenfries bleibt sichtbar für eine bessere Raumwirkung.



3 Breite Türen eröffnen Blickachsen und „verschmelzen“ die Küche mit der Wohnung. 4 Holzelemente (Tresen, Regal) setzen warme Akzente.



1 Coole Fliesen geben Struktur und spielen mit der skandinavischen Note. 2 Eingefräste LED-Lichtleiste für eine perfekte Ausleuchtung der Arbeitsfläche.



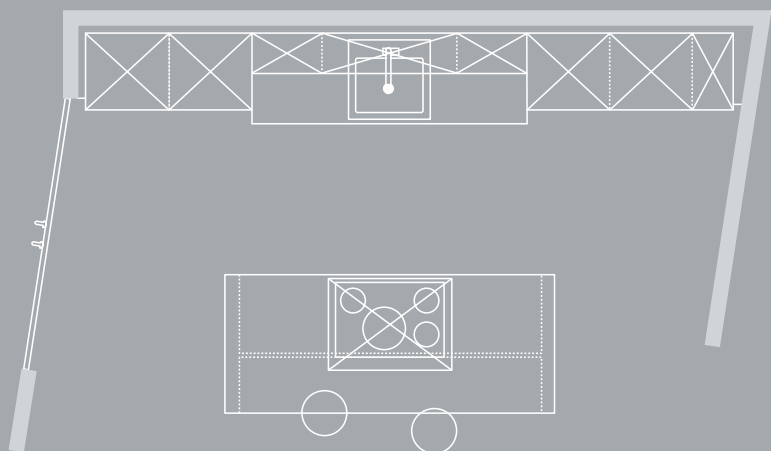
3 Ein Zusatzbecken bietet viele Vorteile: um Salat und Gemüse zu waschen, zum Abtropfen, Klarspülen ...



DER KLASSIKER

DIESE KÜCHE IN INNENSTADTLAGE MIT ZUGANG ZU EINEM KLEINEN HOF FOLGT GANZ DEM MITTLERWEILE KLASSISCHEN ZUSCHNITT: EINZEILER MIT INSEL.

Der Einzeiler an der Rückwand bietet mit seinen deckenhohen Hochschränken links und rechts viel Stauraum, auch für Kühlschrank und Ofen-Kombi. Um den Platz vollends auszunutzen, wurde ganz rechts noch ein ausziehbarer Apothekerschrank eingebaut, sodass der schmale Raum wirklich effizient genutzt werden kann. Zusätzliche Arbeitsfläche sowie Platz für die Spüle gewannen die Planer, weil sie sich für Oberschränke in der Mitte entschieden. Sie springen ein wenig zurück, um mehr Kopffreiheit zu bieten. Vor dieser wandfüllenden Zeile steht im idealen Abstand von gut einem Meter die Kochinsel. Die graue Arbeitsplatte bzw. die Wangen sind aus unempfindlichem Kompositmaterial gefertigt und bilden quasi den Rahmen für die weißen Unterschränke mit Schubladen. Frontseitig ragt der Rahmen über die Schränke hinaus, so dass ein geräumiger und kommunikativer Thekenplatz zum Frühstück, Plauschen und Co. entsteht. Mittig in die Arbeitsplatte eingelassen ist das Kochfeld mit Touch-System, das zusammen mit Spüle, Öfen und Kühlschrank in der Rückwand ein sehr gut funktionierendes Dreieck bildet. Darüber hängt eine klassische Dunstabzugshaube in 90 cm Breite, deren Abluft sehr wirkungsvoll über einen Flachkanal in der abgehängten Decke nach außen befördert wird. Für das beige stellte kleine Küchenmodul mit grünen Beinchen liegen uns leider keine Angaben vor.



STECKBRIEF

Schrankoberflächen /
Fronten / Schränke:
Mattlack weiß

Arbeitsplatte:
Quarzstein, geledert

Geräteausstattung:
Miele, Gaggenau, Berbel



1 Der massiv ausgestaltete Arbeitstisch der Insel setzt einen visuellen Schwerpunkt vor der Leichtigkeit der Rückwand und nimmt das Design des Spültisches auf. 2 Die partiell abgehängte Decke bietet Platz für eingebaute Lichtspots sowie den Flachkanal der Abluft.



3 Die Abzugshaube ist größer als die Kochfläche, um die Abzugsleistung zu erhöhen.

GRUNDLEGENDES

ÜBERLEGUNGEN ZUM GRUNDRIS.

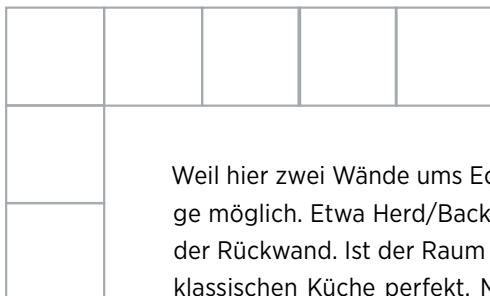
Die Küche ist in den letzten zwanzig Jahren zum wohl spannendsten Ort in Haus und Wohnung geworden, weil funktionale Belange um ästhetische und soziale Aspekte erweitert wurden. Innovative Technik, Materialien und Oberflächen, das neue Rollenverständnis von Frau und Mann sowie der Wunsch, sich beim Schnippeln und Braten auszutauschen, treffen auf neue Wohngrundrisse, die es erlauben, die Küche offener zu gestalten und den Koch aus seiner Isolation zu holen. Mit dieser „gesteigerten Aufenthaltsqualität“ wurde der Küche eine neue, eine umfassendere Rolle im Wohnkontext zugewiesen. Gleichwohl findet man – besonders in Altbauwohnungen – noch immer die abgetrennte Küche. Aber auch hier gibt es neue Lösungen.

Im Folgenden wollen wir einen Blick auf die unterschiedlichen Küchen-Layouts werfen und ihre jeweiligen Qualitäten beleuchten.

Grundsätzlich gilt, dass die Laufwege im sogenannten „magischen Dreieck“, also zwischen Herd, Spüle und Arbeitsplatte, kurz und die Arbeitshöhen der Körpergröße angepasst sein sollten. Der Abstand zwischen Kochinsel und Zeile liegt idealerweise bei um die 100 cm und den Kühlschrank als wichtigen Anlaufpunkt möglichst nah zu platzieren, macht Sinn. Innerhalb dieser Vorgaben gibt es nun mehrere Grundvarianten.

EINZEILIGE KÜCHE

Die Basislösung für schmale, geschlossene Räume oder offene Küchen. Mindestens 3 m sollte die Zeile lang sein, sonst mangelt es an Arbeitsfläche und Stauraum. Oberschränke sind darum Pflicht, weil sich darunter viel Arbeitsfläche gewinnen lässt. Idealerweise plant man den Hauptarbeitsbereich zwischen Spüle und Kochfeld und die Geräte in Hochschränken bzw. Griffhöhe. Das „magische Dreieck“ ist hier nicht machbar, es sei denn, Sie platzieren eine Kochinsel vor dem Einzeiler.

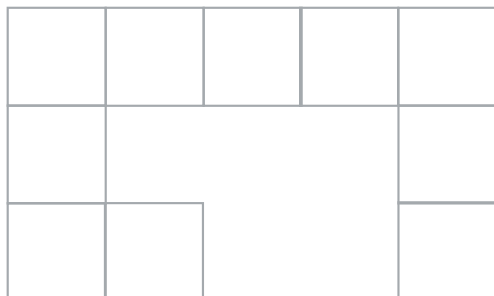
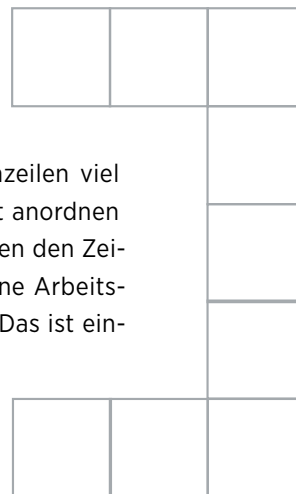


L-KÜCHE

Weil hier zwei Wände ums Eck bespielt werden, sind im Winkel kürzere Arbeitswege möglich. Etwa Herd/Backofen an der Seiten- und Spülbecken sowie Kühlen an der Rückwand. Ist der Raum größer, erfüllt ein Esstisch in der Mitte das Modell der klassischen Küche perfekt. Mehr Funktion verspricht hier eine Kochinsel, die mit Theke und Barhockern ausgestattet ist.

U-KÜCHE

Der perfekte Kochplatz zum Schalten und Walten, weil drei Küchenzeilen viel Fläche und Stauraum bieten. Zudem lassen sich die Arbeitszonen gut anordnen und die Wege angenehm kurz gestalten, solange der Abstand zwischen den Zeilen nicht zu groß ist. Nehmen Sie die Möglichkeit wahr, wenn sich eine Arbeitsfläche bzw. Zeile zum Wohnraum hin als offener Tresen nutzen lässt. Das ist einladend und fördert die Kommunikation.



G-KÜCHE

Eine Spielform der U-Küche, bei der ein Element ums Eck einer Küchenzeile geplant wird. Es ragt dann wie eine Halbinsel in den Raum und kann als Tresen oder Arbeits- und Stauraum genutzt werden. Nur für große Räume geeignet, da der Platzbedarf entsprechend ist.

GESCHLOSSEN ZWEIZEILIGE KÜCHE

Der klassische Altbaugrundriss in einem geschlossenen Raum: zwei Zeilen, die sich gegenüberstehen, idealerweise im Abstand von mehr als 120 cm, damit die Türen problemlos geöffnet werden können. Um möglichst große Arbeitsflächen zu erhalten, plant man am besten mit Oberschränken. Herd, Spüle und Arbeitsbereich sollten Sie auf beide Seiten (Dreieck!) verteilen, um die Wege kurz zu halten.



OFFEN ZWEIZEILIGE KÜCHE

Hier kann eine Zeile zum offenen Raum hin als Arbeitsbereich und Kommunikationsplattform genutzt werden. Es bietet sich an, den wohnseitigen Bereich mit einem Thekenaufsatz zu versehen, der dann als Essbereich dienen kann.

KOCHINSEL



Bei ausreichend Platz ist eine freistehende Insel das Küchenmodul der Wahl. Von allen Seiten zugänglich und mit einem Tresen versehen, bietet sie Platz für viele Funktionen: vom Kochen, übers Abspülen bis hin zu Vorbereiten, Anrichten und geselligen Quatschen. Abzugshauben und -mulden ermöglichen geruchs- und dunstfreies Braten auch mitten im Raum. Allerdings erfordert eine Insel bauseits etwas Vorplanung, will man auf ihr kochen und/oder spülen. Ideal als Ergänzung zur einzeiligen oder L-förmigen Küche sowie als fließender Übergang zum Wohnbereich.

NEUE MATERIALIEN, NEUE MÖGLICHKEITEN

Die Selektion D-Planer haben die Möglichkeit, besser: das Vergnügen, sich aus einer enormen Fülle an Materialien und Farben zu bedienen. Ob Arbeitsplatte oder Fronten, ob Rückwand oder Tresen – für alle Einsatzbereiche können wir mit einer ganzen Palette bewährter sowie neuer Werkstoffe aufwarten. Gewalzter Stahl, geledertes Quarzit, gekohltes Vollholz, Schichtstoff in überraschender Optik, Kunststein in unterschiedlichsten Kolorierungen ... Die Beispiele sind vielfältig. Am besten, Sie lassen sich von unseren Planern all dies und mehr zeigen.

Sie werden dann sehen, dass sich mit den Materialien neue, spannende Kompositionen eröffnen, neue Farbstellungen anbieten und Wohnräume anspielungsreich in die Küche verlängert werden können. Wir haben hier als Anregung einige Kombinationsmöglichkeiten zusammengestellt, was Sie aber nicht davon abhalten soll, selbst noch weiter zu gehen. Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei!



GEWALZTER STAHL

... zusammen mit leicht weißlich lasierter Kernesche, puristischem Stahlgriff und einer Farbe in Altrosé.

GELEDERTES GRANIT

... „Pannonia Grün“ in Kombination mit gedunkelter Messingoberfläche und Griff in geschwärztem Stahl sowie einer gedeckten graugrünen Farbe.



MASSIVE EICHE

... 4 cm dick, gebürstet, angeköhlt und geledert, zu dunkler Bronze mit massivem Messinggriff und grüner Farbe mit leichter Gelbnote.

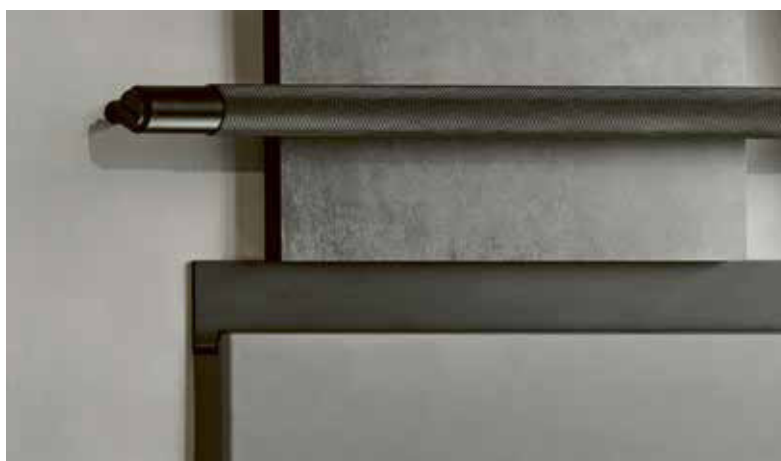


KUNSTSTEIN

... gesintertes Quarzkomposit in halbdunkler Marmoroptik mit kühl bläulichem Lacklaminat, gedunkeltem Messinggriff und warmem Grauton.

ESCHE VOLLHOLZ

... gezinkt, weiß lasiert mit gebürstetem Messing, fein geriffeltem Messingknopf als Griff und hellem Lehmton.



LAMINAT

... aus strapazierfähigem Harz in Betonfarbe zu schiefergrauer Laminatfront mit schwarzem Metalleingriff und graubräunlicher Farbe.

PERFEKTE GEHILFEN

Alles, aber auch wirklich alles an einem Gerät muss helfen. Dem Kochenden effektiv zur Hand gehen. Und dies lange, ohne Murren. Deshalb sind gute Produkte überaus vernünftig gestaltet. In Form, Funktion und Materialität.

Vorbild ist die Profiküche. Hier muss alles „sitzen“. Ergonomisch perfekt und kompromisslos in jedem Detail. Deshalb sehen gute Küchengeräte auch so gut aus. Klar. Selbsterklärend. Wie die folgenden Empfehlungen.

selektionD

KÜCHEN



GAGGENAU

1 Die Backöfen aus der Serie 400 bestechen durch ihre skulpturale Wirkung im Raum. 2 Die Dampfbäcköfen mit festem Wasserzu- und -ablauf verfügen über eine vollautomatische Reinigungsfunktion und gradgenaue Einstellung für das Sous-vide-Garen. 3 Die 90 cm breiten Backöfen wurden nach drei Jahrzehnten einer respektvollen Revision unterzogen und bieten nun ein TFT-Touchdisplay.



1+2 Mit dezenter Zurückhaltung und geradliniger Formensprache überzeugen die Backöfen aus der Serie 200. Die Geräte werden perfekt flächenbündig eingebaut. In den Farbtönen Gaggenau Anthrazit, Metallic oder Silber eröffnet die Serie zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, die sich entweder dezent in jedes Interieur fügen oder den farblichen Kontrast zum Umfeld suchen. **3** Als Sonderzubehör ist für beide Serien ein Backstein erhältlich, mit dem Pizza, Brot und Flammkuchen wie aus einem Steinbackofen gelingen.



GAGGENAU

1 Die Muldenlüftung eignet sich besonders für offene Küchen und Kochinseln. Kochdunst und Gerüche werden leise und effektiv direkt am Kochfeld nach unten abgesaugt. **2** Die Flachschrühhauben sind speziell für den unauffälligen Einbau in Oberschränke gedacht. **3** Die Flex-Induktionskochfelder von Gaggenau stehen für flexibles Kochen mit geringem Energiebedarf. Dank einer integrierten Lüftung werden die Kochdünste und Gerüche direkt an der Kochfläche abgesaugt.



1 Die 14 vollintegrierbaren Einbaugeräte der Vario-Kälte-Serie 400 lassen sich als modulares System in vielen Variationen zu einer eleganten Kühlwand kombinieren. 2 Die Dispenser der Gefriergeräte erscheinen mit einem 3 mm starken Edelstahlrahmen. Gläser und große Krüge können bequem mit Eiswürfeln, Crushed Ice oder gekühltem Wasser befüllt werden. 3 Die Vario-Weinklimaschränke sind mit voll ausziehbaren Ablagen aus Aluminium und unbehandeltem Buchenholz ausgestattet.



SIEMENS

1 Die iQ-Serie. Viel Schönheit fürs Auge, viel innovative Technik für grandiose Kochergebnisse. Hier als Kombination von Backofen, Mikrowelle und Wärmeschublade. 2 Sparen Zeit, aber nicht an coolem Design. Die Backöfen und Mikrowellen mit Schnellaufheizfunktion aus der Serie iQ500. 3 Schneller zur knusprigen Pizza. Mit coolStart ist bei Tiefkühlgerichten kein Vorheizen mehr nötig.



1 Können eigentlich alles, selbst die Luft reinigen. Die StudioLINE-Induktionskochstellen mit integriertem Dunstabzug. Passen sich dem Kochgeschirr an, haben drei Wärmezonen und lassen sich intuitiv bedienen. **2** Schwarz, schön, stark und intelligent. Die Induktionskochfelder aus der Serie iQ700. Lassen sich intuitiv bedienen, halten die gewünschte Temperatur automatisch konstant und bieten u. a. drei Wärmezonen, die bei Kontakt aktiviert werden. **3** Der Dual lightSlider ermöglicht eine intuitive Bedienung des Kochfelds, einfach, indem Sie mit dem Finger über das Kontrollfeld streichen.



SIEMENS

1 Nicht nur sauber, sondern brilliant. Die neue Geschirrspülergeneration iQ500 speedMatic mit dem brilliantShine System und vielen innovativen Features. 2 Das neu entwickelte varioScharnier ermöglicht maximale Einbauflexibilität und kleinste Spaltmaße. 3 Nicht nur glänzend, sondern auch schnell und sparsam. Das brilliantShine System mit Zeolith®-Trocknung und Airflow-Technologie für perfekte Ergebnisse.



1 Was will man mehr? Die neue coolFlex-Serie mit der No-Frost-Technologie. Alles bleibt länger frisch. Keine Eis- und Reifbildung mehr. Beste Raumausnutzung. Hervorragende Energiebilanz. 2 Der Dreh mit der Feuchtigkeitsregulierung. Damit halten Obst und Gemüse bis zu dreimal länger frisch. 3 HyperFresh. Immer 0 °C, immer die richtige Feuchtigkeit, immer alles im Blick. So bleiben Geschmack, Vitamine und Aussehen der Lebensmittel länger erhalten und Sie müssen nicht lange suchen.

**Miele**

1 Die Geräte der Serie 7000 sind perfekt aufeinander abgestimmt. Damit können sie nicht nur vertikal, sondern auch horizontal harmonisch kombiniert werden. Die Maße der Blenden sowie die Position der Griffe passen immer – egal ob bei Backofen, Dampfgarer oder Kaffeemaschine.





Miele

1 Con@ctivity 2.0: Ob im Topf etwas köchelt oder in der Pfanne etwas scharf angebraten wird – die Dunst-
abzugshaube passt die Gebläsestufe sofort und von selbst den Einstellungen des Kochfeldes an. **2** Bewährte
Miele-Induktionstechnologie mit flexiblen PowerFlex-Kochzonen, kombiniert mit einem effektiven Dunstab-
zug. Das ist das neue „TwoInOne“ von Miele.



3 Vakuumieren ist eine bewährte Methode, um Lebensmittel länger haltbar zu machen und bedarfsgerecht zu portionieren. In der gehobenen Küche dient das Vakuumieren allerdings auch als Vorstufe zum Sous-vide-Garen. Mit einer neuen Einbau-Vakuumierschublade und einem Dampfgarer von Miele können Sie das komplette Anwendungsspektrum erschließen – und sich auf neue Geschmackserlebnisse freuen.



BLANCO

1 Ein Becken, zwei Schienen, drei Funktionsebenen: BLANCO ETAGON ist das neue Multitalent für Ihre Küche. Das geniale Etagenbecken ermöglicht Ihnen einzigartig praktisches, paralleles Arbeiten auf drei Ebenen – und bietet damit unzählige Möglichkeiten zum mühelosen Vorbereiten, Zubereiten, Anrichten, Reinigen und Ordnungshalten. Erhältlich in Edelstahl, SILGRANIT®, PuraDur® oder Keramik PuraPlus®.



2 BLANCO hat Spülen entwickelt, die perfekt mit Dampfgarzubehör kombiniert werden können – für ein ideales Zusammenspiel von Spüle und Dampfgarer. **3** Zu vielen Spülbecken gibt es passendes Zubehör wie verschiebbare Schneidebretter oder Abtropfschalen. So lässt sich beim Gemüseschneiden beispielsweise direkt vom Schneidebrett in einen Behälter arbeiten.



1 Franke-Keramikspülen aus Fraceram sind innovative Multitalente: hart, schlagfest, pflegeleicht, dauerhaft und in fünf Hochglanzoptiken sowie in mattem Perlgrau und Anthrazit erhältlich. 2 Spülen aus Fraceram sind auch flächenbündig in die Arbeitsfläche einzubauen.



3 Franke-Edelstahlspülen gibt es in vielen verschiedenen Ausstattungen, Formen und Maßen. Durch das seitliche Restebecken gestaltet sich der Arbeitsablauf harmonischer. **4** Franke-Einzelbecken lassen sich mit passenden Restebecken und Zubehör wie Abtropfschalen kombinieren. Damit kann jeder Spülenbereich individuell gestaltet werden.



1 Bei Franke ist Design nicht Selbstzweck, sondern Programm. Auf das Wesentliche reduziert, brillieren diese Küchenprodukte in jeder Architektur, ohne zu konkurrieren. Damit es so bleibt, verfolgen wir aufmerksam die Trends. So entstehen unsere Spülen, Becken, Armaturen, Dunstabzugshauben, Abfallsysteme und Arbeitsflächen aus Edelstahl, die alle untereinander und in jeder Umgebung harmonieren.



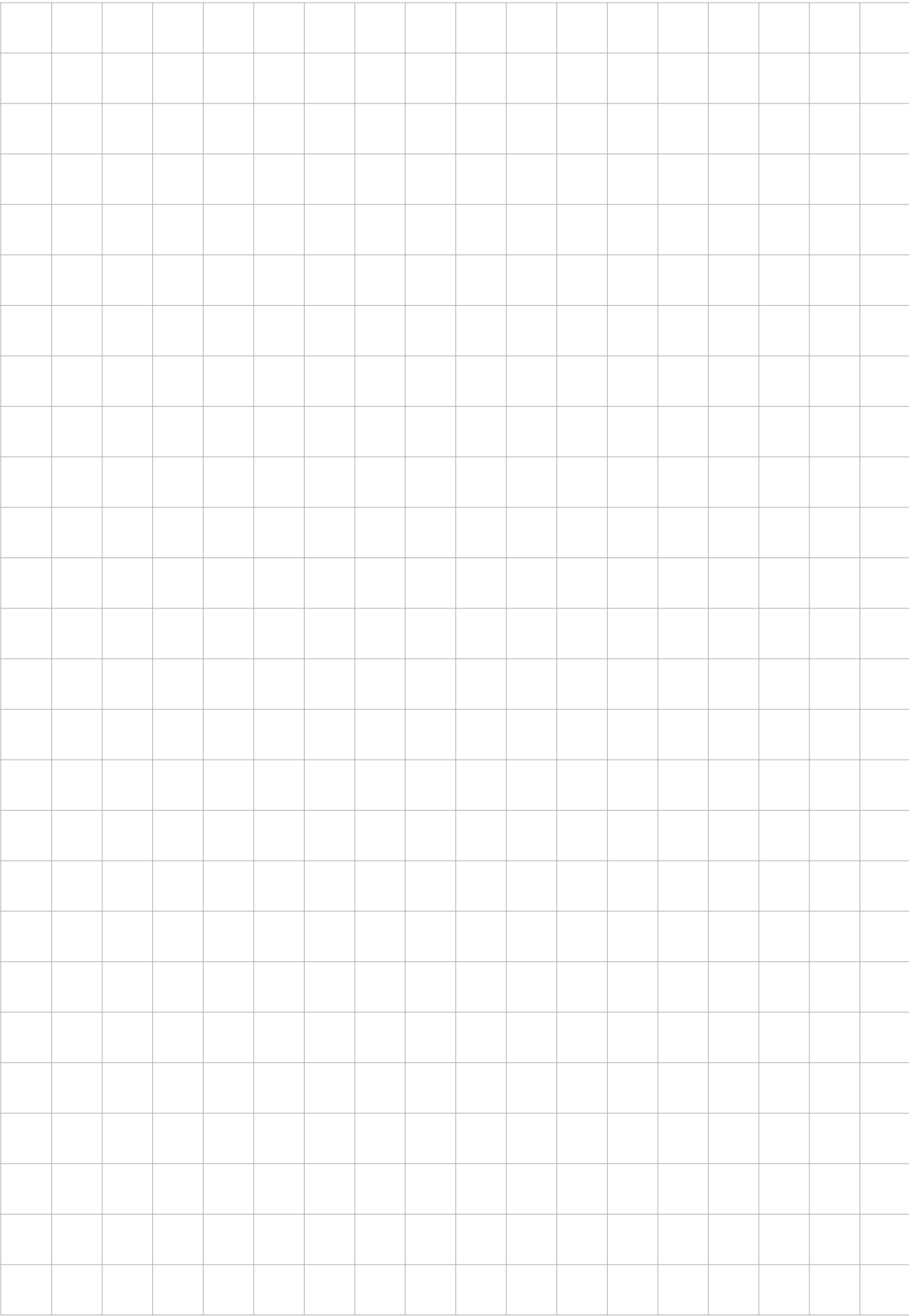
2 Edelstahl-Arbeitsflächen sind nicht nur in verschiedenen Oberflächenbearbeitungen erhältlich, sie sind auch temperaturbeständig. Deshalb lassen sich Kochstellen flächenbündig integrieren. **3** Edelstahlspülbecken lassen sich fugenlos in die Arbeitsfläche einschweißen. Damit wirkt alles wie aus einem Guss. **4** Tischhauben verschwinden in der Arbeitsplatte, wenn sie nicht benötigt werden. Beim Kochen werden sie motorisch ausgefahren und saugen den Kochdunst oben ab. Damit wird auch der Dunst aus hohen Töpfen effizient erfasst.



ORDNUNGSSYSTEME: Zu Ihrer selektionD-Küche liefern wir Ihnen auf Wunsch die perfekt passenden Einsätze für Schubkästen und Auszüge. Es ist alles möglich: pflegeleichte und edle Besteckteileilungen aus Kunststoff (1) oder Holz (2). Einteilungen für Messer (3) und Gewürze (4) etc. Für die Auszüge bieten wir Ihnen verschiedene Holzboxen (5) und Tellereinteilungen (6), aber auch Brotkästen aus Steingut (7) oder Einteilungen für Weinflaschen (8) an.



ORDNUNGSSYSTEME: **1** Unter dem Spülbecken ist nicht nur Platz für das Mülltrennsystem. Auf Wunsch planen wir auch innenliegende Schubladen für Kleinteile, Spülmittel etc. ein. **2** Der Mülleimer in der Küche öffnet auch per Fußbedienung, ohne dass Sie die Hände dafür benötigen. Ist der Schrank geschlossen, senkt sich automatisch ein Deckel auf die Eimer und schließt den Geruch ein. **3** Auszüge gibt es in unterschiedlichen Höhen. Dies ermöglicht Ihnen, z. B. Getränkeboxen darin zu verstauen.



KÜCHEN

selektion D

KÜCHEN