







## UNIKATE FÜR LEIB UND SEELE

Mit viel Fingerspitzengefühl und Sachverstand entstehen bei küche und raum 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.



### Die Küche mit Persönlichkeit

Seit 30 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 individu-

ellen 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 Material-mixe, High-End-Geräte auf innovative Raumaufteilun-

gen – 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 Tellerrand hinaus. Auf Wunsch wird Ihnen



ein ganzheitliches 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.

## AUF EINEN BLICK

sehr individuelle und engagierte Beratung | seit 30 Jahren Planungserfahrung | hochwertige Markenprodukte | regelmäßige Kochvorführungen | Partner für Farbkonzept, Wand- und Bodengestaltung und Beleuchtung | Blanco, Bora, Dornbracht, Gutmann, Liebherr, Miele, Quooker, selektionD, Valcucine, V-ZuG, Leicht



**„Küchen sind so individuell wie die Menschen, die sie bewohnen. Bei uns ist jede Küche ein Unikat.“**

Irmgard Silberbaur, Inhaberin küche und raum



# kücheundraum

küche und raum, Irmgard Silberbaur  
Frauenstraße 65, 89073 Ulm

Telefon: 0731 / 61 288 , Fax: 0731 / 61 02 24  
E-Mail: [info@kueche-und-raum.de](mailto:info@kueche-und-raum.de),  
[www.kueche-und-raum.de](http://www.kueche-und-raum.de)

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



# 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 Sohnemann 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 | OFFENE SCHÖNHEIT

54 | VERBINDENDES ELEMENT

60 | URBANER FLAIR

66 | KÜCHE MIT PERSPEKTIVE

72 | DIE PERFEKTE LÖSUNG

78 | GRUNDLEGENDES & NEUE MATERIALIEN

82 | PERFEKTE GEHILFEN

84 | GAGGENAU

88 | SIEMENS

92 | MIELE

96 | BLANCO

98 | FRANKE

102 | 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**

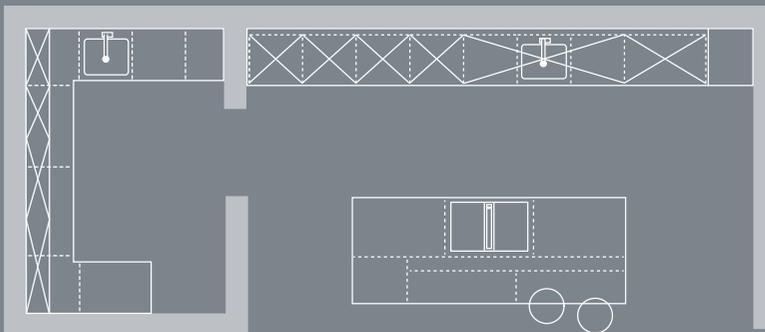
KÜCHEN



# 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 vorgelegte 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 Unterschrank 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.

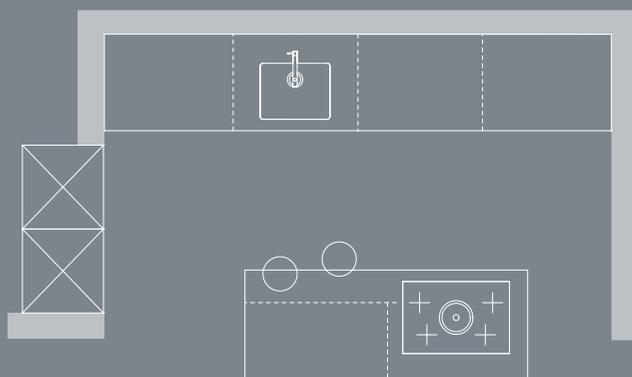




# PURISTISCHE DACHLÖSUNG

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 Pardestück: 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 Lüftungsslitze kaum sichtbar in die umlaufende Linienführung integriert.



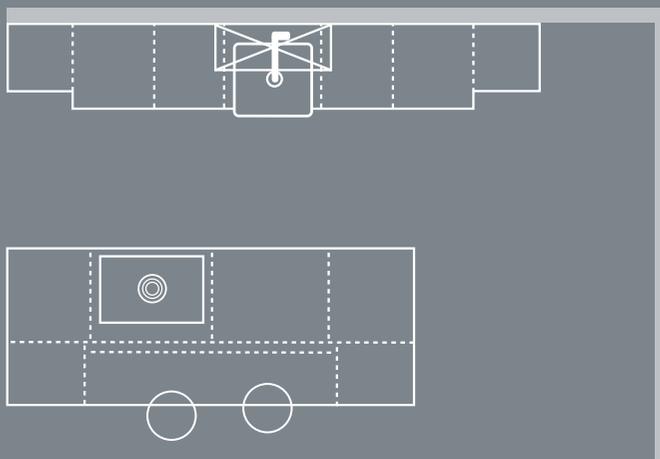




# NORDISCHE ERSCHEINUNG

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 vorgelegerte 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.

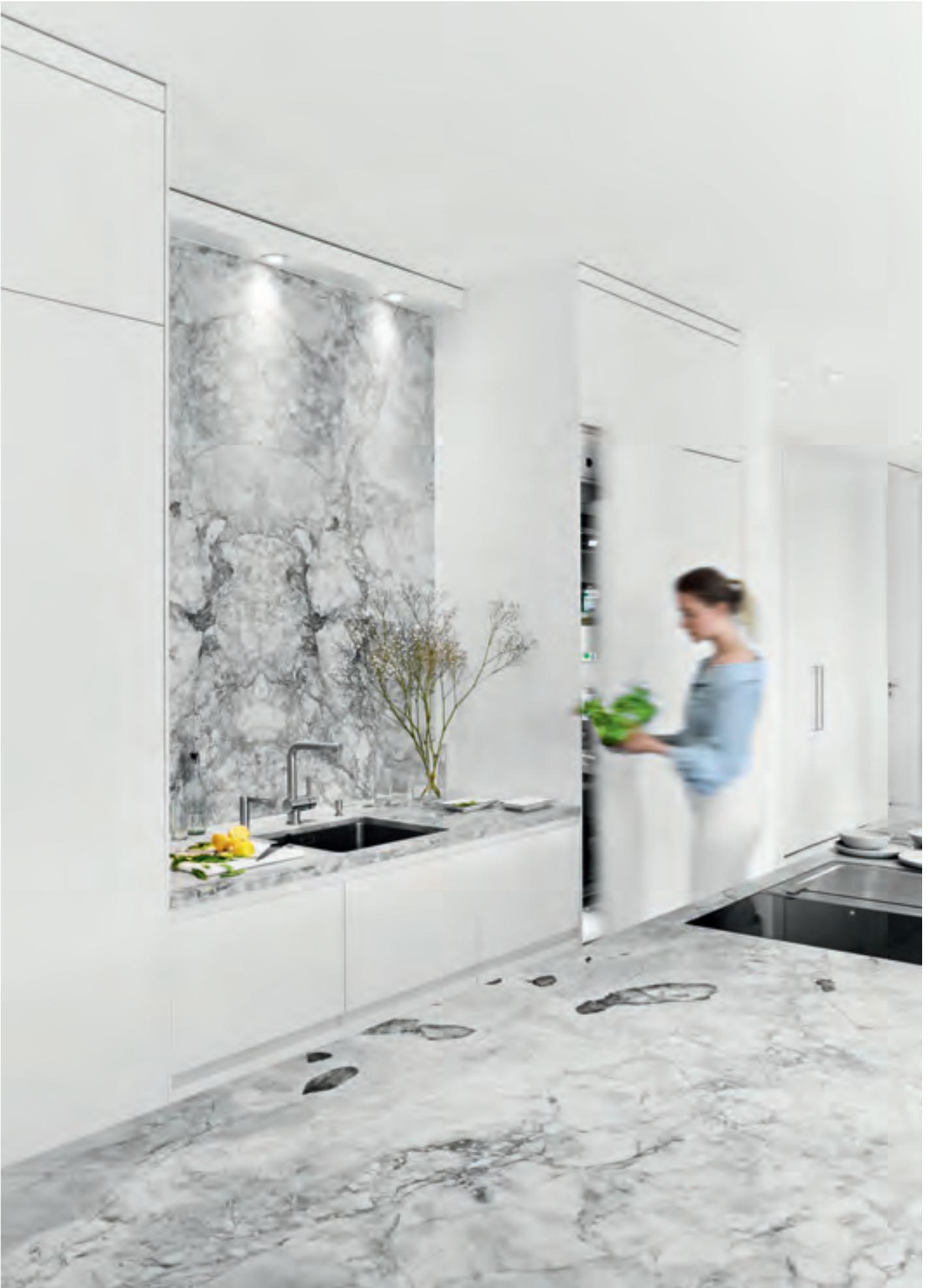


3 Das Waschbecken in Übergröße dient als Gestaltungselement und fasst auch größere Töpfe und Pfannen. 4 Solitärer Oberschrank mit entsprechend großer Wirkung. Glas sorgt für Transparenz und vermittelt Offenheit.



# DER INTEGRIERTE TISCHABZUG

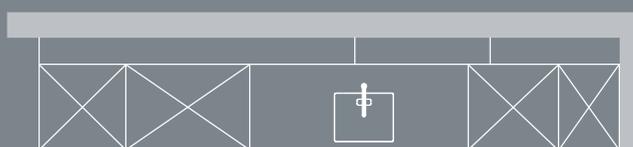
**U**nser Auge hat sich mittlerweile daran gewöhnt – der Fett- und Dunstabzug gehört nach oben. Auf Kopfhöhe oder höher. Dort verrichtet er auch weiterhin seine Arbeit effizient und zuverlässig. Aber es gibt eine Alternative: den Tisch- oder Muldenabzug. Er ist neben der oder in die Kochplatte integriert 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 Kaffeeggregat sowie eine Eismaschine im rechten Hochschrank.

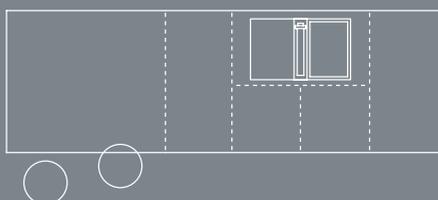


## STECKBRIEF

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.

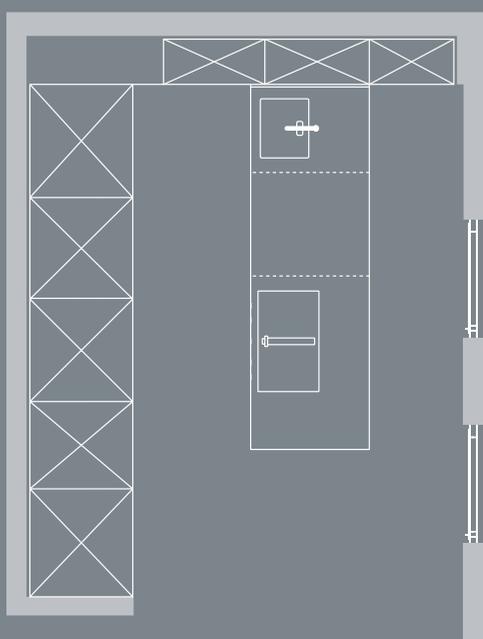
Jetzt mal ehrlich: Sind das nicht wunderschöne Drehknöpfe? Sie werden feststellen: Profi-Knebel in dieser Qualität funktionieren nicht nur hervorragend, sie liegen auch super in der Hand.



# 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

Schrankoberflächen /  
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.



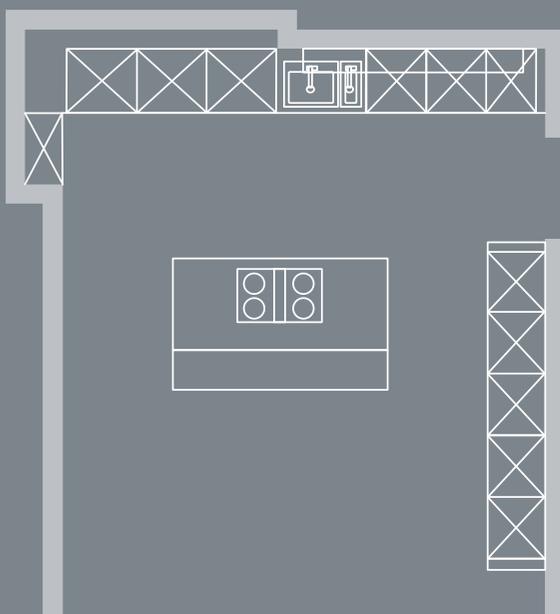
2 Der Teppanyaki ist gewissermaßen eine eingebaute Bratpfanne mit verschiedenen Temperaturzonen, mit dem man hervorragend kleine und größere Mengen braten kann. 3 99 Flaschen, drei Klimazonen, ein Gerät und viel Genuss: der Weinkeller für die Küche.



# OFFENE SCHÖNHEIT

EINE KÜCHE VON LUFTIGER ELEGANZ  
MIT DECKENHOHEM EYECATCHER.

Für seinen groß bemessenen Wohnraum wünschte sich ein junges Paar eine offene Küche im kurzen L-Stück des Grundrisses. Erfreulicherweise hatte der Architekt dort ein Eckfenster geplant, das einen schönen Blick in den Garten ermöglicht. Um in den Genuss dieser Perspektive zu kommen – und weil die meiste Zeit beim Vor- und Nachbereiten verbracht wird – platzierten die Planer das Arbeitsfeld aus 12 mm starken Dekton in diese Ecksituation hinein. Um Kopffreiheit zu gewährleisten und da genügend Stauraum zur Verfügung stand, brachten sie an der Rückwand – über der Waschstelle mit zusätzlicher Kochendwasser-Armatur – keine Hochschränke an, sondern drei ästhetisch beleuchtete, feine Stahlregale. Die Luftigkeit unterstreicht die vorgelagerte Kochinsel, die per Muldenentlüftung, also ohne Abzugshaube, die Küchendünste entfernt. Davon profitieren auch Gäste, die am Tresen Platz nehmen können, der aus dem gleichen Holz wie der Boden geschreinert wurde. Backofen und Kaffeevollautomat wurden ergonomisch perfekt in das seitliche Hochschrank-Ensemble integriert: ein wunderschöner, mit vielen Funktionen ausgestatteter Eyecatcher in satinbronzener Oberfläche aus Aluminium. Er stellt, neben viel Stauraum, Platz für Kühl- und Gefrierschränke sowie einen Wäscheabwurf hinter dem raumweitenden Spiegel bereit.



## STECKBRIEF

Schränkoberflächen /  
Fronten / Schränke:  
Aluminium Satin Bronze eloxiert,  
bronzierter Spiegel  
Unterschränke: Feinstrukturlack

Arbeitsplatte: 12 mm Dekton

Geräteausstattung: Miele,  
Liebherr, Franke, Bora



1 Wandverkleidung und schmale Arbeitsplatte nehmen den Charakter des kopfseitigen Arbeitsbereichs auf und verlängern ihn optisch stimmig ums Eck.  
2 Statt Oberschränken betonen drei Borde die horizontalen Linien sowie den luftigen Charakter der Küche.



**3** Die Hochschränke wurden auf Raumhöhe angepasst. Der Mehraufwand für diese Maßanfertigung ist gering im Vergleich zur eindrucksvollen Wirkung. **4** Die vollflächig verspiegelte Tür vergrößert optisch den Raum und bietet Zugang zu Wäscheabwurf und Regalen. **5** Die grifflosen Geräte öffnen auf Knopfdruck.



# „KOCHENDER“ WASSERHAHN

W

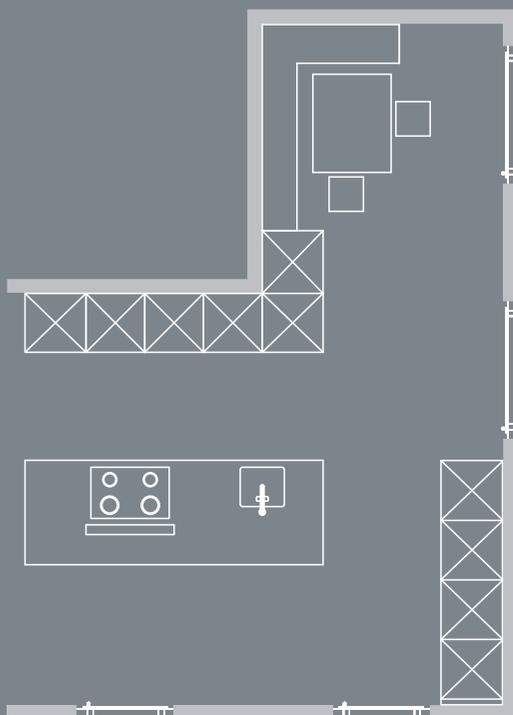
er viel kocht, wer gerne Tee trinkt oder Filterkaffee, wer oft mal schnell für Kinder etwas zubereiten muss und überhaupt: Wer kein unbegrenztes Zeitbudget zur Verfügung hat, der weiß dieses Feature ungemein zu schätzen – den Kochend-Wasserhahn, der 100 °C heißes Wasser sofort bereitstellt. Kein Warten, 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

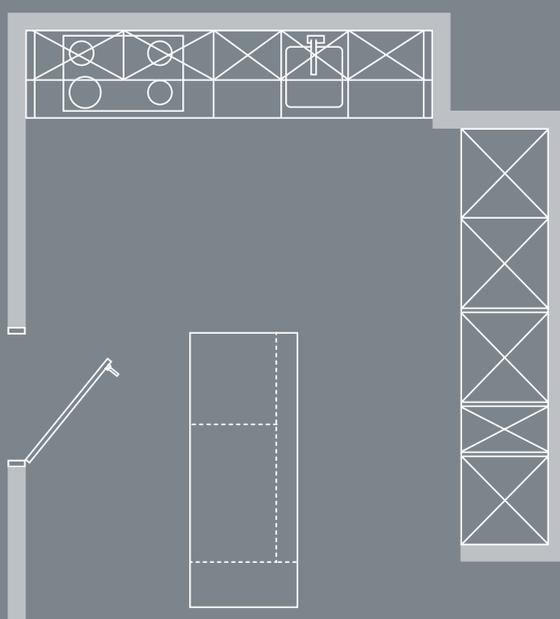
**E**ine Attraktion, die weit mehr kann, als nur Blicke einfangen: der versenkbare Dunstabzug. Er gleitet auf Knopfdruck von unten durch einen Schlitz in der Arbeitsplatte hinter das Kochfeld und bildet dort eine regelrechte Abzugswand, die auch als Spritzschutz eine echte Hilfe ist. Der Dunst wird von 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 geflämte 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

Schrankoberflächen /  
 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

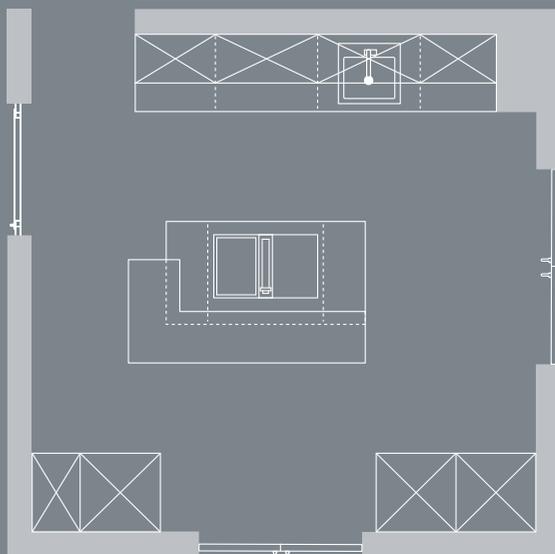
**M**assivholzarbeitsplatten? Es gibt solche und solche. Diese hier ist besonders. Besonders massiv, schwer, mit einer wunderschönen geflämten Maserung. Ein echter Hingucker, der die klaren Linien moderner Küchen charaktervoll kontrastiert und natürliche Lebendigkeit in den ästhetischen Purismus zaubert. 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.



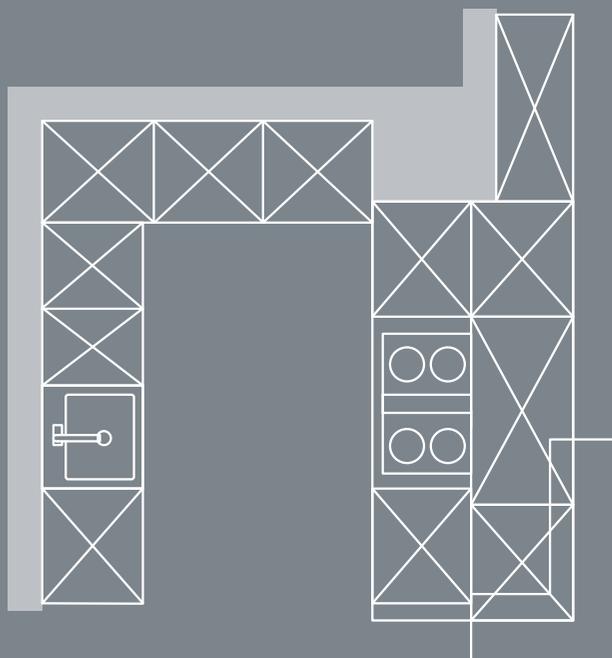
3 Ein Zusatzbecken bietet viele Vorteile: um Salat und Gemüse zu waschen, zum Abtropfen, Klarspülen ...



# DIE PERFEKTE LÖSUNG

EIN ÄSTHETISCH UND FUNKTIONAL ÜBERZEUGENDER ENTWURF  
FÜR EINE ANSPRUCHSVOLLE SITUATION.

Für diese Wohnung mit anspruchsvollem Grundriss – die Küche sollte den knappen Raum in der Verlängerung der Eingangssituation nutzen – wurde eine funktional und ästhetisch sehr überzeugende Lösung gefunden: Eine U-Form mit kurzen Wegen, hochwertigen Geräten und so viel Stauraum, dass auf die Oberschränke über der Waschstelle verzichtet werden konnte. Gut für die Kopffreiheit und den optischen Gesamteindruck, der auch sehr schön von dem warmen Fango-Ton der Korpusoberflächen getragen wird. Die Elfenbeinfarbe der 12 mm starken Arbeitsplatten nimmt stimmig den Ton der Bodenfliesen auf und kontrastiert gelungen mit der Barplatte aus Massivholz im Washed-Look. Die Küchendünste werden wirkungsvoll von der in dem Induktionsfeld integrierten Muldenentlüftung gereinigt und Dampfbackofen, Wärmeschublade, Backofen sowie Kühlschrank sind alle in ergonomischer Griffweite eingebaut. Nur für den Geschirrspüler und die Auswahl des Weins muss sich das junge Paar aus Platzgründen ein klein wenig bücken. Sehr gelungen auch die Nische: eine Aussparung im flurseitigen Hochschrank. Sie verlängert die Arbeitsplatte und vermittelt dem/der Eintretenden einen luftigen Eindruck, da der Blick nun die Tiefe des Raums wahrnehmen kann.



## STECKBRIEF

Schrankoberflächen /  
Fronten / Schränke:  
Zero Melamin, Farbe: Fango

Arbeitsplatte:  
Quarzstein, geledert

Geräteausstattung:  
Gaggenau, Miele, Blanco



1 Der Zwischenraum zur Decke wurde weiß verblendet – mit einer feinen Schattenfuge, um eine Belüftung der Einbaugeräte zu gewährleisten. So vermied man den Einbau wenig ästhetischer Lüftungsgitter.



2 Ein schöner Kontrast. Die massive Nussbaumtheke schwebt optisch per Schattenfuge über der filigranen Arbeitsplatte. 3 Stirnseitig wurde flächenbündig ein beleuchtbarer Weinklimaschrank integriert: Ein in Griffweite platzierter, funktionaler Eyecatcher im Übergang zum Essbereich.



1 Keine Spülmittelflasche auf der Arbeitsplatte mehr! Weil neben der Mischbatterie ein Spülmittelspender, den man von oben einfach befüllen kann, fest installiert wurde. 2 Statt wuchtiger Hochschränke bieten kubische Regale viel Kopffreiheit, eine luftige Anmutung sowie griffschnellen Stauraum.



**3** Für eine edle und ruhige Gesamtanmutung wurden die Griffleisten in der Frontfarbe lackiert. Die Kombination von horizontalen und vertikalen Eingriffen bei Hoch- und Unterschränken ist anwenderfreundlich und ermöglicht den Einbau beliebiger Elektrogeräte.

# GRUNDLEGENDES

## ÜBERLEGUNGEN ZUM GRUNDRISS.

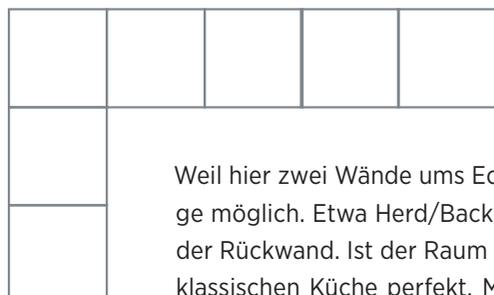
Die Küche ist in den letzten zwanzig Jahren zum wohl spannendsten Ort in Haus und Wohnung geworden, weil funktionale Belange um ästhetische und soziale Aspekte erweitert wurden. Innovative Technik, Materialien und Oberflächen, das neue Rollenverständnis von Frau und Mann sowie der Wunsch, sich beim Schnippeln 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.

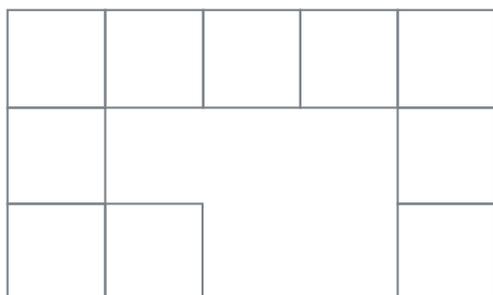
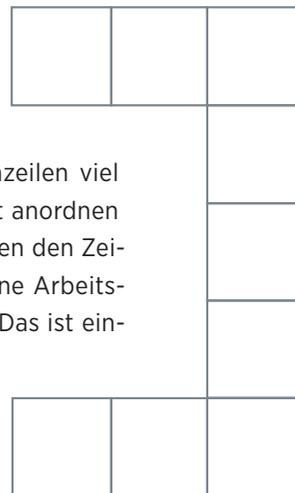


### L-KÜCHE

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.

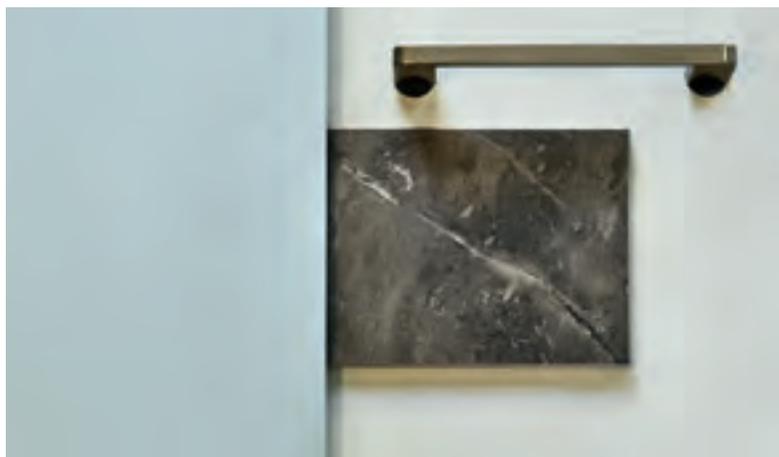
## GELEDERTES GRANIT

... „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+2** Die Backöfen und Dampfbäcköfen der Serie 400 bestechen durch ihre skulpturale Wirkung im Raum. Mit den Dampfbäcköfen können Hobbyköche dampfgaren und schmoren sowie backen, grillen und gratinieren wie die Profis. **3** GAGGENAU Das Kochbuch – Der perfekte Gastgeber (Tre Torri Verlag) bietet insgesamt 100 Kochideen für Gerichte, die sich im Dampfbäckofen ideal zubereiten lassen.



**1+2+3** Pures Design in eleganten Farbvarianten: Mit dezenter Zurückhaltung und geradliniger Formensprache überzeugen die Backöfen und Dampfbäcköfen 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 einfügen oder den farblichen Kontrast zum Umfeld suchen.



**GAGGENAU**

1 Die ausfahrbare Tischlüftung und das rahmenlose Vollflächen-Induktionskochfeld lassen sich perfekt zu einer ästhetischen Einheit kombinieren. 2 Puristisches Design und Komfort beim Verschieben des Kochgeschirrs: Die Lüftung ist in diesem Flex-Induktionskochfeld flächenbündig integriert. 3 Zwei Vario Flex-Induktionskochfelder verbunden durch eine mittig platzierte Muldenlüftung.



1 Die Kühl- und Gefriergeräte, Kühl-Gefrierkombinationen sowie Weinklimaschränke der vollintegrierbaren, modularen Vario Kälte-Serie 400 können nach individuellen Bedürfnissen kombiniert werden. 2 Die Flaschenablagen der Weinklimaschränke aus Eiche, kombiniert mit Aluminium in dunklem Anthrazit, lassen sich vollständig und bequem herausziehen. 3 Die Kombination aus dezenten klaren Glasplatten, massiven Aluminium-Türabstellern und blendfreier warmweißer LED-Beleuchtung schafft eine eindrucksvolle Atmosphäre.



# 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 brillant. Die neue Geschirrspülgeneration 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.



1

**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 Dunst-  
abzug. Das ist das neue „TwoInOne“ von Miele.



3

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-Vakuumschublade 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 Ordnunghalten. 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.



**FRANKE**

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.

**FRANKE**

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.



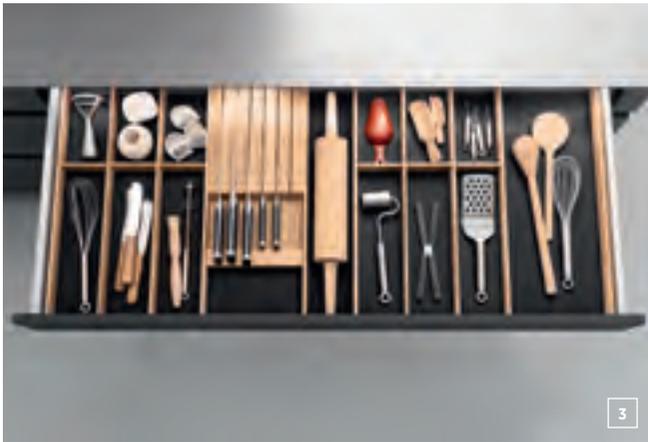
2 Edelstahl-Arbeitsflächen sind nicht nur in verschiedenen Oberflächenbearbeitungen erhältlich, sie sind auch temperaturbeständig. Deshalb lassen sich Kochstellen flächenbündig integrieren. 3 Edelstahlspülbecken lassen sich fugenlos in die Arbeitsfläche einschweißen. Damit wirkt alles wie aus einem Guss. 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.



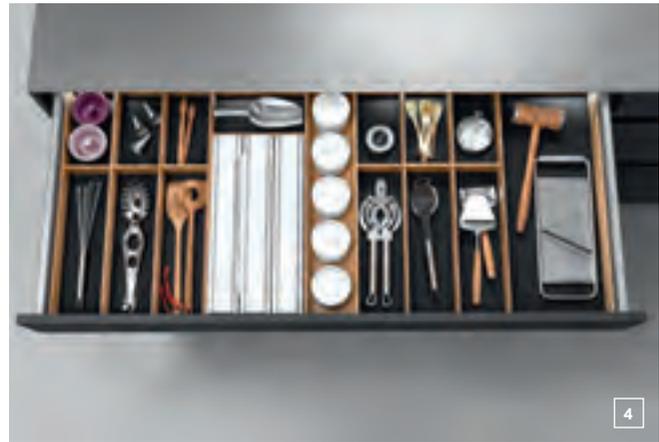
1



2



3



4



5



6



7



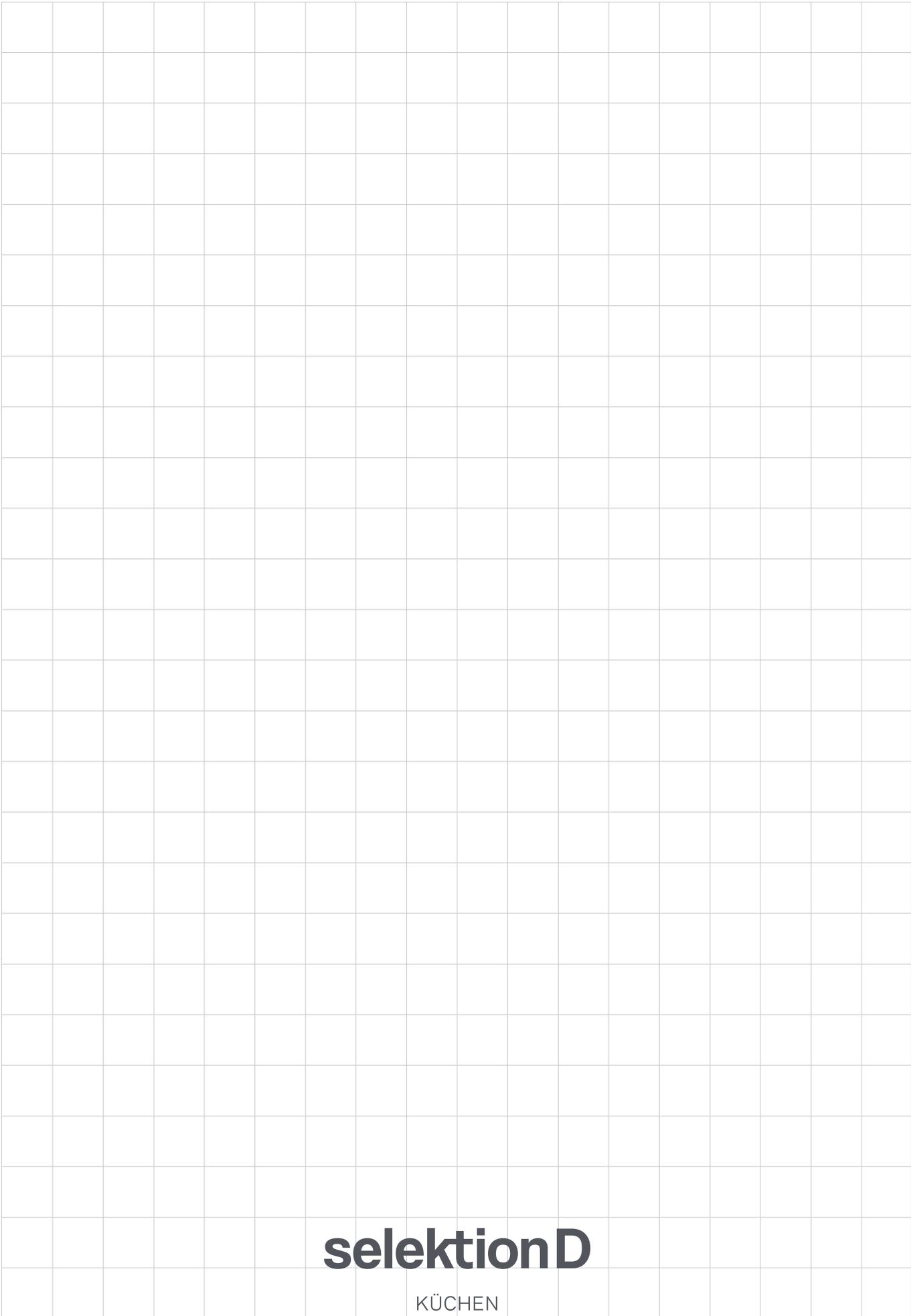
8

ORDNUNGSSYSTEME: Zu Ihrer selectionD-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.





**selektionD**

KÜCHEN

**selektionD**

KÜCHEN

## IMPRESSUM

Herausgeber:  
Dross&Schaffer Marketing GmbH  
Würmstr. 13a, 82166 Gräfelfing  
Tel. +49 (0)89 89 87 84 0  
info@selektionD.com  
www.selektionD.com

Fotografie Kundenküchen:  
Olaf Becker, München  
www.beckerlacour.com  
Michael Heinrich, München  
www.mhfa.de  
Andreas Fuchs, München  
David Strassburger, Offenbach

Konzept + Gestaltung:  
Buchner&Buchner Agentur,  
www.buchnerundbuchner.de

Druck:  
Longo AG, Bozen



Dieses Druckstück wurde klimaneutral hergestellt. Das bedeutet, dass die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die durch die Produktion entstanden sind, über zertifizierte Klimaschutzprojekte ausgeglichen werden.



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