

Ihre Checkliste:

Was planen Sie?

- Kauf einer neuen Küche
- Modernisierung Ihrer vorhandenen Küche

Personenzahl

Wie viele Personen leben im Haushalt?

Einkaufsgewohnheiten

Wie oft gehen Sie einkaufen?

- täglich
- 1 bis 2 x wöchentlich

Essplatz

- Imbissplatz
- große Sitzgelegenheit (4 bis 6 Personen)

Küchenstil

Welchen Stil bevorzugen Sie für Ihre neue Küche?

- Designer
- Landhaus
- edel
- funktionell
- romantisch

Arbeitsbereich Küche

Was soll in der Küche noch gemacht werden?

- Kinderbetreuung
- PC-Arbeitsplatz
- Fernsehen/Radio

Frei stehende Kochinseln

- Spül- oder Arbeitsinsel
- integrierter Essbereich und Abzugshaube

Mikrowelle

Zum Auftauen, Garen oder auch schnellen Erhitzen kurz vor dem Servieren

Spülen

○ Geschirrspüler
○ Spülbecken
Vielfältig, vielfarbig, für jeden Bedarf, jeden Geschmack und jede Küchenform, präsentieren sich moderne Spülen als Vorbereitungszentren zum Schneiden, Putzen, Waschen, Auftauen und Würzen. Zusätzliche Funktionselemente, wie das auf der Spüle verschiebbare Schneidbrett, die gelochte Restschale zum Abtropfen oder die ungelochte Zubereitungsschale erleichtern die Arbeit.

Ergonomie in der Küche

- Die Höhe der Arbeitsflächen muss genau auf die Körpergröße und die verschiedenen Arbeitsbereiche abgestimmt sein.
- hoch eingebaute Geräte (Geschirrspüler, Backofen)
- Hubtisch – höhenverstellbarer Arbeitstisch
- Auszüge statt Türen bieten bessere Übersicht und leichten Zugriff.

Dunstabzugshaube

- Umlufthaube
 - Abblufthaube
- Leistungsstarke Dunsthauben schlucken gnadenlos die Geruchs- und Dampfschwaden, die aus den Töpfen nach

oben steigen, wenn Steaks gebraten und Zwiebeln gedünstet werden.

Dampfgarlösungen

Ideal für die gesunde Küche. Der 97 °C heiße Dampf erhitzt das Gargut und sichert wie ein Tresor die Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Im „strömenden Dampf“ werden die Zellen nicht zerstört.

Kochen und Braten

- Induktionskochfeld
- Elektro-Cerankochfeld
- Gaskochfeld
- Fritteuse
- Wok
- Backofen mit Backwagen
- Backofen mit Selbstreinigung

Unterschiedlichste Zubereitungsarten harmonisch im Einklang.

Ob man Speisen lieber kocht, grillt, brät oder frittiert – die innovative Vielfältigkeit moderner Geräte ermöglicht alles zur gleichen Zeit.

Kühlen und Gefrieren

- Kühlschrank mit mehreren Kühlzonen
- Weinkühl-/Klimaschrank
- Gefrierschrank

Abfalltrennung

Moderne Mülltrennsysteme bestehen aus unterschiedlich großen Containern, mit denen das Trennen der Werkstoffe bestens funktioniert. Eine saubere Sache, im Korpus

elegant hinter einer Schranktür versteckt.

Beleuchtungssystem

Für unsere Augen ist natürliches Tageslicht am besten. Aber von allen künstlichen Lichtquellen spendet Halogen das ideale Arbeitslicht. In der Küche, wo mit scharfen Messern, mit Elektrogeräten und heißen Töpfen hantiert wird, ist eine ausreichend helle und auch blendfreie Beleuchtung der Arbeitsfelder eine zwingende Voraussetzung.

Raffinierte

Stauraumlösungen

- übertiefe Schränke und Arbeitsplatte
- breite Auszüge und Großraumschubladen
- intelligente Eckschranksysteme
- Zum Innenleben der Küchenmöbel gehören heute perfekte Ordnungssysteme. Mit ihnen nutzen Sie auch noch den letzten Zentimeter. Küchengeräte, Geschirr und Vorräte sind immer parat und übersichtlich aufgehoben.

Nischenwandssystem

Mit Messerhalter, Lesepult, Ablagebrett und vielen weiteren raffinierten Detaillösungen haben Sie stets alles bequem im Griff.

Küchen ganz persönlich

musterhaus
küchen

FACHGESCHÄFT