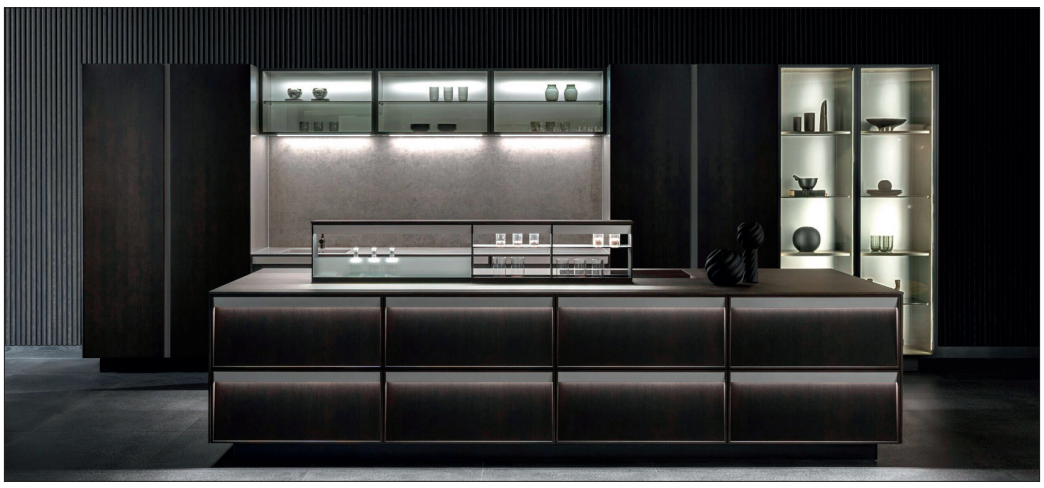
Küchenideen

Für Kunden maßgeschneidert

Von der schönen neuen Küche gleitet der Blick über die in den Ess- und Wohnbereich überleitenden Living-Elemente und löst Freude aus. Denn alles ist individuell geplant, zeitgemäß, harmonisch und optimal auf ihre Besitzer abgestimmt.



Luxuriös, edel und geheimnisvoll ist diese mit handwerklicher Präzision gefertigte Premiumküche mit einem faszinierenden Spiel aus Schatten und Licht wie zum Beispiel blendfreien Lichtquellen, die in den Griffleisten verborgen sind. Werkfoto: AMK

„Die besten Voraussetzungen hierfür schaffen vielfältige, flexible und ganzheitliche Wohnkonzepte. Sowie die erfahrenen Beratungs- und Planungsteams in Küchenfachgeschäften, die heutzutage nicht mehr nur Küchen planen, sondern zum Gestalter auch für den Wohnbereich werden“, so Volker Irle, CEO der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK).

Angesichts der Vielfalt an Wohn- und Lifestyles, Möbelprogrammen, Schrankvarianten und ergänzenden Wohnelementen weist der CEO des bekannten und angesehenen Fach- und Dienstleistungsverbands auf die Wichtigkeit einer professionellen, persönlichen und ganzheitlichen Beratung hin. Nur so sei gewährleistet, dass alles perfekt zusammenspielt – vom Eingangsbereich über Kochen, Essen und Wohnen bis zum Schlafzimmer mit Ankleide, Bad, einem Homeoffice- und Hauswirtschaftsbereich.

Dabei kommt es unter anderem auf die richtige Auswahl, Kombination und Platzierung der Küchenmöbel, Living-Elemente und Accessoires an, damit die neue Küche den individuellen Wünschen entspricht. Wie zum Beispiel die der vielen attraktiven Schrankvarianten und Wohnelemente in allen Farben, Größen, Formen und Designs, die zudem sehr komfortabel, funktional, pflegeleicht und alltagstauglich sind. „Individuell und ganzheitlich geplant, führen sie zu jener Begeisterung, die immer dann entsteht, wenn etwas genau zu seinen Besitzern passt“, konstatiert Irle.

Hierfür bieten sich beispielsweise vielseitig plan- und gestaltbare Hochschränke an: kombiniert mit den dazu passenden Side- und Lowboards - wahlweise wandhängend oder auf modernen, filigranen Metall-Füßen oder -Gestellen ruhend. In einem raffinierten Zusammenspiel mit schicken Regalsystemen und Glasvitrinen in verschiedenen Höhen und Breiten. Freistehend oder deckenhoch geplant, eignen sich diese übrigens auch ganz hervorragend als ikonische Raumteiler.

Das Ganze kompetent aus- und beleuchtet inklusive einer smarten LED-Lichtsteuerung per App und Sprachassistent. „Innovative Lichtkonzepte und -designs sind das A und O jeder ganzheitlichen Planung“, resümiert der Experte und ergänzt: „Die vielen verschiedenen, gekonnt aufeinander abgestimmten Lichtquellen sind keine zusätzliche Option oder Nice-to-have, sondern ein grundlegender Bestandteil moderner Küchenarchitektur.“

Zu illuminierten Küchen- und Wohnmöbel-Highlights zählen zum Beispiel neue Unter-, Ober- und Hochschränke, Vitrinen mit dunkel getöntem Glas sowie Regale und Wandborde mit direkt integrierten, filigranen LED-Leuchten. Damit lässt sich ein unvergleichliches Wohn- und Wohlfühlambiente kreieren, wie beispielsweise ein neuer Mix aus horizontalen und vertikalen Griff- und Kehlleistenbeleuchtungen zeigt - oder die blickfangenden linearen LED-Innenschrankbeleuchtungen.

Natürlichkeit

Aqua heißt die neue Farbe für diese Kollektion, die den Ozean auf den Tisch bringen soll. Das frische Blau fängt die Essenz des Meeres ein und verströmt ein Gefühl von Freiheit, Ruhe und Gelassenheit. Die Kollektion verleiht Wohnräumen einen frischen und zugleich beruhigenden Charakter. Sie wirkt sowohl Ton-in-Ton als auch im spielerischen Mix und Match mit den bestehenden Farben Sand und Alga. Die Kollektion ist eine Hommage an ein authentisches, mit der Natur verbundenes Leben. Gefertigt werden die Stücke aus hochwertigem Premium Porcelain. Dank einer Effektglasur ist sie mit individuellen Farbverläufen versehen und begeistert auf diese Weise mit einem handgefertigten Look.



Teller und Schalen in harmonischer Blau-Symphonie. Werkfoto: Villeroy & Boch

Nur mit passendem Kochgeschirr

Induktionskochplatten erzeugen Hitze nicht über Heizspiralen, sondern direkt im Kochgeschirr. Ein elektromagnetisches Feld sorgt dafür, dass sich der Topfboden erwärmt, während die Kochplatte vergleichsweise kühl bleibt.

„Der große Vorteil liegt in der Geschwindigkeit und Energieeffizienz, da kaum Wärme verloren geht“, erklärt Christian Kästl vom TÜV Süd. Wasser kocht deutlich schneller als auf klassischen Elektrokochfeldern, zudem lässt sich die Temperatur sehr präzise regulieren. Da die Wärme direkt im Topf entsteht und nicht zunächst die gesamte Kochfläche erhitzt werden muss, zählt Induktion zu den effizientesten Kochtechnologien.

Grundsätzlich gelten Induktionskochplatten als vergleichsweise sicher, da sich die Oberfläche weniger stark erhitzt als bei klassischen Kochfeldern. Dennoch sollten Verbraucher auf wichtige Sicherheitsmerkmale achten, etwa Überhitzungsschutz, Kindersicherung, Restwärmeanzeige und rutschfeste Standfüße.

Mobile Induktionskochplatten arbeiten meist im Bereich zwischen 1.500 und 2.500 Watt. Für einfache Gerichte oder kleinere Töpfe sind Modelle mit rund 1.500 bis 1.800 Watt meist ausreichend. Wer größere Mengen zubereiten oder scharf anbraten möchte, sollte hingegen auf eine Leistung von 2.000 Watt oder mehr achten. Einbaukochfelder verfügen generell über deutlich höhere Gesamtleistungen und mehrere Kochzonen. Während mobile Geräte vor allem durch Flexibilität und einfache Handhabung überzeugen, bieten fest installierte Kochfelder mehr Kapazität und Leistung für den Einsatz mehrerer Töpfe.

Induktion funktioniert ausschließlich mit ferromagnetischem Kochgeschirr. Töpfe und Pfannen müssen daher über einen magnetischen Boden verfügen, etwa aus Edelstahl oder Gusseisen.



Induktionskochplatten erzeugen Hitze nicht über Heizspiralen, sondern direkt im Kochgeschirr. Werkfoto: TÜV Süd

Stets frisch

Diese praktischen Boxen mit dem zarten Blumendekor halten Snacks, Obst und kleine Mahlzeiten lange frisch und sind einfach ideal für unterwegs. Auch in der Küche machen sich die Dosen schnell unentbehrlich und bewahren Lebensmittel aromaschonend auf. Die Deckel sitzen perfekt und verschließen die Boxen auslaufsicher. Dank des hochgezogenen Deckelrands lassen sich mehrere von ihnen rutschsicher stapeln.



Mehrere Lebensmittelboxen lassen sich rutschsicher stapeln. Werkfoto: Koziol

Kompakte Lösung



Mit einer Eimerhöhe von nur 210 mm eignet sich dieses Mülleimer-System ideal für zweigeteilte Fronten - auch bei Grifflos-Varianten - insbesondere dort, wo klassische Abfalltrennsysteme keinen Platz finden. Die 600-Millimeter-Variante ist mit zwei Inneneimern à 17 Litern ausgestattet, die 800-Millimeter-Variante bietet zwei 17-Liter- und einen 8-Liter-Inneneimer. Die 900-Millimeter-Variante bietet drei Eimer mit je 17 Litern Volumen - für die strukturierte Trennung von Restmüll, Biomüll und Wertstoffen. Alle Eimer sind mit Deckeln versehen, die für Sauberkeit und Geruchsschutz sorgen. Werkfoto: Hailo

Herstellernachweise: **Für:** Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK), Harrlachweg 4, 68163 Mannheim, Tel.: 0621/8506100; **Nur:** TÜV SÜD AG, Westendstr. 199, 80686 München, Tel.: 089/5791-0; **Stets:** koziol »ideas for friends GmbH, Werner-von-Siemens-Str. 90, 64711 Erbach, Tel.: 06062/6040; **Natürlichkeit:** Villeroy & Boch AG, Saaruferstr., 66693 Mettlach, Tel.: 06864/810; **Kompakte:** HAILO-Werk Rudolf Loh GmbH & Co. KG, Daimlerstr. 8, 35708 Haiger, Tel.: 02773/820; Redaktionelle Bearbeitung: AST