Ideen für Küche & Bad

Küchentraum im Außenraum

Leckereien vom Grillrost sorgen bei Gästen für flammende Begeisterung, sowohl an strahlenden Sommertagen als auch beim lauschigen Wintergrillen. Top ausgestattete Outdoorküchen bieten dabei Genuss auf höchstem Niveau.

Zur Ausstattung gehören unter anderem verschiedene Grillzonen, Wasserplatz und Stauraum, zudem verfügen viele Modelle über einen praktischen Kühlschrank, in dem Getränke, Gemüse & Co. aufbewahrt werden können. Ganz neu im Sortiment ist ein neues Modell, das in puncto Qualität, Komfort und Design zur absoluten Spitzenklasse zählen soll. Die aus lackiertem Edelstahl gefertigte Outdoorküche in trendigem Mattschwarz verfügt über eine edle, langlebige Marmorplatte (schwarz oder weiß), die mit Schneidearbeiten und Hitze bestens zurechtkommt und darüber hinaus besonders hygienisch ist. Ein weiteres Highlight ist die integrierte Spüle mit Ablauf und einklappbarem Wasserhahn, der bei Nichtgebrauch unsichtbar verschwindet. Durch die Abdeckung der Spüle mit einem Marmorbrett entsteht außerdem eine zusätzliche Ablagefläche.



Mit dieser Outdoorküche soll der Kochgenuss unter freiem Himmel zum Kinderspiel werden. Werkfotos: Buschbeck

Auf den drei Guss-Hauptbrenner Gasgrills sowie einem Infrarotbrenner - der extraheißen Sizzle Zone, die sich beispielsweise bestens für das scharfe Anbraten von Fleisch eignet, ehe dieses zum gleichmäßigen Garen auf den normalen Grillrost wandert - gelingen verschiedenste kulinarische Kreationen. Das Grillgut haben Outdoorköche durch den Deckel mit Sichtfenster stets im Blick. Gewürze und Küchenkräuter, aber auch vorbereitete Dips und Side Dishes können auf der praktischen Keramik-Bartheke zwischengelagert werden. Fünf Fächer mit Softclose-Türen und der Edelstahl-Einbaukühlschrank bieten viel Stauraum für Geschirr, Getränke & Co. Im Lieferumfang enthalten sind außerdem ein Schneidebrett aus Marmor und Holz, eine Plancha-Grillplatte und eine Abdeckhaube enthalten. Dank zwölf feststellbarer Rollen sind selbst spontane Ortswechsel kein Problem, zum Beispiel von der offenen Terrasse hin zu überdachten Außenflächen oder in die Garage.



Der Wasserhahn lässt sich bei Bedarf einklappen.

Kraftvoller Motor

Gerade zum Start in den Frühling sind Saftkuren als Detox-Maßnahme sehr gefragt. Wer die Säfte aus frischem Obst und Gemüse zuhause selbst zubereitet, spart jede Menge Geld und weiß was drin ist. Mit dem Slow Juicer eines Küchenspezialisten soll das besonders einfach gelingen. Er möchte mit hoher Saftausbeute und maximalem Nährstoffgehalt punkten. Dank direktem Kaltpressverfahren liegt der Extraktionsgrad bei bis zu 90 Prozent. Anders als bei Zentrifugalentsaftern gehen weder durch Hitzeentwicklung noch durch Oxidation Nährstoffe verloren. Ein kraftvoller 200 Watt Motor sorgt für langsame 80 Umdrehungen pro Minute und entsaftet auch fasrige Zutaten wie Spinat, Sellerie oder Grünkohl.



Einfaches Handling: Eine extra große Öffnung mit 75 Millimeter Durchmesser fasst ganze Früchte. Werkfoto: Gorenje

Eleganz und harmonische Formgebung

In einer hektischen, von ständigen Reizen geprägten Welt wächst besonders zur kühlen Jahreszeit das Bedürfnis nach einem persönlichen Rückzugsort.

Wo könnte man besser ungestört entspannen und zur Ruhe kommen als im Badezimmer? Dabei gilt für viele Menschen ein Wannenbad als das ultimative Wellness-Erlebnis.

Die Badewannen eines Spezialisten sollen zeitlose Eleganz mit harmonischer Formgebung verbinden und in jedem Badezimmer einen Ort der visuellen Ruhe schaffen. Mit einer Vielfalt an Formen und Stilen bietet der Hersteller für nahezu jeden Geschmack das passende Modell.

Das sanfte Plätschern des Wassers schafft eine beruhigende Klangkulisse. Ganz nach Belieben kann man sich auch mit einer sanften oder kräftigen Massage verwöhnen lassen. Ausgewählte Wannenmodelle sind mit Whirlsystemen und Massagedüsen erhältlich und verwandeln das Badezimmer in ein Wellness-Retreat. Der Spezialist bietet zwei unterschiedliche Oberflächen: die hautwarme, glänzend glatte Oberfläche von Acryl und die samtig-matte Haptik von DuroCast.



Diese Wanne fügt sich in ein harmonisches Ambiente aus warmem Kerzenlicht und Holz. Werkfoto: Duravit

Zwei Körbe

Heiße Luft, Dampf oder beides gleichzeitig - dieser neue Steam Airfryer ergänzt die klassischen Zubereitungsmöglichkeiten eines Airfryers um die Funktion des Dampfgarens. So können für verschiedene Speisen unterschiedliche Garmethoden genutzt und kombiniert werden. Dabei bieten die beiden Körbe mit sechs und drei Litern genug Platz für Mahlzeiten für die ganze Familie. Voneinander abweichende Garzeiten synchronisiert der Airfryer. Gerade in der asiatischen Küche ist das Dampfgaren schon lange eine unverzichtbare Kochmethode. Dumplings, knackiges Gemüse oder Fisch - all das bleibt beim Dampfgaren schön saftig und behält die Nährstoffe, dank der schonenden Zubereitung. Auch deutsche Klassiker können auf diese Weise zubereitet werden: außen knusprige und innen zarte Frikadellen dank Airfryer-Funktion im kleinen Korb, schonend gegarte Salzkartoffeln im großen mithilfe der Dampfgar-Funktion.



Der Neuling verbindet zwei Garmethoden. Werkfoto: Philips

Persönliche, individuelle Badgestaltung



Das Duscherlebnis lässt sich dank verschiedener Strahlarten auf persönliche Vorlieben zuschneiden. Werkfoto: Grohe

Menschen möchten ihr Badezimmer nach ihren eigenen Vorlieben und Bedürfnissen gestalten, um so ihre persönliche Wellness-Oase zu schaffen. Denn ein Raum, der den Stil der Bewohner widerspiegelt, trägt zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

Personalisierung ist dabei auf zwei Ebenen möglich: Design und Funktion. Ein Duschsystem beispielsweise bietet vielfältige Individualisierungsmöglichkeiten. Die verchromte Variante ist mit schwarzen oder weißen Glaselementen - Hand- und Kopfbrausenböden aus Acrylglas sowie Thermostatauflage aus Sicherheitsglas - verfügbar. Das Duschsystem ist außerdem in der gesamten Farbpalette des Herstellers jeweils mit schwarzen Glasakzenten erhältlich.

Zudem lässt sich das Duscherlebnis dank verschiedener Strahlarten auf die persönlichen Vorlieben zuschneiden. Die Steuerung der Strahlarten sowie der Kopf- und Handbrausen erfolgt intuitiv über das Smart-Control Thermostat, das eine präzise Anpassung von Temperatur und Wassermenge ermöglicht. Mit einem Knopfdruck kann der Wasserfluss vom sparsamen Eco-Modus auf Full Flow reguliert werden.

Herstellernachweise: **Küchentraum:** Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Str. 21, 51545 Waldbröl, Tel.: 02291 90718-00; **Eleganz:** Duravit AG, Werderstr. 36, 78132 Hornberg, Tel.: 07833/700; **Persönliche:** Grohe AG, Feldmühleplatz 15, 40545 Düsseldorf, Tel.: 0211/9130-3000; **Kraftvoller:** Hisense Gorenje Germany GmbH, Parkring 31-33, 85748 Garching/München, Tel.: 089/502070; **Zwei:** Philips GmbH Market Dach, Röntgenstr. 22, 22335 Hamburg, Tel.: 040/28990; Redaktionelle Bearbeitung: AST