Küchenideen

Kochen und Backen unter freiem Himmel

365 Tage im Jahr das Einzigartige erleben - eine Outdoorküche ist das Must-have für alle, die Premium lieben: Hier verschmelzen Küche und Garten zum neuen Lieblingsort mit exklusiven Features und natürlich aus 100 Prozent wetterbeständigen Highend-Materialien für das besondere Erlebnis all year long.

Passender RAL-Ton

So wird Outdoor-Living Wirklichkeit: Alle Module nach den eigenen Bedürfnissen kombinieren, den passenden RAL-Ton auswählen und das Freiluft-Feeling de luxe nach Lust und Laune genießen. Die Korpus-Module eines Herstellers bestehen aus acht Millimeter starkem Seealuminium, einer äußerst hochwertigen Legierung. Fünffach versiegelte Einlegeböden aus Eichenvollholz bilden einen warmen Kontrast zur geradlinigen Eleganz des unsichtbar verschraubten Aluminiumkorpus. Getoppt wird das Modell mit einer geflammten Arbeits- und Ablageplatte aus Naturstein, der höchsten Temperaturen standhält und dauerhaft attraktiv ist.

Jedes Modell wird von Hand in Deutschland gefertigt und individuell mit Grill-, Feuer-, Wasser und Lichtmodulen ausgestaltet. Holzkohle-Grill, Edelstahl-Gasgrill, Plancha, Wokbrenner, Feuerstelle oder eine Kombination daraus ist meistens die erste Frage beim Thema Ausstattung. Denn Herzstück der Outdoorküche bleibt das Kochen, Grillen, Backen unter freiem Himmel, das mit Waschbecken und stylishen Licht-Elementen optional ergänzt wird. Extra lässig und zugleich absolut professionell wirkt der BBQ-Cooler für die Lagerung von empfindlichem Fisch, Fleisch oder Muscheln und natürlich für das Kühlen von Weißwein oder Sekt.

Flexibel passt sich die Küche den Vorgaben des Gartens oder Terrasse an: Über Eck oder mit Kochinsel ist ebenso möglich wie der Aufbau als klassische Küchenzeile. Ein weiteres positives Ergebnis bringen die Modelle mit sich - aus der Küchenzeit wird jetzt Familienzeit.



Jedes Modell wird von Hand in Deutschland gefertigt und individuell mit Grill-, Feuer-, Wasser und Lichtmodulen ausgestaltet. Werkfoto: Freiluftküche

Gestalterischer Dreiklang

Wie in einem wunderbar lebendigen Patchwork fügen sich bei einer neuen Fliesenserie verschiedene Oberflächen zu einem immer wieder neuen, stimmigen Bild zusammen.

Alles ist möglich, je nach Kombination lassen sich schlichte, minimalistische Räume planen oder auch markante Eyecatcher. Das ist die DNA der Serie. Mit ihr möchte der Hersteller drei Trendsetter aktueller Raumgestaltung in einem fein aufeinander abgestimmten Design-Baukasten vereinen.

Natur, Handwerk und Farbe bilden einen gestalterischen Dreiklang vor allem für die Umsetzung hochwertiger Mixed-use-Wohnkonzepte und treffen in ihrer Schlichtheit den Zeitgeist modernen Lebens. Dank einer breiten, funktionalen Formatpalette ist die neue Kollektion so vielseitig, dass sie alle Flächen und Nutzungen moderner Innenarchitektur bespielen und bis in den Außenbereich verbinden kann.



Neue Fliesenserie: Natur, Handwerk und Farbe bilden einen gestalterischen Dreiklang. Werkfoto: Agrob Buchtal



Erweitert wurde die Auswahl an Rezepten, so dass aus bis zu 13 Getränke gewählt werden kann. Werkfoto: De'Longhi

Genuss auf Knopfdruck

Mit diesem Kafffeevollautomaten möchte ein italienischer Hersteller die Messlatte noch höher legen. Neben einem überarbeiteten Farbdisplay ist jetzt die Auswahl aus bis zu 13 Getränken möglich. Damit soll das Gerät nicht nur Einsteigern ein unvergleichliches Kaffeeerlebnis in den eigenen vier Wänden bieten. Auch Kaffeeliebhaber können von modernsten Technologien, benutzerfreundlichen Funktionen und dem fairen Preis der Maschine profitieren.

Ganz neu sind das hochauflösende 2,4-Zoll-TFT-Farbdisplay und ein intuitives Touch-Bedienfeld. Damit soll die Maschine mit einem rundum gelungenen Benutzererlebnis überzeugen, das die Navigation und die Auswahl von Kaffeerezepten erleichtert. Erweitert wurde auch die Auswahl an Rezepten, so dass aus bis zu 13 Getränke gewählt werden kann. Neben Cappuccino oder Latte Macchiato sind unter anderem auch Doppio, Amerciano, Espresso Macchiato und die gleichzeitige Zubereitung zweier Espressi möglich. Zusätzlich können Kaffeegenießer und alle, die es werden wollen, bis zu drei Benutzerprofile anlegen, um individuelle Vorlieben zu speichern.

Für eine optimale Geschmacksextraktion bietet das Gerät mit ihrem einstellbaren Mahlwerk einen präzisen und gleichmäßigen Mahlgrad. Die bewährte LatteCrema-Technologie erzeugt einen remigen Milchschaum für den Cappuccino oder Latte Macchiato.

Allrounder



Kochen, braten, backen und grillen mit nur einem Gerät? Das geht jetzt auch im XL-Format. Außerdem ist dieser Allrounder dank neuer Funktionen und praktischem Zubehör so vielseitig einsetzbar wie nie zuvor. Das macht ihn zur perfekten Ergänzung in jeder Küche: Egal ob geselliger Abend mit der Familie, BBQ mit Freunden oder Fingerfood und Snacks direkt vom Couchtisch aus - der Grill ist für jeden Anlass geeignet und so vielfältig wie nie zuvor. Anders als bisher verfügt der intelligente Kontaktgrill nun über zwölf statt neun automatischen Programmen. Die Neuzugänge für Veggie-Burger, Aubergine und Kartoffeln lassen dabei vor allem die Herzen von Gemüse-Liebhabern höherschlagen und ergänzen die bisherige Auswahl perfekt (Burger, Sandwich, Wurst, rotes Fleisch, Hühnchen, Fisch, Paprika, Schwein, Meeresfrüchte). Werkfoto: Tefal

Passgenau

In einem modernen Zuhause wird nicht nur die Küche zum Statement, sondern auch der Wasserplatz - vorausgesetzt alle Komponenten sind bestens aufeinander abgestimmt. Frei nach dem Motto „alles aus einem Guss" eröffnet der ausgeklügelte Ansatz einer Premium-Marke nahezu unendlich viele Möglichkeiten, den Wasserplatz attraktiv und funktional zu gestalten. Sowohl Planung als auch Erscheinungsbild sollen hiermit auf ein völlig neues Niveau gehoben werden, das sich im Zusammenspiel von Funktion, Form und Farbe, einer hochwertigen Wasseraufbereitung mit modernem Wassersystem sowie dem clever aufgeteilten Unterschrank widerspiegelt.



Der Wasserplatz als ästhetischer, funktionaler Mittelpunkt der Küche. Werkfoto: Blanco

Herstellernachweise: **Kochen:** Freiluftmanufaktur GmbH & Co. KG, Gildestr. 4, 48356 Nordwalde, Tel.: 0251/59065620; **Gestalterischer:** Agrob Buchtal GmbH, Servaisstr., 53347 Alfter-Witterschlick, Tel.: 09435/3910; **Genuss:** De'Longhi Deutschland GmbH, Carl-Ulrich-Str. 4, 63263 Neu-Isenburg, Tel.: 06102/5790888; **Allrounder:** Groupe SEB Deutschland GmbH, Theodor-Stern-Kai 1, 60596 Frankfurt am Main, Tel.: 069/85040; **Passgenau:** Blanco GmbH + Co KG, Flehinger Str. 59, 75038 Oberderdingen, Tel.: 0800/4481002;
Redaktionelle Bearbeitung: AST