



► **Hell und zeitlos schön** – in einer durchdachten Küche mit ansprechender Optik macht das Kochen erst richtig Spaß.

Ist Ihre Küche UP TO DATE?

Eine moderne Küche weist bestimmte Planungsstandards auf, die unverzichtbar sind. Die wichtigsten Stichworte sind:

Ergonomie / Bequemlichkeit,
Energieeffizienz / Nachhaltigkeit,
Funktionalität / Stauraum und Licht.

Damit sich niemand in seiner Küche mit Bücken, Beugen und Überstrecken ablagen muss, werden alle Arbeitshöhen auf die Hauptnutzer der Küche optimal angepasst. Entscheidend hierfür ist nicht die jeweilige Körpergröße, sondern die individuelle Ellbogenhöhe. Eine höher eingebaute Geschirrspülmaschine und eine tiefergelegte Kochmulde ermöglichen rückenschonendes Arbeiten.

GUTE PLANUNG IST DAS A UND O

Zwei weitere wichtige Planungskriterien sind Funktionalität und Stauraum. Dabei gilt es, kurze Arbeitswege und funktionsorientierte Arbeitsabläufe einzuplanen. Hinzu kommt eine optimal durchdachte Stauraumnutzung. Das Staugut wird zugriffsfreundlich in Hochschränken, Schubkästen

und Vollauszügen mit Anschlagdämpfung untergebracht. Eine perfekte Abrundung erfährt die Küchenplanung dann noch mit einem stimmungs-vollen Lichtkonzept.

Kleiner Kniff – große Wirkung. Wer beim Küchenkauf auf diese Mindeststandards achtet, erwirbt die Garantie auf Wohlfühl an der neuen Küche und das viele Jahre lang.



Das Rundum-Sorglos-Paket für Ihre neue Küche ...

- perfekte Ausführung und Montage durch speziell geschulte Tischler und Elektriker
- Kompetenz durch langjährige Erfahrung
- kostenlose Überprüfung der Küche nach einem Jahr
- Sicherheit durch Kauf in einem inhabergeführten Familienunternehmen
- hervorragende Ideen und individuelle Lösungen, meisterhaft geplant von geschulten Fachberatern
- eigener Kundendienst durch geschulte Techniker

**DAS BIETET
NUR IHR
KÜCHEN-
SPEZIALIST!**



ZITAT

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

G. A. ESCOFFIER,
MEISTERKOCH



Mehr Zeit und Vitamine – Dampfgarer sind die perfekten Küchenhelfer

Freunde gesunder Ernährung wissen schon lange, dass man mit einem Dampfgarer Gemüse besonders schonend und vitaminreich zubereiten kann. Doch das ist nicht alles. Leckere Gerichte lassen sich schon in nur dreißig Minuten auf den Tisch zaubern. Und Sie brauchen nicht befürchten, dass etwas überkocht. Außerdem sparen Sie auf diese Art zu kochen auch jede Menge wertvolle Energie.

CLEVER GENIESSEN

Besonders praktisch sind sogenannte Kombi-Dampfgarer, mit denen Sie sowohl dampfgaren, aber auch konventionelle Heizarten anwenden können, ganz nach Geschmack und Speiseplan. Angesichts weiter steigender Energiekosten lohnt es sich, nur ressourcenschonende Hausgeräte zu kaufen, die mit der besten Energieeffizienzklasse ausgezeichnet sind (je nach Produktgruppe A, A+, A++ und A+++). Lust auf ein neues Küchen-Ambiente?

Unsere Küchenexperten beraten Sie gern und planen mit Ihnen Ihre Traumküche, mit allem was dazu gehört!

◀ **Im Handumdrehen ein perfektes Menü** – Dank eines integrierten Wassertanks im Multifunktions-Backofen können Sie Ihre Speisen auch schonend dampfgaren.

