

Das Wichtigste zuerst: Die durchdachte Planung.



Die neue Küche von heute ist nicht nur ein Funktionsraum zum Zubereiten von Mahlzeiten. Sie hat sich zum Wohnraum gewandelt, der ein ganz bestimmtes, individuelles Lebensgefühl ausdrückt. Dennoch darf man nicht vergessen: Eine Küche sollte funktional und ergonomisch sein, das heisst kurze Wege, bequeme Arbeitshöhen und keine unnötigen Handgriffe. So stellt sich die Frage:

Was macht eine gute Küche aus?

- optimale Ausleuchtung des Arbeitsbereiches
- eine dampf- und geruchsfreie Küchenluft
- ergonomisch der Körpergröße angepasste Arbeitshöhen
- perfekte Raumausnutzung
- intelligente Stauraumlösungen
- leicht zu reinigende Oberflächen
- ökonomische Arbeitsbereichs-Unterteilungen
- Auswahl der für Sie richtigen Elektrogeräte

Extra hohe Oberschränke bieten zusätzlichen Stauraum.

Dunstabzugshaube für eine dampf- und geruchsfreie Küchenluft.

Glas-Hängeschränke mit Innenbeleuchtung geben Ihrer Küche das gewisse Etwas.

Reling- und Nischen-Systeme, damit oft benötigtes Zubehör schnell zur Hand ist. Pflegeleichte Oberflächen sorgen für die notwendige Hygiene.

Die richtige Beleuchtung hilft enorm bei allen Handgriffen in der Küche.

Vollauszüge für eine ergonomische, übersichtliche Vorratshaltung.

Mit Geschirrauszügen lässt sich Geschirr noch platzsparender verstauen.

Schubkästen mit Großraumauszug für Töpfe und Pfannen direkt unter dem Herd sorgen für kurze Arbeitswege.

In Schüben sind Küchenufenordnungen ordentlich verstaut.

Integrierte Abfall- und Sammelsysteme garantieren eine einfache und saubere Wertstoff-Entsorgung.



Softinzugsautomatik schließt Auszüge angenehm leise und gedämpft, fast wie von selbst.



Individuell zusammenstellbare Besteckeinsätze sorgen für eine optimale Übersicht.



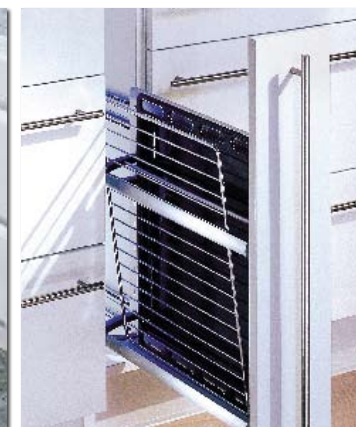
Flexible Unterteilungssysteme sparen Raum und halten alles an seinem Platz.



Großraumauszüge, damit auch die ganz großen Dinge in der Küche optimal aufgeräumt sind.



Praktische Eckauszüge nutzen jeden vorhandenen Raum aus.



Sonderauszüge wie die Sockelschublade oder der Vertikal-Auszug sind ganz im Sinne der optimalen Raumausnutzung und bieten obendrein noch einen enormen Komfort.

