

xanocs

MAGAZIN



xanocs
WOHNfühlen erleben.

**KÜCHEN
CHECKLISTE
AUF DEN
LETZTEN
SEITEN**



Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und dass Sie sich für unsere moderne Welt rund um die Küche interessieren.

In unserem eigenen Hausmagazin möchten wir Ihnen die individuelle Vielfalt der xanocs Küchenwelt näher bringen. Wir möchten uns ganz an Ihre Wünsche anpassen, denn Sie sind einzigartig und individuell.

Unser Ziel ist es, die passende Traumküche nach Ihren Wünschen und Anforderungen mit Ihnen gemeinsam zu planen und zu gestalten. Sodass Sie sich zu 100% in Ihrer Küche wiederfinden.

Wir wünschen Ihnen ganz viel Spaß mit dem xanocs Magazin, lassen Sie sich einfach inspirieren und lernen Sie uns besser kennen.

Sehr gern würden wir mit Ihnen gemeinsam Ihre neue Traumküche kreieren.

Herzliche Grüße

Carolin Möbius

4 **ÜBER XANOCs**
xanocs DNA, xanocs Team

7 **AUSSTELLUNGEN**
Grimma & Leipzig

15 **UNSER SERVICE**
zur Verwirklichung Ihrer Traumküche

20 **KÜCHENSTILE**
modern, zeitlos, landhaus

24 **KÜCHENFORMEN**
einzeilig, U-Form, L-Form, mit Kücheninsel

28 **KÜCHENHERSTELLER**
Nobilis, Häcker, Sachsenküchen

51 **MATERIALWELTEN**
Massivholz, Keramik, Naturstein etc.

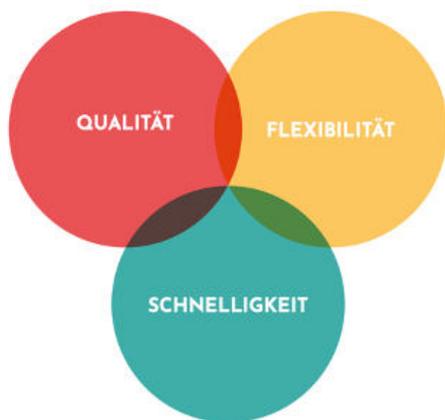
60 **ELEKTROGERÄTE**
Bora, Falmecc, Franke, Neff, AEG,
Gaggenau, SMEG

89 **CHECKLISTE**
Ihre Traumküche

xanocs DNA

UNSERE PHILOSOPHIE

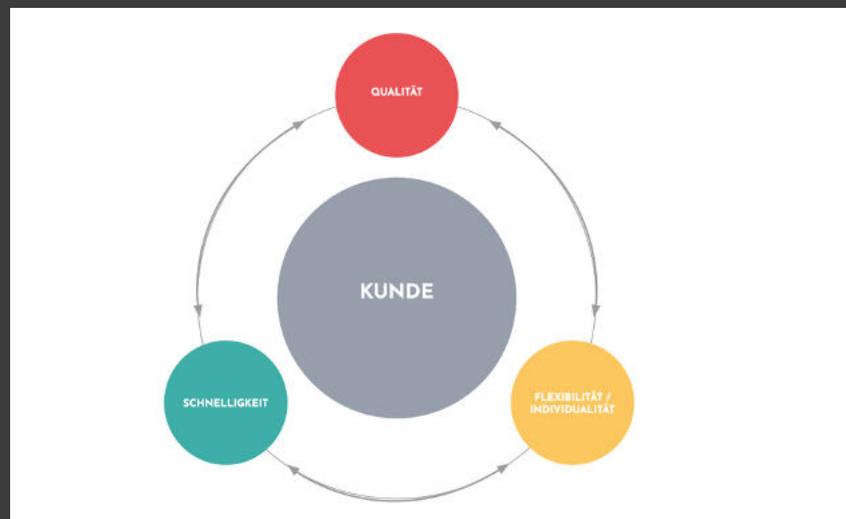
xanocs ist ein Händler für individuelle Küchen und Zubehör. Die Serviceangebote, Lösungen und angebotenen Produkte zeichnen sich durch Qualität auf höchstem Niveau aus. Ergänzt wird diese Fokussierung der Marke xanocs durch die Prämissen von Flexibilität, Individualität und Schnelligkeit der Lösungen und Angebote für den Kunden.



QUALITÄT ist für xanocs der Garant für hochwertige Produktpräsentationen (Online wie Offline) und ist damit die Basis für Produkte fürs Leben. Ein xanocs-Produkt ist immer mit dem Anspruch verbunden, hochwertige Materialien, Fertigung in Perfektion und ein Serviceversprechen für den Kunden miteinander zu verbinden. Qualität und langlebige Produkte mit Wert zu schaffen, ist der zentrale Leitgedanke des Unternehmens.

FLEXIBILITÄT bedeutet für xanocs dem Kunden Produkte und Dienstleistungen anzubieten und zu entwickeln, die für den Nutzer die optimale Lösung bieten. Die Flexibilität ist immer abhängig vom individuellen Kundenwunsch und dem konkreten Anwendungsfall.

SCHNELLIGKEIT ist für xanocs nicht nur Anspruch, sondern im Einklang mit Qualität ein Kernelement bei der Umsetzung von Kundenwünschen. Deshalb kann xanocs sich durch fristgerechte Lieferversprechen hervorheben.



Durch die Synergie der drei Kernschwerpunkte (Qualität, Flexibilität, Schnelligkeit) unterstreicht xanocs in jedem Kontext den Anspruch, Produkte und Lösungen zu erarbeiten, die herausragen.

Kundennutzen und die Kundenzufriedenheit sind damit die oberste Prämisse für alle Maßnahmen. Diese Fokussierung betrifft alle Aktivitäten des Unternehmens und ist eng mit den drei Kernschwerpunkten der DNA verbunden.

xanocs Team



**XANOCS IN EINEM SATZ:
„GLÜCKLICHE KUNDEN.“**

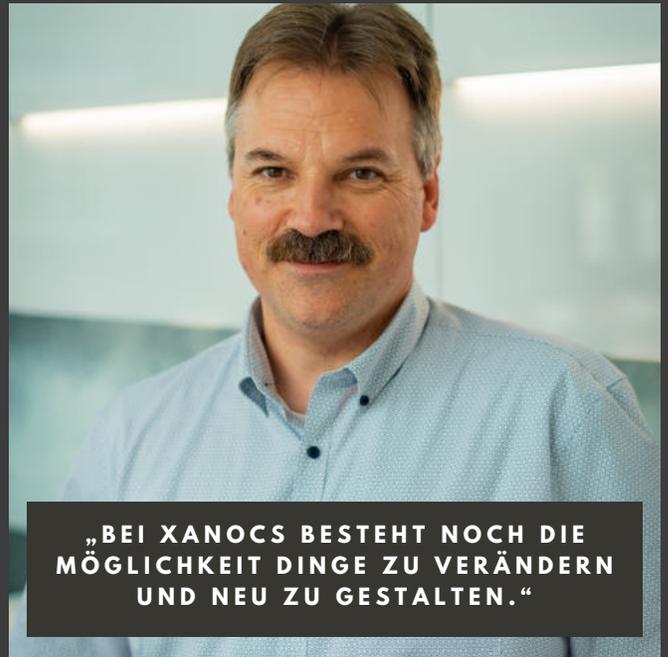
Dana Roßberg-

Dreh- und Angelpunkt für unsere Kunden

„Ich freue mich sehr im Team von xanocs sein zu dürfen und kümmere mich um die Koordinierung, die Terminplanung und Eure Anfragen. Außerdem habe ich immer ein offenes Ohr für die Kunden. Xanocs ist sehr modern und ich schätze die Offenheit für neue Ideen und fühle mich in der modernen Ausstellung unglaublich wohl.“

Stefan Riga - unser Allrounder Projektleitung & Vertriebsleitung

„Ich bin sehr stolz darauf, das Unternehmen xanocs vom ersten Tag an begleiten zu dürfen (seit Oktober 2018) und meine langjährige Erfahrung mit einfließen zu lassen. Das Arbeiten in diesem jungen, innovativen Unternehmen mit starker Kundenorientierung bereitet mir große Freude, wobei der Kunde natürlich im Mittelpunkt steht.“



**„BEI XANOCS BESTEHT NOCH DIE
MÖGLICHKEIT DINGE ZU VERÄNDERN
UND NEU ZU GESTALTEN.“**



**„TOLLE KÜCHEN, GUTES PREIS-
LEISTUNGSVERHÄLTNIS UND EINE
EHRLICHE UND ZUVERLÄSSIGE
FIRMENPHILOSOPHIE. ICH BIN
BEGEISTERT.“**

Ingo Mund -

Jahrelange Berufserfahrung und immer gute Laune

Standortleiter Grimma

„Ich arbeite seit der Gründung bei xanocs in Grimma und bin begeistert von den innovativen Ideen, welche immer wieder entwickelt werden, um für unsere Kunden besondere Lösungen zu schaffen. Außerdem bin ich sehr angetan von dem guten Teamgeist in der Firma und empfinde das Ambiente in den Show-Rooms als äußerst angenehm.“

xanocs Team



„XANOCs IST EINE JUNGE FIRMA MIT EINER JUNGEN CHEFIN, WELCHE SEHR ZEITGEMÄSS DENKT UND ARBEITET.“

Isabell Pichler –
langjährige Küchenplanerin mit Herz
und Seele
Küchenplanerin Standort Grimma

„Ich bin seit März 2020 bei xanocs und ich arbeite gern bei xanocs, weil auf meine Wünsche und Ideen eingegangen und im Team gemeinsam nach vorn gegangen wird. Außerdem schätze ich sehr, dass ich flexibel arbeiten kann und kein starres Arbeitsklima herrscht.“

Christian Jelali - unser
Strahlemann
Standortleiter Leipzig

„Ich arbeite bei xanocs, seit der neue Standort in Leipzig eröffnet wurde (Mitte 2020) und bin stolz darauf, von Anfang an in dem Leipziger Store dabei zu sein. Xanocs bietet mir die Möglichkeit, Küchen smart und flexibel zu planen, mit Kunden individuell interagieren zu können und schließlich Kunde und Traumküche zusammen zu führen. Ich kann als Küchenplaner den Kunden mit den modernen Arbeitsmitteln so beraten, wie ich selbst gern beraten werden würde.“



"ICH LIEBE DAS NICHT FESTGEFAHRENE KONSTRUKT UND DEN SPASS BEI DER ARBEIT"



"VON DER KUNDIN ZUR MITARBEITERIN"

Janine Herzog - von der Kundin
zur Mitarbeiterin
Social Media/ Marketing

"Ich habe bei xanocs meine Traumküche im Sommer 2021 gekauft und bin so auf xanocs aufmerksam geworden. Ich habe mich so gut aufgehoben gefühlt und war mit der Kundenbetreuung so happy und bin so dankbar meine Traumküche bei xanocs gefunden zu haben, dass ich mich direkt bei xanocs als Social Media Managerin beworben habe, als ich die Stellenausschreibung gesehen habe. Ab 01.03.2022 werde ich bei xanocs arbeiten und freue mich schon sehr."



UNSERE STORES

KÜCHEN- AUSSTELLUNG GRIMMA

unsere gläserne Ausstellung



Im Grünen Grimma gegenüber einer Alpaka Farm.

Wir freuen uns Sie in unserer großzügigen, modernen Küchenausstellung begrüßen zu dürfen!

Auf über 800m² präsentieren wir Ihnen individuelle Küchenplanungen und Stile.

Ganz egal, ob moderne, Landhaus oder zeitlose Küchen - die gläserne Ausstellung, durchflutet mit ganz viel Tageslicht und angenehmer Loungemusik, lädt einfach zum Verweilen ein.

In unserem großzügigen Musterraum zeigen wir Ihnen unsere Vielfalt verschiedenster Materialien für Ihre Traumküche. Außerdem zeigen wir, dass man auch aus Küchenmöbeln Bäder, Anbauwände oder auch Büromöbel kreieren kann. Erleben Sie die moderne Küchenausstellung mit besonderem Ambiente.





HABEN SIE SCHON MAL
IN EINEM AUTOHAUS
EINE KÜCHE GEPLANT?
JETZT FRAGEN SIE SICH
BESTIMMT - WARUM IN
EINEM AUTOHAUS?
UNSERE
KÜCHENAUSSTELLUNG IN
GRIMMA WAR VOR DER
XANOCs-ZEIT GENAU
DAS!

DIE GLÄSERNE KÜCHENAUSSTELLUNG

Licht

Ein Nachteil vieler Küchenstudios und vor allem Möbelhäuser ist das fehlende Tageslicht.

Durch die große Vielfalt verschiedener Materialien, Strukturen und individuellen Farbverläufen, ist es umso wichtiger, Ihnen bei einem angenehmen Tageslicht diese präsentieren zu können.

Nur dann erhalten Sie einen guten Eindruck verschiedener Materialien, die bei der Entscheidung um die richtige Wahl Ihrer Traumküche enorm helfen kann.

Planung und Platzierung der Küchen

Neben dem Tageslicht ist auch die Planung und richtige Platzierung von Ausstellungsküchen wichtig. Unsere besondere Architektur, bedingt durch hohe Decken und riesigen Glasfenster, verleiht der gesamten Ausstellung ein ganz eigenes Flair. Sie werden sich bei uns sehr wohlfühlen, denn das Ambiente lädt zum Verweilen ein.

Anzahl der Küchen

Unsere Küchenkojen sind ganz bewusst sehr großzügig geplant. Wir zeigen auf 800m² zwanzig verschiedene Küchenplanungen, wobei jede Stilrichtung vertreten ist. Egal ob Landhaus, moderne oder zeitlose Küchen. Für jeden Geschmack und jeden Lebensstil zeigen wir Ihnen Ihre Küche, die perfekt zu Ihnen passt! Ohne, dass Sie sich eingeeengt und mit einer zu großen Auswahl überrumpelt fühlen. Denn wir haben uns ganz bewusst für weniger Küchen in unserer Ausstellung entschieden, sodass wir großzügig planen konnten, damit Sie sich wohlfühlen.

Wohlfühlen – Küchenplanung kann auch entspannt sein!

Für uns ist es sehr wichtig, dass Sie sich bei uns richtig wohlfühlen. Wir geben unser bestes, Ihnen immer ein angenehmes Gefühl zu verschaffen. Bei uns erwarten Sie neben unseren Küchen und Küchenplanern auch lässige Lounge-Musik, Getränke, Snacks und ganz viel Wohlfühlambiente.

Store Grimma

HELLE, GLÄSERNE KÜCHENAUSSTELLUNG



Erleben Sie
unsere
Küchenaus-
stellung

AM WEINBERG 1
04668 GRIMMA

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG- FREITAG 10:00 -18:00 UHR
SAMSTAG: NACH VEREINBARUNG

TERMINVEREINBARUNG

03437/7084111 ODER BERATUNG@XANOCS.COM

Store Grimma

GEGENÜBER EINER ALPAKA-FARM



Jetzt Termin in
Grimma
vereinbaren:



Öffnungszeiten:

Montag- Freitag 10:00 -18:00 Uhr
Samstag: nach Vereinbarung

Erleben Sie
unsere
Küchenaus-
stellung



Frühstücks-Bowl

DIE GESUNDE UND LECKERE ALTERNATIVE

für 2 Portionen

- 1 Banane (gefroren)
- 1/4 Ananas (gefroren)
- 1 Avocado
- 30g veganes Eiweißpulver
- etwas Pflanzendrink

Die Avocado zusammen mit einem Schuss Pflanzendrink und dem veganen Eiweißpulver in einem leistungsfähigen Mixer mixen. Danach die gefrorene Banane und Ananas beifügen und mixen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht. Die Masse in die Bowls geben und Toppings beifügen.

Empfehlung: frisches Obst, Kakaonibs, Kokoschips, Chiasamen, Blütenpollen, Bananenchips, Cranberries und ein Nussmus. Hier können Sie sich schon zum Start in den Tag kreativ austoben!



UNSERE STORES

KÜCHEN- AUSSTELLUNG LEIPZIG

Im Herzen von Leipzig auf der KARLI mit Parkplatz Garantie

Seit September 2020 ist xanocs nun endlich im Zentrum von Leipzig- auf der KARLI.

Unser neuer Küchen-Standort ist modern und präsentiert Ihnen auf 265qm unsere xanocs-Küchenwelt. Neben Küchen finden Sie bei uns vielfältiges Zubehör und zahlreiche Inspirationen, wie Sie die Küche einrichten und wohnlich gestalten können. Erleben Sie die moderne Küchenausstellung und lassen Sie sich von unserem Magic Table inspirieren. Mit der modernsten Technik zeigen wir, wie vielfältig und innovativ die xanocs Küchenwelt ist. Unser Magic Table ist ein interaktiver Planungs- und Beratungstisch, woran unsere Berater gemeinsam mit Ihnen ihre Traumküche planen können.

Bei gutem Wetter planen wir auch gern Ihre Traumküche bei einem Kaltgetränk und Snacks auf unserer sonnigen, innen liegenden Terrasse. Fühlen Sie sich wohl und planen Sie mit Ihrer/ Ihrem Küchenplaner/in genau die Traumküche, die Sie sich schon immer gewünscht haben.

Damit Ihr Besuch in unserer Ausstellung unkompliziert und entspannt ist, sichern wir Ihnen vorab ihren Parkplatz! Melden Sie sich bitte vorab telefonisch bei uns.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und das gemeinsame Gestalten und Planen Ihrer Traumküche.



Store Leipzig

IM HERZEN VON LEIPZIG



Erleben Sie
unsere
Küchenaus-
stellung

KARL-LIEBKNECHT-STRASSE 2A
04107 LEIPZIG

ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG- SAMSTAG 10:00 -19:00 UHR

TERMINVEREINBARUNG
03437/7084111 ODER BERATUNG@XANOC.S.COM

Store Leipzig

MITTEN AUF DER KARLI



Erleben Sie
unsere
Küchenaus-
stellung

Jetzt Termin in
Leipzig vereinbaren:



Öffnungszeiten:
Montag- Freitag 10:00 -18:00 Uhr
Samstag: nach Vereinbarung

mit Parkplatzgarantie!
Einfach vorher anrufen -
und wir reservieren Ihnen einen Parkplatz.

unser Service

ZUR VERWIRKLICHUNG IHRER TRAUMKÜCHE

Küchenplanung ist unsere Leidenschaft. Professionelle und individuelle, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Planung, steht bei xanocs im Fokus und ermöglicht Ihren Wunsch zur Traumküche. Qualität wird dabei durch erfahrenes Personal aus allen Bereichen, von Planung, 3D Aufmaß, über Finanzierung, Montage und Qualitätskontrolle, bis zur späteren Kundenbetreuung, sichergestellt. Unser Team begleitet Sie in jeder Phase zur xanocs Traumküche.

Individualität & Flexibilität – Sie entscheiden, Wann & Wo Ihr Planungstermin stattfindet.

Wir wissen, wie kostbar Zeit ist, daher entscheiden Sie, WANN & WO Sie von unseren Küchenexperten beraten werden möchten. Durch innovative und moderne Technik planen wir Ihre Küche sogar bei Ihnen zu Hause - gern auch mit der gesamten Familie. So können wir auch auf die Wünsche der kleinsten Familienmitglieder eingehen. Dies kann entweder physisch vor Ort bei Ihnen zu Hause geschehen oder auch zu 100 Prozent digital, mit unserer Online Küchenplanung. Außerdem begrüßen wir Sie natürlich auch sehr gern in unseren Ausstellungen.

Küchen sind individuell und vielfältig!

Daher bringen wir zu Ihrem Beratungstermin über 60 Musterfronten und Arbeitsplattenmuster aus individuellen Materialien und Oberflächen wie z.B. Holz, Glas, Naturstein, Keramik oder Schichtstoff mit. So können Sie sich von verschiedenen Oberflächen inspirieren lassen und Qualität wird für Sie greifbar.

Außerdem sind die xanocs Küchenexperten mit moderner Technik ausgerüstet. Damit können wir Ihnen diverse, elektrische Funktionalitäten der Gerätehersteller und viele weitere Funktionalitäten auf dem Tablet zeigen.



Beratungstermin in
unseren Ausstellungen



Beratungstermin
bei Ihnen zu Hause



Beratungstermin
online



Finanzierung



**3D-Aufmaß und
Küchenplanung**



**Lieferung und Montage
gemäß Wunschtermin**

Finanzierung mit xanocs - direkt und unkompliziert

Sie möchten Ihre Traumküche finanzieren? Kein Problem. Unser exklusiver Finanzierungsspezialist und Hauspartner Advice unterstützt Sie gemeinsam mit uns bei der Suche und Beratung der passenden Finanzierung. Schnell und unkompliziert berät Sie das Team von ADVICE persönlich, am Telefon oder per Videochat. Das Team von Advice finden Sie auch persönlich in unserer Küchenausstellung in Grimma, Am Weinberg 1. Tipp: Auf www.xanocs.com finden Sie unter der Rubrik „Service“ einen Finanzierungsrechner.

Qualität & Passgenauigkeit - durch die xanocs 3D - Aufmaß Technologie

Mithilfe neuester Technologien entsteht durch ein Computergesteuertes Lasersystem das absolut exakte Abbild Ihrer Räume. Als Ergebnis erhalten Sie ein visuelles 3D-Modell inklusive aller benötigten Maße, um Ihre Traumküche perfekt planen zu können. Das innovative 3D-Aufmaß ist für Sie im Rahmen der Planung natürlich kostenfrei.

Lieferung & Montage – Fach- und fristgerecht

Top ausgebildete und zertifizierte Monteure sorgen für einen professionellen Ablauf, von der Lieferung bis hin zur finalen Montage Ihrer xanocs-Traumküche. Dabei wird die Funktionalität der Küche von uns garantiert. Durch unser eigens geschultes Montageteam ist der Wasser- und Elektroanschluss selbstverständlich gewährleistet.

Ihr Wunschtermin sowie der reibungslose und fristgerechte Ablauf liegt uns dabei besonders nah!



Der größte Vorteil ist tatsächlich, dass **WIR** vor Ort sind

KÜCHENBERATUNG BEI IHNEN ZU HAUSE

Auch die Beratung bei Ihnen zu Hause ist eine tolle Möglichkeit, Ihre Traumküche zu finden. Unsere Küchenplaner kommen (gern auch abends oder am Wochenende) zu Ihnen nach Hause, um gemeinsam mit Ihnen Ihre Traumküche zu planen. Denn bei uns entscheiden Sie wann und wo Sie gern beraten werden möchten.

Beratung auch bei Ihnen zu Hause – die Vorteile im Überblick

- Wir können dadurch schon vorhandene Wohnstile erkennen und ggf. in der neuen Planung berücksichtigen.
- Da wir die modernste Technik dabei haben können wir Ihnen auf dem iPad oder Laptop das gesamte Sortiment von verschiedenen Küchenherstellern, Geräteherstellern und Zubehörlieferanten zeigen.
- Wir lernen Sie und ggf. Ihre Familie viel besser kennen, als bei einer Beratung im Küchenstudio. Dadurch bekommen wir einen viel besseren Eindruck von Ihrem Lebensstil und können so gemeinsam mit Ihnen und der Familie über Ihre Traumküche sprechen und auf die Wünsche eingehen.

“Wir können dadurch schon verschiedene Wohnstile erkennen und ggf. in der neuen Planung berücksichtigen.”



- Ihr Küchenplaner kann sich vor Ort besser und schneller ein Bild von Ihrem Küchenraum machen und auf räumliche Umstände achten, welche wichtig für die Küchenplanung sind. Wie zum Beispiel bereits vorhandene Steckdosen, Wasseranschluss, Raumhöhe, Fließenspiegel, vorhandene Abluft wichtig für die Planung sind und können dadurch viel genauer planen. Hierbei überlegen wir uns gemeinsam mit Ihnen, welche Küchenform am Besten in den vorhandenen Raum und zu Ihnen passt.
- Wir bringen in unserem Beraterauto 60 verschiedene Musterfronten und Muster-Arbeitsplatten, wie Schichtstoff, Keramikoberflächen, Naturstein und Glasoberflächen, mit zu Dir nach Hause. Wenn wir vor Ort sind können wir unsere Muster mit deinen Gegebenheiten vor Ort wie bspw. dem Boden abgleichen. So sehen wir gleich ob die Farbverläufe und Strukturen zueinander passen und so können wir uns mit Ihnen gemeinsam das passende Farbkonzept überlegen. So stellen wir sicher, dass es farblich nahezu keine Abweichungen gibt.
- Außerdem bekommen Sie anhand der Muster ein Gefühl für die Haptik, der verschiedenen Oberflächen.
- Für uns ist es zudem von Vorteil, dass wir uns die Anliefersituation sowie den Vertrageweg für Ihre mögliche Traumküche anschauen und bewerten können und diese Information an unser Montageteam weitergeben können.

Wir kommen mit
unserem
Beraterauto zu
Ihnen nach Hause



Grundsätzlich können wir sagen, dass eine Planung bei Ihnen zu Hause für Sie persönlicher, individueller, präziser, bequemer und mehr auf Ihre Wünsche zurechtgeschnitten ist. Zudem sparen Sie sich enorm viel Zeit, weil Sie nicht den Weg ins Studio haben. Unser Küchenberater berät Sie so, dass Sie nur bekommen was Sie wirklich benötigen - es Ihnen aber an nichts fehlt.



KUNDENREFERENZEN



MODERNE KÜCHEN

Moderne Küchen sind formschön und stilsicher. Die moderne Küche punktet mit glänzenden oder matten Oberflächen. Dafür verzichtet sie im Normalfall auf Griffe. Sie können die Türen und Schubladen mit einer versenkten Griffmulde oder aber durch die tip-on Funktion öffnen und schließen. Eine große Vielfalt verschiedenster Arbeitsmaterialien wie Keramik und Naturstein (glänzend oder matt) verleihen der Küche einen individuellen, besonderen Touch!

Dank moderner Stauraumlösungen können Sie ihre Küchengeräte weitestgehend in den Schränken verstauen oder versenken. Mit einem Arbeitsplatten-Aufsatzschrank mit Jalousie können Sie ihre Kleingeräte jeder Zeit verstecken und verstauen.

Auch die Steckdosen können versenkbar sein: Sie sind nur zu sehen, wenn Sie sie benutzen. Entsprechend bietet die moderne Küche im Ruhezustand einen beruhigenden Anblick.

An Farben herrschen unaufgeregte Töne vor: Weiß und Cremetöne sind beliebt, aber auch alle Arten von Grau sowie Schwarz. Umso dunkler die Farbe ist, umso wichtiger ist es, mit einigen hellen Flächen entgegenzuwirken, da die Küche sonst leicht zu düster und erdrückend wirkt. Einige Highlights in Kupfer sind ein hübscher Blickfang.





ZEITLOSE KÜCHEN



Was die zeitlose Küche auszeichnet ist, dass sie direkt nach dem Kauf ebenso gut aussieht und sich so harmonisch in die Wohnung einfügt wie Jahrzehnte später. Man bezeichnet sie auch als klassische Küche, weil sie einfach nie aus der Mode kommt. Sie ist keinen raschen Veränderungen und Trends unterworfen und bietet somit Beständigkeit und einen Ankerpunkt im schnellen Alltagsleben.



Die zeitlose Küche überzeugt mit unaufgeregter Eleganz. Sie hat klare Linien und ist ausgesprochen praktisch: Sie können so viele Schränke in den passenden Modellen wählen, dass Sie genügend Stauraum haben – Hänge- und Unterschränke, praktische Ecklösungen und Apothekerschränke lassen sich ideal kombinieren. Auch bei den Arbeitsplatten gibt es viel Auswahl. In den meisten Fällen ist die Farbgebung der klassischen Küche eher zurückhaltend: Farben wie Weiß, Beige und Anthrazit werden neben verschiedenen Holzoptiken bei zeitlosen Küchen am häufigsten gewählt. Allerdings finden Sie auch andere Varianten wie etwa Gelb, dunkles Rot oder helles Blau. Insgesamt wirkt die zeitlose Küche aber schlicht und funktional – zu schrill sollte sie nicht werden.



LANDHAUS KÜCHEN



Romantisch und verspielt – das sind Adjektive, die in der Beschreibung von Küchen im Landhausstil immer wieder fallen. Und tatsächlich vermitteln diese Küchen ein Gefühl der Geborgenheit.

Die Landhausküchen zeichnen sich durch Naturmaterialien wie Holz und Naturstein aus. Ihre Fronten sind selten ganz glatt, stattdessen weisen sie Kassetten oder Rahmen auf. Hinzu kommt in vielen Fällen auch noch die dekorative Kranzleiste, die keinen praktischen Wert hat. Säulen oder Pilaster bieten ebenfalls einen schönen Hingucker. Letzten Endes kann die Ausführung von rustikal bis modern reichen. Wichtig ist, dass ein Gefühl von Zuhause, Bequemlichkeit und Naturnähe vermittelt wird.

In vielen Landhausküchen dominieren helle Farben, wie Weiß und Creme. Allerdings gibt es auch dunkle Landhausküchen.



Dekolemente setzen Akzente, die den Stil unterstreichen – es kann sich dabei um Körbe oder Korbstühle handeln, um geflochtene Griffe oder Knäufe aus Bronze oder Porzellan, um Gusseisen oder Kupfer.

KUNDENREFERENZEN



Küchenformen im Überblick

EINE KÜCHE MUSS EINWANDFREI ZU IHNEN PASSEN. DABEI IST DIE KÜCHENFORM, ALSO DER GRUNDRISS IHRER KÜCHE, DIE BASIS FÜR EINE GELUNGENE KÜCHENPLANUNG. JE NACHDEM, OB DER VORHANDENE RAUM KLEIN, GROSS, QUADRATISCH ODER SCHMAL IST, EIGNEN SICH VERSCHIEDENE KÜCHENFORMEN. WIR GEBEN IHNEN EINEN ÜBERBLICK:



Küchenzeile

Die **einzeilige Küche** ist die einfachste Küchenform: Ohne Ecken und Winkel erstreckt sie sich einfach nur an einer Wand entlang. Alle Schränke und Elektrogeräte liegen daher nebeneinander. Diese Küchenform setzt auf Funktionalität.

Die Küchenzeile ist die perfekte Küchenform für kleine Single-Haushalte und für Leute, die aufs Budget achten müssen: Es gibt sie schon für einen relativ geringen Preis. Schmale Küchen lassen sich so perfekt nutzen: Es passen ein Herd, eine Spüle und ein Kühlschrank nebeneinander, und es bleibt auch noch ein bisschen Arbeitsfläche zum Vorbereiten der Lebensmittel zum Kochen.

Der größte Nachteil der Küche in I-Form ist der wenige Platz: Sie müssen sorgfältig überlegen, welches Equipment für die Küche unbedingt notwendig ist: Mehrteilige Topfsets, Geschirr für sechs Personen und eine Grundausstattung an Tupperware bekommen Sie wahrscheinlich nicht unter. Sie brauchen einiges an Organisationstalent, um Ihre Küchenzeile praktisch und umfassend einzurichten.



L-Form

Eine Eckküche, wie die **Küche in L-Form** auch genannt wird, lässt sich in den meisten kleinen und mittelgroßen Räumen realisieren. Sie bietet mehr Arbeitsplatz und Stauraum als eine reine Küchenzeile, und in einem Drehkarussell im Eckschrank können Sie die sperrigen Gegenstände unterbringen, die Sie nicht oft brauchen und die immer zu viel Platz wegnehmen. Wegen des Winkels sind die Wege zwischen Arbeitsplatte und Herd nur kurz, sodass Sie auch bei hektischen Kochaktionen nie in Stress geraten.

In den meisten Fällen wird eine Küche in L-Form so eingebaut, dass sie an zwei Wänden entlangführt. Allerdings besteht auch die Möglichkeit, die kurze Seite in den Raum ragen zu lassen. Wenn Sie Ihre Winkelküche so aufstellen, dass eine ihrer Seiten in den Raum hineinragt, können Sie sie mit einigen Barhockern ausstatten. Die stellen Sie einfach an der Seite auf, die zum Wohnraum hinzeigt.



U-Küche

**SIE HABEN SCHON
GENAUE
VORSTELLUNGEN?**

**DANN NUTZEN
SIE DOCH GERN
UNSERE
CHECKLISTE AUF
DEN LETZTEN
SEITEN**

Eine **Küche in U-Form** ist vor allem für Familien geeignet – diese haben im Normalfall einen umfangreicheren Haushalt als Singles oder Paare. Im Normalfall werden U-Küchen in geschlossenen Räumen geplant. Alternativ kann sie auch in einem Wohn-Küchen-Bereich aufgestellt werden. In diesem Fall werden zwei ihrer Seiten an Wänden aufgestellt, während die dritte in den Raum ragt und so eine Trennung zwischen Küche und Wohnraum darstellt. Kochen kann hier sehr gesellig sein, vor allem, wenn Sie an der Seite zum Wohnraum hin ein paar Barhocker aufstellen. So kann Ihr Besuch oder Ihre Familie Ihnen beim Kochen Gesellschaft leisten.

Für die Küche in U-Form muss genügend Platz vorhanden sein. In manchen Fällen bleibt kein Raum mehr für einen Esstisch, sodass er in einem anderen Zimmer untergebracht werden muss. Außerdem steigt der Preis der Küche meist mit der Anzahl der Schränke, der meist höheren, umfangreicheren Ausstattung sowie der Größe der Arbeitsplatten.



Küche mit Kücheninsel

Eine **Küche mit Kochinsel** ist vor allem beliebt, wenn das Kochen im Zentrum der Küche steht. In Wohngemeinschaften und Familien können sich mehrere Leute um die Insel in der Mitte der Küche gruppieren und zusammenarbeiten, ohne sich gegenseitig im Weg zu stehen. Diese Küchenform ist nicht zu Unrecht in letzter Zeit besonders beliebt, da sie den offenen Raum unterstreicht und einen gestalterischen Akzent setzt.

Der Einsatz einer Kochinsel erfordert ausreichend Platz. Hinzu kommt, dass Sie je nach Gewicht der Insel für eine sichere Befestigung am Boden sorgen müssen. Wenn dies nicht mittels Befestigungen am Boden erfolgen kann, kann es auch mittels Verklebung realisiert werden. Gibt es eine Bodenheizung, können Sie die Insel nicht mit Schrauben verankern. Wichtig ist auch, dass die richtigen Anschlüsse für Wasser und Strom vorliegen, wenn die Spüle und der Herd in die Kochinsel integriert sein sollen.



KUNDENREFERENZEN





nobilia®

76 Jahre

3490 Küchen/Tag

Wir bauen intelligent konstruierte Küchen in gutem Design für jeden Geschmack. Nobilia-Küchen entsprechen dem Lebensgefühl vieler Menschen und überzeugen durch ihr attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis. Nobilia bietet dem Handel ein komplettes Angebot aus einer Hand: mit intelligentem Zubehör, attraktiven Einbauspülen und einem breiten Spektrum von Elektrogerätemarken vom Preiseinstieg bis zum Premium-Segment.

Bei Nobilia bekommt jeder Kunde die Küche, die er sich wünscht. So individuell wie die Menschen, die darin wohnen.

In jeder unserer Küchen stecken 75 Jahre Erfahrung und das Know-how und Herzblut von mehr als 3.900 Mitarbeitern. Das alles und noch viel mehr macht uns zum Marktführer und Europas größtem Küchenhersteller. Der Sitz von Nobilia ist in Verl, in Nordrhein-Westfalen.

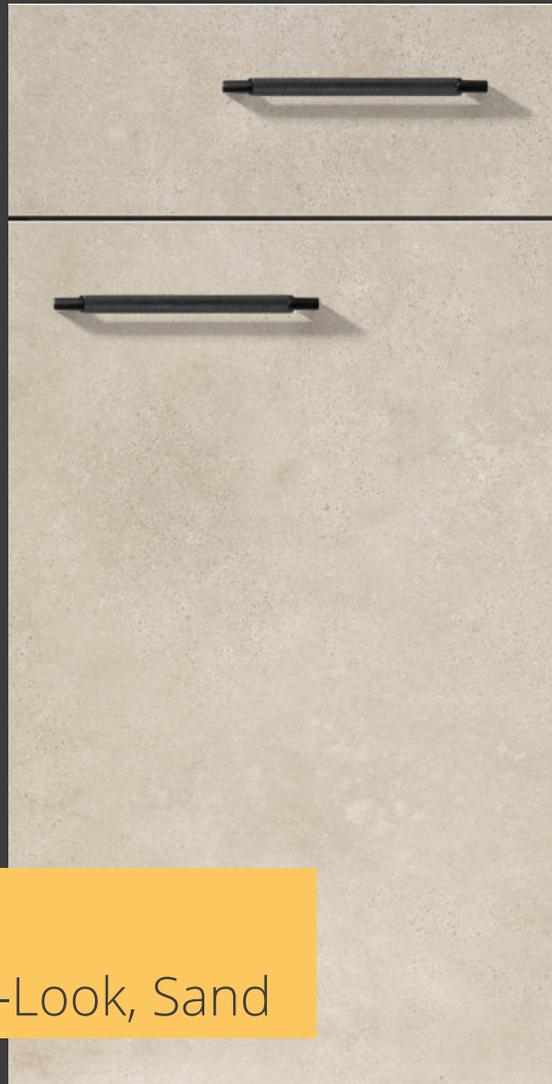
Nobilias kann national und international überzeugen: Daher vertrauen mehr als 8.000 Handelskunden in mehr als 90 Ländern weltweit auf das Unternehmen. Fast jede Zweite der über 753.000 produzierten Küchen jährlich wird exportiert.

MORE THAN KITCHEN



HAUSMAGAZIN | 28





nobilia[®]

Nicht nur Architekten lieben Beton. Auch im Interior-Design ist das Material etabliert und bietet viele Gestaltungsmöglichkeiten. Mit dem neuen Sand-Ton schließen wir die Lücke zu den warmen, weicheren Tönen. Urbanität pur!

RIVA
wohnlicher Beton-Look, Sand





nobilia[®]



**ANTI
FINGER
PRINT**

Beim neuen Programm NATURA ist der Name Programm. Im Dekor Eiche Montreal ergänzt NATURA das Spektrum der Holznachbildungen - bemerkenswert authentisch mit naturbelassener Optik. Auch haptisch ist die Front mit fühlbarer Struktur sehr nah am Echtholz-Vorbild. NATURA vereint optimal Design und Gebrauchsfertigkeit, ist pflegeleicht, licht- und wasserunempfindlich und dabei schlag- und stoßfest. Wohnen zum Anfassen mit unserem typischen Anti-Fingerprint-Effekt.



NATURA
Farbemontreal





EASYTOUCH

elegantes blau

nobilis[®]

Unser neues Fjordblau entfaltet seine Farbqualitäten in Kombination mit hellen Unis und Hölzern. Der dunkle Blau-Ton wirkt in Kombination mit goldenen Elementen besonders edel.





nobilia®



Diese neue Farbinspiration kommt aus der Natur und entspricht dem Trend nach ruhigen und sanften Farben. Unser neues Mineralgrün bietet eine dezente, gut kombinierbare Farbigkeit für ein entspannendes Ambiente. Ideal für Gestaltungen, die Minimalismus und Natürlichkeit verbinden.



EASYTOUCH
sanftes grün





Wir erweitern unsere beliebte NORDIC um den Farbton Schiefergrau. Zudem erhält NORDIC ein vollständiges Landhausumfeld aus Kranzleisten und Pilastern sowie eine neue moderne Sprossentür mit horizontaler Teilung.



NORDIC

Gemütlichkeit pur, schiefergrau





nobilia[®]



**SIE HABEN SCHON
GENAUE
VORSTELLUNGEN?**

**DANN NUTZEN SIE
DOCH GERN UNSERE
CHECKLISTE AUF DEN
LETZTEN SEITEN**





Beeren-Chia-Porridge

GESUNDES & LECKERES FRÜHSTÜCK

Sie benötigen:

- 100g Porridge (idealerweise Beeren-Porridge)
- 280ml Milch/Pflanzendrink
- 3 EL Chiasamen
- 100g Magerquark
- gemischte Beeren
- etwas Agavendicksaft
- Kürbiskerne/ Pistazien

Das Porridge 180ml Milch oder Pflanzendrink anrühren und in einem verschlossenen Gefäß für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Chiasamen mit 100ml Milch oder Pflanzendrink verrühren und ebenfalls in einem verschlossenen Gefäß für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Chiasamen quellen können.

Kurz vor dem Servieren (also nach mehreren Stunden Ruhezeit im Kühlschrank) wird der Magerquark zusammen mit den Beeren und etwas Agavensirup vermenget.

Schließlich werden die drei Schichten entsprechend dem Foto in zwei Gläsern geschichtet: Zuerst das Porridge, dann die gequellten Chiasamen und schließlich die Mischung aus Magerquark, Beeren und Agavendicksaft. Nach Belieben mit Beeren, Kürbiskernen oder Pistazienkerne dekorieren.

Häcker

kitchen.germanMade.

Küchen mit Herzklopfen

PERFECT
MATCH IN
FORM,
FUNKTION,
DESIGN &
FARBE

Häcker produziert moderne Einbauküchen, die höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität, Langlebigkeit, Design und Nachhaltigkeit erfüllen. Ehrliches Vertrauen durch mehrfache Auszeichnung. Als Familienunternehmen denken, handeln und fühlen wir sehr wertorientiert. Qualität, Vertrauen und Zuverlässigkeit bilden das Fundament unseres Handelns.

123 Jahre

950+ Küchen/Tag

Entdecken Sie die neue Häcker-Produktlinie concept130 und stellen Sie Ihren Kunden individuelle Traumkombinationen zusammen. Wählen Sie bei den Fronten, aus harmonisch-warmen und modernen Farben, die bestens in die aktuelle Zeit passen. Lebendige Akzente setzen Sie mit den neuen Selection Farben, die eine hervorragende Symbiose mit unseren Natur- und Holztönen eingehen. Lassen Sie sich überdies von unseren neuartigen Regallösungen überzeugen. Für individuelle Traumkombinationen, die lange begeistern.

Denn der Kern der neuen Küchenkollektion ist die Durchgängigkeit und Vielfalt in der Küchenplanung. Die Durchgängigkeit zeigt sich im ganzheitlichen Farbkonzept für Fronten, Korpus und Kehlleiste. Graphit.

concept130

PLANUNGSSICHER & EINZIGARTIG

concept130 – diese neue Produktlinie zeigt eindrucksvoll, wie fortschrittlich und richtungsweisend innovative Küchenprogramme heute sind. concept130 vereint alle Aspekte, die die Arbeit in der Küche zum reinen Vergnügen machen und ist so viel mehr, als eine Rastervorgabe oder die Summe einzelner innovativer Bausteine. Ab sofort lassen sich außergewöhnliche Küchenideen mit einem kreativen, multifunktionalen Rastersystem gestalten und entwerfen – fast ohne Grenzen. Individuelle, flexible Küchenplanungen sind mit dem Rastersystem über die Designsprache in Farbe und Form, bis hin zur technischen Umsetzung und Ausstattung ganz einfach neu zu definieren. Jede Küche ist immer ein perfect match!



Selektion Farben

FARBIG STATT BUNT



Farbig statt bunt: Ein klares Statement für die neuen Selection Farben **Burgund**, **Eukalyptus**, **Ocean** und **Umbra-Natur**. Die Trendfarben bringen lebendige Akzente in moderne Küchen.

Sämtliche Farbtöne sind so abgestimmt, dass sie ideale Partner für alle Natur- und Holztöne, für Weiß als auch für Schwarz und Graphit sind. Unsere Selection Farben sind echte Allrounder und in Küchen gern gesehen.

Sie haben die Wahl: harmonisches Farbspiel, schlicht und edel in einer Farbe oder eine Küche mit echtem Kontrastprogramm.



Trendbewusste Selection Farben

EUKALYPTUS



Eine Farbe, in der sich Wachstum, Natur, Frische und Hoffnung vereinen. Eukalyptus ist wie die harmonische Mitte, steht für Ruhe und Gelassenheit. Grüntöne repräsentieren Entspannung und Gutmütigkeit. Symbolisch betrachtet zeigen Farben wie Eukalyptus eine gesunde Distanz und nachdenkliche Zurückgezogenheit.



UMBRA-NATUR

made by nature



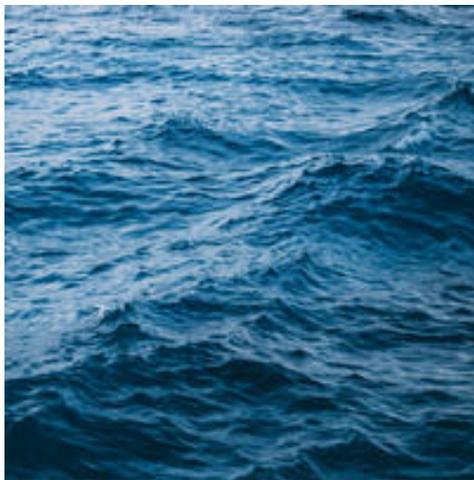
Natürlichkeit in reiner Form. Der erdige Grundton Umbra Natur sorgt für Bodenständigkeit, Stabilität und Geborgenheit. Erdtöne wirken stets beruhigend und behaglich. Wir verbinden Umbra-natur mit Gemütlichkeit, Sanftmut und Natur. Ein toller Farbton, der Holz und Schwarz eine ganz eigene Strahlkraft verleiht.

Trendbewusste Selection Farben



OCEAN

sanftmütig, besonnen, objektiv



Ocean, das Sinnbild für Verlässlichkeit, Souveränität und Stärke. Dunkle Blautöne strahlen Vertrauen und Reife aus. Ocean sorgt für innere Einkehr und verschafft trotzdem Weitblick. Die wohl beliebteste Farbe überhaupt - sie steht für Ausgeglichenheit und Zufriedenheit, für Wahrheit, Ehrlichkeit und Kreativität. Ein echtes Multitalent.

Trendbewusste Selection Farben



BURGUND

warm, anregend, appetitsteigernd



Wirkt kostbar für Augen und Seele. Dieser Farbton strahlt Behaglichkeit, Wärme und Eleganz aus. Burgund hat auch eine royale Anmutung, ist repräsentativ und symbolisiert Herrschaft und Kraft. Satte dunkelrote Töne stehen auch für luxuriösen Genuss und lassen Sinnlichkeit erahnen.

Trendbewusste Selection Farben



Häcker
kitchen.germanMade.



**SIE HABEN SCHON
GENAUE
VORSTELLUNGEN?**

**DANN NUTZEN SIE
DOCH GERN UNSERE
CHECKLISTE AUF DEN
LETZTEN SEITEN**





Quark-Auflauf

NACH OMAS GEHEIMREZEPT

- 500g Speisequark
- 2 Eier
- 100g Mehl
- 100g Grieß
- 100ml Milch
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500g gemischte Beeren

Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß schlagen. Danach den Quark, Grieß, Mehl, Milch, Zucker, Vanillezucker und das Eigelb zu einer Masse verquirlen. Nun wird der Eischnee vorsichtig untergehoben.

Anschließend können Sie die Masse in die Auflaufform geben und die Beeren ohne unterühren dazu geben.

Wichtig: Wenn Sie sich für gefrorene Beeren entscheiden, lassen Sie diese bitte erst auftauen und abtropfen.

Den Backofen auf 165°C vorheizen und den Auflauf für 30 Minuten goldbraun backen.

A vertical photograph of a Saxony landscape. In the foreground, a large, grey rock formation with horizontal layers is visible. The middle ground is filled with a dense forest of green and yellowing trees. In the background, more rock formations rise against a cloudy sky. A small group of people can be seen on a rocky outcrop in the distance.

UNSERE NATUR
Der perfekte
Ort für
Inspiration

Von Zeit zu Zeit verändert sich die Welt nachhaltig – so wie jetzt. Das erfordert einen Perspektivenwechsel im Denken und Handeln, zeigt aber auch eine Fülle von wunderbaren Möglichkeiten und Erkenntnissen.

Unser Zuhause hat einen neuen, zentralen Stellenwert bekommen. Es ist nicht nur ein tief verwurzelter Ort der Familie, es ist – wie zu Anbeginn der Menschheit – ein Ort der Sicherheit, der Vertrautheit, der Normalität. Dort finden wir einen Schatz: uns!

Gemeinsamkeit, Lachen mit Freunden, eine Umarmung: Das sind wertvolle Geschenke und machen uns als Menschen aus. Analoge Freuden und Genüsse finden den Weg zurück zu uns. Was könnte da schöner sein, als in einer liebevoll und individuell gestalteten Küche gemeinsam ein selbst gekochtes Mahl zu teilen oder einen gemütlichen Abend in wärmender Wohnzimmeratmosphäre zu genießen?

Für uns bei Sachsenküchen ist das kein Trend, sondern ein Urbedürfnis, das wir aus Leidenschaft und ganzer Überzeugung in ganzheitliches Wohlfühlwohnen über setzen – für Küche, Wohnräume und Bad.

Langlebige, nachhaltige Qualität, Werkstoffe aus heimischen Gegenden, edles Design und exquisite Verarbeitung „Made in Germany“ sind Grundlage für die Identität und die globale Verantwortung unseres Unternehmens.

Sachsenküchen. Gute Ideen für eine gemeinsame Zukunft.



**SACHSEN
KÜCHEN**

Die SACHSENKÜCHEN Hans-Joachim Ebert GmbH ist ein sächsisches Unternehmen mit Sitz im Osterzgebirge und produziert hochwertige und lebensnahe Küchenmöbel aus den Materialien Holz, Lack, Kunststoff, Glas und Keramik.

113 Jahre

49 Küchen/Tag

Im schönen Erzgebirge liegt inmitten sanfter Berge und weitläufiger Wälder der reizvolle Ort Obercarsdorf (bei Dispoldiswalde). In dieser herrlichen Landschaft, eingebettet in das Tal der Roten Weißeritz, ist die Sachsenküchen Hans-Joachim Ebert GmbH zu Hause.

Die unmittelbare Nähe zu Dresden war für uns von je her Inspiration und Ansporn zugleich. Zur Hochburg der Perfektion unter der Regentschaft August des Starken entwickelt, begeistert Dresden mit seiner einmaligen architektonischen Schönheit, die unserer Arbeit und unseren Küchen einen besonderen Ausdruck der Faszination verleiht.

Das Modell TESSA hat 2018 den GERMAN DESIGN AWARD gewonnen

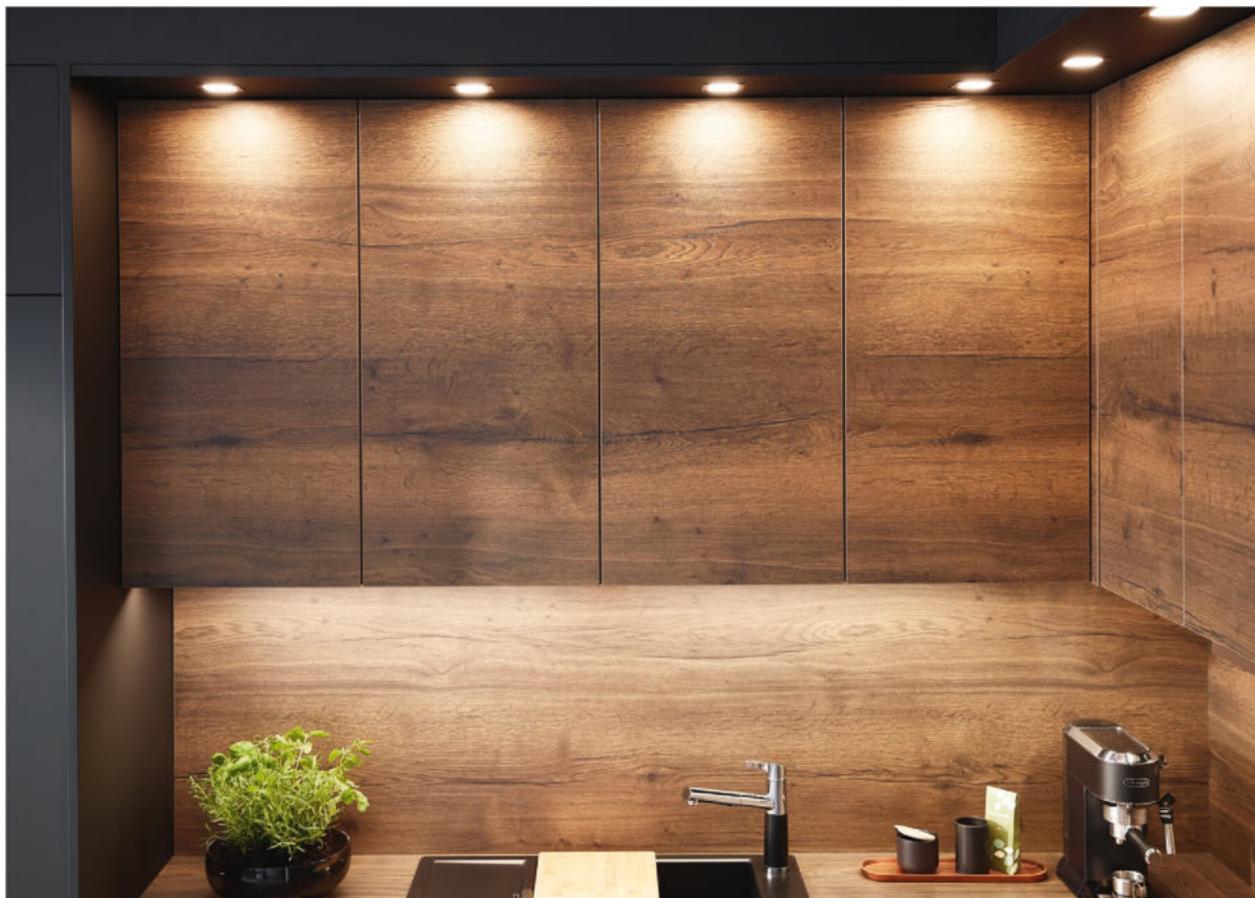


**GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018**

MEHRWERT:

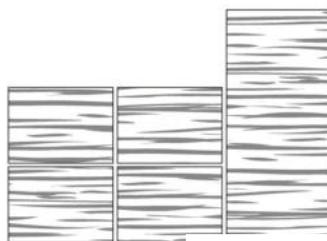
Durchgängige Dekorverläufe

BEI HOLZDEKOREN

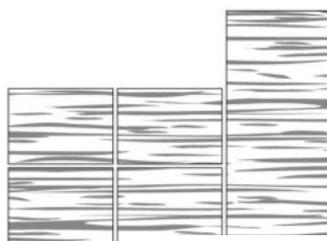
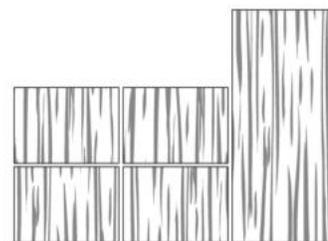


Holz(dekore) mit durchgängiger Maserung

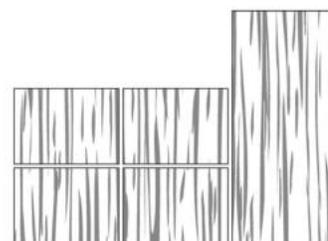
Auf Wunsch werden die Fronten Ihrer Küche so gefertigt, dass die Maserung über mehrere Fronten fortläuft – egal ob Kunststoff- oder Furnierfront.



Ohne Strukturverlauf



Mit Strukturverlauf



Dekorgleichheit

INNEN UND AUSSEN



**"Heimat
lässt sich
bauen"**

Der Standardkorpus besteht aus 16-mm-Mehrschicht- Spanplatten mit verdecktem Hängejustierbeschlag inklusive Aushängesicherung. Die 5 mm starke MDF- Rückwand ist eingefalzt und eingeschraubt, die Außenkanten sind versiegelt und der Bodenträger benötigt nur 3 mm Bohrungen. Durch die Dekorgleichheit innen und außen überzeugt unser Korpus auch optisch.

Fertigung in RAL-Farben möglich

FARBENFROH



> 3000

Bei Lack & Holz gibt es keine Grenzen. Im Sortiment der Matt/Strukturlack und Holzoberflächen erfüllen wir jeden Farbsonderwunsch. Die werkseigene Lackiererei, als auch die langjährige Partnerschaft mit unserem Funierlieferant, bieten noch mehr individuelle Looks für die ganz persönliche Note in Ihrer Traumküche.





VORHER - NACHHER



Materialwelten

VERWANDELN SIE IHRE KÜCHE MIT UNSEREN EXKLUSIVEN ARBEITSPLATTEN VON LECHNER UND STRASSER IN EINEN RAUM VOLLER WOHLGEFÜHL UND CHARAKTER.

Die **Lechner Holding AG** ist führender Hersteller von maßgefertigten Arbeitsplatten und Rückwänden für Küchen- und Wohndesign. Mit Produktionsstätten in Deutschland, Schweden und Ungarn ist sie dabei international aufgestellt. Seit 1991 produziert die D. Lechner GmbH in Deutschland am Standort in Rothenburg ob der Tauber. Der hochmoderne Maschinenpark und die flexible Fertigung garantieren höchste Qualität und kurze Lieferzeiten. Durch das innovative Produktportfolio bietet Lechner die größte Vielfalt an außergewöhnlichen Materialien wie beispielsweise Keramik, Glas und Naturstein.

Lechner engagiert sich für die Umwelt und Natur. Aus diesem Grund gehen die Zertifizierungen auch auf Basis dieses Umweltbewusstseins näher auf Recycling und Rohstoffgewinnung zurück. Für Ihre Küche ist nichts zu schade.

Als führende Marke bei Küchenarbeitsplatten aus Naturstein in Mitteleuropa hat sich **STRASSER Steine** bereits international einen Namen gemacht und ist der Steinspezialist in der Küche. Grund für die Erfolgsgeschichte sind unter anderem die Eigenentwicklungen, die das Unternehmen einzigartig machen, so wie beispielsweise die exklusiv entwickelte Natursteinoberfläche „Leather Look“: Diese verleiht dem Naturstein eine unvergleichlich spezielle Oberfläche und erinnert an die Struktur von Leder. Die seidig-matte Oberfläche garantiert eine warme, anmutende Haptik ist aber ebenso pflegeleicht wie ein polierter Naturstein. Der Abbau erfolgt in kleinen Steinbrüchen in Österreich, Deutschland, Südtirol, der Schweiz und Frankreich.



Lechner

Dekton

LECHNER



Dekton® setzt sich aus mehr als 20 natürlichen Mineralien zusammen und ist eine hoch entwickelte Kombination von Rohstoffen unter Verwendung eines einzigartigen technologischen Herstellungsverfahrens (TSP). In diesem Verfahren werden die metamorphen Vorgänge beschleunigt ausgeführt, die auftreten, wenn Naturstein während Tausenden von Jahren Bedingungen hohen Drucks und hoher Temperaturen ausgesetzt wird. Das Material ist äußerst schlag-, kratz- und abriebfest und ideal für den Einsatz in stark frequentierten Bereichen geeignet.

| | |
|-----------------------|--|
| Oberflächen | authentische Strukturen, edle Designs |
| Erhältlich als | Arbeitsplatte, Rückwand |
| Besonderheiten | äußerst kratz- und abriebfest, ultrakompaktes Material |



ULTRAKOMPAKT

ULTRA COMPACT | ULTRA COMPACTE |
ULTRA COMPACTE



FLECKRESISTENT

STAIN RESISTANT |
RÉSISTANT AUX TACHES |
VLEKKENRESISTENT



ÄUSSERST SCHNITT- & KRATZFEST

CUT- AND SCRATCH-RESISTANT | RÉSISTANT
AUX COUPURES ET AUX RAYURES | SNIJ- EN
KRASBESTENDIG



ÄUSSERST TEMPERATURBESTÄNDIG

TEMPERATURE-RESISTANT |
RÉSISTANT AUX FORTES TEMPÉRATURES |
TEMPERATUURBESTENDIG



PFLEGELEICHT

LOW-MAINTENANCE | FACILE D'ENTRETIEN |
EENVOUDIG TE ONDERHOUDEN

Lechner



Keramik

LECHNER

DE Als Fliese ist Keramik schon lange in der Küche zuhause, denn die Vorteile des Materials sprechen für sich: Keramik ist Natur – und High-Tech zugleich. Quarz, Porzellanerde, Feldspat und Ton werden mit hohem Druck zusammengepresst und anschließend bei rund 1.200 Grad gebrannt. Auf diese Weise entsteht einer der widerstandsfähigsten Werkstoffe für Ihre Küche – der gleichzeitig auch in puncto Design absolut überzeugt.

Zudem ist Keramik porenlos, nimmt weder Feuchtigkeit noch Fett auf und lässt sich einfach reinigen.

Oberflächen

authentische Strukturen, Matt- und Glanzeffekte, metallisch schimmernde Designs

Erhältlich als

Arbeitsplatte (ab bestimmten Stärken mit untergebauter Trägerplatte), Rückwand

Besonderheiten

äußerst robust, porenfrei



EXKLUSIVE OBERFLÄCHENHAPTİK

EXCLUSIVE FEEL | TOUCHER EXCLUSIF | EXCLUSIEVE HAPTIEK



GROSSE STÄRKENAUSWAHL

LARGE CHOICE OF THICKNESSES | GRAND CHOIX D'ÉPAISSEURS | GROTE KEUS IN DIKTES



SCHNITT- & KRATZBESTÄNDIG

CUT- AND SCRATCH-RESISTANT | RÉSISTANT AUX COUPURES ET AUX RAYURES | SNIJ- EN KRASBESTENDIG



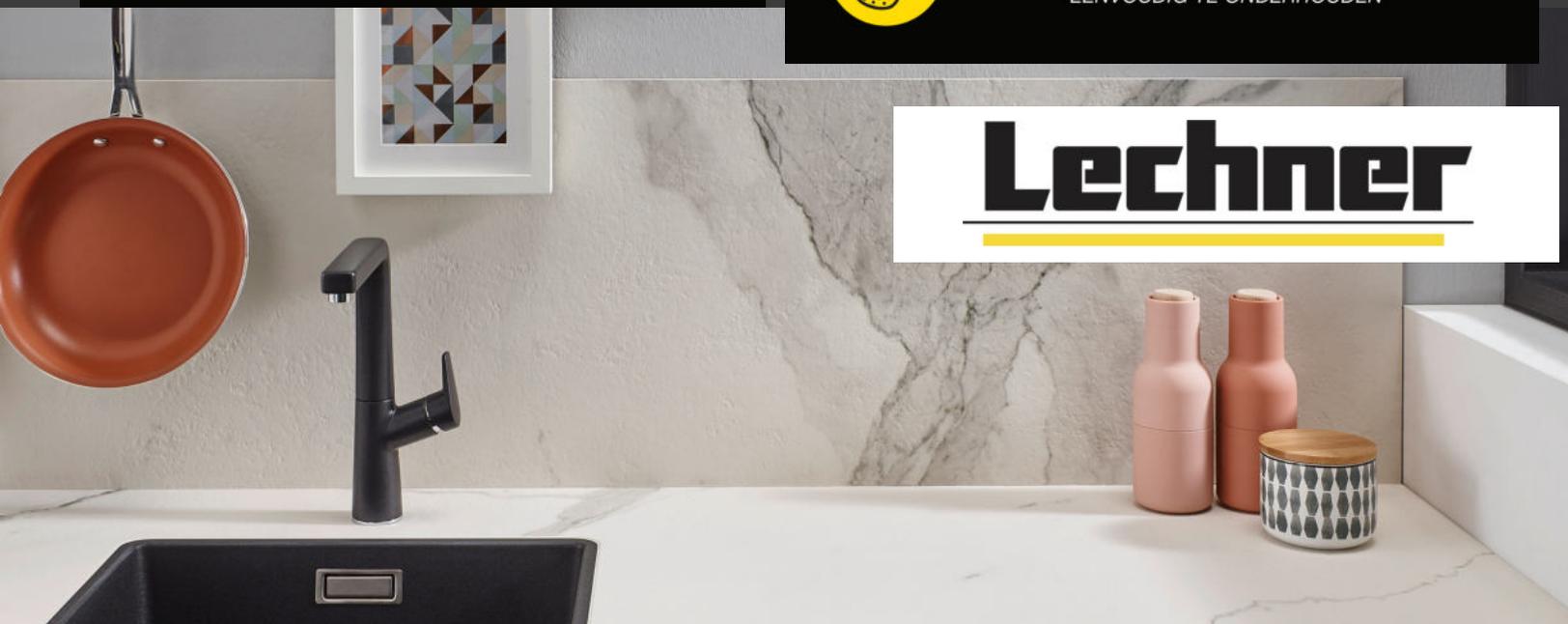
TEMPERATURBESTÄNDIG

TEMPERATURE-RESISTANT | RÉSISTANT AUX FORTES TEMPÉRATURES | TEMPERATUURBESTENDIG



PFLEGELEICHT

LOW-MAINTENANCE | FACILE D'ENTRETIEN | EENVOUDIG TE ONDERHOUDEN

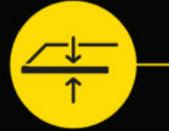


Lechner

Compact gibt es in zwei Kollektionen. Unsere Motivdekore besitzen eine besonders natürliche nachempfundene Struktur und sind von Ihrem Holz- oder Steinvorbild kaum zu unterscheiden. Die Kollektion Unique enthält besonders ausgesuchte Designs mit einzigartiger Anti-Fringerprint-Oberfläche.

Compact ist eine Vollkernplatte aus melaminharzgebundenem Hochdrucklaminat. Der wasserresistente und biegebeste Träger ist stabil und langlebig. Der meist schwarze Plattenkern bleibt bewusst sichtbar und steht für absolut hochwertiges Design in der Küche. Bei dem innovativen Herstellungsverfahren, wird der Plattenkern beidseitig mit einer Designschicht belegt, die dem Produkt seinen individuellen Look verleiht. Die Verbindung aus Vollkernplatte und Dekor ist extrem widerstandsfähig und einmalig im Design. Mit ihrer schlanken 12 mm Plattenstärke trifft das elegante „slim line“ Design zudem genau den Zeitgeist.

| | |
|-----------------------|---|
| Oberflächen | Dekor, unique (Designoberfläche) |
| Erhältlich als | Arbeitsplatte, Rückwand |
| Besonderheiten | wasserresistenter Träger, einfarbiger (meist schwarzer) Plattenkern |



EXKLUSIVEDÜNNPLATTENOPTIK
 THIN PANEL LOOK | VISUEL FIN |
 DUNNE PLAATLOOK



ROBUST
 DURABLE | ROBUSTE | ROBUUST



WASSERRESISTENT
 MOISTURE-INSENSITIVE | RÉSISTANT
 À L'HUMIDITÉ | VOCHTBESTENDIG



STOSS- & SCHLAGFEST
 SHOCK- AND IMPACT-RESISTANT |
 RÉSISTANT AUX COUPS ET AUX CHOCS |
 STOF- ENSCHOKBESTENDIG

Compact

LECHNER

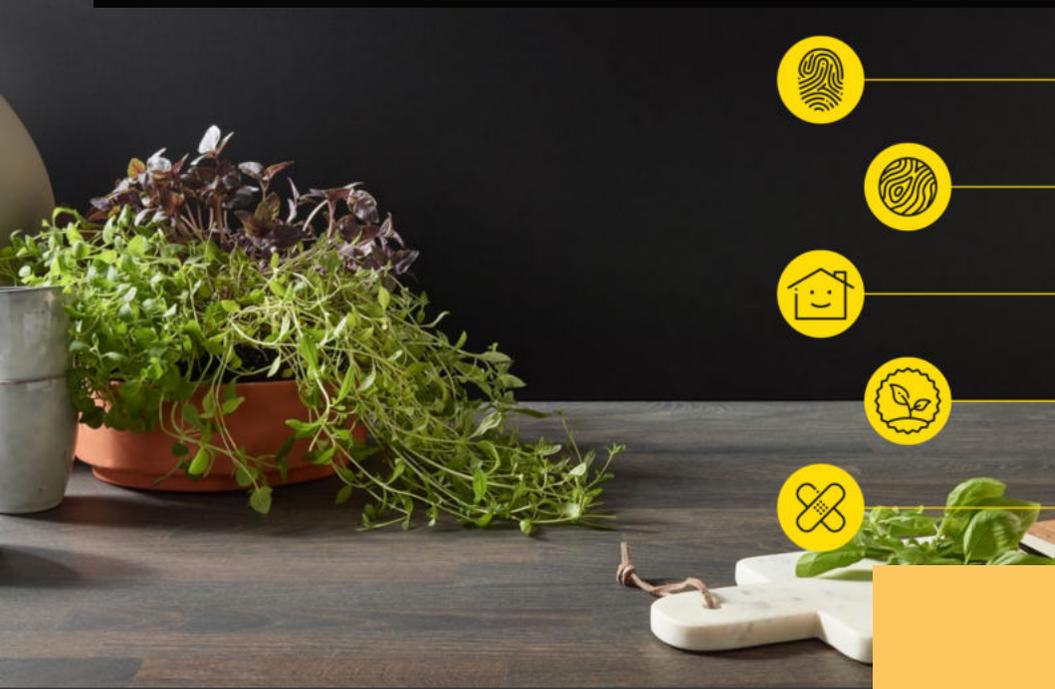


Massivholz ist ein langlebiger, natürlicher und nachwachsender Rohstoff, der antistatisch wirkt und zu einem angenehmen Raumklima beiträgt. Seine warme Ausstrahlung ist mit keinem anderen Material vergleichbar und verleiht jedem Raum eine ureigene Gemütlichkeit. Durch die typische Holzstruktur, die sichtbaren Verästelungen im Holz und die verschiedenen Farben der Baumarten, ist jedes Dekor ein Unikat.

Die Massivholz-Arbeitsplatten werden in Handarbeit mit einem speziellen Pflegeöl behandelt, das dem Material ein seidenmat-tes Oberflächenfinish gibt. Um seine Schönheit und Einzig-artigkeit zu erhalten, ist regelmäßiges Nachölen bei diesem lebendigen Material unerlässlich.

| | |
|-----------------------|---|
| Oberflächen | natur, weiß geölt, schwarz geölt |
| Erhältlich als | Arbeitsplatte |
| Besonderheiten | natürlich gewachsen, lebendiger Werkstoff |

Lechner



UNIKAT

UNIQUE | MODÈLE UNIQUE | UNICAAT

NATÜRLICHE STRUKTUR

NATURAL STRUCTURE |
STRUCTURE NATURELLE |
NATUURLIJKE STRUCTUUR

POSITIVES RAUMKLIMA

POSITIVE INDOOR CLIMATE |
PROCURE UNE ATMOSPHÈRE AGRÉABLE |
POSITIEF RUIMTEKLIMAAT

WERKSTOFF AUS DER NATUR

NATURAL MATERIAL | MATÉRIAUX PROVENANT DE LA
NATURE | GRONDSTOF UIT DE NATUUR

REPARATURFÄHIG

REPAIRABLE | PEUT ÊTRE RÉPARÉ |
KAN HERSTELD WORDEN

Massivholz

LECHNER





Glas

LECHNER

Glas ist langlebig, widerstandsfähig, hitzebeständig und durch seine porenfreie Oberfläche in puncto Hygiene absolut unschlagbar. Natürlich bestehen alle unsere Glas-Arbeitsplatten und -Rückwände aus thermisch vorgespanntem Einscheibensicherheitsglas (ESG).

Von glänzend bis satiniert bietet die Glas-Oberfläche unzählige Design-Optionen. Einfarbig bedrucktes Glanzglas besticht durch seine leuchtende Farbbrillanz, satinierte Oberflächen hingegen bezaubern mit einer seidig schimmernden Eleganz. Neben dem bunten Spektrum an Farben aus der Lechner Kollektion, können Sie sich auch für Ihre ganz persönliche Wunschfarbe aus allen verfügbaren RAL, NCS und Sikkens Skalen entscheiden.

Oberflächen

glanz, vollflächig satiniert oder mit Design-Satinierung

Erhältlich als

Arbeitsplatte oder Rückwand

Besonderheiten

Einscheibensicherheitsglas, Ihre Wunschfarbe, Magnetfunktion optional (Rückwand)



GROSSE AUSWAHL

LARGE SELECTION | UN CHOIX IMMENSE | GROTE KEUZE



INDIVIDUELLES DESIGN

INDIVIDUAL DESIGN | DESIGN INDIVIDUEL | INDIVIDUEEL DESIGN



GLANZ ODER SATINIERUNG

SHINY OR SATIN FINISH | BRILLANT OU SATINÉ | GLANS OF SATIJK



TEMPERATURBESTÄNDIG

HEAT-RESISTANT | RÉSISTANT A LA CHALEUR | HITTEBESTENDIG



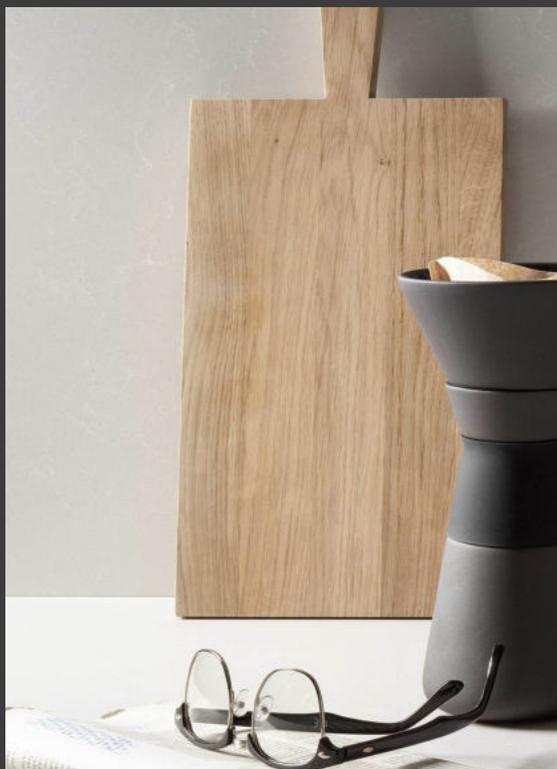
MAGNETISCH

MAGNETIC | MAGNÉTIQUE | MAGNETISCH



PFLEGELEICHT

LOW-MAINTENANCE | FACILE D'ENTRETIEN | EENVOUDIG TE ONDERHOUDEN



Lechner

Quarzstein

LECHNER

Quarz ist eines der härtesten, natürlich vorkommenden Materialien. Küchenarbeitsplatten und -rückwände von Lechner bestehen zu circa 95 % aus natürlichen Quarzkristallen. Die übrigen 5 % machen hochwertige Polymerharze und Farbpigmente aus. Aufgrund dieser einmaligen Materialkombination gelten Quarzstein-Oberflächen als robust, unempfindlich und pflegeleicht.

Die auf Quarzbasis hergestellten Steine punkten optisch mit natürlichen Farbwelten, die über das gesamte Spektrum von ebenmäßig-samtigen Designs, bis hin zu authentischen Prägungen begeistern.

| | |
|-----------------------|--|
| Oberflächen | poliert, strukturiert, matt |
| Erhältlich als | Arbeitsplatte (ab bestimmten Stärken mit untergebauter Trägerplatte), Rückwand |
| Besonderheiten | softe Haptik, einheitliche Farbverläufe |



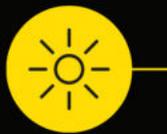
EINHEITLICHE STRUKTUR

UNIFORM STRUCTURE |
STRUCTURE UNIFORME |
UNIFORME STRUCTUUR



SOFTE HAPTİK

SOFT FEEL | TOUCHER DOUX |
ZACHTE HAPTİK



LICHTBESTÄNDIG

LIGHT RESISTANT |
RÉSISTANT À LA LUMIÈRE |
LICHTBESTENDIG



SCHNITT- UND KRATZBESTÄNDIG

CUT- AND SCRATCH-RESISTANT |
RÉSISTANT AUX COUPURES ET AUX RAYURES
SNIJ- EN KRASBESTENDIG



PFLEGELEICHT

LOW-MAINTENANCE | FACILE D'ENTRETIEN |
EENVOUDIG TE ONDERHOUDEN



Lechner

Naturstein

MATERIALWELTEN

Unter enormem Druck und bei großer Hitze ist jeder Stein in Millionen Jahren natürlich gewachsen. Daraus ergeben sich Struktur- und Farbschwankungen, die jede einzelne Platte zu einem absoluten Unikat machen. Kein Wunder, dass die kühle Oberfläche des Naturprodukts zum Anfassen einlädt und mit seinen einmaligen Maserungen fasziniert.

Für unser Natursteinprogramm verwenden wir ausschließlich Hartgesteine, die eine hohe Funktionalität für den Arbeitsplatz Küche auszeichnet. Die meisten sind Tiefengesteine, die durch langsames Abkühlen von Magma innerhalb der Erdkruste entstanden sind. Bekannte Namen sind Granit, Gabbro oder Basalt.

| | |
|-----------------------|---|
| Oberflächen | poliert, strukturiert |
| Erhältlich als | Arbeitsplatte (ab bestimmten Stärken mit untergebaute Trägerplatte), Rückwand |
| Besonderheiten | natürlich gewachsen, absolutes Unikat |



JEDE PLATTE EIN UNIKAT

UNIQUE | MODÈLE UNIQUE | UNICAAT



NATÜRLICHE STRUKTUR

NATURAL STRUCTURE |
STRUCTURE NATURELLE |
NATUURLIJKE STRUCTUUR



SCHNITT- UND KRATZFEST

CUT- AND SCRATCH-RESISTANT | RÉISTANT
AUX COUPURES ET AUX RAYURES |
SNIJ- EN KRASBESTENDIG



STOSS- UND SCHLAGFEST

SHOCK- AND IMPACT-RESISTANT |
RÉISTANT AUX COUPS ET AUX CHOCS |
STOF- EN SCHOKBESTENDIG



WASSERRESISTENT

MOISTURE-INSENSITIVE |
RÉISTANT À L'HUMIDITÉ |
VOCHTBESTENDIG



Pilzsuppe

UNSER LIEBLINGS-WALDPILZ-REZEPT

für 2 Personen:

- 200 g Waldpilze
- 200 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- Dill

Die Waldpilze (gemischte Pilze) werden zuerst in Scheiben geschnitten. Schließlich wird die Zwiebel klein gehackt und in Butter in der Pfanne glasig gedünstet. Danach werden die Pilze nach und nach dazu gegeben und gegart, bis die entstandene Flüssigkeit verdunsten ist. Danach das Mehl hinzugeben und kurz anrösten lassen. Schließlich die Milch und die Gemüsebrühe dazugeben, alles kurz aufkochen lassen und die Suppe 20 Minuten schließlich köcheln lassen. Die Pilzsuppe zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Dill abschmecken.

Wir empfehlen, die Waldpilz-Suppe mit Toast zu servieren.



BORA

DER ERFINDER DER MULDENLÜFTUNG

Wir entwickeln innovative Ideen, die das Leben bereichern und angenehmer machen.

Wir glauben an unsere Vision vom Ende der Dunstabzugshaube.



FRISCHE LUFT

BORA zieht Geruchs- und Fettpartikel direkt aus dem Kochgeschirr, entsprechend können Kochdünste gar nicht erst hochsteigen und sich belästigend im Raum verteilen.

RUHE

Herkömmliche Dunstabzugshauben belästigen mit gut 70 dB (A) direkt in Kopfhöhe. Ganz anders BORA: Es erzeugt auf höchster Stufe einen Schallpegel, der sogar leider ist als das Anbraten eines Steaks. Möglich macht es die ausgeklügelte Technik mit leise laufenden Motoren, perfekter Entkoppelung und der Einbau im Küchensockel.

100% CLEANING-RATE

Mit diesem effektiven Abzugssystem lässt es sich wie an der frischen Luft kochen – es wird eine Cleanrate von 100% erreicht. 100%-Cleanrate für BORA - ein Wert, von dem herkömmliche Dunstabzugshauben nur träumen können.

LEICHTE REINIGUNG

Die Reinigung herkömmlicher Dunstabzugshauben ist aufwendig und zeitraubend. Bora hingegen überzeugt mit herausragendem Alltagsnutzen auch in punkto Reinigung und Wartung. Alle drei beweglichen Teile lassen sich kinderleicht ohne Werkzeug ausbauen und im Geschirrspüler reinigen.

PLANUNGSFREIHEIT

BORA überzeugt mit völlig neuen Möglichkeiten in der Küchenplanung. Praktisch wird alles möglich: Kochen vor dem Fenster und unter Dachschrägen, Kücheninsel ohne störende Haube, mehr Raum für Hängeschränke in kleineren Küchen, fugenloser Minimalismus ... so ist BORA der Maßstab für eine neue Küchenästhetik.

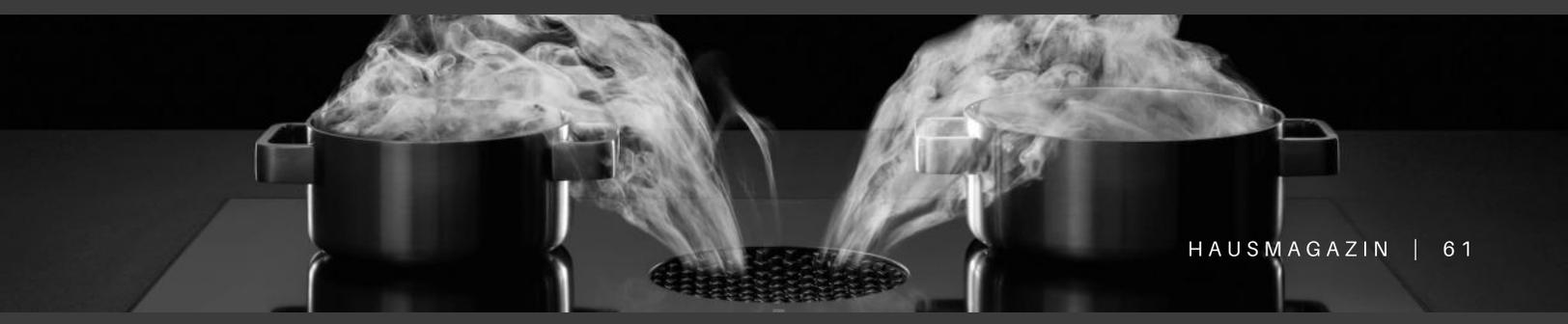
FREIE SICHT

Keine störende Dunstabzugshaube in Kopfhöhe. Keine gebückte Haltung. Kein Dampf im Blickfeld – oder auf der Brille.



WIE FUNKTIONIERT DAS ÜBERHAUPT?

BORA zieht Geruchs- und Fettpartikel direkt aus dem Kochgeschirr, entsprechend können Kochdünste gar nicht erst hochsteigen und sich belästigend im Raum verteilen.



BORA X BO

DIE NEUE LEICHTIGKEIT
DES KOCHENS -
DER NEUE
DAMPFBACKOFEN IN
PERFEKTION



Z

FRISCHE LUFT & FREIE SICHT

Immer den Durchblick behalten. Der BORA X BO verhindert, dass beim Öffnen der Tür Dampf ins Gesicht steigt. Die automatische Dampfabsaugung führt den Dampf vor dem Entriegeln und automatischen Öffnen der Tür nach hinten ab, und das völlig geruchlos, denn der spezielle Filter neutralisiert alle Gerüche, sogar Fisch.

REINIGUNG LEICHT GEMACHT

Garraum verschmutzt? Kein Problem! Der BORA X BO verwöhnt mit drei Reinigungsprogrammen von Schnell- über Intensivreinigung bis Trocken-Nachwischen überflüssig! Mithilfe der Zweikammern-Kartusche wird der Garraum mühelos wieder blitzblank - ähnlich wie Teller und Tassen in der Geschirrspülmaschine.

EINFACHE BEDIENUNG

Die Steuerung des BORA X BO erfolgt über ein riesiges 19-Zoll-Display, das man bei Bedarf auch hochklappen kann. Der Touchscreen reagiert so komfortabel auf Berührungen wie ein Smartphone. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum Kinderspiel!

HÖCHSTE PERFORMANCE / BESTES GARERGEBNIS

Besser geht's nicht: Der BORA X BO glänzt mit besonders gleichmäßigen Garergebnissen und optimaler Wärmeverteilung. Die Gerichte werden auch dann perfekt, wenn alle drei Ebenen auf einmal genutzt werden. Werden beispielsweise viele Croissants parallel auf drei Blecken zubereitet, gelingen alle gleich gut.





TECHNISCHE MERKMALE

Das Prinzip:

Keine Hebel, keine Knöpfe, keine Spielereien. Aber mit den Funktionen der Profis, wie eine professionelle Selbstreinigung und ein automatischer Dampfzug für immer freie Sicht und frische Luft. Dazu ein maximal großes Touchdisplay. Für eine intuitive Bedienung aus jedem Winkel. Sie bestimmen Ihr gewünschtes Ergebnis in nur wenigen Schritten.



Möhrenkuchen

OSTERN KANN KOMMEN - ODER? :-)

Das wird benötigt:

- 350 g frische Möhren
- 125 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 220g Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL geriebene Muskatnuss
- etwas gemahlene Gewürznelke
- 3 Eier
- 60 g gemahlene Nüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 180 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- Salz

Für die Frischkäse-Creme

- 50 g Butter
- 50 g Kokosfett
- 150 g Frischkäse
- 250 g Puderzucker
- 1 EL Vanillesirup
- etwas Butter, um die Form einzufetten

Während der Kuchen vorbereitet wird, den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Dann die Möhren schälen und klein raspeln. Zucker, Gewürze und Butter zusammen schaumig schlagen. Die Eier trennen und das Eigelb mit in die schaumige Masse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und gemeinsam mit den geraspelten Möhren sowie Nüssen unterheben. Schließlich noch Mehl, Speisestärke, Backpulver, Mandeln mit einer Prise Salz vermischen und schließlich zum Teig geben und alles gut verrühren. Den Teig in eine eingefettete Springform geben, glatt streichen und für ca. 40 min backen und schließlich abkühlen lassen.

Für die Frischkäse-Creme Butter, Kokosfett, Vanillesirup und Frischkäse miteinander verrühren und den Puderzucker hineinsieben. Diese Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und glatt streichen.

Schließlich den Kuchen osterlich dekorieren. Wir haben uns für kleine Deko-Möhren aus Marzipan und gehackte Pistazienkerne entschieden.



falmecc

Life inspired.



FALMECC

INNOVATIV UND ÄSTHETISCH

Dank Falmecc herrscht heute in vielen Küchen dieser Welt eine angenehme und positive Atmosphäre. Von Italien aus hat sich Falmecc zu einem der weltweit führenden Unternehmen in Bezug auf Qualität, Innovation, sowie Design und Nachhaltigkeit entwickelt. Ziel ist es, jede Küche zu einem einzigartigen Erlebnis in Hinblick auf Lebensqualität, Funktionalität und Ästhetik zu gestalten. Die Exklusivität dieser Kollektion wird besonders durch den Einsatz modernster Technik, sowie der neuesten Innovationen unterstrichen.

Innovative Dunstabzugshaube reichert die Luft mit wertvollen Ionen an

Manchmal reichen Sport und viel Schlaf nicht aus, Unwohlsein zu verhindern. Der Grund: keimbelastete und ionenarme Luft in unserer Umgebung. Deshalb sollte man dafür sorgen, dass eine größere Menge negativ geladener Ionen produziert wird – wie durch die E.ion-Abzugshauben von falmec. Durch kontrollierte bipolare Ionisierung erzeugen sie atmosphärische Ionen, die Schadstoffe und üble Gerüche neutralisieren. Bei Luftverschlechterung schalten sich die Hauben automatisch an. Sämtliche Modelle – alle vom TÜV SÜD zertifiziert – sind Umluftgeräte, benötigen keine Abluftleitungen, können frei positioniert werden und verursachen keine Energieverluste durch Luftaustausch



Köche können durchatmen

GERÜCHE UND FEUCHTIGKEIT GERÄUSCHLOS AUS DER KÜCHE ENTFERNEN

Eine echte Alternative zu laut dröhnenden Dunstabzugshauben bieten die Lösungen der Serie Circle.Tech von falmec. Optisch wie schicke Lampen anmutend, arbeiten sie dank Zentrifugalkraft so ruhig und gleichzeitig effizient, dass man sich beim Kochen ganz auf sein Menü konzentrieren kann. In neun unterschiedlichen Ausführungen mit filigranem Design sorgt das leistungsstarke Gerät dafür, dass die Ausdünstungen aus Töpfen und Pfannen zum eingebauten Carbon.Zeo Filter gelangen. Dieser bindet die Feuchtigkeit aus dem Kochwasser. So hat der Koch ganz schnell vergessen, dass frische Luft in der Küche keine Selbstverständlichkeit ist.

KUNDENREFERENZEN





EDELSTAHL-ARMATUREN
FÜR JEDEN GESCHMACK

Erleben Sie Funktionalität & Ästhetik

Edelstahl in schweizer Qualität

Von glänzend bis matt, passend für die Single- oder die große Familienküche – unsere umfangreiche Auswahl an massiven Edelstahl-Armaturen erfüllt die drei Kriterien perfekt. Denn in puncto Funktionalität und Ästhetik sind Franke Armaturen ein Garant für Planungsfreiheit auf höchstem Niveau. Je nach individuellem Komfortwunsch bieten sie genau die Funktionen, die im Alltag gewünscht sind. Ansprechend in der Optik, zuverlässig in der Funktion und durchdacht in der Ergonomie.



Atlas Neo Sensor

Die berührungslose Armatur von heute

Da die neue Atlas Neo Sensor Armatur berührungslos ist, trägt sie nicht zur Verbreitung von Keimen bei und bleibt frei von Flecken, Fingerabdrücken und Schmutz - und ist generell viel sauberer - als Ihre bisherige Küchenarmatur. Eine berührungslose Armatur in der Küche ist in vielerlei Hinsicht sinnvoll!

FRANKE

Nichts als purer Edelstahl

Keime haben keine Chance: Ihre massive Edelstahl-Armatur zeichnet sich durch nahtlose Glätte und Porenfreiheit aus. Rost, Kalk und andere Verunreinigungen können sich weder innen noch außen festsetzen.



Ihre Armatur trotz dem Verschleiß

Die Armatur gehört zu den am stärksten beanspruchten Ausstattungselementen in Ihrer Küche. Hier lohnt es sich besonders, auf Qualität zu achten. Wie häufig Ihre Edelstahl-Armatur auch genutzt oder gereinigt wird – Sie werden es ihr nicht ansehen. Selbst nach Jahrzehnten begeistert sie mit purer Ästhetik. Wie am ersten Tag.

GEKOMMEN UM ZU BLEIBEN

Besteck, Töpfe & Spüle: Viele Dinge in der Küche sind aus Edelstahl gefertigt – einem der langlebigsten und korrosionsbeständigsten Materialien. Warum also nicht auch eine Armatur aus Edelstahl wählen?

Der Favorit der Köche

Das sind die Gründe, weshalb Profis Edelstahl bevorzugen: Er ist leicht zu reinigen und verträgt hohe Temperaturen. Außerdem gilt Edelstahl als kratzfest. Die legierte Beschaffenheit seiner Oberfläche nimmt selbst leichte Kratzer oder andere kleinere Beschädigungen nicht übel.



Einfach abwischen

Bei Edelstahl-Armaturen können Sie getrost auf den Einsatz aggressiver oder scheuernder Reinigungsmittel verzichten. Denn Verschmutzungen wie Kochspritzer, Fett, Flüssigkeiten, Kalkablagerungen und Fingerabdrücke lassen sich mit einem Mikrofaser Tuch schnell und einfach abwischen.



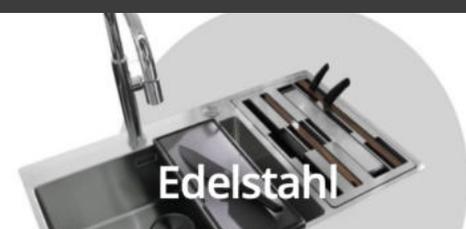
Küchenspülen und Becken

wie maßgeschneidert

Ob stilvoll traditionell oder modern – alle Franke Küchenspülen & Becken überzeugen durch exquisite Verarbeitung. Jede Kleinigkeit ist bis ins Detail durchdacht – bis hinunter zu unserem hygienischen Integralablauf, der Ihnen die Reinigung wesentlich erleichtert.



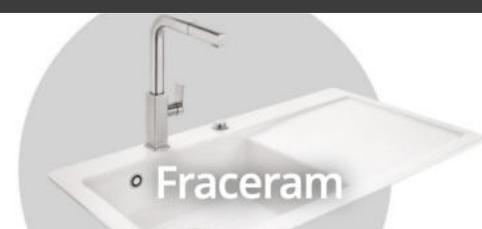
FÜR JEDEN DAS PASSENDE MATERIAL



Edelstahl



Fragranit



Fraceram



Healthy Pancakes

GESUND, SCHNELL UND LECKER

für 2 Personen:

- Standmixer/ Stabmixer
- 250ml Wasser
- 180g Haferflocken
- Salz
- 1 TL Backpulver
- Toppings (z.B. Beeren, Nussmus, Bananenmus, Kakaonibs, Ahornsirup etc.)

Schließlich die Pancakes mit Toppings verzieren. Hier ist Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt: Früchte, Nussmus, Bananenmus, Ahornsirup, Kakaonibs - Tobt Euch aus! :-)





SIEHT TOLL
AUS,
FÜHLT SICH
GUT AN



Die Neff GmbH entwickelt und produziert Hausgeräte für Menschen mit Leidenschaft fürs Kochen, die Wert legen auf Funktionalität, Design und Bedienfreundlichkeit. 1877 im badischen Bretten gegründet, gehört das Unternehmen heute zu den führenden Herstellern von Einbau-Hausgeräten in Europa.

Das Produkt-Portfolio umfasst alle modernen Hausgeräte wie Backöfen, Kochfelder, Dunstabzugshauben, Kühl- und Gefriergeräte, Spülmaschinen und Kaffeevollautomaten. Seit über 135 Jahren steht für Neff der Mensch im Mittelpunkt der Küche. Mit inspirierenden Ideen setzt die Marke kontinuierlich neue Maßstäbe, insbesondere in seinen Kernkompetenzen Kochen und Backen.



Slide&Hide®

Für mehr Freiheit in der Küche dank der Backofentür von NEFF

Eine Idee so einfach wie genial – das ist Slide&Hide®, die voll versenkbare Backofentür von NEFF. Sie lässt sich nicht nur wie eine gewöhnliche Backofentür aufklappen, sondern verschwindet beim Öffnen mit nur einem Handgriff leichtgängig in einem Fach unter dem Backraum und sorgt so für mehr Freiheit in der Küche. Für mehr Platz beim Kochen und Backen. Ein spezielles Dämpfungssystem ermöglicht, dass die Tür geräuschlos und in einem Schwung in das Gehäuse gleitet. Der mitdrehende Türgriff schwenkt währenddessen entgegen der Türbewegung mit und liegt dabei stets in gleicher, angenehmer Position in der Hand. Und das Beste dabei: Der Garraum ist bei einem Slide&Hide® Backofen genau so groß wie bei einem Backofen mit Klapptür. Im Jahr 2002 auf den Markt gebracht, ist die Technologie bis heute einzigartig. Mehr als zwei Millionen Geräte wurden im baden-württembergischen Bretten, der Heimat von NEFF, bereits gefertigt. Eine Erfolgsgeschichte, die seinesgleichen sucht und täglich neue Fans gewinnt.

- Verschwindet mit nur einem Handgriff komplett unter dem Backofen
- Für mehr Raum in der Küche
- Erleichtert das Herausnehmen und Nachwürzen des Gerichts
- Einzigartig und nur von NEFF
- Ein garantierter Hingucker in jeder Küche



TWIST PAD FIRE®

Ein leuchtendes Beispiel
für intuitive Bedienung



Gutes Essen steht und fällt mit den Zutaten. Das Gleiche gilt fürs Kochen und die Wahl des richtigen Kochfelds. Wer gerne flexibel ist, wird sich speziell über die innovativen Induktionskochfelder von NEFF freuen. Ein besonderer Hingucker ist dabei die einzigartige Einknopf-Bedienung von NEFF, das TwistPadFire®.

Damit hat ein Jeder im wahrsten Sinne des Wortes den Dreh raus: Denn mit nur einem Finger und einer intuitiven Drehbewegung lässt sich das ganze Kochfeld steuern. Das TwistPadFire® ist magnetisch und liegt in der Mitte des Kochfelds auf – die sanfte Berührung des Bedienelements aktiviert die gewünschte Kochzone, eine simple Drehbewegung ermöglicht die Temperatureinstellung. Das TwistPadFire® lässt sich außerdem leicht von der Glaskeramik abnehmen – somit ist das Kochfeld einfach zu reinigen und es stellt gleichzeitig eine praktische Kindersicherung dar. Denn: Liegt kein TwistpadFire® auf dem Kochfeld, können die einzelnen Kochzonen auch nicht aktiviert werden.



Seamless Combination

Design in Vollendung

SeamlessCombination – der nahtlose Einbau von Geräte-Kombinationen übereinander – ist eine einzigartige Entwicklung des Einbaugeräte-Spezialisten Neff. Die Idee: In der Küche wirken Geräte übereinander, als wären sie ein Gerät. Für eine optische Reduzierung. Durch seitliche, durchgängige Edelstahl-Lisenen werden zwei Geräte zu einer eleganten Einheit verbunden – ganz ohne störende Spalten. Ein optisches Highlight für alle Design-Liebhaber vom Einbauspezialisten.



VORHER - NACHHER



AEG

KOCHEN MIT AEG

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

Wir reden nicht nur, wir machen. Zeitloses Design. Innovative Hausgeräte. Ressourcenschonende Technologien. Wir sind echte Pioniere, immer auf der Suche nach dem Optimum zwischen Form, Funktion und Nachhaltigkeit - und das seit Jahrzehnten. Dafür steht die Marke AEG.

Die größte Belohnung für dieses Engagement ist das Vertrauen, das uns unsere Kunden entgegenbringen. Wie groß dieses ist, belegt auch in diesem Jahr die Kundenvertrauens-Umfrage der Zeitschrift WirtschaftsWoche: AEG genießt von allen Hausgeräteherstellern das meiste Vertrauen. Und ist sogar der Einzige, der zum wiederholten Male mit dem Qualitätssiegel „Höchstes Kundenvertrauen“ ausgezeichnet wurde.



Smarte Speisezubereitung



Induktionskochfelder mit SenseCook®-Technologie



Entdecken Sie die Kraft des Dampfes



Steamify® fügt Ihren Gerichten automatisch immer die richtige Menge Dampf hinzu

AEG

KLARES STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK.

DIE NEUE AEG MATTBLACK RANGE



INSPIRATION MATTBLACK

„Die matte Glasblende wird durch ein Ätzverfahren, eine Technologie aus der Welt der Architektur, hergestellt. Diese matte Textur hat natürliche Anti-Fingerabdruck-Eigenschaften. Unsere Tests haben gezeigt, sie ist viel resistenter gegen Flecken und lässt sich leichter reinigen. MattBlack setzt damit neue Maßstäbe.“ (Terence Tan, Senior Master Designer, Stockholm)

Die Benefits:

- Mattschwarzes, zeitloses, hochwertiges Design
- Exklusives Mattglas, das vollständig recycelbar sowie fleck- und fingerabdruckresistent ist
- Ausgewählte Premiumgeräte, ausgelegt auf intuitiven Bedienkomfort
- SmartKitchen: den Garvorgang immer im Blick haben und von überall steuern

Die Technik:

- Oberflächenveredelung mit geätztem, mattschwarzem Spezialglas
- WLAN-fähige Backöfen steuerbar mit der My AEG Kitchen App oder Google Assistant
- Kochassistent steuerbar über My AEG Kitchen App
- Premium Drehwähler und brillante Farbdisplays

Die USPs:

- CookView® Kamera – Überwachung des Garvorganges direkt vom Smartphone
- Steamify® – fügt jedem Gericht automatisch immer die richtige Menge Dampf hinzu



Hob²Hood

Automatische Steuerung der Dunst-
abzugshaube angepasst auf den
Kochvorgang. Spart Strom.

KOMFORTABEL KOCHEN

Durch Hob2Hood verständigen sich Hob (engl. für Kochfeld) und Hood (engl. für Abzugshaube) via Infrarotsteuerung vollautomatisch. Natürlich können dennoch die Dunstabzugshauben manuell gesteuert werden.

- die Lüftungsstufe wird genau im richtigen Moment automatisch angepasst
- Der kraftvolle Motor reinigt die Küchenluft schneller
- LED-Beleuchtung: für energiesparende Kochfeldbeleuchtung
- Leistungsstarke Filterung durch waschbare Filter

WARUM NICHT AUF IHREM LEVEL ?

Die AEG-ComfortLift® Modelle sind die weltweit ersten Geschirrspüler, deren Unterkorb sich mit nur einem Handgriff sanft nach oben auf eine angenehme Arbeitshöhe fahren lässt. So können Sie Ihr Geschirr ganz bequem und ohne Bücken ein- und ausräumen.

Per Fingertipp bestimmen Sie wie lange der Spülgang dauern soll. Denn mittels des Ecometers können Sie ablesen, wie ökologisch das jeweils von Ihnen gewählte Reinigungsprogramm ist. Wählen Sie in fünf Stufen zwischen eher langsameren, aber energieeffizienteren oder schnelleren Programmen mit mehr Verbrauch.



ComfortLift®

Der erste Unterkorb, der Ihnen
entgegenkommt.

Fischfilet mit Tomatengemüse

für 2 Personen:

- 600 g weiße Fischfilets, z.B. Seelachs
- 2 TL Zitronensaft
- 20 g Butter, in 4 Flöckchen
- 300 g Möhren, in Stücken
- 200 g Zwiebeln, halbiert
- 100 g Knollensellerie, in Stücken
- 40 g Olivenöl
- ¾ TL Salz
- 3 Prisen Pfeffer
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 45 g Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- 1 TL Honig
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Oregano

Zuerst die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln und etwas Butter auf die Filets geben. Danach die Zwiebeln im Öl anschwitzen und Möhren und Sellerie dazu geben. Kurz köcheln lassen und schließlich Tomaten, Tomatenmark, Lorbeerblatt, Honig und Paprika dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Das Tomatengemüse leicht köcheln lassen und in der Zwischenzeit die Fischfilets von beiden Seiten kurz in der Pfanne anbraten.

Zum Schluss Fischfilets und das Gemüse servieren - Guten Appetit! :-)





KUNDENREFERENZEN



GAGGENAU



Große Vielfalt
für Ihr
zu Hause

**Perfekt aufeinander
abgestimmte
Hausgeräte - so
kommt Ihre Küche
voll zur Geltung.
Kühlschränke aus
Edelstahl, große
Weinschränke &
mehr: Erleben Sie die
Welt von Gaggenau**



Muldenlüftung Serie 400

Die Muldenlüftung ist unsere große Innovation aus dem Jahr 1976, die schon seit über vier Jahrzenten die Luft zuverlässig von Kochdünsten befreit. Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknobel wie die Kochfelder der Serie und saugt Kochdunst und Gerüche direkt am Kochgeschehen ab.

Alle Vario Kochfelder lassen sich flächenbündig oder aufgesetzt in Verbindung mit der 15 cm breiten Muldenlüftung einbauen: von 38 cm breiten Kochfeldern wie Flex-Induktion, Induktions-Wok, Teppan Yaki oder Elektrogrill bis zu dem 80 cm breiten Induktionskochfeld mit vier Kochzonen.

Vario Weinklimaschränke Serie 400

Von der Einlagerung bis zum Genuss
Im Inneren des Weinklimaschranks ruhen Ihre Schätze völlig ungestört. Bis zu drei voneinander getrennte Klimazonen können auf Temperaturen von 5 °C bis 20 °C eingestellt werden. Das entspricht einer langfristigen Lagerung im Keller und den idealen Trinktemperaturen.

Während fünf voreingestellte Lichtszenarien, Aufsätze aus Eichenholz zur Präsentation einzelner Flaschen und voll ausziehbare Flaschenablagen Ihre erlesene Weinsammlung ins rechte Licht setzen, wird die Feuchtigkeit konstant gehalten, Geräusche gedämpft, Vibrationen minimiert, Aromen mittels Aktivkohle gefiltert und schädliche UV-Strahlung dank der Glastüren von Ihren Schätzen abgehalten. All das wird Sie jedoch nicht daran hindern, die wahlweise grifflose Tür Ihres Weinklimaschranks zu öffnen und ihn zu plündern.

GAGGENAU



Weinklimaschränke Serie 200

Zwei voll integrierbare Weinklimaschränke mit einer Nischenhöhe von 178 cm bzw. 123 cm bewahren 80 bzw. 48 Ihrer kostbaren Flaschen auf. Beide Geräte bieten zwei Klimazonen, Präsentationslicht und verschliessbare Glastüren, die sich mit einem Rahmen im Design Ihrer Küchenmöbel bestens in Ihre Küche einfügen



Mit zwei Klimazonen, die bis zu 34 Flaschen Platz bieten, ist dieser Weinklimaschrank kompromisslos in seiner Ausstattung: er verfügt über ausziehbare Flaschenablagen aus Buchenholz und Aluminium, LED-Beleuchtung, Steuerung der Luftfeuchtigkeit und ein gedämpftes Türeinzugssystem, das sicherstellt, dass das Depot in Ihren Weinflaschen ungestört bleibt. Seine Tür ist nicht nur mit einem Edelstahlrahmen, sondern auch mit einem Schloss versehen, um jeglicher Versuchung zu trotzen.

Vario Kältegeräte Serie 400

Modular, perfekt integriert, beeindruckend

Die Vario Kältegeräte Serie 400 bietet ein modulares System voll integrierbarer Einbaugeräte. Ihre Kühl- und Gefriergeräte, Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Weinklimaschränke lassen sich auf vielfältige Weise kombinieren: mit eleganten Edelstahlfronten zu einer imposanten Kühlwand, die mit Griffen versehen werden kann oder grifflos bleibt.

Die neue Serie steht im Zeichen moderner Kühltechnik und gelungener Gestaltung. Beim Öffnen der grossen Türen fällt der Blick auf einen professionell gestalteten Edelstahl-Innenraum mit Elementen aus massivem, anthrazitfarbenem Aluminium und kaum wahrnehmbaren Abstellflächen aus Glas. Blendfreie, warmweisse LED-Spots heben das minimalistische Innere zusätzlich hervor und setzen Ihr wohlverwahrtes Kühlgut ins beste Licht. Die Beleuchtung der Eis- und Wasserausgabe aktiviert sich automatisch, sobald Sie sich dem Gerät nähern.

Kältegeräte Serie 200

Mehr Variation für Ihre Nische

Diese Geräte umfassen ein breites Spektrum an Lösungen: von grossen Geräten mit bis zu 541 Litern Fassungsvermögen bis hin zu kompakten Geräten für eine 60 cm x 82 cm-Nische. Für welche Lösung Sie sich auch entscheiden, mit ihren klaren Linien und ihrem minimalistischen Design ist unsere Kälte Serie 200 ein echter Zugewinn für Ihre Küche. Wählen Sie zwischen unterschiedlichen Klimazonen, Frischkühlschubladen, 4-Stern-Gefrierfach und höhenverstellbaren Abstellflächen.

Oder eine freistehende Lösung

Die freistehende Kühl-Gefrierkombination beeindruckt durch Fassungsvermögen und Home-Connect. Beim Öffnen der grosszügigen Türen aus anthrazitfarbenem Edelstahl fällt der Blick auf Ihren Wasserspender mit Filter, zwei 0°C-Frischkühlschubladen und die Rückwand aus Edelstahl. Die Gefrierschublade bietet No-Frost, Schnell-Gefrieren und einen Eisbereiter.





KUNDENREFERENZENZEN





Smeg ist ein italienischer Hausgeräte-Hersteller mit Sitz im norditalienischen Guastalla.

Smeg entwirft seit 1948 innovative Hausgeräte für alle Einsatzbereiche und ist bekannt für Farbe, Design und Technik. Kreativität und Stil sind die besonderen Merkmale, die Smeg zu einem typischen Vertreter des italienischen Sinns für das Schöne machen. Stil ist für Smeg ein eigenständiges Konzept: Es bestimmt, wie ein Gerät mit seiner Umgebung kommuniziert und wie die Menschen, die es nutzen, mit ihm interagieren.



Liebe zum Detail und herausragende Designlösungen machen Wohnräume lebendig. Denn sie verkörpern den Charakter ihrer Bewohner. Hausgeräte von Smeg übernehmen dabei eine ganz zentrale Funktion. Denn die Küche ist das Herz des Hauses, wo sich Bewohner und Gäste begegnen. Sie schaffen so einen perfekten Rahmen für die besonders fröhlichen und kostbaren Momente im Leben.



50's Style

Mattes Weiß, Schwarz und Champagner verbreiten dezente Eleganz auf jeder Arbeitsplatte. Und auch technisch lassen Wasserkocher und Toaster nichts zu wünschen übrig.



Smeg und Dolce & Gabbana

Dolce & Gabbana und Smeg vereinen hier ihre künstlerischen Seelen und ihren gemeinsamen hohen Anspruch an Kreativität, Kunst und Design. Ein Projekt durch und durch Made in Italy. Eine Ausnahmekooperation, die Haushaltsgeräten völlig neu interpretiert: Designgeräte werden zu wahren Kunstwerken.



COCA COLA 1971 UNITY

Zum 50. Jahrestag seines legendären "Harmony"-Werbespots, bringt Coca-Cola die "Unity"-Kollektion von 1971 auf den Markt, zu der auch eine limitierte Sonderedition des Smeg FAB28 Kühlschranks gehört. Smeg und Coca-Cola präsentieren gemeinsam eine aufregende neue Design-Ikone.





KUNDENREFERENZEN



xanocs Partner

berbel

falmec
Life inspired.

 **BOSCH**

GAGGENAU

 **ORANIER**

Lechner

 **smeg**

Miele

 **NEFF**

SACHSEN
KÜCHEN 


Villeroy & Boch
1748

AEG

FRANKE

SIEMENS

 **strasser**

ZANUSSI

 **BORA**

systemceram

BLANCO

Häcker
kitchen.germanMade.

nobilis[®]

IHRE NEUE TRAUMKÜCHE VON XANOCS

PERFEKT GEPLANT BIS INS LETZTE DETAIL

xanocs hat sich zum Ziel gesetzt, Ihre neue Küche perfekt zu planen. Erst in der konkreten Analyse Ihrer Anforderungen, der baulichen Situation sowie Ihrer persönlichen Schwerpunkte, kann Ihre Traumküche perfekt werden. Dafür haben wir unsere xanocs-Checkliste entwickelt. Diese hilft Ihnen, sich zu orientieren und die wesentlichen Punkte bei einer optimalen Küchenplanung zu berücksichtigen.

Nehmen Sie sich dafür bitte einen kurzen Moment Zeit. Umso intensiver Sie sich mit den Fragen beschäftigen, umso besser wird das Ergebnis. Starten wir nun gemeinsam und planen Ihre neue Traumküche!



Sie haben schon konkrete Vorstellungen von Ihrer künftigen Traumküche? Dann freuen wir uns, wenn Sie sich Zeit für unsere Checkliste nehmen.

CHECKLISTE

ÜBER SIE

1

WIE VIELE PERSONEN LEBEN IM HAUSHALT?

.....

2

WIE GROSS SIND SIE? BITTE GEBEN SIE IHRE KÖRPERGRÖSSE AN:

.....

.....

3

WIE HÄUFIG KOCHEN SIE?

Sehr oft oft manchmal selten

4

LADEN SIE OFT GÄSTE EIN?

Sehr oft oft manchmal selten

5

WIE HOCH IST IHR BUDGET FÜR IHRE TRAUMKÜCHE?

- bis 5.000 €
- bis 10.000 €
- bis 15.000 €
- bis 20.000 €
- bis 30.000 €
- bis 40.000 €
- ab 50.000 €
- eigenes Budget

Auf welche Dinge möchtest Sie in Ihrer neuen Küche auf keinen Fall verzichten?

-
-
-
-
-
-
-
-

Welche Dinge gefallen Ihnen an Ihrer bisherigen Küche nicht so gut?

-
-
-
-
-
-
-
-

6

NUTZEN SIE WÄHREND DES KOCHENS IN DER KÜCHE ELEKTRONISCHE MEDIEN?

- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Smartphone | <input type="checkbox"/> Tablet | <input type="checkbox"/> TV |
| <input type="checkbox"/> Radio | <input type="checkbox"/> Sonstige | <input type="checkbox"/> keine |

7

WELCHE EIGENSCHAFTEN TREFFEN AUF SIE ZU?

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> gemütlich | <input type="checkbox"/> praktisch |
| <input type="checkbox"/> hochwertig | <input type="checkbox"/> komfortabel |
| <input type="checkbox"/> individuell | <input type="checkbox"/> minimalistisch |
| <input type="checkbox"/> vielseitig | <input type="checkbox"/> strukturiert |
| <input type="checkbox"/> einladend | <input type="checkbox"/> bunt |
| <input type="checkbox"/> edel | <input type="checkbox"/> ökologisch |

8

WO WOHNEN SIE?

- in einem Haus in einer Wohnung
- Miete Eigentum
- Neubau Altbau

9

WANN SOLL IHRE TRAUMKÜCHE BEI IHNEN EINZIEHEN?

.....

.....

ARCHITEKTUR UND RAUM

10

WIE GROSS IST IHRE KÜCHE IN QM?

.....

12

WIE SOLL DER ESSPLATZ GESTALTET SEIN?

- in die Küche integriert (bspw. als Bar)
- separat von der Küche

11

BEFINDET SICH IHRE KÜCHE IN

- einem eigenen Raum
- kombinierten Wohn- und Essbereich

DESIGNMERKMALE

13

IHRE VORSTELLUNG VON DEINEM GRUNDRISS IHRER TRAUMKÜCHE:

14

WELCHE FORM SOLL IHRE KÜCHE HABEN ?











- 16 WELCHE FRONT WÜNSCHEN SIE SICH ?**
- Hochglanz Matt Lack
 - Echtholz Holzoptik Glas
 - Steinoptik Betonoptik
 - Sonstiges:

- 19 WELCHES MATERIAL SOLL DIE ARBEITSPLATTE HABEN?**
- Naturstein Keramik. Kunststoff
 - Steindekor Betondekor Holzdekor
 - Massivholz Kunststoff unifarben
 - Sonstiges:

- 16 FÜR WAS SOLL DIE KÜCHENINSEL VERWENDET WERDEN?**
- zum Spülen
 - zum Kochen
 - zum Essen
 - zum Vorbereiten

20 WELCHER KÜCHENSTIL GEFÄLLT IHNEN?



Landhaus



zeitlos



modern

- 17 WELCHE GRIFFART SPRICHT SIE AM MEISTEN AN ?**
- -
 -
 -
 -
 -

- 18 WELCHEN BODEN HABEN SIE IN DER KÜCHE? (FARBE/ STRUKTUR/ MATERIAL)**
-
-

ORGANISATION UND STAURAUM

- 21 WIE SOLL IHRE KÜCHE AUSSEHEN?**
- überwiegend geschlossene Schränke
 - überwiegend offen mit Regalen

22

WIE VIEL STAURAUUM BENÖTIGEN SIE FÜR DIE FOLGENDEN DINGE?

| | viel | mittel | wenig |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Lebensmittel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Gläser und Geschirr | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bestecke, Utensilien | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Töpfe, Pfannen, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Schüsseln, Schalen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Küchenmaschinen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

23

WELCHE SPEZIALAUSSTATTUNGEN SIND GEWÜNSCHT?

- Apothekerschrank/ Vorratsschrank
- Lichtsteuerung "Alexa"
- Schränke mit Innenladen
- Ausziehbare Arbeitsplatte
- Intelligente Ecklösungen
- Gewürzschrank
- Deckenhohe Schränke
- Ladestation für mobile Endgeräte
- Offene Regale
- Sonstiges:
-
-

KÜCHENGERÄTE

24

SOLLEN VORHANDENE GERÄTE ÜBERNOMMERN WERDEN?

- Nein
- Ja, folgende:
-

28

MÖCHTEN SIE IHRE GERÄTE MIT DEM SMARTPHONE BEDIENEN KÖNNEN?

- Ja
- Nein

25

WELCHE ART VON KOCHFELD WÜNSCHEN SIE SICH ?

- Induktion
- Glaskeramik
- Gas

29

WELCHE EINBAUART BEVORZUGEN SIE BEI IHRER SPÜLE ?

- Einbauspüle
- flächenbündige Spüle
- Aufgespüle
- Unterbauspüle

26

WELCHE ABLUFTFÜHRUNG MÖCHTEN SIE ?

- Abluft
- Umluft

30

AUS WELCHEM MATERIAL SOLL IHRE SPÜLE SEIN ?

- Edelstahl
- Kunststoff
- Keramik
- Granit

27

WELCHE ART VON DÜNSTABZUGSHAUBE WÜNSCHEN SIE ?

- Wandhaube
- Flachschirmhaube
- (Muldenlüfter)
- Deckenlüfter
- Im Kochfeld
- Inselhaube
- integriert

Sonstiges:

.....

31

WELCHE ART VON KÜHLSCHRANK WÜNSCHEN SIE SICH?

- integriert (im Schrank)
- freistehend
- reiner Kühlschrank
- Kühl-Gefrier-Kombination

Sonstiges:

.....

32

**WELCHE EINBAUART DES
BACKOFENS BEVORZUGEN
SIE?**

- hoch eingebaut Unterbaugerät
- Sonstiges:
-

33

**WELCHE EINBAUART VON
GESCHIRRSPÜLER
WÜNSCHEN SIE?**

- hoch eingebaut Unterbaugerät
- teilintegriert vollintegriert
- Sonstiges:
-

EINRICHTUNG UND ESSEN

34

**WÜNSCHEN SIE SICH
ZUSÄTZLICHE BELEUCHTUNG
IN IHRER KÜCHE?**

- Ja Nein in Bemerkung:
-
-

35

**WIE SOLL DIE
NISCHENRÜCKWAND
GESTALTET SEIN?**

- Fliesenspiegel aus Glas
- mit Motiv aus Arbeits-
plattenmaterial

**Vielen Dank dass Sie sich Zeit für unsere Checkliste
genommen haben. Bitte geben Sie die Checkliste Ihrem
zuständigen Küchenplaner.**

**Wir freuen uns, dass Sie sich
für xanocs interessieren.**



Ihr xanocs-Team

xanocs
WOHNfühlen erleben.

Küchenausstellung Grimma

Am Weinberg 1
04668 Grimma

JETZT TERMIN VEREINBAREN



Öffnungszeiten
Montag-Freitag: 10:00 - 18:00 Uhr
Samstag: nach Vereinbarung

Küchenausstellung Leipzig

Karl-Liebknecht-Straße 2a
04107 Leipzig

JETZT TERMIN VEREINBAREN



Öffnungszeiten
Montag-Freitag: 10:00 - 18:00 Uhr
Samstag: nach Vereinbarung