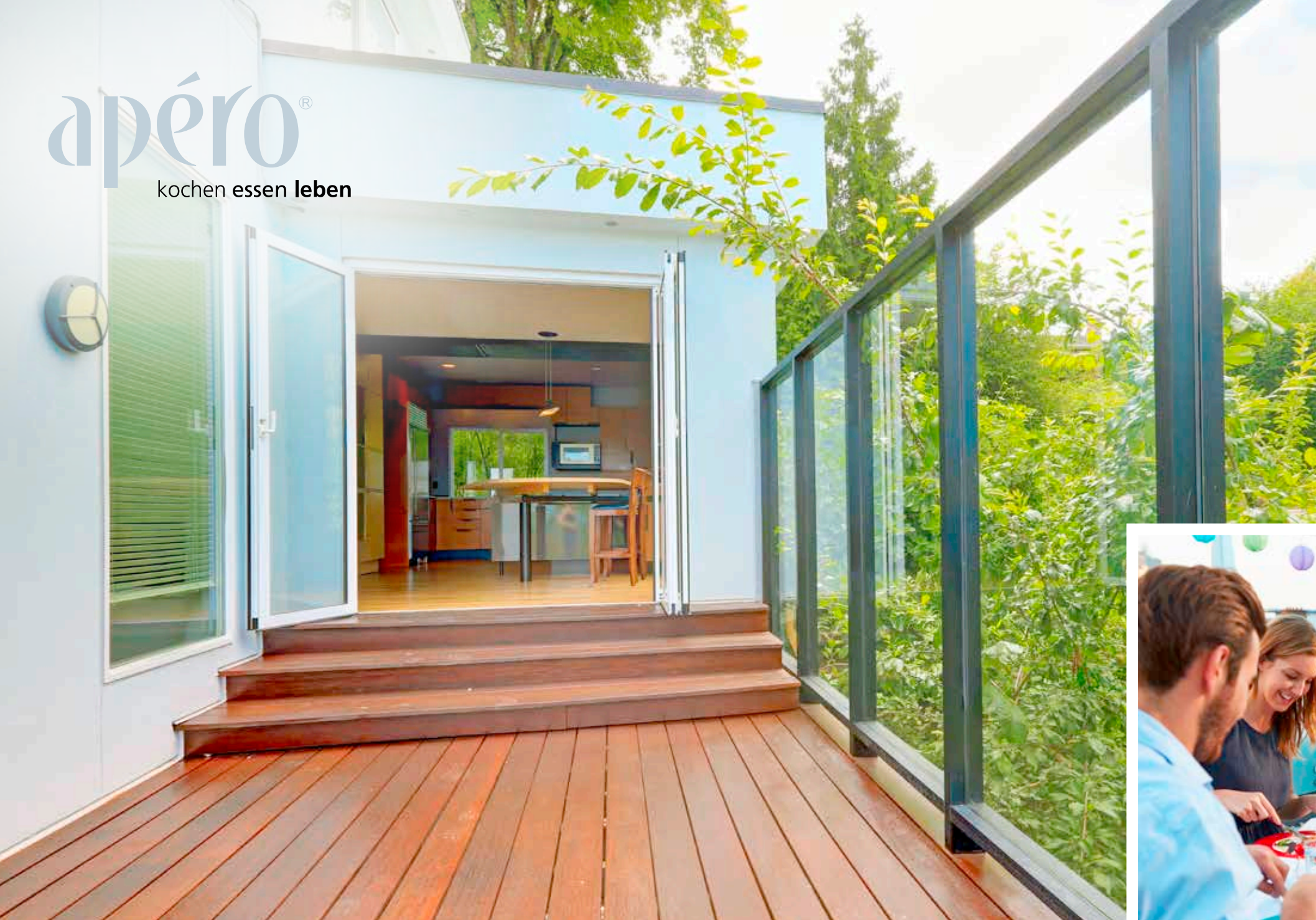


apéro®

kochen essen leben

Die ganze Welt
DER KÜCHEN
einzigartig anders



Architektur muss immer auf die Bedürfnisse der Menschen eingehen, für die sie bestimmt ist, muss Funktionsabläufe berücksichtigen und Schutz vor äußeren Einflüssen haben. Eine gute Architektur bietet darüber hinausgehend Platz für Identifikation und schafft einen erlebbaren Raum, der auch narrative Elemente enthält.

Begleiten Sie uns in diesem Journal durch die facettenreiche Welt der Architektur, der Küchen und des Designs. Erleben Sie mit uns moderne Raumgestaltung im Wandel der Zeit und wie spannend Stilmixe sein können.

Lassen Sie sich von traumhaften Küchen, bezaubernden und inspirierenden Gestaltungsideen in den Bann ziehen. Tauchen Sie ein in Szenerien, die Herzen höher schlagen lassen und einmal mehr verdeutlichen, dass die Küche das Zentrum des täglichen Lebens ist.

INHALT

Spiegelbild	Seite 08 09
Symbiose	Seite 12 13
Exklusivität	Seite 20 21
Architektur	Seite 44 45
Kreativität	Seite 48 49
Genuss	Seite 58 59
Charme	Seite 62 63





Topmoderne Küche in grifflosem Design mit vielen wählbaren Hochglanz-Lack-Fronten bietet Platz für zwei Backöfen. Ein Traum für echte Hobbyköche. Die riesige Arbeitsfläche ist hell beleuchtet und ideal für Arbeiten aller Art. Mit ihren offenen Regalen wirkt die Küche besonders wohnlich. Die hochglänzenden Fronten sind ein weiteres Highlight.



In den großen Auszügen unter der Arbeitsplatte finden jede Menge Kochutensilien Platz und sind stets griffbereit zur Hand. Die offenen Regale lockern das Gesamtbild der Küche und bieten Platz für Kochbücher, Küchenhelfer und Dekorationen.



Platz ist in der kleinsten Küche! Vorausgesetzt, er wird richtig genutzt. Dafür sorgen spezielle Küchensysteme. Der Stil: mal klassisch, mal mobil oder als integrierte Wohnküche. Im Herzen der modernen Küche ist enorm viel Stauraum und sie ist offen, denn: Auch hier ist der Trend längst zur offenen Küche übergegangen. Schließlich ist die moderne Küche ein Kommunikationszentrum.



Frische Kräuter – das i-Tüpfelchen eines guten Essens

Tomaten und Mozzarella schmecken ohne Basilikum ziemlich fad. Auch ein Lammbraten bekommt erst durch frischen Rosmarin oder Thymian den richtigen Pfiff – Kräuter bringen Frische in das Essen. In deutschen Küchen sind inzwischen nicht nur Petersilie und Schnittlauch, sondern auch Varianten von Basilikum, Thymian, Minze und vieles mehr gefragt. Das mittlerweile größere Angebot im Handel sieht die Spitzenköchin Cornelia Poletto aus Hamburg als ein Indiz für bewussteres Kochen: „Die Leute wissen inzwischen, ich brauche keine Geschmacksverstärker. Sie wissen, dass sie mit Kräutern genügend Geschmack hineinbringen.“ Mit ihrem Duft und Aroma verleihen Kräuter den Speisen eine individuelle Note.

Ausgesprochene Solisten sind Basilikum, Dill, Minze und Salbei. Vor allem Minze bringt Frische und Leichtigkeit ins Essen. Wer auf Empfehlung von Cornelia Poletto zum Schluss dem Spargelrisotto etwas klein gehackte Minze hinzufügt, der zaubert in die eher schwere Speise aus Reis, Brühe, Spargel, Parmesan und Butter eine überraschende Frische.

Gute Teamspieler sind oft Gewächse aus derselben Region, zum Beispiel mediterrane Kräuter. Manches komme schon als Mischung in den Handel wie der Klassiker „Kräuter der Provence“ aus Bohnenkraut, Majoran, Lavendel, Oregano, Rosmarin und Thymian. In der Regel dienen Kräuter als feine Würze. Grundsätzlich gilt: Kräuter sollten die Aromen der jeweiligen Hauptzutat nicht überdecken, sondern ergänzen.



Eine Küche besteht aus einer Vielzahl von einzelnen Elementen. Besonders wichtig ist eine optimale Abstimmung und Planung dieser verschiedenen Elemente, damit sie nachher perfekt auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt ist. Eine komfortable Schrankausstattung ist daher ebenso zu berücksichtigen, wie die Nutzung der Nische, die Auswahl und Anordnung von Spüle und Abfalltrennsystemen und der Einsatz von Licht. Die Küche ist der Raum, der sich am ehesten an die Raum- und Lebenssituation anpasst – egal ob Eigentumswohnung oder in einem Stadthaus. Die architektonischen Merkmale stehen entweder im Einklang oder im Kontrast zur Küche und ergeben so oder so ein stimmiges Erscheinungsbild.

Rund um den Kochtopf fand früher das gesellschaftliche Leben statt. Derzeit erlebt die Küche als der Ort in der Wohnung, an dem alle Fäden zusammenlaufen, eine Renaissance. Die typische WG-Party findet in einer 200 Quadratmeter großen Altbauwohnung statt, doch wo staut sich dann wieder alles? Ganz klar, auf den 15 Quadratmetern, auf denen unter anderem Kühlschrank und Herd stehen. Hier ist das Kommunikationszentrum. Im gutbürgerlichen Alltag ist das nicht anders.



Ging man nach dem Zweiten Weltkrieg noch davon aus, dass die Küche nicht viel mehr ist als ein blanker Funktionsraum und also nicht besonders geräumig sein müsse, so hat sich das inzwischen entscheidend geändert.

Beeindruckende Küchenzeilen schlängeln sich an den langen Wänden von Galeriewohnungen entlang. Bei Neubauten wird die Küche von vornherein so geplant, dass sie sich beinahe in der Mitte des Wohnzimmers befindet oder doch wenigstens so angeschlossen ist, dass man sie auf gar keinen Fall übersehen kann. Im Falle der Altbaurenovierung darf man sicher gehen, dass kein planender Innenarchitekt sich entgehen lassen wird, einen Durchbruch zur Küche vorzuschlagen, sofern das der Grundriss der Wohnung auch nur ansatzweise erlaubt. Die Küche muss man sehen, lautet das Credo mittlerweile.

Fließender „ÜBERGANG“

In den USA, so heißt es, ist das noch anders. Dort werden in den meisten Neubauten mittlerweile schon gar keine Küchenzeilen mehr eingeplant, sondern nur noch der Platz für ein Mikrowellengerät. Dieser Trend dürfte bei uns wohl keine Chance haben – was soll man vor einer Mikrowelle schon groß reden?



Die Küche im **SPIEGELBLIND**
der Architektur





Offene Wohnküche mit stilvollen Elementen, die das Leben schöner machen. Die offene Designart ist wie für ein modernes Kommunikationszentrum in einem Familienbetrieb geschaffen, der seinen Firmensitz in den eigenen vier Wänden hat. Die Griffe sind ein Hingucker mit Kultpotenzial.

In dieser hochmodernen Küche lässt sich vor allem eines: leben. Die Spüle ist vielmehr als nur ein funktionaler Bestandteil. Sie ist einfach perfekt integriert. Durch die offene Bauart lädt die Küche zum Kommunizieren und Verweilen ein. Hier lässt es sich eben wirklich leben.



Hochgebauter Backofen und perfekt positionierte Kochfläche entsprechen den höchsten Ansprüchen der Ergonomie und versprechen eine Küchennutzung der kurzen Wege. So bleibt mehr Zeit für die wichtigeren Dinge im Leben: das Essen zu genießen.

Die SYMBIOSE der Gegensätze



Auch die vermeintlich hässlichsten Orte lassen sich mit einer topmodernen, stillvollen Küche zu einem absoluten Lieblingsort verwandeln. Sogenannte Lost Places sind unter Fotografen und Entdeckern längst Kult. Entdecken auch Sie Ihren verlorenen Ort und verwandeln Sie ihn in eine Wohlfühloase. Fangen Sie einfach mit der Küche an ...

Diese ausdrucksstarke Küchenzeile ist ein echtes Stauraum-Wunder. Hier finden jede Menge Pfannen, Töpfe und andere Utensilien ihren Platz. Die Griffleisten bilden einen tollen Kontrast zu den Fronten in Oceanblau metallic. Hier lässt es sich leben.



apéro®
kochen essen leben

Die grifflosen Fronten unterstreichen den eleganten Gesamteindruck der Küche und lassen diese im absoluten Topdesign erscheinen. Die Schränke bieten ungemein viel Stauraum, die Arbeitsplatte bildet einen schönen farblichen Kontrast und macht die tägliche Arbeit in der Küche zu einem echten Genuss.



Topmoderne Küche mit Fronten in Hochglanz vermitteln das Gefühl von absolutem Luxus, der aber jederzeit bezahlbar ist. Der Materialmix bietet einen wunderschönen Kontrast, der die Küche gleichzeitig zum Hingucker werden lässt.



„Design wendet sich dem praktischen Leben zu. Design bedient sich dabei künstlerischer Mittel, ist aber auch sehr stark in sich stets neu formierende Projekte verhaftet. Im Wesentlichen soll Design die Welt praktisch besser und sinnlich schöner machen. Dazu gehören gestalterische Fertigkeiten, technisches Knowhow und team- und projektbezogenes Arbeiten. Genau dieser wandelbare und oft scheinbar widersprüchliche Kontext macht Design spannend“, sagt Erik Schmid, Professor für Theorien zum Design und Studiendekan im Fachbereich Design der Hochschule Niederrhein.





apéro ist die reine Freude an Küchen. Individuell, hochwertig und einzigartig anders. Jede apéro-Küche ist ein wahres Unikat, denn sie wird nach spezifischen Wünschen geplant und eingebaut. Im apéro-Küchenstudio finden sich Beispiele, die zeigen, wie die neue Küche für den individuellen Geschmack aussehen könnte. Praktische Details inklusive: kurze Wege, pflifige Stauraumkonzepte, leichtgängige Technik. Wer in einer apéro-Küche kocht, weiß, was Spaß macht.





Farbliche Kontraste und ein Lebensgefühl, das seinesgleichen sucht – diese Küche mit ihrer Natursteinarbeitsplatte ist mit ihrem gradlinigen Design, den optischen und technischen Überraschungen ein absolutes Highlight, daß die Messlatte für trendige Küchen gleich ein bisschen höher legt.



EXKLUSIVITÄT
auf den Punkt gebracht

Topmoderne Küche in einem Design, das einen gar nicht aufhören lässt zu schwärmen. Wer Exklusivität mag, wird diese Küche mit all ihren Facetten von der ersten Sekunde an lieben. Der oft beschriebene Wohlfühlfaktor wird hier noch groß geschrieben. Hier lässt sich so viel mehr verwirklichen, als nur ein Menü zu zaubern.

* Unverbindliche Preisempfehlung inkl. Lieferung zuzüglich Montage. Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen. Durch Umplanung und Änderungen können Mehr- oder Minderpreise entstehen. (ohne Elektrogeräte und Deko)

LIEFERPREIS
9698.- ab
UVP*

apéro®
kochen essen leben

apéro verwirklicht
TRÄUME



Moderne Wohnwelten werden zu trendigen Lebenswelten wenn sie eins haben: eine Küche, die Maßstäbe setzt und die alten mit ihren eigenen Werten praktisch pulverisiert. Eine topmoderne Küche macht die moderne Wohnung noch ein bisschen lebenswerter. Dem Design und der Gestaltung sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Hingucker in Polarweiß, der keine Wünsche offen lässt. Durch die gradlinige Form und das ehrliche Design wird einfach jeder angesprochen, der auf Küchen steht, die so viel mehr sind als reine Funktionsräume. Selbst in Rohbauten lässt sich so schon das fertige Leben genießen. Maße ca. 181,4 x 222,3 x 333,6 cm.

* Unverbindliche Preisempfehlung inkl. Lieferung zuzüglich Montage. Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen. Durch Umplanung und Änderungen können Mehr- oder Minderpreise entstehen. (ohne Elektrogeräte und Deko)

LIEFERPREIS
8449.- ab
UVP*



AH5

22 123

apéro®
kochen essen leben

Bei aller Moderne und allem Kontrast: Mit dem ungemein großen Stauraum ist die Küche ein echter Klassiker – auch für Küchenfreunde, die mit Farbe gerne Akzente setzen.



Die Speicherstadt in Hamburg ist wohl der berühmteste Lagerhallenkomplex der Welt und UNESCO Weltkulturerbe. Die neugotische Backsteinarchitektur aus dem 19. Jahrhundert orientiert sich bei der Formensprache an einem idealisierten Mittelalterbild. Kompletter Kontrast dazu ist die moderne Küche, die mit ihren klaren Linien und minimalistischen Fronten zu einem Stilbruch führt, der spürbar und erlebbar ist. Ein Lebensgefühl, das sich immer größerer Beliebtheit erfreut und unter Industrial Chic zum Trend geworden ist.



Traumhafte Küche die wunschlos glücklich macht, mit Fronten in Arktis seidenmatt. Die sanften Komponenten schaffen einen Ruhepol, die die Persönlichkeit unterstreichen und unendlich viele Geschichten erzählen können. Regalfarbe: Indian Summer.



ENERGIESPAREN

in der Küche

Energieeffizienzklassen oder sparen nach Buchstaben: Beim Kauf eines neuen Kühlschranks ist nicht mehr ausschließlich die Größe und Ausstattung des Elektrogerätes entscheidend. Gerade der Stromverbrauch spielt bei der Kaufentscheidung eine wichtige Rolle. Einen Stromfresser will niemand mehr in seinen vier Wänden stehen haben.

Bei der Wahl eines neuen Haushaltsgerätes sollten Verbraucher zuerst auf das EU-Energie-label achten. Dieses verschafft Klarheit in Sachen Energieeffizienz und Stromverbrauch: Die Geräte sind eingeteilt in Energieeffizienzklassen von A+++ (sehr niedriger Stromverbrauch) bis D (sehr hoher Stromverbrauch). Stromfresser sind so schnell zu identifizieren. Und der Wechsel kann sich echt lohnen: Ein zwölf Jahre alter Kühlschrank mit dem Energieeffizienzlabel A und einem Volumen von 90 Litern frisst 392 Kilowattstunden (8kWh) im Jahr. Das Nachfol-

gemodell mit der Kennung A+++ braucht hingegen nur 157 Kilowattstunden. Bei einem Strompreis von 24 Cent kostet der Strom für das neue Modell 38 Euro im Jahr, das alte verbraucht Strom für 94 Euro.

Bis ein energiesparendes Gerät angeschafft ist, lässt sich mit folgenden Tipps schon jetzt sparen:

- Gefriergeräte werden am besten im Keller platziert. Die kalte Umgebungstemperatur spart Strom.

- Geschirrspüler und Waschmaschine sind am sparsamsten, wenn sie voll beladen laufen. Auch ein ECO-Programm kann Wasser und Strom – und damit Geld – sparen.

- Beim Backofen stellen sich Hobbyköche oft die Frage, auf welches Garprinzip sie vertrauen

sollen: Umluft oder doch lieber Ober- und Unterhitze? Beim Backen empfiehlt sich beispielsweise die Umlufthitze. Die Wunschtemperatur wird weitaus schneller erreicht, die Hitze im Garraum gleichmäßiger verteilt. Dadurch lassen sich auch mehrere Bleche gleichzeitig backen. Ideal, um Energie zu sparen.

- Beim Kochen sollte man Topfdeckel aus Glas benutzen. Den Inhalt hat man so immer im Blick und vermeidet unnötiges Öffnen des Deckels. Dadurch lassen sich bis zu 50 Prozent Energie beim Kochen sparen. Außerdem sollten die Töpfe auf die Herdplatte passen. Bis zu 20 Prozent der produzierten Wärme-Energie entweichen sonst durch zu große Kochfelder ungenutzt in die Luft. Wenn Töpfe oder Pfannen ohne Inhalt erhitzt werden, kann sich der Boden verformen. Damit hat er beim zukünftigen Kochen weniger Kontakt zur Kochplatte, was das Erwärmen deutlich verlängert.



SO WIRD KOCHEN
ZUM GENUSS.



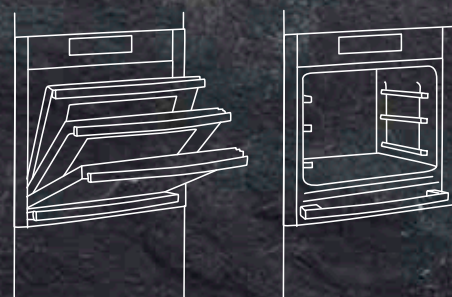
KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



neff.de

**SLIDE&HIDE® – DIE VOLL
VERSENKBARE BACKOFENTÜR.**

Das kann nur Neff: Beim Öffnen und Schließen der Backofentür dreht sich dank Slide® der Griff mit und bleibt so fest in der Hand – ein Umgreifen ist nicht nötig. Bei Hide® verschwindet die geöffnete Backofentür unter dem Backraum und steht nicht mehr im Weg. Backöfen mit Slide&Hide® sind auch mit Pyrolyse erhältlich.



**TWIST PAD® FLAT –
DER GENIALE DREH.**

Auch bei den Neff Kochfeldern gibt es eine geniale Idee: das TwistPad® Flat, die einzigartige Einknopf-Bedienung. Intuitive, einfache und schnelle Steuerung mit einem magnetischen, abnehmbaren Bedienknopf. Zum Reinigen oder als Kindersicherung kann er abgenommen werden.





FRANKE LARGO WORK-CENTER

Wer gerne mit Freunden kocht und dabei vorwiegend frische Zutaten verarbeitet, der weiß es zu schätzen, wenn der Hauptarbeitsbereich - die Spüle - dank cleverer Ausstattung hilft Zeit und Wege zu sparen.

Neu beim Largo Work-Center sind die beiden rechts neben dem Becken integrierten Boxen zum Entsorgen der Bio-Müllabfälle und zum Aufbewahren laufend benötigter Küchenutensilien. Einfach per sanftem Fingerdruck lassen sich die push-open-Abdeckplatten der Boxen öffnen und schließen. Vom durchgängig verschiebbaren Rüstbrett aus kann man den Biomüll so direkt in den herausnehmbaren, 5,5 Liter fassenden Behälter befördern. Da geht nichts daneben und auch die Hände bleiben sauber.



Die zweite etwas kleinere im Frontbereich integrierte Box bietet sich zum Aufbewahren von Spülmittel, Bürste und nassen Lappen an. Die Biomüll-Box ist mit einem 3 1/2 Zoll Ventil an den Ablauf angeschlossen und hat zusätzlich eine Ablaufverbindung zur Utensilien-Box. So kann man beide Boxen einfach und hygienisch mit dem Brauseschlauch ausspülen. Ausgesprochen praktisch zeigt sich auch das neue, zum Patent angemeldete Franke-Druckknopf-System zum Öffnen und Schließen des Wasserablaufs. Vergleichbar dem Mechanismus eines Kugelschreibers ist der Ablauf geöffnet, wenn der Knopf flächenbündig mit der Spüle abschließt, steht der Druckknopf nach oben, ist das Ventil geschlossen.

Make it wonderful at Franke.com



Make it wonderful

FRANKE



red dot design award
winner 2015

Schwebende Eleganz

Deckenlifthaube Skyline Edge sorgt für reine Luft in Ihrer Traumküche

Offene Wohnküchen ermöglichen eine völlig neue Aufteilung der Elektrogeräte. Doch wie funktioniert bei einem frei stehenden Herd die Dunstabzugshaube? Bei Deckenlüftern beeinträchtigt der große Abstand zwischen Decke und Kochfeld jedoch bislang häufig die zuverlässige Absaugfunktion unliebsamer Koch- und Bratdünste. Ganz nach dem Motto „Alles Gute kommt von oben!“ bringt der Abluftspezialist berbel mit der neuen Deckenlifthaube Skyline Edge die ideale Lösung: Sie hängt an dünnen Drahtseilen an der Decke und kann mithilfe einer eleganten Fernbedienung auf die erforderliche Arbeitshöhe gefahren werden. Ist der Herd in Betrieb, lässt man die Skyline Edge herunter. Wird der Kochvorgang beendet,

genügt ein Knopfdruck, der sie wieder bis unter die Decke fährt. Wählt man die Deckenhaube mit integrierter, indirekter Effektbeleuchtung, fungiert sie zudem gleichzeitig als formschönes Lichtobjekt und schafft ein gemütliches Ambiente. Erhältlich ist die Modellreihe Skyline Edge in schwarz, weiß oder individuellen RAL-Farben. Wie alle Modelle von berbel arbeitet die Deckenlifthaube nach dem Zentrifugalprinzip. Das bedeutet: optimierte Strömungseffizienz, da auf Fettfilter verzichtet wird. Zur Reinigung wird die Abzugshaube nach dem Kochen einfach ausgeklappt und ausgewischt.

Mehr unter www.berbel.de.



berbel
PRINZIP
berbel.de

Leuchtendes Vorbild:
Skyline Edge

Skyline - eine echte berbel Revolution. Das gab es noch nie: Eine Haube als Decken-Leuchtobjekt, die auf die richtige Arbeitshöhe abgesenkt werden kann und dann ihre volle berbel Wirkung entfaltet. Das berbel Prinzip: Mit Zentrifugalkraft, ohne Fettfilter! Einfach aufklappen, auswischen, sauber. Jetzt gibt es Skyline Edge mit einem umlaufenden Glas-Dekor. Buchstäblich ein leuchtendes Vorbild: Einzigartige Leistung, einzigartiges Designobjekt, einzigartige Deckenlifthaube.

berbel
aero performance



Bereits vor 25 Jahren haben wir erkannt, dass die besten Ergebnisse im Ofen durch die perfekte Kombination von Dampf und Hitze entstehen. Seitdem haben wir immer wieder innovative und intelligente Dampfgarer auf den Markt gebracht*. Mit dieser umfangreichen Erfahrung präsentieren wir heute eine breite Auswahl an Multi-Dampfgarern, die sich durch außergewöhnliche Technologien auszeichnen, wie etwa dem Sous Vide-Verfahren oder dem VarioGuide mit Feuchtigkeitssensor.



EINZIGARTIGER GESCHMACK SEIT 25 JAHREN* DIE AEG PROCOMBI MULTI-DAMPFGARER MIT FULLTASTE® STEAM SYSTEM



ProCombi Sous Vide Multi-Dampfgarer
Mit dem ProCombi Sous Vide haben wir die nächste Generation des Garens in die Küchen gebracht. Dank der zusätzlichen Möglichkeit des Dampfgarens im versiegelten Vakuumbeutel wird die perfekte Aromen-Entfaltung ermöglicht.



ProCombi Multi-Dampfgarer
Der ProCombi Multi-Dampfgarer ermöglicht unterschiedliche Kombinationsmöglichkeiten aus Dampf und Heißluft und bietet so die beste Zubereitung für jedes Gericht.



BS 8356801 M

ProCombi Plus Multi-Dampfgarer
Zusätzliche Highlights zu den Funktionen Multi-Dampfgaren und Sous Vide sind der VarioGuide sowie der innovative Feuchtigkeitssensor. Hiermit werden automatisch die richtige Dampfmenge, Temperatur und Garzeit eingestellt. Geschmack, Beschaffenheit und Farbe sind immer perfekt.



*Geräte verschiedener Marken von Unternehmen der Electrolux-Gruppe

Komposition aus Design
und Funktion.
Schöner spülen mit BLANCO.



Die Ästhetik von Edelstahl besticht bei der Spüle BLANCO ANDANO XL 6 S-IF ebenso wie die funktionalen Vorteile. Durch das große Beckenvolumen und die maximal nutzbare Bodenfläche läßt sich selbst sperriges Geschirrgut bequem reinigen. Durchdachtes Zubehör, wie die einhängbare Schale oder das edle Schneidbrett in nachtblau integriert sich bündig in die Spülenkontur. Harmonisch wirkt die moderne Gestaltung mit den engen Radien und dem verdeckten Überlauf C-overflow.

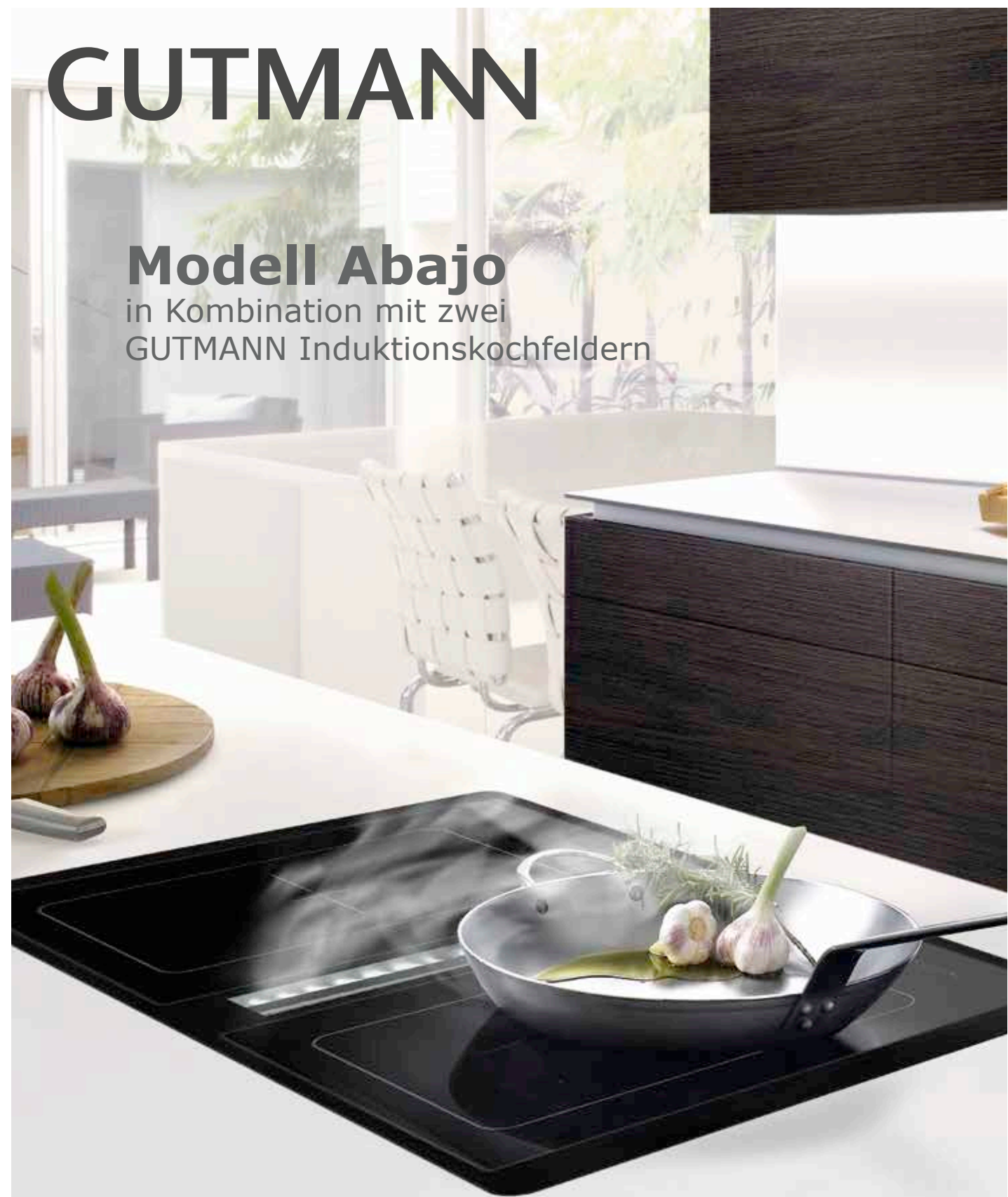
Mehr unter www.blanco.de

BLANCO

GUTMANN

Modell Abajo

in Kombination mit zwei
GUTMANN Induktionskochfeldern



Es ist die Kreativität, welche uns im stetigen Austausch miteinander die Ideen und Visionen entwickeln läßt, aus denen GUTMANN-Lösungen für Ihr Zuhause entstehen...
...so wie die Muldenlüftung Abajo, deren Vorzüge im Verborgenen wirken.

Alleinstellungsmerkmale

- Multifunktionsfilter mit hohem Fett- und Kondensabscheidegrad
- 90° Grad Filtrierung
- einheitliche Rahmgestaltung in schwarz eloxiert oder in Edelstahl
- als Einzelmodul auch mit Kochfeldern anderer Hersteller kombinierbar
- indirekte Beleuchtung
- druckstabile Gebläse

www.gutmann-exklusiv.eu



Design for life.

Küchen-Einbaugeräte von Miele.

Perfekte Kombinierbarkeit, hochwertige Materialien und eine intuitive Bedienung zeichnen die Miele Küchen-Einbaugeräte aus. Eine Vielzahl von Alleinstellungsmerkmalen und unser umfangreiches Sortiment an Komplementärprodukten lassen das Genießen schon beim Kochen beginnen. Ganz gleich, wie Sie die Geräte zusammenstellen, sie harmonieren immer mit Ihrem individuellen Wohnstil. Das nennen wir Design for life.

Weitere Informationen bei Ihrem Fachhändler oder unter www.miele.de.



Miele Backöfen mit Klimagaren sorgen für perfekte Back- und Bratergebnisse und bestmögliches Gelingen. Die Feuchteunterstützung sorgt für unvergleichlich lockere Teige und gebräunte Krusten – wie frisch vom Bäcker.



Der **Dampfgarer** ist ein wahres Allround-Talent und die ideale Ergänzung zu Backöfen und Kochstelle. Ob Sie einzelne Beilagen oder ein komplettes Menü in einem Garprozess zubereiten möchten – Ihren Anforderungen an das Dämpfen sind keine Grenzen gesetzt.



Dank **Con@activity 2.0** werden die Kochfeldinformationen erfasst und automatisch per Funk an die Dunstabzugshaube übermittelt. Die Miele Dunstabzugshaube wählt automatisch die richtige Betriebsstufe und sorgt so jederzeit für ein optimales Raumklima.



Miele Geschirrspüler – beste Reinigungs- und Trocknungsergebnisse bei maximaler Energieeffizienz. Clevere Details, wie die patentierte 3D-Besteckschublade¹⁾, Knock2open²⁾ oder die patentierte AutoOpen-Trocknung³⁾ lassen die Gastgeber mit ihren Gästen um die Wette strahlen.



Miele bieten Ihnen **Kaffeevollautomaten** in zwei bewährten Zubereitungssystemen: mit Bohnen und Nespressokapseln. Mit der OneTouch und OneTouch für Two-Funktion genießen Sie mit nur einem Tastendruck Kaffeespezialitäten einzeln oder gleich doppelt.

1) DE102008062761B3
2) EP2428153B1
3) DE102007008950B4



Home Connect: Intelligente Vernetzung für einen leichteren Alltag.

In Ihrem Haushalt haben Sie jetzt völlig neue Möglichkeiten – dank Home Connect Funktion. Denn Sie können Ihre Hausgeräte ganz bequem über Ihr Smartphone oder Tablet von unterwegs aus steuern und kontrollieren. Außerdem haben Sie jederzeit Zugriff auf digitale Gebrauchsanweisungen und erhalten nützliche Tipps für den optimalen Gebrauch Ihrer Geräte. Für einen leichteren Alltag und perfekte Ergebnisse.

Zeit gewinnen mit: CoffeePlaylist.

Wer viele Gäste einlädt, hat auch viel Arbeit. Deshalb nimmt Ihnen der Kaffeevollautomat mit Home Connect Funktion vieles ab – dank Playlist. So müssen Sie sich nicht jeden einzelnen Wunsch Ihrer Gäste merken, sondern können sie per Smartphone oder Tablet in die Playlist Ihres Kaffeevollautomaten übertragen. Denn gute Gastgeber kümmern sich mehr um ihre Gäste als um den Kaffee.

Dürfen wir vorstellen: Die coolste Kamera der Welt.

Haben Sie schon mal versucht, Ihren Kühlschrank zum Einkaufen mitzunehmen? Mit der Home Connect App ist das kein Problem. Denn über Ihr Smartphone oder Tablet können Sie jetzt ganz bequem von unterwegs aus einen Blick in Ihren Kühlschrank werfen – dank innovativer Innenraumkameras. So wissen Sie immer, welche Zutaten Sie für ein leckeres Gericht noch brauchen.



BOSCH
Technik fürs Leben

SIEMENS



Die Neuheiten der Siemens Hausgeräte 2016.



Siemens. Die neue iQ700 Einbaugeräte-Reihe. Für das Außergewöhnliche im Leben.

Mit der iQ700 Einbaugeräte-Reihe erreicht Siemens ein neues Level im Hausgerätedesign: innovative Technik trifft auf modernes Design und vereinfacht nicht nur den Kochvorgang, sondern auch die Geräteauswahl und den -einbau. Dank der einheitlichen Blendenhöhe können alle Geräte nahtlos miteinander kombiniert werden – und Sie Ihre Küche jederzeit um weitere Geräte erweitern. Mehr Möglichkeiten genießen Sie auch beim Kochen und darüber hinaus. Ganz einfach auf Knopfdruck. Zum Beispiel mit varioSpeed für 100 % Geschmack bei bis zu 50 % Zeitersparnis. Siemens Hausgeräte eröffnen Ihnen Möglichkeiten mit maximaler Flexibilität. Für einen intelligenten Haushalt und das Außergewöhnliche im Leben. **Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler und unter siemens-home.de/iQ700-Einbau.**

Backen in Bestzeit. Die iQ700 Backöfen.



varioSpeed: Einfacher Knopfdruck. Doppelt so schnell.

Es ist ganz einfach, doppelt so schnell zu sein: ein Knopfdruck. Denn die integrierte Mikrowelle hilft nicht nur beim Auftauen und Erwärmen. Sie verkürzt die Zubereitungszeit aller Gerichte im Backofen, indem sie zur gewählten Heizart zugeschaltet wird. Und das bei perfekter Qualität. Mit der varioSpeed-Funktion können Sie beim Zubereiten Ihrer Speisen auf Knopfdruck bis zu 50 % Zeit sparen.



TFT-Touchdisplay Plus: Nie war es so einfach, einen Backofen zu bedienen.

Dank einer benutzerfreundlichen Menüstruktur und der einfach zu bedienenden Touch-Navigation wird das Bedienen Ihres Backofens zum Kinderspiel. Lassen Sie sich von dem iQ700 Backofen durch das vielfältige Menü führen und stellen Sie ihn auf Ihre Kochgewohnheiten ein.



Frisch, frischer, hyperFresh. Die Frischesysteme von Siemens.

Fit, unabhängig, nachhaltig. So lauten drei wichtige Wertvorstellungen des modernen Menschen. Im Trend liegt heute der Genuss von frischen Lebensmitteln, auf die man jederzeit zugreifen möchte. Um diesem Bedürfnis in noch höherem Maße gerecht zu werden, führt Siemens hyperFresh premium (3 x länger frisch) hyperFresh plus (2 x länger frisch) und hyperFresh in den Privathaushalt ein.



Lebensmittel halten bis zu 3 x länger frisch: hyperFresh premium 0°C.

Für eine längere Frischhaltung sind sowohl Temperatur als auch Luftfeuchtigkeit entscheidend. Die hyperFresh premium 0°C Schubladen – eine für Obst und Gemüse mit Feuchtigkeitsregler sowie eine für Fisch und Fleisch – bieten dank unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit überzeugende Vorteile. So bleiben Lebensmittel bis zu 3 x länger frisch und die Vitamine wesentlich länger erhalten. Auch vermeiden die separaten Fächer unangenehme Geruchsübertragungen.



Hält Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch bis zu 2 x länger frisch: hyperFresh plus.

Mit einem Regler lässt sich die Feuchtigkeit in der hyperFresh plus Schublade an den Inhalt anpassen. Bei optimaler Feuchtigkeit bleiben Geschmack, Vitamine und Nährstoffe länger erhalten.



Obst und Gemüse bleiben länger knackig frisch: hyperFresh.

Ob Aprikosen, Brokkoli oder Feldsalat – in der hyperFresh Schublade lässt sich der Feuchtigkeitsgehalt auf das Eingelagerte abstimmen und einfach manuell per Schieberegler einstellen. So bleibt alles länger knackig und frisch.



Siemens. Die Zukunft zieht ein.



**WELT
NEUHEIT**
IN DER KÜCHE
by **AKP**



wireless LAUTSPRECHER

wireless LADESTATION



Bluetooth



FÜR DIE KÜCHE VON MORGEN



**smart
BOARD**
intelligent worktops



www.intelligent-worktops.de
made in Germany

smartBOARD ist lieferbar in den Materialien: GLAS - SCHICHTSTOFF - MASSIVHOLZ - MINERAL - QUARZSTEIN - KERAMIK



GENEA 100 in Polar mit Armatur SNELLA

Wer gerne, gut und gesund kocht, wird von diesem Spülplatz begeistert sein: Die neue **GENEA** ist das ideale Pendant für die Küche mit dem **DAMPFGARER**. Funktion formvollendet! So deckt der kleine **GASTRONORMBEHÄLTER** ideal das tiefe Restebcken ab. Und in Verbindung mit einem praktischen **GESCHIRRKORB** passen ein mittlerer oder ein großer Gastronormbehälter ins große Becken, in dem ein schicker **SINK & SHOWER COVER** verhindert, dass Wasser hochspritzt.



kälte- und hitzeresistent



hygienisch und geruchsneutral



schlag- und stoßfest



schnitt-, ritz-, und hackfest



säureresistent und unempfindlich



systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

Feinsteinzeug aus dem Westerwald! · Darauf geben wir 5 Jahre Garantie · www.systemceram.de

apéro®
kochen essen leben



Edles Design trifft Formvollendung. Dieser Stil sucht seinesgleichen und macht – da er so besonders ist – einfach jeden glücklich.



ARCHITEKTUR, die sich
in der Küche widerspiegelt

Trendige Küche mit einer edlen, weißen Arbeitsplatte aus Quarzkomposit und einem kontrastreichen Statement in Sachen Front. Die klare Architektur ist auf das Wesentliche reduziert und dadurch besonders charakterstark. Wer auf der Suche nach einer modernen Küche ist, die sich perfekt in den Lebensraum integriert, wird hier garantiert fündig.
* Unverbindliche Preisempfehlung inkl. Lieferung zuzüglich Montage. Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen. Durch Umplanung und Änderungen können Mehr- oder Minderpreise entstehen. (ohne Elektrogeräte und Deko)

LIEFERPREIS
11.229,-
ab
UVP*

apéro[®]
kochen essen leben

Unsere **OASE** in der Stadt



Die Eigentumswohnung in einer Großstadt, am Nabel der Welt, ist ohne die passende Küche kein wirkliches Statussymbol. Die klaren, geraden Formen der offenen, modernen Küche stehen dabei im Kontrast zum schnellebigen Alltag in der Metropole. Dort, wo sich unterschiedlichste Baustile aneinanderreihen, ist die hochwertige Küche fast schon eine Konstanz, die ihresgleichen sucht.

Hochwertige Küche in Weiß seidenmatt lackiert kombiniert mit Eiche Terra. Wer die Kombination aus Qualität und einem unvergleichlichen Kochgefühl mag, wird diese Küche lieben. Die Schränke bieten unglaublich viel Stauraum. Die offene Gestaltung verwandelt diese Küche in ein Familien-Kommunikationszentrum, denn hier spielt sich das wahre Leben ab.

AB 13



Der Arbeitsbereich mit integriertem Tischumlauf ist der Hingucker der Küche. Er macht es möglich, sich in der Küche nicht nur zum Kochen aufzuhalten, sondern lädt zum gemütlichen Verweilen und Essen geradezu ein. Der riesige, doppeltürige Kühlschrank ist ein weiteres Highlight. Er bietet Unmengen an Platz um die verschiedensten Lebensmittel bei richtiger Temperatur zu lagern. Die nach oben zu öffnenden Lifttüren bieten ausreichend Kopffreiheit.



46147

Der KREATIVITÄT freien Raum lassen



AH8



Wer eine solche Küche in seinen eigenen vier Wänden hat, hat alles erreicht und ist wunschlos glücklich – selbst wenn die eigenen vier Wände nicht fertig sind. Über die Jahrzehnte gab es immer wieder Baubooms, die neue Stile und Epochen hervorgebracht haben. Eins hat sich über all die Jahre aber nicht verändert – eine Küche war immer vorgesehen.

Wer seinen persönlichen Stil ausleben möchte, kann das am besten mit dieser **traumhaften Küche** in Perlgrau kombiniert mit Esche Provence tun. Sie vereint stilvolles und bezahlbares Design zu einem optischen Hochgenuss.



48149



Topmoderne Küche, die den allerhöchsten Ansprüchen genügt und die Messlatten gleichzeitig höher legt. Hier werden Hobbyköche zu Spezialisten und Sternköchen, die von ihren Gästen vergöttert werden.

* Unverbindliche Preisempfehlung inkl. Lieferung zuzüglich Montage. Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen. Durch Umplanung und Änderungen können Mehr- oder Minderpreise entstehen. (ohne Elektrogeräte und Deko)

LIEFERPREIS
15.679,- ab
UVP*

Das Mehrfamilienhaus verbindet Generationen. Ohne eine hochmoderne und qualitativ extrem gute Küche wäre dies aber gar nicht erst möglich. Hier trifft Familienleben auf Kochkunst. Hier ist das familiäre Kommunikationszentrum. Und das in einem architektonischen Rahmen, der modern und dennoch klassisch daherkommt. Die Baukunst und Formsprache des modernen Mehrfamilienhauses lassen Raum zur Entfaltung der Individualität – genau wie die dazugehörige Küche.

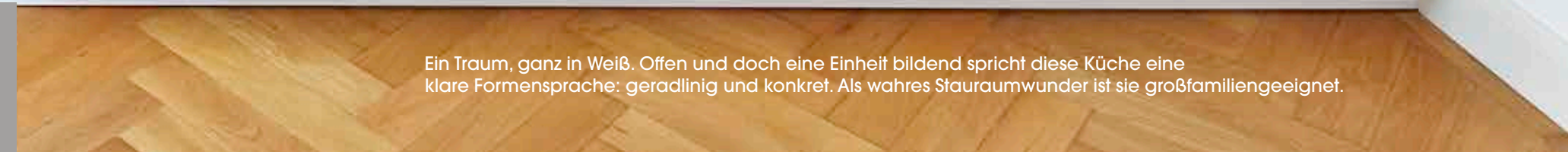


Eine moderne Küche mit einer hochwertigen Quarzkomposit-Arbeitsplatte ist auch längst zum Kommunikationszentrum geworden. Hier wird nicht nur gegessen, sondern auch gequatscht und gelebt. Bei dieser traumhaften Küche gibt es genügend Platz, um gleich mindestens zwei Familienräte einzuberufen. Hinsetzen, zuhören, genießen.





Die Modernität dieser Küche spiegelt sich in klaren Fronten und neuzeitlicher Technik wider. Das verbindende Element zur Villa im großbürgerlichen Gründerzeitstil ist der unwiderstehliche Charme, den sowohl die großzügig gestaltete Küche als auch das neubarocke Haus ausstrahlen. So entsteht ein Raum voller Leben in einem Gebäude mit einer mehr als 150-jährigen Vergangenheit.



Ein Traum, ganz in Weiß. Offen und doch eine Einheit bildend spricht diese Küche eine klare Formsprache: geradlinig und konkret. Als wahres Stauraumwunder ist sie großfamiliegeeignet.

Hinter den grifflosen Fronten verbirgt sich enorm viel Stauraum. Auch in den Hängeschränken über dem Kochfeld bleibt kein Wunsch offen, denn Platz für Tassen, Gläser und Teller ist mehr als genug vorhanden. Unterhalb des Kochfeldes finden Besteck und Utensilien wie Pfannen und Töpfe ihren Platz. Kochen wird in dieser Küche zu einem Erlebnis, denn alles ist stets griffbereit zur Hand. Die Eckschränke mit Rondell sind ein Luxus, den keiner missen will.



apéro[®]
kochen essen leben

Ein Refugium zum
GENIESSEN und **ENTSPANNEN**



Ein Haus ist ein architektonisches Gesamtkonzept. Freistehend und ökologisch einen Schritt weiter als das Haus von der Stange. Klare Formen, Linien und ganz viel Glas bestimmen das individuelle Meisterwerk von heute. In diese Überlegungen fügt sich die moderne Küche besonders minimalistisch und nahtlos ein. Mitunter so nahtlos, dass kaum noch ein Übergang zwischen Küche und Wohnbereich zu erkennen ist.



Topmoderne Küche mit Fronten in Silbergrau metallic kombiniert mit Silbereiche gepopt, die keine Designwünsche offen lässt. Die gradlinige Art spricht jeden an, der es ehrlich meint. Wer auf der Suche nach einer offenen Küche ist, die sich perfekt in den Lebensraum integriert, der wird garantiert fündig.

* Unverbindliche Preisempfehlung inkl. Lieferung zuzüglich Montage. Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen. Durch Umplanung und Änderungen können Mehr- oder Minderpreise entstehen. (ohne Elektrogeräte und Deko)

LIEFERPREIS
9575.^{ab}
UVP*



SOUS VIDE

– ein Kocherlebnis und
eine Gaumenfreude

Die Zellstruktur von Fleisch, Fisch und Gemüse ist – wie bei jedem organischen Stoff – sehr empfindlich, weshalb hohe Temperaturen schnell einen großen Schaden daran anrichten können. Konkret bedeutet das beim Kochen: Das Fleisch wird trocken und zäh, Gemüse geschmacklos und matschig. Um diese ungewollte Reaktion zu vermeiden, haben Köche vor Jahrzehnten bereits damit begonnen, Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen zu garen.

Die Sous-vide-Methode arbeitet nach demselben Prinzip: Zutaten werden bei möglichst niedriger Temperatur, möglichst schonend gegart, mit einem bedeutsamen Unterschied. Die Bezeichnung selbst – Sous-vide – steht dabei für das wichtigste Utensil: Einen Vakuumbeutel (le vide = das Vakuum). Denn im Gegensatz zur bislang so bewährten Methode des Garens im Ofen, garen die Zutaten bei der Sous-vide-Methode im Wasserbad, verschweißt in einer Vakuumverpackung. Die hat den unschlagbaren Vorteil, dass keinerlei Flüssigkeit entweichen kann – speziell das Fleisch gart so im eigenen Saft und verliert kein wertvolles Aroma. Durch die Temperaturkontrolle des Wassers kann eine sehr präzise Gartemperatur eingehalten werden. In der Spitzen-gastronomie kommen deshalb spezielle Vakuumierer und Thermalisierer zum Einsatz, die einerseits der Vakuumverpackung jegliche Luft entziehen, andererseits das Wasser bis auf eine Dezimalstelle hinter dem Komma genau temperieren können.

Topaktuelle Küche: Hier lässt sich leben und wohnen. Hier lässt sich kochen und genießen. Diese Art von Küche hat durch ihren Kontrast und Stilmix etwas Besonderes, auf das man nicht mehr verzichten möchte, wenn man einmal in den Genuss gekommen ist. Der Clou: die Arbeitsplatte aus Edelstahl ist purer Luxus.



Ein schwierig zu bebauendes Grundstück, der Wunsch nach außergewöhnlichen Materialien, einer atypischen Form oder auch einfach nur nach einem wirklich einzigartigen Haus kann am besten mit einem Architekten umgesetzt werden. Individuell und immer den Zeitgeist treffend und der Zeit voraus – das Architektenhaus, das eben nicht von der Stange kommt. Architektenhäuser sind einzigartige Traumhäuser, die oftmals mit klaren Formen daherkommen. Mit dem zeitlos eleganten Design wird hier ein individueller Wohnraum verwirklicht, der Wohnen in eine neue Dimension katapultiert. Nicht selten sind heute großzügig verglaste Fassaden, viel Freiraum im Inneren der mehr als vier Wände und ein gewisser Hang zum Minimalismus, ohne die Wohnlichkeit auch nur einen Hauch zu verlieren. Dafür sorgen warme, natürliche Materialien, die ins Haus integriert werden, ohne aufdringlich zu wirken.





LIEFERPREIS
10.949,- ab
UVP*

AB14



Wohnen im industriellen Ambiente war noch nie so angesagt wie derzeit. Diese Entwicklung hat sogar einen Inneneinrichtungstrend hervorgebracht: den Shabby Chic. Hohe Decken, Stahl und Backsteine drücken dem Leben den Stempel auf, den man einfach genießt und nie wieder abwaschen möchte.

Diese Designküche mit Glasfronten in Weiß seidenmatt lackiert kombiniert mit Regalen in Carbon seidenmatt lässt jedes Herz höher schlagen. Die Kombination aus purer Eleganz und beeindruckender Schlichtheit, die ihre Raffiniertheit im Inneren gut behütet, ist einfach unglaublich. Passend dazu gibt es einen Tisch, der seinesgleichen sucht und als schicker Kontrast fungiert.

* Unverbindliche Preisempfehlung inkl. Lieferung zuzüglich Montage. Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen. Durch Umplanung und Änderungen können Mehr- oder Minderpreise entstehen. (ohne Elektrogeräte und Deko)



58159

KONTRASTE machen das Leben
spannend und lebenswert



Stilvolle Küche, die keinen Wunsch in Sachen Landhausstil offen lässt. Das Klassische wird elegant und gekonnt mit dem modernen Verbunden und so etwas geschaffen, was man nicht allzu oft findet: echte Individualität.

AB15



Hohe Decken, Stuckverzierungen und einen Charme, der entzückend ist - die Altstadtwohnung. Ein wahr gewordener Traum, der ein moderner Architekturklassiker vom Anfang des vergangenen Jahrhunderts ist. Stilistisch passend, aber hochmodern schafft die Küche dazu eine Symbiose, die ihresgleichen sucht. So wird Leben zu einem Hochgenuss, der Tradition und Moderne verbindet.



Technik vom Feinsten - wie eine versenk-
bare Backofentür ist ein weiterer
Pluspunkt dieser Küche.
Gestaltungsideen wie die eingelassenen
Deckenleuchten im Fensterrahmen
ergänzen die raffinierte Optik.
Die vielen großen Auszüge geben
den Blick frei auf den gesamten Inhalt.



60161

apéro®
kochen essen leben

Der CHARME einer Stadtwohnung



Diese **stilvolle offene Küche** in Eiche Cherry geport Echtholz furnier kombiniert mit Satin ist ein echter Traum für alle, bei denen das Auge mitisst. Der wunderschöne Kontrast zieht die Blicke magisch an. Die klaren Formen und Linien sorgen für ein Designerlebnis der besonderen Art. Maße ca. 480 + 183,6 cm.

* Unverbindliche Preisempfehlung inkl. Lieferung zuzüglich Montage. Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen. Durch Umplanung und Änderungen können Mehr- oder Minderpreise entstehen. (ohne Elektrogeräte und Deko)

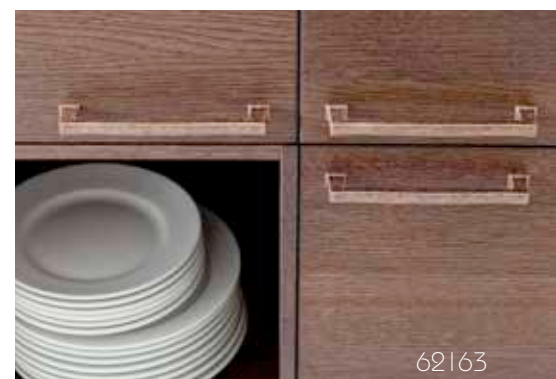
LIEFERPREIS
9299.- ab
UVP* AH7



Die offene Küche gehört zu einem Stadthaus genauso dazu wie hohe Decken. Die Küche zeichnen natürliche, warme Materialien aus, die mit Licht erst so richtig zur Geltung kommen. Das klassische Stadthaus ist längst zum modernen und stilvollen Familiendomizil geworden. Die Form wird meist bewusst schlicht gehalten und steht häufig im Kontrast zur schmucken Fassade des geschichtsträchtigen Stadthauses aus der Gründerzeit.



Diese Schubladen und Stauraummöglichkeiten sind bereits jetzt ein ewig junger Klassiker: modern, trendig und trotzdem nicht zu abgehoben und für jeden perfekt, der das Klassische genauso gerne mag.



62163

apéro®
kochen essen leben



Ausstellungsräume, die durch Leichtigkeit überzeugen. Kochveranstaltungen, die von genüsslichen Momenten geprägt sind. Elektrogeräte, die technisch alle Neuheiten berücksichtigen – Im apéro-Küchenstudio stehen kochen, essen und leben im Mittelpunkt. Besucher sind herzlich willkommen.



Erleben Sie
apéro-Küchen live ...



... und lassen Sie sich
IN DEN BANN ZIEHEN

apéro Küchen sind eine Klasse für sich – das spürt und sieht man von Anfang an. Sie präsentieren sich luftig, offen, hochmodern und sorgen für den perfekten Wohlfühlfaktor, auch nach dem Essen. apéro Küchen gibt es in zahlreichen Farben und gemeinsam mit unzähligen Ausstattungsvarianten ergeben sich tausende Variationen. Ein Besuch in einem apéro Studio ist immer etwas Besonderes: Er regt alle Sinne an, gibt Inspirationen und lässt doch ausreichend Platz für eigene Ideen. Selbstverwirklichung ist das Stichwort. Treten Sie ein und entdecken Sie, was möglich ist.

Riechen Sie den Lavendel? Spüren Sie die warmen Sonnenstrahlen auf Ihrer Haut? Vielleicht befinden Sie sich nicht während der Blütezeit in Südfrankreich – aber in einem apéro Küchenstudio kommen Sie diesem Gefühl sehr nah. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich mit den liebevollen Details in eine andere Welt entführen.



Für Ihre **BEDÜRFNISSE**
haben wir die
passende **LÖSUNG**



Ihr apéro-Händler vor Ort