

# KÜCHENZAUBER

von VOLT

## KÜCHENTRAUM AUF ENGSTEM RAUM

Clevere Expertentipps  
für kleine Küchen

## CONNECTED HOME FÜR EINEN ENTSPANNTEN ALLTAG

Vernetzte Hausgeräte für mehr  
Komfort und Übersicht im  
Haushaltsmanagement

## DESIGN- STATEMENTS

Klares Design trifft edle  
Akzente: Oberflächen,  
Farben und Accessoires  
im angesagten Trend



DESIGN-  
STATEMENTS

# WIR MACHEN DAS LEBEN LEICHTER!



Liebe Küchenfreundin,  
lieber Küchenfreund,

sind Sie auf der Suche nach einer neuen Küche oder frischen Ideen und Inspirationen? Dann laden wir Sie herzlich ein, sich vom „Küchenzauber“ informieren und inspirieren zu lassen. In dieser Ausgabe haben wir die neuesten Küchentrends für Sie zusammengestellt und wertvolle Hinweise und Tipps gesammelt, die Sie bei der Küchenplanung unterstützen können.

Die Küche ist meist der kommunikative Mittelpunkt des Zuhauses und Ausdruck der Persönlichkeit seiner Bewohner. Mit dem Küchentypfinder kommen Sie Ihrer Traumküche schnell näher. Ob Single-Appartement oder Familienhaus: Wir geben Ihnen gerne wertvolle Tipps, was Sie bei der Planung beachten sollten. Außerdem stellen wir Ihnen verschiedene Stilrichtungen im Küchenmarkt vor, die bemerkenswert sind oder sich als Dauerbrenner etabliert haben.

Kennen Sie schon die Muldenlüfter? Diese neuartige Abluftvariante sorgt für frische Luft gleich dort, wo der Geruch entsteht. Und mögen Sie Ihr Fleisch saftig und zart? Dann ist vielleicht die Sous-vide-Garmethode genau die richtige für Sie.

Wenn Sie es besonders komfortabel und sicher wünschen, ist das Thema Connected Home für Sie wahrscheinlich interessant.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre und sind gerne für Sie da!



Gunter Siegmann  
Geschäftsführer

» Perfekt, passgenau,  
alles aus einer Hand! «



## Top-Küchenberatung

Planung und Beratung bequem in der Wohnung durch erfahrene Küchenspezialisten

## Angebotsvergleich

Auch wenn Sie schon ein Küchenangebot vorliegen haben, erstellen wir Ihnen gerne ein Vergleichsangebot und beraten Sie wie Sie Kosten sparen und sich eine reklamationfreie Montage sichern können.

## Großhandelspreise

Die Einkaufsvorteile aus dem Objektgeschäft und die Stückzahlabnahmen zusammen mit unserer schlanken Kostenstruktur kommen Ihnen zugute.

## Koordination mit dem Haushersteller

Sachliche und terminliche Abstimmung mit dem Haushersteller, damit Ihre Küche in das neue Haus „integriert“ wird und nicht nachträglich hineinmontiert werden muss (z. B. Planung der Installationspunkte usw.). Günstige Finanzierung der Küche über die Hausfinanzierung.

## Lagerung bis zur Hausfertigstellung

Mit Lieferterminüberwachung, Wareneingangsprüfung und Kommissionierung (bis zu 4 Wochen kostenlos). Auch andere Einrichtungsgüter können nach Absprache gelagert werden. Aus ca. 40 Lagerstützpunkten in Deutschland ist einer immer in der Nähe Ihres Wohnortes.

## Anlieferung und Montage

Durch geschulte Küchenspezialisten. Die Küche wird komplett montiert (inkl. Anschlüssen) und funktionsfertig übergeben.

## Lebenslanger Küchenkundendienst

Ein Netz von über 150 Küchenmonteuren steht zu Ihrer Verfügung. Wir sichern für Sie Ihre Gewährleistung gegenüber den Lieferanten und Herstellern.

## DESIGNORIENTIERT

## WOHLNICH



## PRAKTISCH-FUNKTIONAL



# UND WELCHER KÜCHENTYP SIND SIE?

Die Gestaltung und Einrichtung Ihres Zuhauses ist Ausdruck Ihrer Persönlichkeit. Je genauer dies auf Ihren persönlichen Geschmack abgestimmt ist, desto wohler fühlen Sie sich. Das gilt auch für eine neue Küche.

Damit Sie schnell und sicher eine erste Orientierung finden, haben wir den Küchentypfinder zusammengestellt, der Ihnen erste Eindrücke bietet, bevor Sie in die nächste Planungsphase einsteigen. Finden Sie heraus, welcher Küchentyp Sie sind!

### Der wohnliche Typ

Für Sie hat die Gemeinschaft mit der Familie einen hohen Stellenwert und ein harmonisches und natürliches Zuhause ist Ihnen wichtig. Sie lieben natürliche Materialien und helle Farben. Dann könnte eine wohnliche Küche genau das Richtige für Sie sein. Sie ist freundlich und offen und lädt zum gemütlichen Miteinander ein.

### Der praktisch-funktionale Typ

Ihre Vorlieben sind Effizienz, Struktur und Genauigkeit. Sie mögen es modern und clean. Es kommt Ihnen besonders darauf an, dass Ihre Küche funktional und gut organisiert ist. All das spricht für eine praktisch-funktionale Variante. Kennzeichnend für diesen Typ sind eine

übersichtliche Gestaltung, modernes Design, viel Stauraum und ein Schwerpunkt auf besonders funktionale Abläufe im Alltag.

### Der designorientierte Typ

Lieben Sie perfektes Design? Sind Sie stets up-to-date bei den neuesten Technologien? Mögen Sie ein repräsentatives Umfeld? Einen harmonischen Mix hochwertiger Materialien und innovativer Küchengeräte offeriert die designorientierte Variante. Klare Linien, moderne Insel- oder Thekenlösungen werden ergänzt um durchdachte Lichtkonzepte.

Uns ist es wichtig, dass wir Ihre Wünsche so mit unserer Erfahrung zusammenbringen, dass für Sie der optimale Küchentraum wahr wird. Aber wie sieht Ihr Küchentraum aus? Haben Sie bestimmte Wünsche oder Ideen? Auf den Seiten 14/15 haben wir für Sie eine praktische Checkliste zusammengestellt, die alle für Ihre Küchenplanung wichtigen Aspekte berücksichtigt.

## UNSERE THEMEN

### WEIT UND GROSSZÜGIG

Die Einrichtung von  
offenen Küchen

Seite 4

### KÜCHENTRAUM AUF ENGSTEM RAUM

Expertentipps für die Einrichtung  
von kleinen Küchen

Seite 6

### DESIGN-STATEMENTS

So sieht der angesagte Trend  
des Jahres aus

Seite 8

### ERGONOMIE IN DER KÜCHE

Ganz auf Sie eingestellt

Seite 10

### NACHHALTIGE KÜCHE

Planung und Auswahl von  
Küchenmöbeln mit  
umweltbewussten Kriterien

Seite 11

### MULDENLÜFTER

Mehr Raum und frische Luft

### SOUS VIDE

Sanft gegart zum vollen Genuss

### CONNECTED HOME

Für einen entspannten Alltag

Seite 12/13

### DER DIREKTE WEG ZU IHRER WUNSCHKÜCHE

Die Checkliste für Ihre  
nächste Küchenplanung

Seite 14

# WEIT UND GROSSZÜGIG OFFENE KÜCHEN

Die Küche von heute ist oft ein Ort der Begegnung und des Zusammenkommens. Gemeinsam Zeit zu verbringen und dabei zu kochen, zu reden, zu essen und zu lachen – das ist ein genussvoller Ausdruck hoher Lebensqualität. Um dieser Lebensart nachzukommen, finden sich mittlerweile in vielen neuen Wohnkonzepten und bei modernen Planungen großzügige, offen gestaltete Küchen, die fließend in den Wohnbereich übergehen.

Die Vorteile sind offensichtlich: Es entstehen große, weitläufige Räume, in denen Kommunikation und Austausch entspannt möglich sind, schon während des Zubereitens der Speisen. Ein kommunikationsfreundlicher Tresen oder eine Kochinsel unterstützen die Interaktivität. Was gibt es sonst noch zu beachten, damit die offene Küche zur Bereicherung wird?



## Ruhig geht's gut

Bei einer offenen Wohnküche empfiehlt es sich besonders, auf geräuscharme Einbaugeräte zu achten, damit das wohnliche Küchen-Beisammensein möglichst von geräuschvollen Störungen verschont bleibt.

## Gute Luft

... ist für das Zusammenleben besonders in offenen Räumen eine wesentliche Voraussetzung, um sich wohl zu fühlen. Grund genug, sich dem Thema Abluft besonders zuzuwenden, damit frische Luft garantiert ist. Leistungsstarke Abzugshauben und in die Kochplatte integrierte Muldenlüfter helfen hier, den Wohnraum von lästigen Kochgerüchen freizuhalten. Noch mehr zum Thema Muldenlüfter lesen Sie auf Seite 12.

## Ordnung ist Trumpf

Während bei einer herkömmlichen Küche die Tür bei Chaos einfach geschlossen werden kann, ist es bei einer offenen Wohnküche besonders wichtig, Ordnung zu halten, weil unaufgeräumte Arbeitsflächen optisch für Unruhe sorgen. Ausreichend Stauraum hilft dabei, alles gut strukturiert und geordnet unterzubringen. Ergonomische Planungen helfen dabei, dass Sie sich in Ihrer offenen Küche wohl fühlen.

## Sitzplätze zum Verweilen

Eine Wohnküche ist noch schöner, wenn man es sich in ihr so richtig gemütlich machen kann. Dafür braucht es weder Couch noch Essplatz. Niedrige Unterbauschränke, mit hübschen Kissen dekoriert, laden dazu ein, im Sitzen eine kurze Auszeit vom Alltag zu nehmen und wieder Kraft zu tanken.





# KÜCHENTRAUM AUF ENGSTEM RAUM

Leben heißt Veränderung – das ist in der heutigen Zeit deutlicher denn je zu beobachten. Die Entwicklung geht immer schneller voran, und das durchzieht alle Lebensbereiche, bis hin zum Wohnen. Während die Generation unserer Großeltern oft über Jahrzehnte hinweg an einem Ort sesshaft war, wechseln heutzutage viele mehrfach die Wohnung, weil es der Job erfordert, die Liebe ruft oder der Wunsch nach Veränderung laut wird.

## SO WENIG WIE MÖGLICH, SO VIEL WIE NÖTIG

Ein Trend, der sich daraus ableitet ist das kompakte Wohnen. Besonders in Großstädten wird der Wohnraum in Zukunft noch begehrt. Das lässt die Mietpreise steigen, die Menschen näher zusammenrücken und die Wohnungen kleiner werden.

Auch der Zeitgeist wandelt sich. Für viele ist es erforderlich, möglichst mobil zu sein und nur das Notwendigste zu besitzen

– das macht flexibel. Dieser Trend wirkt sich bis in die Gestaltung der Küchenräume aus. Der Wunsch: klein, kompakt und funktional – ein kleines Küchenparadies auf engstem Raum. Mit geschickter Planung und ein paar Ideen kommen kleine Küchen ganz groß raus. Was Sie bei der Planung von XS-Küchen beachten sollten, haben wir hier für Sie zusammengestellt.

### Wählen Sie helle Farben

Weiß, Creme, Pastelltöne oder eine helle Holzoptik: Lichte Farben sorgen für ein freundliches Ambiente und ein Gefühl von Weite – gerade in XS-Küchen ein wichtiger Wohlfühlfaktor.



Foto: © Nobilia

### Glänzende Fronten

Die spiegelnden Oberflächen lassen kleine Küchen durch den optischen Effekt größer wirken. Außerdem sind sie aufgrund ihrer besonders glatten Haptik sehr reinigungsfreundlich.

### Grifflos gewinnt

Ohne Griffe entstehen flächige Fronten, die ein harmonisches Gesamtbild unterstützen. Gerade kleine Küchen wirken so viel aufgeräumter.

### Schiebetüren sind Trumpf

Diese Türenvariante hat den Vorteil, dass sie im Vergleich zur herkömmlichen Tür mit Scharnieren viel Platz spart und für Kopffreiheit sorgt.



Foto: © Nobilia

### Nutzen Sie die Ecken

Ob Unterschränke über Eck mit praktischem Rondell oder eine Spüle, die über Eck eingebaut ist: Gerade bei kleinen Küchen sollte jeder Zentimeter sinnvoll genutzt werden.

### Bedenken Sie die Einbaugeräte

Einbaugeräte sind platzsparend und lassen sich – ergonomisch günstig – auf Augenhöhe einplanen.

### Bauen Sie hoch hinaus

Um den Stauraum möglichst gut zu nutzen, empfiehlt es sich, hohe Schränke und Regale in die Planung einzubeziehen.

### Ein Mindestmaß muss sein

Besonders in einer kleinen Küche sollte darauf geachtet werden, dass genügend Arbeitsfläche zum Vorbereiten und Abstellen eingeplant ist. 60 cm sind das empfohlene Minimum, damit die Küchenarbeit gut organisiert werden kann.

## EXPERTENTIPPS FÜR KLEINE KÜCHEN

### Nehmen Sie Platz

Kein Platz für den Küchentisch? Vielleicht ist eine schmale Theke mit Barhockern eine passende Alternative für den gemütlichen Kaffee am Morgen.



Foto: © Häcker

### Leichter mit Licht

Eine gute Ausleuchtung ist auch in kleinen Küchen wichtig. Dabei sollten Kochfeld, Spüle und Arbeitsfläche richtig beleuchtet sein. Hierfür eignen sich energiesparende LED-Leuchten, dank denen Sie in der Küche alles im Blick haben.



Foto: © Nobilia



## KOMPETENZ IN KÜCHEN

nobilia-Werke J. Stickling GmbH & Co. KG | Waldstraße 53-57, 33415 Verl  
Fon 0 52 46 - 5 08-0 | Fax 0 52 46 - 5 08-96 999 | info@nobilia.de, www.nobilia.de

**nobilia**



# DESIGN-STATEMENTS

Haben Sie eine Schwäche für das Besondere? Mögen Sie es etwas abseits des Mainstreams? Dann stellen wir Ihnen einen außergewöhnlichen Wohntrend vor, mit dem sich auch die Küche gestalten lässt. Lassen Sie sich inspirieren!

## Klares Design trifft edle Akzente

Die Basis des Trends bilden (Küchen-)Möbel mit einem reduzierten Design. Gerade Linien, klare Farben, strenge Formen werden wirkungsvoll ergänzt durch den akzentuierten Einsatz von klassischen Elementen. Das können Accessoires in der Optik alter Handwerkstechnik sein oder Elemente aus Holz mit ihrem natürlichen Charakter.

## Der Mix macht's

Als schmückende Werkstoffe werden sehr gerne natürliche und ursprüngliche Materialien verwendet: strukturierter Marmor, Metalle in Kupfer-, Messing- oder Goldnuancen. Stoffe wie grober Tweed, schillernder Brokat, Gesteptes, Gefaltetes in Form von Plissees setzen optische und haptische Akzente.



**Designarmaturen** in verschiedenen Trendtönen, glänzend oder matt gebürstet. Gefunden auf [www.blanco.de](http://www.blanco.de)



Foto: [www.AdobeStock.com](http://www.AdobeStock.com)

Weitere Fotos (3): [www.fotolia.com](http://www.fotolia.com)

## EIN HAUCH VON LUXUS

### Erdige Farbwelten

Diese Farbwelt bewegt sich in einer Spanne von warmem Beige über Braun bis zu kühlem Grau. Dazu werden gerne farbliche Akzente in sattem Gelb oder einem goldigen Honigton kombiniert.

### Das gewisse Etwas

Goldglänzende Accessoires setzen noch einmal Highlights. Es ist die Harmonie der Gegensätze, mit der hier gespielt wird. Metalle, die eine Patina angesetzt haben, liegen neben samtigem Stoff, handschmeichelnde Steine neben knorrigem Holz.



**Besteck „Hannah“**, 18/10, aus hochwertigem Edelstahl mit PVD-Beschichtung in den Farben Gold, Kupfer oder Schwarz. Gefunden auf: [solex.de](http://solex.de)



**Design-Eierbecher „Rocket“**, 2-tlg., Formsprache und Design sind logisch, schlicht und reduziert. Gewicht, Haptik und Anmutung verleihen eine schöne Wertigkeit. Gefunden auf: [shop.brainstream.de](http://shop.brainstream.de)

### Die Kleinigkeiten machen den Unterschied

Der Tisch ist vielleicht heute einmal mit einem besonderen Besteck aus hochwertigem 18/10-Edelstahl mit PVD-Beschichtung in Gold, Kupfer oder mattem Schwarz gedeckt. Auf einer Arbeitsplatte aus grobem Holz liegt ein glattes Marmorbrett.

Lassen Sie sich verführen von kräftigen Webmustern, z. B. im Glencheck-Style oder mit zarten Blütenmotiven, und von unterschiedlichsten Formen, ob klassisch oder in moderner Ornamentik. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

**Pendelleuchten-Gruppe „Giulietta“**, Ø 320 x 3.000 mm, 70 W, grau lackiert + Glas. Gefunden auf: [federicodemajo.it](http://federicodemajo.it)

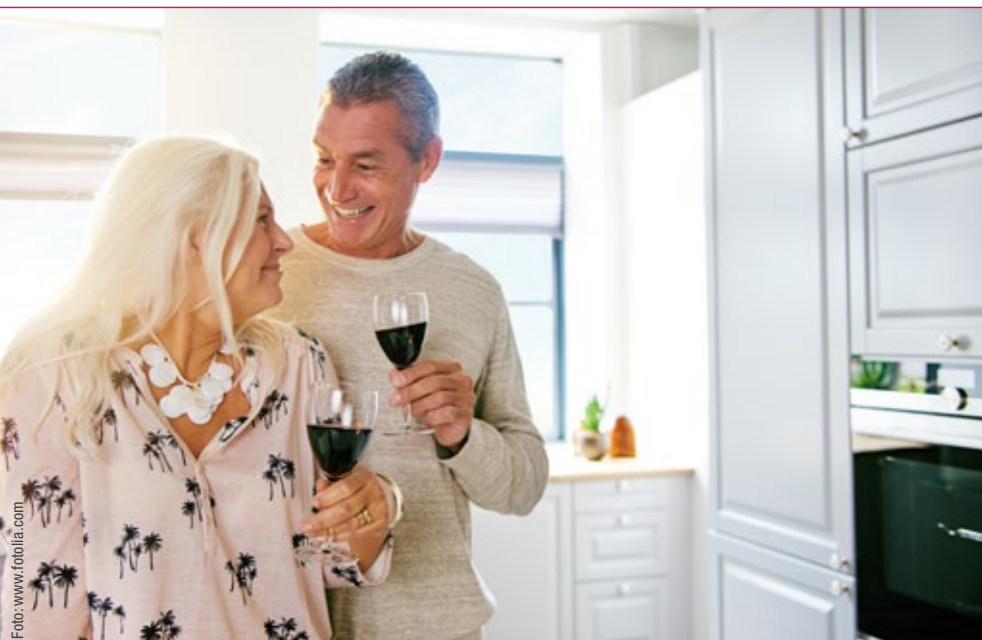


Foto: © Federico de Majo



**OSMOS-Tablett** in Marmor-Optik, aus hochwertigem und bruchsicherem Melaminkunststoff, spülmaschinengeeignet, 40 x 30 x 1,1 cm. Gefunden auf: [zakshop.de](http://zakshop.de)





# ERGONOMIE IN DER KÜCHE GANZ AUF SIE EINGESTELLT

Wie organisieren Sie sich am liebsten? Was sind Ihre bevorzugten Abläufe beim Kochen und Vorbereiten? Wie ist dabei Ihre ideale Körperhaltung? Mit diesen und vielen weiteren Fragen beschäftigt sich die Ergonomie.

Das Wort Ergonomie leitet sich aus den griechischen Wörtern ergon (Arbeit) und nomos (Regel, Gesetz) ab und bezeichnet die Wissenschaft von der Anpassung der Arbeitsbedingungen an die biologischen Voraussetzungen des Menschen. Ergonomische

Überlegungen haben zum Ziel, ideale Arbeitsbedingungen zu schaffen. Und das ist gerade in der Küche ein wichtiger Punkt. Die Küche sollte exakt an die Bedürfnisse des Hauptnutzers angepasst sein, so dass hier ideale Arbeitsbedingungen beim Vorbereiten und Zube-

reiten des Essens geschaffen werden. Die ideale Höhe der Arbeitsplatten und die Anordnung der Geräte sind wichtige Faktoren, deren Beachtung Ihnen Ihr Rücken danken wird.

Weitere Aspekte sind beispielsweise Küchenlösungen, die an die Lebenssituation angepasst sind. Ob Single, Familie oder Rentner – jedes Lebensmodell hat seine individuellen Anforderungen. Während für eine Single-Küche wenig Platz ausreichend ist, sind für die Versorgung einer Familie größere Arbeitsflächen und durchdachte Arbeitsabläufe wichtig. Für Senioren hingegen ist es sinnvoll, eine barrierefreie Einrichtung der Küche einzuplanen.

Darüber hinaus ist es sinnvoll, die passende Schrankauswahl je nach Körpergröße zu treffen. Während für kleinere Menschen z.B. Hängeschränke mit Schiebetüren oder herkömmlichen Türen leicht zu nutzen sind, sollten große Menschen besser Klappen wählen, die sich nach oben öffnen und mehr Kopffreiheit garantieren.

Wir beraten Sie gerne nach Ihren individuellen Vorlieben. Sprechen Sie uns an!



# BEWUSST LEBEN: NACHHALTIGE KÜCHE

Umweltbewusst zu leben ist zeitgemäß und heute wichtiger denn je. Klar ist: Die natürlichen Ressourcen sind begrenzt – und deshalb gilt es, möglichst schonend und verantwortungsbewusst mit ihnen umzugehen. Auch bei der Planung und Auswahl neuer Küchenmöbel können umweltfreundliche Kriterien festgelegt werden. Dabei schließen sich gutes Design und umweltfreundliche Herstellung nicht aus.

## Siegel mit Vertrauen

Nachhaltig produzierte Küchen sind z.B. daran zu erkennen, dass sie mit dem FSC-Siegel gekennzeichnet sind. Voraussetzung für die Auszeichnung ist, dass die Hölzer, die für die Produktion der Küche verwendet wurden, aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammen.

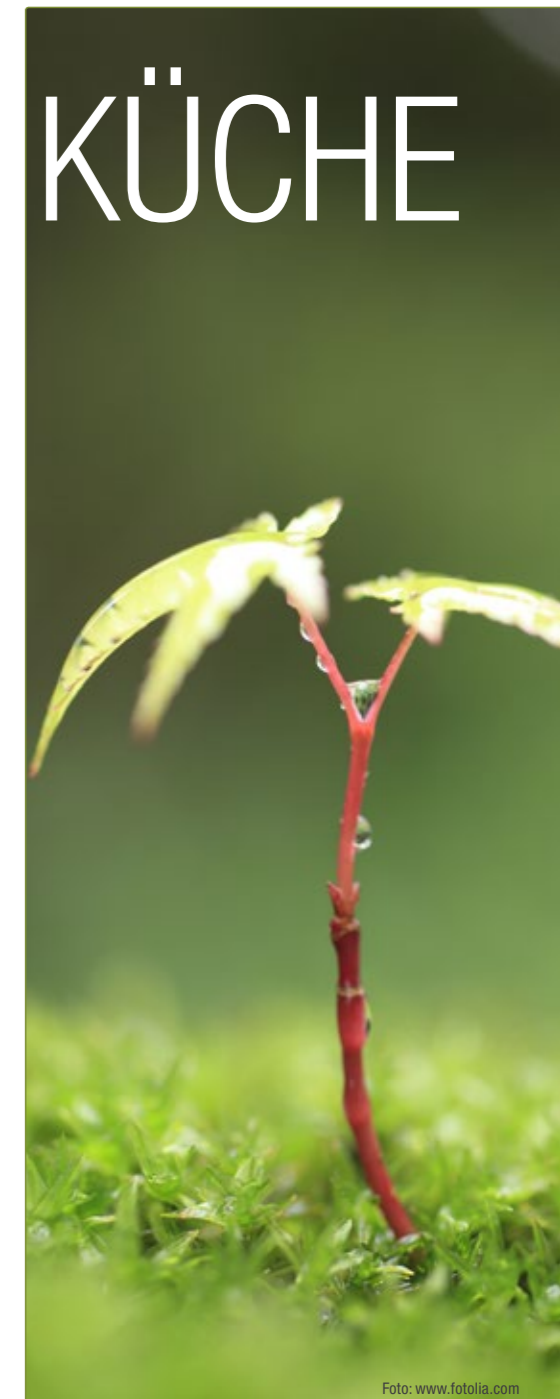


Durch das FSC-Siegel können Sie als Verbraucher sicher sein, dass keine Tropenhölzer aus Regenwäldern verwendet werden.

FSC steht für „Forest Stewardship Council“ und ist der Name einer internationalen Institution, die – im Sinne des Umweltschutzes – Produkte zertifiziert, die aus nachhaltig bewirtschafteten Holzbeständen hergestellt werden.

## Clevere Wahl

Auch bei der Wahl der Elektrogeräte können Sie aktiv zur Ressourcenschonung beitragen. Hier kommt es darauf an, dass Kühlschrank, Backofen & Co. besonders energiesparend sind, die Klassifizierung geht mittlerweile bis zur höchsten Energieeffizienzklasse A++++. Ein weiteres Kriterium ist, dass sich die Hersteller schon bei der Entwicklung der elektrischen Küchenhelfer Gedanken über verwendete Materialien und deren Recyclingfähigkeiten machen, damit die Geräte so umweltfreundlich wie möglich sind und bei ihrer Entsorgung wenig Müll entsteht.



Die BSH Gruppe ist eine Marktentznehmerin der Siemens AG.





## Zusammen einzigartig: die Kochstelle mit integrierter Lüftung.

[inductionAir.de](https://www.inductionAir.de)

Miele. Für das, was wir besonders lieben.  
**Entdecken Sie die neue Freiheit beim Kochen.**

Genießen Sie freie Sicht auf die schönen Dinge des Lebens: Vertrauen Sie auf Miele TwinOne Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug. Con@ctivity 2.0 reguliert dabei den Dunstabzug ganz automatisch.

## MULDENLÜFTER

### MEHR RAUM UND FRISCHE LUFT



Foto: © Miele

So schön das Kochen in den eigenen vier Wänden ist: Ohne geeignete Abluftanlage können die Kochgerüche ganz schön störend sein. Abhilfe schafft neben der klassischen Dunstabzugshaube auf Kopfhöhe nun eine attraktive Alternative. Die sogenannten Muldenlüfter sorgen dafür, dass die unangenehmen Kochdünste und -gerüche erst gar nicht aufsteigen.

Die praktischen Küchenhelfer sind in Kochfeld oder Arbeitsplatte integriert und machen sich die Querströmung zunutze. Der langsam aufsteigende Dampf wird vom leistungsstarken Muldenlüfter mit Leichtigkeit nach unten abgesaugt. Der Vorteil für Sie: mehr Platz – für die Bewegungsfreiheit oder für Oberschränke mit Stauraum.

## SOUS VIDE

### SANFT GEGART ZUM VOLLEN GENUSS

„Sous vide“ ist in aller Munde. Die Zubereitungsmethode aus Frankreich erobert auch die deutschen Küchen.

Die Zubereitung mit der Sous-vide-Methode gelingt ganz leicht: einfach das Gargut in einem Plastikbeutel vakuumieren und bei konstanter Niedrigtemperatur im Wasserbad oder in einem Dampfgarer mit spezieller Sous-vide-Funktion erhitzen. Ob Fleisch, Gemüse oder Kartoffeln: Durch das schonende „Rundum-Wärmebad“ garen die Zutaten gleichmäßig, Vitamine und Aromen bleiben erhalten und die Zubereitung gelingt auf den Punkt.



Foto: © AEG

Früher der Spitzengastronomie vorbehalten, gibt es die passenden Produkte nun auch für zu Hause: Vakuumiergeräte, die der Tüte die Luft entziehen, Dampfgarer mit eigener Sous-vide-Funktion oder spezielle Sous-vide-Garer, bei denen sich die Wassertemperatur exakt regulieren lässt. Bon appétit!

## CONNECTED HOME

### FÜR EINEN ENTSPANNTEN ALLTAG



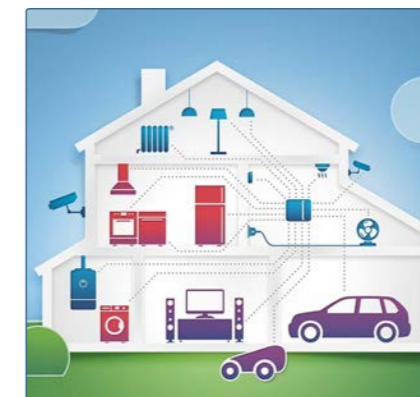
Alle Fotos (3): © BOSCH

So kann der Tag entspannt beginnen: Sie starten bequem vom Bett aus per App die Kaffeemaschine und der frisch zubereitete Cappuccino erwartet Sie schon in der Küche. Weiter geht's zur Arbeitsstelle: Auch wenn Sie nicht zu Hause sind, haben Sie den Haushalt voll im Blick. Fehlt etwas im Kühlschrank? Per Livebild lassen sich mittels zweier eingebauter Kameras die kühlen Vorräte auf dem Bildschirm von Smartphone oder Tablet checken. Die Wäsche soll gewaschen werden? Auch kein Problem: Mit einem Fingertipp auf die App lässt sich die Waschmaschine aus der Ferne starten. Diese und viele weitere Möglichkeiten bietet Connected Home.

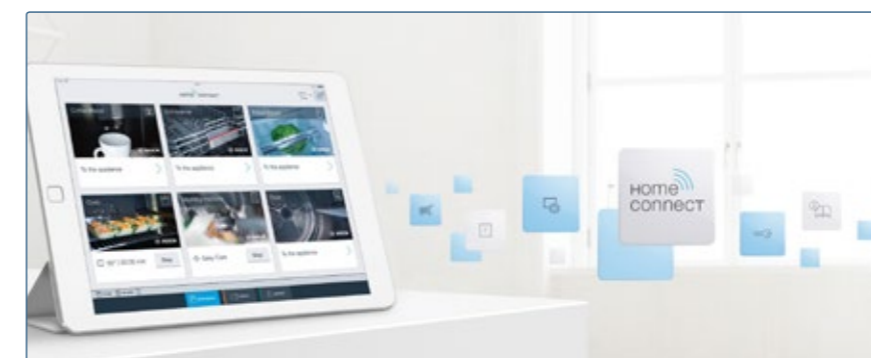
#### Alle Geräte klar im Blick

Backofen, Geschirrspüler, Waschmaschine und Wäschetrockner, Kühlschrank und zahlreiche weitere Geräte mit entsprechender Ausstattung können über das heimische WLAN verbunden werden und bequem per Smartphone oder Tablet

angesteuert werden. Auch beim Kochen selbst können die Geräte untereinander kommunizieren: Abzugshaube und Herd bilden so z.B. ein Duo, das sich bedarfsgerecht auf das Kochgut einstellt. Die Temperatur des Herdes und die Saugkraft der Haube regulieren sich untereinander.



Was vor einiger Zeit noch wie eine Zukunftsvision klang, ist heute Realität. Der Einsatz der digitalen Technik sorgt für Komfort und Übersicht im Hausmanagement. Connected Home – willkommen in der Zukunft!



Genial:  
 die Etagenbecken.  
 BLANCO ETAGON.



Das innovative Systemkonzept von **BLANCO ETAGON** nutzt drei Funktionsebenen und bietet in der Kombination mit den hochwertigen ETAGON-Schienen und weiterem Zubehör unzählige Möglichkeiten zur Vereinfachung der Speisenvor- und -zubereitung. So kann Säubern, Schneiden, Trennen von Obst und Gemüse parallel auf den verschiedenen Beckenebenen stattfinden.

[www.blanco.de](http://www.blanco.de)



# AUF DEM WEG ZU IHRER WUNSCHKÜCHE

Haben Sie unseren Artikel auf Seite 3 gelesen und herausgefunden, welcher Küchentyp Sie sind? Der wohnliche Typ, der es harmonisch und natürlich mag, der praktisch-funktionale Typ mit dem Faible für Effizienz und Struktur oder der designorientierte Typ, der optisch und technisch immer up to date sein möchte?

In welcher Kategorie Sie sich auch sehen – es ist von großem Vorteil, wenn Sie beim Besuch Ihres Küchenfachhändlers genau wissen, was Sie wollen. Im Vorfeld sollten Sie aber auch einige andere grundsätzliche Dinge klären, damit Ihr Beratungsgespräch so effizient wie möglich verlaufen kann.

Schauen Sie zum Beispiel, wie der Raum, in den Ihre zukünftige Küche einziehen soll, geschnitten ist. Daraus lässt sich gut die mögliche Küchenform ableiten.

Achten Sie dabei auch darauf, wo Türen, Fenster, Wasseranschluss und Steckdosen positioniert sind. Auf welche Besonderheiten legen Sie Wert – ergonomisch angepasste Höhen, viele Auszüge, offene Regale, Stauraumlösungen in Ecken und Nischen, Sitzmöglichkeiten, eine Verbindung mit dem Wohnbereich?

Überlegen Sie sich außerdem, ob Sie neue Geräte benötigen und, wenn ja, welche. Auf der rechten Seite haben wir für Sie eine Checkliste zusammengestellt, die alle für Ihre Küchenplanung wichtigen Aspekte berücksichtigt. Sie können sie in Ruhe ausfüllen und als optimale Grundlage für Ihr Beratungsgespräch nutzen. Damit wir schnell und ohne Umwege zu Ihrer Wunschküche finden.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer individuellen Küchenplanung!

## IMPRESSUM

**Herausgeber:**  
EK/servicegroup eG  
Elpke 109, 33605 Bielefeld  
Telefon: +49 521 2092-0  
Telefax: +49 521 2092-166  
E-Mail: info@ek-servicegroup.de  
Internet: www.ek-servicegroup.de

**Redaktion/Text/Anzeigen:**  
Christian Claes, Silvia Neugarten,  
Thomas Petrich

**Autoren dieser Ausgabe:**  
Claudia Nickel, Tanja Wesner

**Grafik / Layout:** Agnes Horstkötter

**Druck:** Kirchner Print.Media,  
Spradoweg Weg 100, 32278 Kirchlengern

**Erscheinungsjahr:** 2017

Küchenzauber erscheint einmal im Jahr. Alle Rechte, insbesondere das Recht auf Vervielfältigung, Verbreitung und Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Küchenzaubers darf in irgendeiner Form (Druck, Kopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der EK/servicegroup reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Alle enthaltenen Grafiken, Fotografien und Bilder unterliegen dem Urheber- und Nutzungsrecht Dritter. Die EK/servicegroup hat eingeschränkte Rechte an dem Bildmaterial zur Nutzung und Weitergabe im Rahmen der von der EK/servicegroup bereitgestellten Werbemittel erworben. Deren Vervielfältigung oder die Nutzung ist nicht zulässig und kann zu Abmahnungen und der Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen der Rechteinhaber am Bildmaterial führen.

# CHECKLISTE FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH IM KÜCHENSTUDIO

1. Wie können wir Ihnen helfen?  Sie benötigen eine neue Küche  Ihre Küche soll modernisiert werden

2. Wie oft wird in Ihrer Küche gekocht?  Täglich  1x–3x pro Woche  Selten

3. Aus wie vielen Personen besteht Ihr Haushalt? \_\_\_\_\_ Personen

4. Für welche Küchenform interessieren Sie sich? (Mehrfachauswahl möglich)

Einzeilig

Zweizeilig

U-Form

L-Form

Modular

5. Welche Besonderheiten soll Ihre Küche bekommen? (Mehrfachauswahl möglich)

<input type="checkbox"/> Ergonomisch angepasste Höhen	<input type="checkbox"/> Zusätzliche Steckdosen	<input type="checkbox"/> Ecken/Nischen für Stauraum nutzen
<input type="checkbox"/> Ergonomisch vorteilhafte Geräte	<input type="checkbox"/> Gern offene Regale	<input type="checkbox"/> Nahtloser Übergang in den Wohnbereich
<input type="checkbox"/> Überwiegend Auszüge	<input type="checkbox"/> Sitzmöglichkeiten	<input type="checkbox"/> Smart-Home-Lösungen integriert
<input type="checkbox"/> Grifflose Fronten	<input type="checkbox"/> Besondere/indirekte Beleuchtung	

Weitere Wünsche: \_\_\_\_\_

6. Werden neue Geräte benötigt? Welche? (Mehrfachauswahl möglich)

<input type="checkbox"/> Ceranfeld	<input type="checkbox"/> Muldenlüfter	<input type="checkbox"/> Side-by-Side-Kühlschrank
<input type="checkbox"/> Induktionsfeld	<input type="checkbox"/> Dampfgarer	<input type="checkbox"/> Geschirrspüler
<input type="checkbox"/> Gasherd	<input type="checkbox"/> Einbau-Kaffeemaschine	<input type="checkbox"/> Waschmaschine/Trockner
<input type="checkbox"/> Backofen	<input type="checkbox"/> Gefrierschrank	
<input type="checkbox"/> Mikrowelle	<input type="checkbox"/> Kühl-Gefrier-Kombination integriert	Weitere: _____
<input type="checkbox"/> Dunstabzugshaube	<input type="checkbox"/> Kühl-Gefrier-Kombination frei stehend	_____

7. In welcher Stilrichtung fühlen Sie sich am wohlsten?

<input type="checkbox"/> Klassisch	<input type="checkbox"/> Landhaus
<input type="checkbox"/> Modern	<input type="checkbox"/> Clean/Design

8. Welchem der drei Küchentypen würden Sie sich zuordnen? (Info siehe Seite 3)

<input type="checkbox"/> Der wohnliche Typ	<input type="checkbox"/> Der designorientierte Typ
<input type="checkbox"/> Der praktisch-funktionale Typ	

9. Wünschen Sie eine Beratung zu Hause? Welche Termine schlagen Sie uns vor?

_____ Datum _____ Uhrzeit	_____ Datum _____ Uhrzeit	_____ Datum _____ Uhrzeit
---------------------------	---------------------------	---------------------------

10. Ihre Kontaktdaten

\_\_\_\_\_ Ihr Name

\_\_\_\_\_ Straße/Haus-Nr.

\_\_\_\_\_ PLZ/Ort

\_\_\_\_\_ Telefon



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

## KOCHKUNST WIRD ZUR FINGERÜBUNG.

NEFF Kochfelder mit TwistPad® Flat, dem intuitiven Bedienelement für alle Kocheinstellungen.

Mehr über NEFF Kochfelder: [neff.de](http://neff.de)



TWIST PAD® FLAT







## DER SPEZIALIST FÜR BAUHERREN

[www.voltkuechen.de](http://www.voltkuechen.de)

### UNSERE SERVICELEISTUNGEN FÜR SIE:



Profi-Beratung



Energie-Effizienz



Beratung zu Hause



Lieferung zum Fixtermin



Profi-Aufmass



Profi-Montage



Garantie



Fachgerechte Entsorgung

WENN SIE MEHR ÜBER UNSERE SERVICELEISTUNGEN  
WISSEN MÖCHTEN, SPRECHEN SIE UNS AN!

#### Wir sind für Sie da:

VOLT GmbH

Zentrale:

Triasstraße 13

73432 Aalen-Ebnat

Kontakt:

Fon 07367 9249-141

Fax 07367 9249-149

Mail [info@voltkuechen.de](mailto:info@voltkuechen.de)

[www.voltkuechen.de](http://www.voltkuechen.de)