

KÜCHEN

KITCHEN STORIES
Neu- und Umbauten
in der Schweiz und in
Deutschland

KULINARISCHER
STREIFZUG
Vom Meeresgrund bis
auf den Berggipfel

ZUKUNFT
Ist die Küche von
morgen mobil, ein
Möbel oder
Hightech pur?



ES IST SERVIERT!

TECHNIK, INNOVATION UND DESIGN SIND
BODEN, FÜLLUNG UND TOPPING EINER KÜCHE



Bestens versorgt

Ordnung schaffende Einrichtungen und platzsparende Lösungen sorgen für reibungslose Abläufe in der Küche.

Redaktion: Stefanie Solèr



Fust

Die Küche ist eine Werkstatt – und eine Werkstatt will mit gut funktionierenden Werkzeugen ausgestattet sein, die schnell zur Hand, aber nach dem Benutzen auch ebenso zügig wieder verstaut sind. Von intelligenten Aufbewahrungsfächern über praktische Ausziehtabläre bis hin zu eleganten Lifttüren bieten die Fust-Küchensysteme vielfältige Lösungen, die hinter schlichten Fronten und geschlossenen Türen ihren geeigneten Platz finden.

www.fust.ch





Boffi

Das Geheimnis der «K-Serie» von Norbert Wangen liegt in der Fähigkeit, sich durch verschiebbare Platten vom Arbeitsbereich in einen Tisch zu verwandeln. «K5» belässt das Kochfeld sichtbar und bietet mit Arbeitsflächen aus Ulme Natur, die den Spülbereich abdecken, einen sanften Kontrast zum Stahl.

www.boffi-zurich.com

Franke

Wer kocht, will organisiert sein. Das «Franke Box Center» ist ein cleveres Ordnungssystem, das Spüle und Küchenzubehör zu einer kompakten Einheit verbindet. Das Besondere daran: Die wichtigsten Küchenhelfer, die für die Zubereitung von Speisen benötigt werden, sind direkt an der Spüle und somit immer griffbereit.

www.franke.ch



Peka

Vorräte sollten gut verstaut sein. Der Hochschrank «Pleno Plus» bietet dafür nicht nur eine platzsparende, sondern auch eine ästhetisch ansprechende Lösung. Mit einem Handgriff fahren alle Tablare samt Inhalt automatisch aus, Staugut findet sogar in der Seitentür Platz. Holzboxen und magnetische Unterteilungen statten die Tablare nach individuellem Bedarf aus. www.peka-system.ch