



**Cool – Kühlschränke** in diversen Grössen unauffällig integriert und mit derselben Front versehen wie die übrige Küche – oder ein formschönes Food Center, nach Wahl mit Eiszubereiter, als auffälliges Gestaltungselement.



**Bei den Glaskeramik-Kochfeldern** steht eine breite Palette verschiedener Modelle mit unterschiedlichen Breiten und Anzahl Kochstellen zur Verfügung – je nach Platzangebot in Ihrer Küche. Speziell: Die Induktion-Kochfelder – beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze durch ein elektromagnetisches Feld direkt am Pfannenboden. Die Oberfläche rund um die Kochstelle erwärmt sich kaum und bietet dadurch höhere Sicherheit.



**Brandheiss – der Profi-Grill** mit verchromter Edelstahl-Oberfläche. Nicht nur für Freunde der asiatischen Küche. Zum Grillen und Garen wie in der Gastronomie. Ohne Pfanne, Topf oder Rost und daher besonders leicht zu reinigen.



**Wer von Küchendunst** ein für alle Mal die Nase voll hat, kommt an einem Dampfzug nicht vorbei. Auch hier steht ein breites Angebot zur Verfügung: «grosse Hauben», zum Teil Bestandteil von Geräteserien, oder aber flächenbündig im Oberschrank der Küche integriert.



**Der Backofen ist das Herzstück jeder Küche.** Der Duft der ihm entströmt – von Braten, Aufläufen, Kuchen – ist Vorbote der feinsten Genüsse, die sich nur vorstellen lassen. Verschiedene Modelle stehen zur Auswahl. Zum Teil kombiniert mit Dampfgarer oder Mikrowelle, als Normal- oder Kleinbackofen.



**Dampf, der ohne Druck entsteht** schützt die wahren Qualitäten und bringt alles auf den Punkt – das Besondere der Speisen, den Biss, wirklichen Geschmack. **Im Dampfbackofen** backen sie mit Feuchtigkeit, die Speisen trocknen nicht aus, diese Geräte sind ebenfalls vollwertige Dampfgarer.



**Der Steamer** ist ähnlich wie der Dampfgarer, arbeitet jedoch wahlweise ohne oder mit leichtem Druck. Sie können gleichzeitig auf mehreren Ebenen garen: Reis, Gemüse, Terrinen, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch und Dessert lassen sich damit schonend zubereiten. Diese Geräte sind nicht zum Backen.

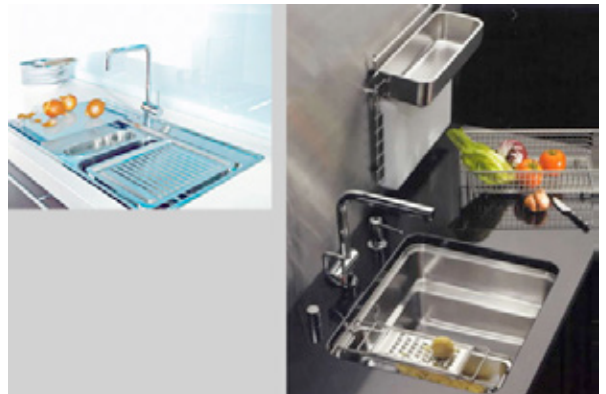
**Mikrowellengeräte** eignen sich besonders zum schnellen Aufwärmen vorbereiteter Mahlzeiten.



**Kleine Temperaturen für die große Küche:** vorwärmen, nachgaren, warmhalten, von 30° C bis 80° C. Vorgewärmtes Geschirr steht für Esskultur. Speisen und Getränke bleiben nicht nur länger warm, sondern Aussehen und Konsistenz bleiben erhalten und das Aroma kann sich besser entfalten. **Die Wärmeschublade** wird idealerweise direkt unter dem Backofen platziert.



**Wo ist denn die Geschirrwashmaschine** mag sich schon manch einer gefragt haben, als er in der Küche vergebens danach gesucht hat... Vollintegriert, Bedienblende von oben, mit derselben Front wie die übrige Küche, oder als Gestaltungselement zum Beispiel in Chromstahl. Speziell: separate Besteckschublade. Die sauberen Löffel, Gabeln und Messer lassen sich einfach entnehmen, ohne Fingerabdrücke und Verletzungsgefahr.



Natürlich darf auch das **Becken und die Armatur** nicht fehlen. Neu: Grosse Becken in denen selbst das Reinigen eines Backbleches zum Kinderspiel wird...



**Entkalkungsanlage**  
Heimlicher Wunschtraum von Geschirrwashmaschine, Dampfgarer, Boiler, Kaffeemaschine und Bügeleisen!

Einzigartiges Preis-Leistungs-Verhältnis.  
Entkalkungsanlage mit Salz.



**Espresso – Cappuchino – Latte Macchiato**  
Kaffeemaschine als Standgerät oder zum Einbau in ihre Küche.



**Erledigt ist die Wäsche** im Handumdrehen mit den neuen Waschmaschinen und Tumbler!



**Eine Küchenabdeckung aus Stein** ist ein besonderes Stück Natur, beinahe unverwüsthlich, unempfindlich gegen Hitze und Feuchtigkeit. Zur Auswahl stehen ca. 100 Natur- und ca. 50 Kunststeine.



**Im Trend: Rückwände aus Glas.**

Wahlweise weiss oder in einer grossen Anzahl von Farben, matt oder glanz. Hell, pflegeleicht und ästhetisch schön.