

Blendendweiss und Neongrün

Autor(en): **Liechti, Richard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **82 (2007)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-107558>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Wohnen hat sich an der Swissbau nach Küchentrends umgesehen

Blendendweiss und Neongrün

Auch an der diesjährigen Swissbau waren Küchen in mutigen Farbkombinationen zu sehen. Gleichzeitig zeichnet sich ein Trend zu eleganten, neutraleren Farbtönen ab, der den Ansprüchen von Baugenossenschaften entgegenkommt. Im Gerätebereich war der Steamer eindeutig der Star. Einsteigermodelle sollen für noch grössere Verbreitung sorgen.



Stahl pur: Die Linie Cube von Forster mit Fronten in hochglanzlackiertem Stahl und Arbeitsplatten aus Edelstahl.



Square von Forster kombiniert unterschiedliche Grüntöne und bietet praktische Hochfaltklappen.

VON RICHARD LIECHTI ■ Beim führenden Schweizer Küchenanbieter, der Arbonia Forster Holding AG, stehen mittlerweile drei Pferde im Stall, die unterschiedliche Marktsegmente abdecken. **Piatti** hat sein umfangreiches Sortiment mit einer Reihe neuer Farben ergänzt. Nebelgrau, Sandbeige oder Crème dürften sich auch für Mietwohnungen eignen, bieten sie doch den erwünschten neutralen Ton, der möglichst viele Bewohner anspricht. Viel Spielraum für den Einsatz von Farben bei den Accessoires bietet die Neuheit «Bianco», die in hochglanzlackiertem Weiss daherkommt. Daneben zeichnet sich ein Trend zu Brauntönen ab. Bei den Möbeln fallen die neuen Kehrachtelemente auf. Sie lassen sich durch Antippen öffnen und erleichtern durch ver-

schiedenfarbige Einsätze die ökologisch korrekte Entsorgung.

STAHL UND GLAS. Forster, der Anbieter der bei Baugenossenschaften beliebten Stahlküche, kombiniert das Grundmaterial mit Glas, Stein und Holz. Mit dem Modell «Cube» setzt auch diese Marke auf blendendes Weiss. Einen Gegenpol bildet «Square» mit neongrüner Front und dunkelgrünen Glas-Arbeitsplatten. Automatische Schubladenöffnung, Schubladen-Innenbeleuchtung oder Hochfaltklappen sind einige Besonderheiten dieser Modelle. **Miele Küchen**, der jüngste Zuwachs bei AFG, bedient dagegen das obere Segment. Das Modell «Sunset» kombiniert cremeweisse Glattlackfronten bei den Oberbauelementen

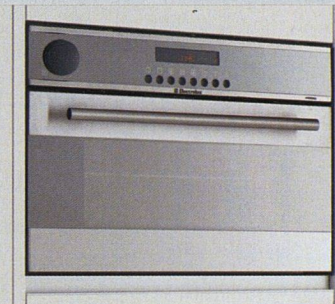


Foto: Sanitas Troesch

Der Steamer ist der Star unter den Küchenneuheiten. Kochen und Garen mit Dampf liegt ganz im Trend der leichten Küche. Aus der grossen Vielfalt das richtige Gerät zu finden, ist allerdings gar nicht so einfach. Sanitas Troesch bietet deshalb markenunabhängige Seminare (siehe www.sanitastroesch.ch).



Das Flächenkochen ist ein neuer Trend. Im Bild der Induktions-Teppan-Yaki von Electrolux.



Das neue Einsteigermodell Solo Steam von Electrolux konzentriert sich auf das Dampfgaren.

mit horizontal gemaseter Raucheiche im unteren Teil.

A++-GERÄTE IM VORMARSCH. Im Zentrum der Neuheiten von **Bauknecht** steht die «Design Line», bei der die unterschiedlichsten Geräte miteinander kombiniert werden können, und zwar übereinander wie nebeneinander. Der Mikrowellen-Kompaktbackofen und der eingebaute Kaffee-Vollautomat mit Wärmeschublade dürften im Mietbereich noch auf sich warten lassen. Mehr Chancen für einen baldigen Einzug ins mittlere Preissegment hat der Dampfgarer, der allenthalben als das schonende Kochgerät der Zukunft gepriesen wird. Das Modell «Steam-Chef» bietet Rezepte auf Knopfdruck sowie eine Kombination von Heissluft und Dampf.

Bei den Backöfen verheisst ein neues automatisches Reinigungsprogramm Erleichterung: Es rückt Schmutz und Verkrustungen mit heissem Wasserdampf zuleibe. Eine nützliche Innovation ist auch der Doppelschublade-Kühlschrank, der eine ausgezeichnete Über-

sicht über das Lagergut ermöglicht. Last not least bietet Bauknecht die energieeffizientesten Einbau-Kühlgeräte der Schweiz. Gleich vier Geräte tragen die Auszeichnung A++.

SIEMENS NEU MIT 55ER-NORM. «Appetit auf Design»: Unter diesem Motto läuft der neue Auftritt der Einbaugeräte von **Bosch**. Die XXL-Herde und -backöfen zeigen sich in Edelstahloptik und kombinieren bei den Griffen kantige und halbrunde Elemente. Sowohl Bosch als auch **Siemens**, die beide zur **BSH Hausgeräte AG** gehören, präsentierten einen Combi-Dampfbakofen. Das Gerät unterscheidet sich optisch nicht von einem normalen Backofen, bietet jedoch neben allen üblichen Funktionen auch das Garen mit Dampf. Als absolute Neuheit führt Siemens Einbaugeräte nun auch in 55-cm-Schweizernormbreite. Der Entscheid sei aufgrund der grossen Akzeptanz gefallen, die Siemens-Geräte hierzulande geniessen. Mit dem liftMatic-Backofen zeigt sich Siemens von der innovativen Seite. Entworfen für den Einbau in Augenhöhe, schafft es bisher unbe-

kannte Möglichkeiten der Raumnutzung und -gestaltung. Statt über die Ofentür befördert ein Liftsystem den gesamten Boden mit den eingehängten Backblechen per Knopfdruck nach unten – je nach Platzierung direkt auf die Arbeitsplatte oder auf den Küchentisch. Trifft der Liftboden auf ein Hindernis, stoppt er sofort.

100 JAHRE SWISS MADE. Blickfang bei **Electrolux** ist der neue Kitchen-TV mit Vertikal-Schwenksystem. Zu den exklusiven Angeboten zählen auch Geräte für das «Flächenkochen» wie der Teppan Yaki mit Touchbedienung und Induktion – das alles ist im Mietbereich Zukunftsmusik. Dampfgaren ist auch bei Electrolux ein Thema. Der bereits 100 000-mal verkaufte «Profi Steam» ist neu auch als kleineres Einsteigermodell erhältlich. Neben der Grundfunktion bieten verschiedene Geräte auch Mikrowelle, Heissluft und Grill. Ein extrabreiter Geschirrspüler (90 Zentimeter) befriedigt auch die Ansprüche des grösseren Haushalts. Bei den Kühl- und Ge-



Foto: Piatti

Versatile von Piatti (hier in Woodline Creme) ist eine funktionale Küche, die sich unterschiedlichen Räumen anpasst.



Foto: Siemens

Innovativer Backofen: Beim liftMatic von Siemens fährt ein Lift den Backofenboden nach unten.



Foto: Bosch

Eleganter Edelstahl prägt die neue XXL-Linie von Bosch.

friergeräten gehören alle Modelle zu den Energieeffizienzklassen A, A+ und A++. Bei letzteren konnte der Energieverbrauch gegenüber der A-Klasse nochmals um rund vierzig Prozent reduziert werden.

Viele Electrolux-Geräte können sich übrigens mit der Bezeichnung «Swiss Made» schmücken. Die Produktionsstätte in Schwanden (GL) feiert 2007 ihr 100-jähriges Bestehen. 200 000 Einbauparate verlassen jährlich das moderne Werk.

GESCHIRRSPÜLEN IN 17 MINUTEN. Mit der «SuperVision»-Funktion setzt Miele auf das intelligente Wohnen. Ist der Waschgang beendet? Haben die Kinder den Gefrierschrank im Keller richtig geschlossen? Fehlt der Klarspüler im Geschirrspüler? Solche Informationen lassen sich jetzt vom Display des Einbaubackofens ablesen, der mit anderen Haushaltgeräten vernetzt ist. Auf Wunsch sind sie auch auf einer flexibel platzierbaren Basisstation einzusehen. Neues gibts bei Miele auch bei den Dunstabzugshauben, die in modernem De-

sign und mit mehr Leistung daherkommen. Bei den Einbaukühlgeräten finden sich verschiedene Modelle der Effizienzklasse A+, ausserdem sind alle neuen Geräte mit einem Türschliessdämpfer ausgerüstet. Im Geschirrspülersortiment fällt ein integrierbares Gerät auf, das in nur 17 Minuten Laufzeit eine perfekte Reinigung und Trocknung bietet. Dies war bisher nur bei gewerblichen Stand-Geschirrspülern möglich. Ein neues 45 Zentimeter schmales Gerät eignet sich insbesondere für altersgerechte Wohnungen und für Singles.

SENSOR MERKT ALLES. V-Zug setzt bei den neuen Linien auf ein Design, das Trends aufnimmt, auf rein dekorativen Schnickschnack jedoch verzichtet. Die Vollglasfronten bei Backöfen und Steamern wirken edel und bieten deutlich mehr Einblick in den Garraum. Bei den Vollglas-Innentüren ist dank der glatten Fläche die Reinigung einfacher. Bedienelemente, die sich auf das Wichtige konzentrieren, erleichtern den Kochalltag. ▶

Sanitas Troesch mit «Style»

Sanitas Troesch gehörte zwar nicht zu den Swissbau-Ausstellern. Über das neue Küchenprogramm «Style» können sich Interessierte dank einem umfangreichen Katalog trotzdem einen Überblick verschaffen. Er präsentiert die Vielfalt von «Style», die auf Echtholz ebenso wie auf modernste Küchentechnik setzt. Laut Anbieter ist sie nicht weniger als die «schönste Küche der Schweiz». Bestellen lässt sich der Katalog per SMS (S+PRO71+Adresse an 9234 senden), Mail (kueche@sanitastroesch.ch) oder Telefon 031 998 81 11.





Bei der DesignLine von Bauknecht lassen sich die Geräte auch horizontal anordnen. Dies kommt dem Benutzer entgegen.

Der Schubladenkühlschrank von Bauknecht ist weit herausziehbar und gewährleistet so einen besseren Überblick.



Fotos: Miele

Grosse Gebläseleistung bietet die neue Wand-Dekor-Dunstabzugshaube von Miele.



Bei Miele wird der Backofen zum Kommunikationsmodul: Auf dem Display lassen sich Informationen zu anderen vernetzten Haushaltgeräten abrufen.

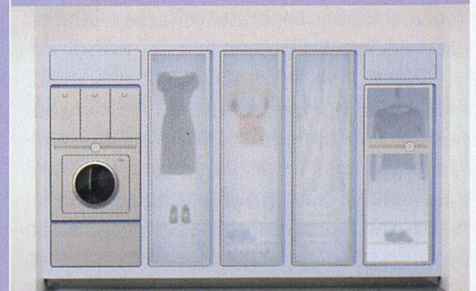


Das neue PremiumDesign von V-Zug setzt auf Vollglastüren.

Nicht fehlen darf auch bei V-Zug ein breites Sortiment an Steamern, die mit verschiedenen Koch-, Back- und Dämpfprogrammen aufwarten. Eine Spezialität sind dabei die verschiedenen Sensoren: Der patentierte Klimasensor sorgt für optimalen Dampf, der Kalksensor merkt, wann es Zeit zum Entkalken ist und der Gargutsensor kontrolliert die Kerntemperatur von Fleischstücken auf das Grad genau. Weiter hat sich V-Zug einem ganz besonderen Problem angenommen: Das Unternehmen hat nämlich eine Dunstabzugshaube entwickelt, die auf die besonderen Bedingungen von Wohnungen mit Komfortlüftung zugeschnitten ist. ☺

Der Kleiderschrank übernimmt

Gute Nachrichten für all jene, denen die Arbeit im Haus und besonders in der Waschküche ein Graus ist. Bauknecht stellt den neusten Prototypen des Mutterhauses Whirlpool vor: ein begehrter Kleiderschrank, der auch gleich das Waschen, Trocknen und Aufbügeln übernimmt. Hierfür muss die Wäsche nur noch auf der Maschine in Ladungen sortiert werden, den Rest übernimmt die mit einem Trockner kombinierte Waschmaschine. Weitere Forschungsprojekte von Whirlpool: ein Tisch, der das Essen wärmt oder kühlt, oder eine Hängelampe, die auch die Luft reinigt.



Der Laundry Wall ist aus einem Forschungsprojekt des Bauknecht-Mutterhauses Whirlpool hervorgegangen: Das Garderobesystem übernimmt das Waschen, Trocknen und die Kleiderpflege.