

Kostenloses Küchenmagazin
KüchenTreff

Küchen,

DIE BEGEISTERN

**DIE NEUEN
KÜCHEN-
TRENDS**

**REZEPTE, DIYS,
TIPPS U.V.M.**

*Gemütliche
Familienküchen*



WIR MACHEN AUS KÜCHENTRÄUMEN TRAUMKÜCHEN.



Die Küche ist der Mittelpunkt des Wohnens. Hier trifft sich die Familie. Es wird gemeinsam gekocht, gegessen, genossen. Hier sitzt man mit Freunden und feiert Geburtstage. Da ist es klar, dass der Küchenkauf eine ganz persönliche Entscheidung ist. Individueller Geschmack und Lebensstil, die Räumlichkeiten und natürlich auch die Menschen, die sich täglich in der Küche aufhalten – das alles sind Faktoren, die in die Entscheidung für eine neue Küche einfließen. KüchenTreff ist Ihr Partner für die Auswahl Ihrer Traumküche.

In unserem neuen KüchenTreff-Magazin erhalten Sie Anregungen für jede Küchengröße, für jedes Budget und für jeden Geschmack.

Bei uns können Sie aus vielen Styles und einer großen Palette an Modellen und Ausstattungen auswählen. Erfahren Sie mehr über unsere praktischen und pfiffigen Stauraumlösungen, unsere innovative Küchentechnik und unseren umfassenden Service.

Herzlich laden wir Sie ein, in einer unserer Küchen-Ausstellungen die Highlights unseres Magazins „live“ kennenzulernen. Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin für eine persönliche Beratung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und begleiten Sie gern auf dem Weg zu Ihrer neuen Traumküche – zu Ihrem Lieblingsort!

Ihr KüchenTreff-Team

KÜCHE IST UNSER HANDWERK

Handwerk trifft Liebe zum Detail!



Inhalt

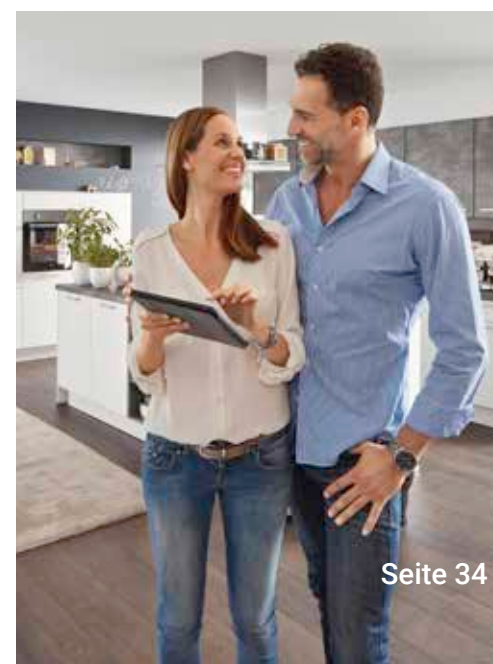
- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 07 Küchentrends | 28 Dampfgarer |
| 08 Muldenlüfter | 30 Spülbecken |
| 10 Nachhaltige Küchen | 32 Landhausküchen |
| 14 Griffvarianten | 34 Smart Home |
| 15 Arbeitsplatten | 38 Hauswirtschaftsraum |
| 20 Stauraumwunder Küche | 40 Wohnkonzept |
| 22 Kochen mit Kindern | 42 Vollservice |
| 25 Kücheninsel | 42 Impressum |



Seite 32

LECKERE Rezepte

- 04** Frühlings-Quiche
- 18** Grillgemüse-Spieße
- 26** Kürbis-Kokos-Suppe
- 29** Apfel-Crème-Brûlée
- 32** Himbeer-Marmelade
- 37** Tomaten-Sauce



Seite 34

LIFEHACKS, DIYS, TIPPS, U.V.M.

BEI DER THEMEN-VIELFALT
IST FÜR JEDEN
ETWAS DABEI!



Seite 10



Seite 39

FRISCHE *Frühlings- Quiche*

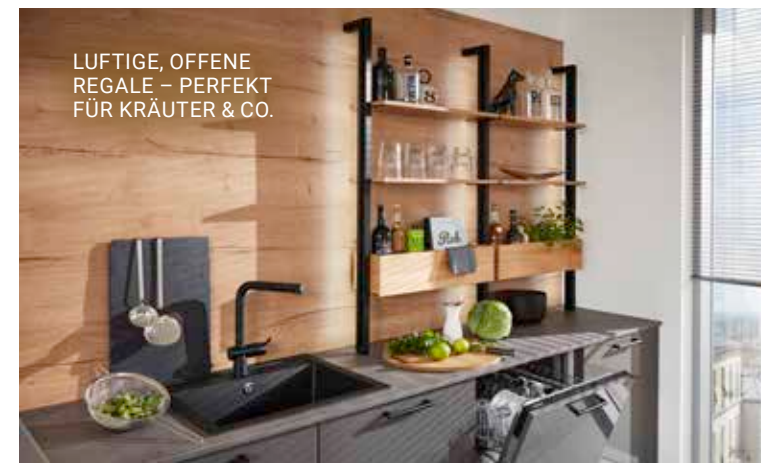


ZUTATEN:

Mürbeteig rund: (Fertigprodukt)
Belag: 600 g Magerquark, 3 Eier, 150 g Sahne,
1 Handvoll Bärlauch oder 2 Knoblauchzehen,
je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie, 1 EL
Zitronensaft, Pfeffer und Salz,
1 Zweig Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG:

Mürbeteig in runder Form ausrollen,
Rand 3 cm hochziehen, den Boden mit der
Gabel einstechen. Backofen auf 200 Grad
vorheizen. Für den Belag den Quark in eine
Schüssel geben, Sahne und Eier unterrühren.
Alle Kräuter waschen, klein schneiden und
dazugeben. Mit dem Zitronensaft, Pfeffer
und Salz pikant abschmecken. Den Teig
circa 10 Minuten (Mitte, Umluft 180 Grad)
im Backofen vorbacken, anschließend die
Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teig
verteilen. Die Quiche im Ofen eine Stunde
backen. Wenn der Belag zu braun wird,
mit Alufolie abdecken. Die fertige Quiche
vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen
lassen. Mit der gewaschenen
Zitronenmelisse dekorieren.



LUFTIGE, OFFENE
REGALE – PERFEKT
FÜR KRÄUTER & CO.

NATÜRLICH SCHÖN



Kochfeld mit
integriertem
Muldenlüfter

Schubkästen mit Eiche-
Massivholz-Front

Materialmix

NOBILIA PROGRAMM FLASH

Der spannende Materialmix aus
Fronten in Schiefergrau Hochglanz
mit Akzenten in Eiche Sierra verleihen
der Küche ihre besondere Wirkung.
Die verlängerte, aufgesetzte Arbeits-
platte ist eine ideale Thekenlösung.
Maße ca. 120 + 243 + 300 x 100 cm,
Front preisgleich in 5 Farben.



Im Preis enthalten
NEFF Heißluftbackofen BCA1502 EEK* A,
Elica Glaskeramik-Kochfeld mit
Muldenlüftung NikolaTesla Prime-A EEK* A,
NEFF Kühlschrank K215A1 EEK* A+,
NEFF Geschirrspüler GV1400A EEK* A+,
Einbauspüle Franke Sirius SID 610

7.498

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Inklusive Nischenrückwand. Ohne Armatur,
Beleuchtung, Zubehör, Barhocker und Dekoration.
* siehe Seite 42



DIE NEUEN KÜCHENTRENDS

Holzdekore und neue Materialien im Kommen

Die Küche hat sich längst davon entfernt, ein rein funktionaler Raum zu sein. Sie ist das Aushängeschild der Wohnung, in der Gäste empfangen werden und in der mit Freunden und Familie Zeit verbracht wird. Für viele ist der Küchenraum der neue Mittelpunkt des Zusammenlebens. Küchenraum und Wohnraum verschmelzen zusehends. Die Gestaltung der Küche nimmt einen großen Stellenwert ein. Wie sehen die neuen Trends in der Küchenwelt aus und welche Entwicklungen gibt es für die neue Küchensaison?

Fronten gibt es Veränderungen. Schlichte und nostalgisch anmutende Landhausküchen liegen voll im Trend und sorgen für jede Menge Gemütlichkeit.

WOHNKÜCHE UND SMARTE KOCHZONE

Die Grenzen zwischen Küche und Wohnen lösen sich langsam, aber sicher auf. Der Küchenraum hat sich zum Ess- und Wohnraum hin geöffnet. Während am Herd Köstlichkeiten zubereitet werden, sitzt die Familie am gegenüberliegenden Esstisch. Es wird geredet, sich zugeprostet und es werden gemeinsam die kulinarischen Köstlichkeiten genossen. Nebenbei hält die Digitalisierung in den Küchen Einzug. Die Küche wird zur smarten Kochzone. Pfiffige Konzepte wie Home Connect erleichtern den Küchenalltag. Fakt ist: Die Küche ist und bleibt der wichtigste und geselligste Raum der Wohnung. Ganz gleich, in welcher Farbe, Form oder aus welchen Materialien sie gestaltet und angefertigt wird.

FARBEN UND MATERIALIEN: INDIVIDUELL UND GEWAGT

Individualität – die steht seit ein paar Jahren bei den neuen Kollektionen der Küchenmöbelhersteller im Vordergrund. Dabei stehen Farben, Materialien und Fronten im Fokus. Schwarz oder Anthrazit sind das „neue Weiß“. In Kombination mit Holzdekoren oder frischen Farben lassen sich tolle Akzente setzen. Passend zu den eher dunklen Küchen kommen Materialien wie Marmor, Terrazzo-Akzente in Bronze, Kupfer oder „Gunmetal“ zum Einsatz. Aber auch bei den



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary





Inklusive
Wandregale

Inklusive
Wandregale

Inklusive
Pultplatte

Kochfeld mit
integriertem
Muldenlüfter

Grifflos glücklich

NOBILIA PROGRAMM CEMENTO
Zeitlos und modern anspre-
cher, luftiger Look mit trendigen
Lackfronten in Zementgrau in
Kombination mit massiver Pult-
platte in Eiche Dekor, Maße
ca. 490 x 270 cm. Front preis-
gleich auch in Steingrau erhältlich.

AEG

Im Preis enthalten
AEG Einbaubackofen BEB100010M EEK* A,
Elica Glaskeramik-Kochfeld mit
Muldenlüftung NikolaTesla Prime-A EEK* A,
AEG Kühlschrank SKB48811AS EEK* A+,
AEG Geschirrspüler FSB31600Z EEK* A+,
Edelstahl-Einbauspüle

6.666

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung, Esstischgruppe und Dekoration.
* siehe Seite 42

EFFIZIENTER DUNSTABZUG MIT PFIFF

Muldenlüfter auf dem Vormarsch

Das Geheimnis des Kochfeldabzugs: Dunstabzug und Koch-
feld sind in einem Gerät kombiniert. Der Abzug in der Mitte
des Kochfeldes fängt direkt Dünste und Gerüche, die unwei-
gerlich beim Kochen entstehen, ein. Je nach Hersteller gibt
es optisch sehr unauffällige Systeme, die als schmale
Streifen zwischen oder neben den Kochzonen kaum wahr-
genommen werden. Aufgrund der hohen Nachfrage wird
die Auswahl an Kochfeldern mit integriertem Abzug immer
größer.

Kochfeldabzüge, auch Muldenlüfter genannt, ziehen Gerüche
und Kochdünste direkt nach unten, filtern diese dort und
geben sie anschließend gereinigt wieder ab. Gesteuert wird
der Dunstabzug über das gleiche Bedienfeld wie die einzel-

nen Kochzonen. Bei einigen Markengeräten funktioniert der
Abzug des Dampfes während des Kochens sogar auto-
matisch: Auf große Dunstentwicklung reagiert das Gerät
und erhöht seine Saugleistung von alleine. Überzeugend
ist die einfache Reinigung und Wartung der Geräte. Mit
wenigen Handgriffen kann der Metallfettfilter entnommen
und in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Reini-
gung ist er direkt wieder einsatzbereit. Auch die regelmäßige
Wartung des Aktivkohlefilters ist problemlos. Dieser ist hinter
herausnehmbaren Schubladen oder Schranktüren versteckt
und kann mühelos ausgetauscht werden. Ein großes Plus:
Der Kochfeldabzug ist für fast alle Küchen geeignet. Er ist
sowohl im Umluft- als auch Abluftbetrieb einsetzbar.



Scharfer Lifhack

Die früher einmal scharfen Messer
sind plötzlich stumpf?
Dann kann man sie einfach an der
Unterseite eines Tellers schärfen
– danach haben die
schnittigen Messer allerdings
für IMMER Spülmaschinenverbot.





NACHHALTIGE KÜCHEN:

Ökologische Trends halten in der Küchenwelt Einzug

Das gestiegene Umweltbewusstsein und der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen nehmen einen immer größeren Stellenwert ein. Auch im Küchenalltag halten nachhaltige Lebensweisen Einzug, die den Schutz der Umwelt berücksichtigen.

DIE RICHTIGEN MATERIALIEN

Viele namhafte Küchenhersteller bieten Küchenmöbel an, die den Anforderungen einer nachhaltigen Küche entsprechen. Dies beginnt mit der Verwendung von ökologischen Materialien. Auf tropische Hölzer aus dem Urwald wird verzichtet. Immer mehr Küchenanbieter setzen daher auf heimische Hölzer, die aus nachhaltiger Forstwirtschaft

stammen. Übrigens gilt es hier mit einem großen Vorurteil aufzuräumen: Eine umweltfreundliche Herstellung schließt schon lange nicht mehr ein modernes Design aus.

SIEGEL MIT AUSSAGEKRAFT

Viele Küchenanbieter haben sich zertifizieren lassen und nutzen Siegel nach den FSC- (Forest Stewardship Council) oder PEFC-Richtlinien (Program for the Endorsement of Forest Certification Schemes). Diese beiden gleichwertigen Öko-Siegel dokumentieren, dass die verwendeten Hölzer aus einer nachweislich nachhaltigen Waldbewirtschaftung stammen und dass Umwelt- und auch Sozialstandards eingehalten werden. Damit Küchenhersteller das PEFC-

Zwei Logos mit großer Aussagekraft: Diese beiden gleichwertigen Öko-Siegel stehen für Nachhaltigkeit.



Logo oder das FSC-Gütesiegel tragen dürfen, müssen verschiedene Kriterien der gesamten Wertschöpfungskette beachtet werden. Beispielsweise darf nicht mehr Holz geschlagen werden als nachwächst. Außerdem müssen gerodete Wälder wieder aufgeforstet werden, damit der Wald als sicherer Lebensraum für Tiere und Pflanzen bestehen bleibt. Darüber hinaus gelten hohe Standards für die Arbeitssicherheit. Regelmäßig gibt es übrigens umfangreiche Kontrollen für alle Betriebe, die innerhalb der Produktkette PEFC- oder FSC-Materialien verarbeiten. Ein weiteres Kriterium für Nachhaltigkeit ist die Verwendung von wasserbasierten Lacken und die lösungsmittel- und schadstofffreie Verleimung. Es gibt aber noch weitere Labels wie der Blaue Engel, das EU Ecolabel oder PRO PLANET. Der Bundesverband Verbraucher Initiative e. V. bietet eine gute Aufstellung, die sich nach verschiedenen Kategorien filtern lässt.

NACHHALTIG LEBEN

Zum nachhaltigen Leben in der Küche gehört es ebenfalls, die vielen Küchenhelfer kritisch auf ihre Nachhaltigkeit zu überprüfen. Sie lassen sich leicht durch umweltverträgliche Produkte ersetzen. Ebenso wichtig ist es, auf die Mülltrennung zu achten. Nur auf diese Weise können wertvolle Rohstoffe recycelt werden. Zudem sollte die ökologische Küchenausstattung nicht mit schädlichen Chemie-Reinigern geputzt werden. Lauwarmes Wasser oder Wasser mit Essigreiniger oder Spülmittel sind natürliche Reiniger mit großer Wirkung.



DIY-STOFFBEUTEL



WAS IHR BRAUCHT:

Leinen- oder Jutebeutel
Kartoffeln, Papprollen
Etwas Pappe oder einen Pappteller
Ein kleines Messer
Stoffmalfarbe
Eventuell Pinsel
Etwas Zeitungspapier
Bügeleisen

WIE ES GEHT:

- 1 Zuerst werden die „Stempel“ vorbereitet. Die Kartoffeln halbieren und das gewünschte Motiv mit einem kleinen Messer heraus schneiden.
- 2 Die Beutel auf Zeitungspapier auslegen und in den Beutel ebenfalls Zeitung legen, damit sich die Farbe nicht durchdrückt.
- 3 Die Farben auf ein Stück Pappe bzw. einen Pappteller geben.
- 4 Nun mit den Stempeln und der Papierrolle die Taschen bedrucken. Wer mag, kann mit einem Pinsel etwas nacharbeiten.
- 5 Sobald das Ganze getrocknet ist, können die Taschen auf links gedreht gebügelt werden, um die Farbe zu fixieren.

5 TIPPS ZUR MÜLLVERMEIDUNG:

1. AUF STROHHALME & PLASTIKBESTECK VERZICHTEN
2. FÜR DEN EINKAUF EIGENE BEUTEL, Z. B. AUS STOFF, ODER MEHRWEGNETZE VERWENDEN
3. UNVERPACKTE LEBENSMITTEL EINKAUFEN
4. FRISCHHALTEFOLIE & GEFRIERBEUTEL DURCH BIENENWACHSTÜCHER/GLÄSER ERSETZEN
5. MEHRWEG STATT EINWEG

ZURÜCKHALTENDE AUSSTRAHLUNG

Rahmentüren
in Trendfarbe
Schilf



Ganz gemütlich

NOBILIA PROGRAMM CASCADE

Mit den Fronten in Lacklaminat, Schilf und dem Korpus in Eiche Sierra Nachbildung setzt die Landhausküche farbliche Wohlfühl-Akzente in jedem Zuhause. Maße ca. 300 + 120 cm, Front preisgleich in 2 Farben.

JUNKER

Im Preis enthalten
JUNKER Einbaubackofen JF1100050 EEK* A,
JUNKER Glaskeramik-Kochfeld JR36DK53,
Elica Dunstabzug Elite 1460-D EEK* D,
JUNKER Kühlschrank JC20KB20 EEK* A+,
JUNKER Geschirrspüler JS03VN90 EEK* A+,
Edelstahl-Einbauspüle

4.498

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung, Tisch, Hocker und Dekoration.
* siehe Seite 42

TRENDFARBE MIT TIEFGANG

Zeitlos, elegant und beständig

Es heißt abtauchen in die Welt des Meeres mit ihren kühlen Farben und hinaufschauen in den blauen Abendhimmel. Die spektakuläre Bandbreite der Blautöne ist vielfältig einsetzbar, egal, ob bei den neuesten Möbeltrends oder der Wandgestaltung. Immer wieder neu mischen sich die verschiedenen Blautöne zu stimmungs-

vollen Farbmischungen. Von Türkis über Aquamarin und Mint bis zu Grau- und Ozeanblau ist hier alles erlaubt. Sie ergeben in Kombination mit Holz oder Stein ein wohnliches Gesamtbild, das zum Wohlfühlen einlädt. Weitere Trendfarben sind Petrol, Weinrot, Altrosa und Senfgelb.



SELBSTGEBACKEN
SCHMECKT IMMER
AM BESTEN

ELEGANT KOMBINIERT

Hängeschränke in
Marmor-Optik garantieren
eine stilvolle Ausstrahlung.

Edel und stilvoll

NOBILIA PROGRAMM IN LINE

Ein Umfeld für Ästhetiker. In dieser Küche werden grifflose Fronten in Weißmatt mit Fronten und Arbeitsplatte in Marmor Teramo Nachbildung kombiniert. Maße ca. 305 x 360 cm.



Im Preis enthalten
BOSCH Heißluftbackofen HBF133BR0 EEK* A,
BOSCH Sensor-Kochfeld PKN645BA1 E,
BOSCH Kühlschrank KIR18V20FF EEK* A+,
BOSCH Geschirrspüler SMV24AX00E EEK* A+,
Dunstabzug Nice 90 L-C EEK* C,
Edelstahl-Einbauspüle

5.298

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör,
Nischenausstattung, Tisch, Hocker und
Dekoration. * siehe Seite 42

GRIFFVARIANTEN



BÜGEL-GRIFF

Die sogenannten Bügelgriffe gibt es in allen Längen und Breiten und in verschiedenen Materialien. Aus Edelstahl und in minimalistischer Ausführung passen sie zur modernen Designküche. In einer verspielten Variante aus Messing harmonisieren sie mit der rustikalen Landhausküche.



GRIFF-MULDE

Griffmulden werden direkt in die gesamte Länge der Küchenschränke und Auszüge eingearbeitet und oft mit Aluminium oder Edelstahl verkleidet. Die Optik der Küchenfronten steht dadurch im Vordergrund. Griffmulden unterstützen den eleganten und modernen Charakter von Designküchen.



MÖBEL-KNÖPFE

Die Knöpfe gibt es in verschiedensten Formen. Sie sind vorne meist halbrund abgeflacht oder aber komplett rund und gehen in einen schmaleren Befestigungsschaft über. Es ist nur eine Bohrung in der Tür erforderlich. Möbelknöpfe harmonisieren vor allem in Landhausküchen.



MUSCHEL-GRIFF

Es handelt sich um ein nach vorne gewölbtes Metallblech, in das zum Öffnen von unten hineingegriffen wird. Muschelgriffe verleihen jeder Küche eine nostalgische Note. In Landhausküchen aus Holz machen sie sich mit ihrem ansprechenden Design besonders gut.



RELING-GRIFF

Die modische Form dieses langen Griffes macht ihn zum idealen Begleiter für moderne Küchen. In matt oder glänzend, rund oder eckig bedecken sie die gesamte Frontseite der einzelnen Küchenschränke. Die langen Reling-Griffe geben der Küche ein modernes und elegantes Ambiente.



GRIFF-LEISTEN

Bei Unterschränken und Auszügen werden die Griffleisten am oberen Rand montiert, bei Oberschränken am unteren Rand. Sie erstrecken sich über die komplette Breite der Küchenfronten und lassen ihnen den Vortritt. Für moderne Einbauküchen sind Griffleisten der ideale Begleiter.

SCHICHTSTOFF

NATURSTEIN

EDELSTAHL

AUF DIE PLATTE, FERTIG, LOS

Das Material der Arbeitsplatte hängt von den individuellen Bedürfnissen ab

Die Küchenarbeitsplatte wird stark beansprucht und muss einiges aushalten: heiße Töpfe, Pfannen, scharfe Messer, diverse Flüssigkeiten und abfärbende Lebensmittel wie Rote Beete. Deshalb ist das Material der Arbeitsplatte besonders wichtig, je nach Anforderung und Anspruch: Schichtstoff, Massivholz, Keramik, Naturstein, Kunststein oder aber der sogenannte Quarz- und Kompositstein. Jeder Werkstoff hat seine Vor- und Nachteile.

QUARZ- UND KOMPOSITSTEIN

Quarz- und Kompositstein ist ein künstlich hergestellter Stein. Dieser besteht aus gemahlenem Quarz, der mit hohem Druck und einem Bindemittel gepresst wird. Dadurch ist die Oberfläche widerstandsfähig, äußerst belastbar und hat eine hohe Stoßfestigkeit. Dank ihrer Feinporigkeit ist die Oberfläche zudem sehr hygienisch.

NATURSTEIN

Dieser reicht vom klassischen Marmor bis hin zu Granit, Schiefer und Kalkstein. Die Schnittfestigkeit von Natursteinplatten hängt vom Material ab. Granit ist besonders widerstandsfähig. Allerdings ist Naturstein aufgrund der offenen Poren empfindlich. Farbintensive Flüssigkeiten und Säuren können leicht Spuren hinterlassen.

KERAMIK

Dieser Werkstoff setzt sich aus verschiedenen Tonmaterialien zusammen, die zu Platten gebrannt werden. Dabei entsteht eine robuste und glasähnliche Oberfläche. Diese ist hitzebeständig und schnittfest. Dank ihrer porenlosen Oberfläche ist sie sehr hygienisch.

ECHTHOLZ

Der Rohstoff Holz ist langlebig, aber auch pflegeintensiv. Holzarbeitsplatten müssen regelmäßig geölt oder imprägniert werden, damit sie wasserabweisend und optisch ansprechend bleiben. Je nach Holzsorte kann Echtholz sehr weich sein und dementsprechend stoßempfindlich.

EDELSTAHL

Dieses Material besteht aus rostfreiem Stahl und ist gegenüber Flüssigkeiten völlig resistent. Die Oberfläche ist widerstandsfähig, pflegeleicht, hygienisch, lebensmittelfreundlich und sehr langlebig. Allerdings ist sie sehr kratzempfindlich. Fingerabdrücke oder Fettschlieren sind schnell sichtbar.

BETON

Der Werkstoff besteht aus einer Mischung aus Sand oder Kies und Zement. Die Oberfläche ist sehr belastbar, hitzebeständig und kratzfest. Sie ist gleichzeitig aber auch porös und damit empfindlich für Verfärbungen. Hier empfiehlt es sich, die Oberfläche zu imprägnieren.

GLAS

Arbeitsplatten aus Glas sind völlig unempfindlich für Säuren, UV-Strahlung, Hitze und Wasser. Dank der glatten Oberfläche sind sie hygienisch und leicht zu pflegen. Jedoch zeichnen sich Fingerabdrücke schnell ab. Sie sind zudem sehr kratz- und schnittempfindlich.

SCHICHTSTOFF & LAMINAT

Hierbei handelt es sich um Holzwerkstoffplatten, die mit mehreren in Harz getränkten Papierschichten unter hohem Druck und Hitze zu hochwertigem Laminat oder Schichtstoff zusammengepresst werden. Das Material ist widerstandsfähig, pflegeleicht und hygienisch.



Zweigeteilt

NOBILIA PROGRAMM SPEED

Die natürlich schöne Küche in Eiche Virginia Nachbildung überzeugt durch eine raffinierte Aufteilung inkl. Tresenplatte (ca. 130 x 60 cm) als perfekten Essplatz. Maße ca. 300 + 120 cm, Front preisgleich in 6 Farben.

JUNKER

Im Preis enthalten
JUNKER Einbauherd JH1100050 EEK* A,
JUNKER Glaskeramik-Kochfeld JE26DH12,
Dunstabzug Joye Insel-A EEK* A,
JUNKER Kühlschrank JC20KB20 EEK* A+,
JUNKER Geschirrspüler JS03VN90 EEK* A+,
Edelstahl-Einbauspüle

3.798

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung, Tisch, Hocker und Dekoration.
* siehe Seite 42

KLEIN, ABER OHO!
MIT DER RICHTIGEN PLANUNG
KOMMEN AUCH KLEINE KÜCHEN
GANZ GROß RAUS!



KLEINE KÜCHE GANZ GROß

Kreativ Platz schaffen

Wohnraum ist teuer und knapp, insbesondere in Ballungs-
räumen. Entsprechend klein fallen oftmals die Wohn-
fläche und damit der Raum für die Küche aus. Das muss
den Kochspaß aber nicht schmälern. Mit einer klugen
Planung lässt sich eine kleine Küche optimal nutzen.

RAUMHÖHE AUSNUTZEN

Kreativität ist bei kleinen Räumlichkeiten gefragt. Bei
hohen Decken kann die Raumhöhe voll ausgenutzt
werden. Hochschränke und Oberschränke bieten viel
Stauraum. Dort können Dinge aufbewahrt werden, die
nicht ganz so häufig benötigt werden wie Waffeleisen
oder Saftpresse. Auch die Nischenrückwand lässt sich
nutzen. An Paneelsystemen können Gewürzregale oder
Küchenrollenhalter geschickt platziert werden. Ein wah-
res Stauraumwunder ist ein hoher, vollausziehbarer und
von beiden Seiten zugänglicher Apothekerschrank – der
ideale Ort für Lebensmittel.

JEDE NISCHE VERWERTEN

Ist eine Küche über Eck möglich, bietet sich ein Eck-
schrank mit höhenverstellbaren Ablageböden an.
Mit Drehkarussell oder Böden, die einzeln heraus-
schwingen, sind alle Küchenutensilien sichtbar. Bei den
Unterschränken empfehlen sich platzsparende Vollauszü-
ge. Auch die kleinsten Nischen können mit schmalen
Unterschrankauszügen in 150 Millimeter Schrankbreite
genutzt werden – für Gewürze und Öl, Backbleche oder
auch Geschirrtücher.

Einbaugeräte in XXS

Platzsparend sind hier Backöfen mit direkt integrierter
Mikrowelle. Und es gibt zahlreiche Elektrogeräte in XXS.
Diese kleinen und schmalen Geräte bieten sich gerade
für Singlehaushalte oder Paare an.

VEGETARISCH KOCHEN



Immer mehr Menschen verzichten bewusst auf Fleisch. Die Gründe können sehr unterschiedlich sein: Lebensmittelunverträglichkeiten, religiöse Bräuche, ethische oder ökologische Motive. Aber ganz egal, warum jemand auf Fleischprodukte verzichten möchte, etwas zum Grillen findet sich immer. Gemüse, Käse und Obst bieten unendlich viele Varianten und spannende Rezeptmöglichkeiten, ohne langweilig zu werden. So kann man auch richtig lecker fleischfrei schlemmen.

SOMMERLICHE Grillgemüse-Spieße



ZUTATEN:

Gemüse aller Art
(Tomaten, Zwiebeln,
Paprika, Zucchini, Spargel,
Möhren, Mais, Lauch),
Olivenöl, Honig,
Salz & Pfeffer,
Zitronensaft,
Kräuter der Provence

ZUBEREITUNG:

Gemüse der Wahl in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd auf die Spieße stecken. Aus Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und der Kräutermischung eine Marinade anrühren. Die Spieße mit der Marinade großzügig bepinseln und bis zum Grillen ziehen lassen.

Die Gemüse-Spieße danach auf dem Grill wenden, bis das Gemüse fertig, aber noch knackig ist und Farbe bekommen hat.

Schmeckt gut mit Tsatsiki und anderen Grillsoßen sowie etwas Brot.

TIPP:

Damit die Spieße beim Grillen nicht verkohlen, sollte man die Holzspieße vor der Verwendung mehrere Stunden lang wässern oder einfach Spieße aus Metall benutzen.

8 TIPPS, UM FOODWASTE SCHON BEIM EINKAUF AUSZUBREMSEN

- ▶ Einkaufen nach Plan
- ▶ Nie ohne Einkaufsliste Lebensmittel einkaufen
- ▶ Strikt an den Einkaufszettel halten
- ▶ Lebensmittel mit nahem Mindesthaltbarkeitsdatum kaufen
- ▶ Regionale Produkte haben kürzere Transportwege
- ▶ Obst und Gemüse auch nehmen, wenn sie Makel in der Form haben
- ▶ Nicht von Angeboten verlocken lassen, die nicht wirklich gegessen werden können
- ▶ Nicht mit Appetit/Hunger einkaufen

Geschälter Lifhack



So gut Knoblauch auch in (fast) jedem Gericht schmeckt, bei der Zubereitung kann er sich als etwas lästig herausstellen.

Oftmals klebt die Schale fest und lässt sich nur schwer lösen.

Dabei hilft es, wenn man den trockenen Strunk des Knoblauchs abschneidet und den Knoblauch mit dem Handballen auf eine Oberfläche drückt.

Dann kann die Schale leichter von der Knoblauchzehe entfernt werden: Der Knoblauch platzt auf und die Schale löst sich wie von selbst.

AEG

UNSERE VISION IST EIN BESSERES LEBEN.

Die Verpflichtung, die Welt jeden Tag ein bisschen besser zu machen, ist für uns kein bloßer Zeitgeist. Seit 40 Jahren entwickeln wir Geräte, die Ressourcen schonen und ein verantwortungsvolleres Leben ermöglichen.



2018: 20 x mehr recycelter Kunststoff verarbeitet als 2011.



2018: 24 % Anteil recycelter Stahl im Jahr.



Seit 2015: 66% weniger reine CO₂-Emissionen im Betrieb.



Seit 2015: 44 % geringerer Energieverbrauch pro Produkt.



Unser Unternehmen wurde bereits zum 12. Mal in Folge zum **nachhaltigsten Hausgerätehersteller der Welt** gewählt.*
*Quelle: Dow Jones Sustainability World Index (DJSI World) Sep. 2018

[AEG.de/nachhaltigkeit](https://www.aeg.de/nachhaltigkeit)

STAURAUmwUNDER KÜCHE

5 Tipps, um mit einer cleveren Planung in der Küche Platz zu gewinnen

Eine schöne Optik ist bei einer Küche längst nicht alles. Schließlich soll darin ja das Kochen zum Vergnügen werden. Deshalb ist es wichtig, mit einem Handgriff alle nötigen Utensilien zu finden und genügend Platz für Vorräte, Geschirr und Co. zu haben. Bereits bei der Planung heißt es daher: Auf genügend Stauraum achten.



1. JEDEN WINKEL NUTZEN

Extra schmale Unterschränke mit nur 15 oder 30 cm bieten Platz für Backbleche, Gewürze oder Geschirrtücher. Für die sogenannten „toten Ecken“

bieten sich Eckschränke mit speziellen Dreh- und Schwenk-auszügen an. Extra Stauraum gibt es durch Sockel- oder Tritt-Schubladen unter der Küchenzeile. Dort können flache Gegenstände wie Servier- oder Kuchenplatten aufbewahrt werden.



2. HOCHSCHRÄNKE FÜR DIE BEVOR-RATUNG

Ein wahres Stauraumwunder ist ein raumhoher Apothekerschrank. Vollausziehbar und von beiden Seiten zugänglich, bietet er einen optimalen Überblick über die Vorräte. Eine Alternative für die Bevorratung ist ein hoher Vorratsschrank mit Innenaus-zügen, die sich einzeln vollständig herausziehen lassen. Flexible Inneneinteilungen sorgen für Ordnung.



3. BREITE VOLLAUSZÜGE



Unterschränke mit Vollauszügen statt mit klassischen Türen erleichtern den Zugriff und sorgen für mehr Platz. Mit Organisationselementen lassen sich Töpfe, Teller, Besteck, Gewürze und Co. ordentlich und rutschfest aufbewahren. Sogar Getränkekisten können in großen und stabilen Vollauszügen verstaut werden. Bei den Oberschränken empfehlen sich platzsparende Lift- oder Schiebetüren – diese bieten Kopf- und Bewegungsfreiheit. Dank ausgefeilter Beschlagtechnik lassen sich die Türen mit sanftem Fingertipp bequem öffnen und schließen.



4. RELING-SYSTEME FÜR DIE NISCHENRÜCKWAND



Suppenkelle, Rührbesen, Messer, Topflappen, Papierrollenspender oder andere Utensilien zum täglichen Kochen lassen sich an flexiblen Reling-Systemen für die Küchennische zwischen Oberschrank und Arbeitsplatte befestigen. Alles ist schnell zur Hand. Mit eingesetzten Tablaren lassen sich darauf auch Gewürze oder Pflanzen abstellen.



5. DER PLATZ UNTER DER SPÜLE

Auch der Spülenunterschrank kann viel Stauraum bieten. In einem Vollauszug können verschiedene Müllbehälter nebeneinander angeordnet werden, wodurch der vorhandene Raum optimal ausgenutzt wird.

EINE PERFEKTE KÜCHEN-ORGANISATION IST DAS A UND O, UM VORHANDENEN STAURAUm OPTIMAL ZU NUTZEN UND DEN ÜBERBLICK ZU BEHALTEN.



KOCHEN MIT KINDERN

Gemeinsam mit Freude in der Küche werkeln

Kochen mit Kindern setzt voraus, dass alle zusammen Spaß haben. Oft zeigen die Kinder von selbst Interesse und fragen, woher die Zutaten kommen oder welche Lebensmittel in dem Gericht enthalten sind. Um die Neugier für das Kochen zu wecken, helfen spannende und fantasievolle Namen für Gerichte. Wenn Piratensuppe gekocht oder Monsterkekse gebacken werden sollen, lockt das selbst so manche Kochmuffel in die Küche.

LANGSAM HERANFÜHREN

Ein allgemeingültiges Anfangsalter für das Kochen mit Kindern gibt es nicht. Kinder entwickeln sich sehr unterschiedlich und haben ganz individuelle Interessen. Generell sollte so früh wie möglich mit einfachen Rezepten und kleinen Küchenarbeiten gestartet werden.

KOCHEN WILL GELERNT SEIN

Wichtig ist es, dass die Jungköche immer „unter Aufsicht kochen“. Eine heiße Herdplatte oder scharfe Messer sind Risikoquellen, denen sich Kinder gar nicht bewusst sind. Der Umgang mit Küchengeräten wie zum Beispiel einem Messer oder Kartoffelschäler sollte behutsam angelernt werden. Hier gibt es mittlerweile sogar viele kindgerechte Küchenutensilien.

Kinder sollten von Beginn an lernen, dass es bei der Küchenarbeit gewisse Verhaltensregeln gibt.

Familienküche

NOBILIA PROGRAMM LASER

Ein wahrer Blickfang ist dieser Küchentraum in Weiß. Großzügig geschnitten, bietet die Familienküche jede Menge Platz für gemeinsames Kochen mit der gesamten Familie. Zum anschließenden Verweilen lädt die riesige Kücheninsel ein. Maße ca. 485 + 370 x 117 cm, Front preisgleich in 5 Farben.

SIEMENS

Im Preis enthalten
SIEMENS Einbaubackofen HA010FBR0 EEK* A,
Elica Glaskeramik-Kochfeld mit Muldenlüftung
NikolaTesla Prime-A EEK* A,
SIEMENS Kühlschrank KI18LX30 EEK* A++,
SIEMENS Geschirrspüler SN614X00AE EEK* A+,
Edelstahl-Einbauspüle

8.498

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischenausstattung, Barhocker und Dekoration. * siehe Seite 42



ZUM GEBURTSTAG
SIND IMMER
ALLE DABEI



Die offenen Regale wirken luftig und bieten jede Menge Stauraum.

Große Kücheninsel für gemeinsames Kochen, Backen und Feiern.

**PLATZ FÜR
DIE GANZE FAMILIE**





SIEMENS

Ein Kochfeld,
das Gerüche anzieht.
Und die Blicke sowieso.

Ein innovatives Induktionskochfeld kombiniert mit einem leistungsstarken Dunstabzug: Das inductionAir Plus garantiert Ihnen in Ihrer Küche jederzeit frische Luft und maximale Flexibilität. Noch nie war es so leicht, als perfekter Gastgeber in Erinnerung zu bleiben. [inductionAir-Plus.de](https://www.inductionAir-Plus.de)

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte



DIE KÜCHENINSEL:

Der strahlende Mittelpunkt der Küche

Schon ab circa 15 qm Wohnküchenraum kann der Traum einer Kücheninsel in Erfüllung gehen. Je größer der zur Verfügung stehende Küchenraum, desto größer kann die Kücheninsel ausfallen. Für das Gesamtkonzept sind vor allen Dingen die Proportionen wichtig.

zusätzliche Sitzgelegenheiten gewünscht werden, kann eine Theke angebaut werden.

GENÜGENDE RAUM FÜR EIN SCHÖNES KOCHERLEBNIS

Der Platz zwischen Küchenzeile und -insel ist nicht zu vernachlässigen. Er sollte auf keinen Fall zu groß sein, da die Küche sonst nicht mehr als Einheit wirkt und die Wege zu lang werden. Die Schubladen und Schranktüren in der Küchenzeile sollten geöffnet werden können, ohne mit den Schränken der Kücheninsel zu kollidieren. Das klappt, wenn der Durchgang nicht schmaler als 90 cm ist. Optimal ist aber eine Bewegungsfreiheit von 120 cm. Das ermöglicht ein angenehmes Kochen zu zweit oder mit mehreren.

KÜCHENÄSTHETIK PUR

Eine Kücheninsel muss nicht zwingend freistehend sein. Auch Küchenhalbinseln sind ansprechend. Wenn die Insel einseitig an der Wand steht, hat sie ihren ganz eigenen Charme.

EINE INSEL ZUM ARBEITEN UND VERWEILEN

Es gibt vielfältige Möglichkeiten für die Gestaltung der Kücheninsel. Stylish Barhocker laden Freunde und Gäste zum Verweilen ein und lassen den Küchenraum zu einem Zentrum des kulinarischen Genusses werden. Mit einem integrierten Kochfeld und einer mittig platzierten Spüle wird die Kücheninsel zu einer trendigen Koch- bzw. Arbeitsinsel. Hier muss allerdings sichergestellt sein, dass Starkstrom- und/oder Strom- und Wasseranschlüsse in den betroffenen Bereich verlegt werden können. Ein normaler Stromanschluss ist auch deshalb wichtig, um mindestens zwei bis drei Steckdosen auf der Kücheninsel einplanen zu können. Bequem können dann die Zutaten neben der Kochstelle püriert und vorbereitet werden. Viele helfende Hände rund um den Herd sind willkommen. Wenn

EINSAME INSEL? VON WEGEN!
DIE KÜCHENINSEL IST DER STRAHLENDE MITTELPUNKT
UND BIETET JEDE MENGE RAUM ZUM GEMEINSAMEN
KOCHEN, BACKEN UND ESSEN
MIT FAMILIE UND FREUNDEN.

Dunkle Eleganz

NOBILIA PROGRAMM TOUCH

Dieser außergewöhnliche Küchenraum in Schwarz mit raffinierter Aufteilung, offenen Regalen und richtig viel Stauraum lässt Herzen höherschlagen. Maße ca. 250 x 291 x 366 + 120 cm, Front preisgleich in 7 Farben.

SIEMENS

Im Preis enthalten
SIEMENS Einbaubackofen HA010FBR0 EEK* A,
SIEMENS Sensor-Kochfeld ET645HE17
Dunstabzug Tribe Insel-A EEK* A,
SIEMENS Kühlschrank KI18LX30 EEK* A+,
SIEMENS Geschirrspüler SN614X00AE EEK* A+,
Edelstahl-Einbauspüle

7.998

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung, Barhocker und Dekoration.
* siehe Seite 42

Inklusive offenen
Regalelementen

TRENDFARBE SCHWARZ

Inklusive
Pultplatte als
Tresenlösung



LECKERE *Kürbis- Kokos-Suppe*

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 1 - 2 Chilischoten
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 4 EL Öl
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose ungesüßte Kokosmilch
- 4 EL geröstete Erdnüsse
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 - 3 TL Limettensaft
- Koriander, Chili, Zitronengras

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und hacken. Chili längs einschneiden, entkernen, waschen, putzen und fein hacken. Vom Zitronengras die Enden abschneiden und die äußeren Blätter ablösen. Zitronengras-Stangen flach drücken.

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer, Chili und Zitronengras darin andünsten. Kürbis unterrühren und kurz mitbraten. Brühe und Kokosmilch zugießen, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken. Zitronengras aus der Suppe nehmen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Limettensaft abschmecken.

Suppe anrichten, mit Erdnüssen bestreuen.

Eventuell mit Chili, Zitronengras und Koriander garnieren.



DAMPFGARER ODER DAMPFBACKOFEN:

Eine Frage des Platzes und der Bedürfnisse

Begeisterte Hobbyköche wissen, dass Dampf beim Kochen unerlässlich ist. Nicht nur in klassischen Garkörben werden Gemüsegerichte über sprudelndem Wasser besonders knackig – auch beim Backen erfreut sich der Einsatz von Wasserdampf großer Beliebtheit. Gerade Brot bekommt durch das Benetzen der Oberfläche mit etwas Wasser eine tolle Kruste nach dem Backen. Nun ist es möglich, sowohl mit dem Dampfgarer als auch mit dem Dampfbackofen Wasserdampf für ein perfektes Koch- und Backerlebnis zu benutzen. Welche Unterschiede gibt es zwischen beiden Geräten?

SCHONEND MEHRERE GERICHTE GLEICHZEITIG GAREN

Ein Dampfgarer bietet eine besonders schonende Möglichkeit zur Zubereitung verschiedenster Speisen. Dabei ist das Garen, Aufwärmen, Auftauen und Sous-vide-Garen von

Gemüse, Fisch, Fleisch, Reis- und Teiggerichten möglich. Der warme Wasserdampf gibt seine Energie gleichmäßig an die Lebensmittel ab und erhitzt sie schonend, so dass das Gericht ohne viel Würze besonders geschmacksintensiv wird. Die Wasserzufuhr erfolgt meist über einen Wassertank. Im Gegensatz zu traditionellen Dampfgar-Methoden, wie Bastkörbchen oder Einsatzschalen für den Kochtopf, bietet ein Einbau-Dampfgarer die Möglichkeit, auch mehrere Speisen für die ganze Familie zuzubereiten. Der Garraum kann dabei ein Fassungsvermögen von bis zu 40 Litern aufweisen. Einstellbare Automatikprogramme, Timer und automatische Rückkühlung der Speisen sorgen für ein perfektes Garergebnis.

Beim Einbau des Gerätes sollte darauf geachtet werden, dass der Wasserdampf beim Öffnen des Dampfgarers ungehindert entweichen kann und keine technischen Geräte über dem Dampfgarer angebracht sind. Es bietet sich an, den Dampfgarer neben dem Backofen auf einer angenehmen Höhe einzubauen.



PLATZSPAREND UND MIT GROSSER HITZE ZUBEREITEN

Ein Dampfbackofen verbindet alle Heizarten eines herkömmlichen Backofens mit den Funktionen eines Dampfgarers. Dabei können die Speisen mit Heißluft, Ober- und Unterhitze oder der Grillfunktion zubereitet werden. Zudem können mit dem Gerät Gerichte erwärmt, aufgetaut oder dampfgegart werden. Im Vergleich zu einem Dampfgarer kann der Dampfbackofen Temperaturen über 200 °C erreichen. Das Volumen des Garraumes beträgt in der Regel um die 80 Liter. Ein großer Vorteil dieses Kombigerätes ist der platzsparende Einbau.

REZEPT-VORSCHLAG

Apfel-Crème-Brûlée



ZUTATEN FÜR 6 FÖRMCHEN MIT 200 ML INHALT:

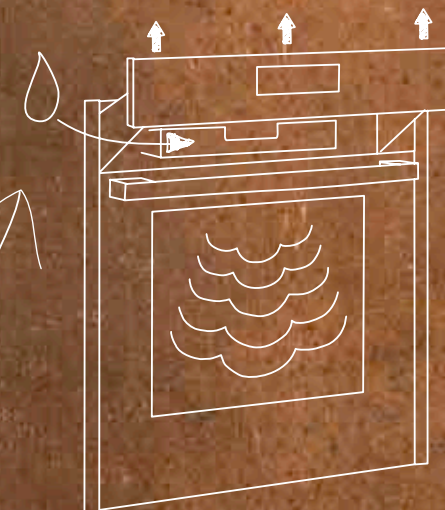
100 ml naturtrüber Apfelsaft, 400 g Sahne, 50 g Zucker, 4 Eigelb (Größe M), Schalenabrieb und Saft von ½ Bio-Zitrone, ¼ Tonkabohne, 1 klein gewürfelter Apfel, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 9 TL hellbrauner Rohrzucker

ZUBEREITUNG:

Apfelsaft, Sahne, Zucker, Eigelb, Zitronenschalen- und Tonkabohnen-Abrieb in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab mixen. Förmchen auf ein Backblech stellen. Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und Vanillezucker mischen und auf die Förmchen verteilen. Mit der Sahnemasse aufgießen. Förmchen komplett mit hitzefester Klarsichtfolie abdecken. Auf Einschubhöhe 2, Dampfgarstufe 90 °C, 30-45 Minuten garen – Angaben Dampfgarer von Neff. Bei einem Förmchen zur Überprüfung die Folie abziehen. Flan-Masse sollte fest, Oberfläche aber noch leicht elastisch sein. Folie abziehen. Crème auskühlen lassen. Abgedeckt für mindestens 8 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren je ca. 1,5 TL braunen Zucker auf die Oberfläche der Crème streuen. Mit einem kleinen Gasbrenner karamellisieren und sofort servieren.

ALLE KOCHEN MIT WASSER, ICH MIT WASSERDAMPF

Schonende Zubereitung mit unseren NEFF Collection Backöfen mit Full Steam.



neff-home.com/de



EDELSTAHL, KERAMIK ODER GRANIT?

Vor- und Nachteile der verschiedenen Materialien für die Spüle

EDELSTAHL

Der absolute Klassiker unter den Spülbecken ist noch immer die Edelstahlspüle. Ob als einfaches Becken in der Pantryküche oder modern als flächenbündiges Modell – die Edelstahlspüle ist zeitlos und passt farblich zu fast jedem Design. Dabei sind die Becken hitze- und säurebeständig sowie rostfrei. Durch die glatte Struktur sind sie mit einem weichen Schwamm leicht zu reinigen und absolut hygienisch. Bei guter Pflege sind die Spülen aus Edelstahl sehr langlebig – leichte Kratzer lassen sich jedoch nicht vermeiden. Ein weiterer Vorteil: Durch das leicht nachgiebige Material können beim Spülen Geschirr und Gläser weniger schnell kaputtgehen.



GRANIT

Granitbecken bestehen aus einem Verbundwerkstoff, welcher sich überwiegend aus Kunstgranit und Acryl zusammensetzt. Auch die Granitbecken erfreuen sich schon seit einiger Zeit großer Beliebtheit, da sie alle Ansprüche einer hochwertigen Küchenspüle erfüllen. Während Keramikspülen eher in der oberen Preisklasse liegen, sind Granitspülen eine etwas günstigere Alternative mit einer ähnlichen Optik. Es kann zwischen verschiedenen Farben gewählt werden. Zusätzlich bietet die Granitvariante eine große Formenvielfalt. Dabei ist die Haptik sehr natürlich und das Material sehr robust und hygienisch. Im Gegensatz zu einer Edelstahlspüle ist ein Granitbecken absolut kratzfest.



DIY-SPÜLMITTEL



WAS IHR BRAUCHT:

4 Zitronen
250 ml Wasser
250 ml Essig
2 EL Natron
170 g Salz

WIE ES GEHT:

Wasser, Essig und Salz in einer Schüssel mischen. Die Zitronen klein schneiden und dazugeben. Alles zusammen mit einem Stabmixer pürieren oder in einen Mixer geben. In einen Topf umfüllen und aufkochen lassen. Weitere 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und das Natron unterrühren. Die Masse nochmals gründlich zu einer Creme pürieren. Schon ist euer selbst gemachtes Spülmittel fertig. Lagert es am besten in großen Gläsern mit Schraubverschluss.



KERAMIK

Keramikspülen haben besonders in den letzten Jahren ihr Comeback gefeiert. Sie bieten viele Vorteile und können mit Edelstahlspülen durchaus mithalten. Die glasierten und gebrannten Spülen aus Ton sind robust und besitzen ebenfalls eine glatte und hygienische Oberfläche: Schmutzpartikel und Kalk können sich nur schwer festsetzen. Reinigen sollte man die Spülen aus Keramik jedoch nie mit scheuernden Flüssigkeiten oder Lappen, da sonst die Oberfläche beschädigt werden kann. Im Gegensatz zur Edelstahlspüle können die Becken auch in verschiedenen Farben glasiert werden. Ein echtes Highlight, vor allen Dingen in Landhausküchen, ist der sogenannte Spülstein – das Becken wird hier auf den Unterschrank gestellt. Neben dem großen Becken punktet die besondere Optik in der Küche.



DER WASSERHAHN, DER ALLES KANN

100°C KOCHENDES, GEKÜHLTES SPRUDELNDES UND STILLES WASSER

Mit dem Quooker erhalten Sie ab sofort 100°C kochendes sowie gekühltes sprudelndes und stilles Wasser aus dem Hahn. Ein Quooker spart Zeit, Energie sowie Platz und ist dabei für Groß und Klein sicher im Gebrauch. Erhalten Sie mehr Informationen auf www.quooker.de

Quooker®

LIEBE ZUM DETAIL

Klassische Rahmen-
fronten für
die typische
Landhaus-Optik

Vitrinentüren
sorgen für
Behaglichkeit



**ZUTATEN FÜR
6 GLÄSER à 200 ML:**
1000 g Himbeeren,
500 g Gelierzucker - 2:1
1 EL frisch gepresster Zitronensaft

FRUCHTIGE *Himbeer-Marmelade*

ZUBEREITUNG: Als erstes gespülte Marmeladengläser bereitstellen.

Die Himbeeren waschen und danach abtropfen lassen. Beeren in einen großen Kochtopf geben und zu einer musigen Masse zerkleinern.

1 EL Zitronensaft sowie den Gelierzucker dazugeben.

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren für mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Danach den Topf vom Herd nehmen und die Marmelade bis ca. 4 mm vom oberen Glasrand in die vorbereiteten Schraubdeckelgläser füllen.

Die gefüllten Marmeladengläser für 5 bis 10 Minuten auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bildet. Achtung, die Gläser sind sehr heiß.

Gläser gut auskühlen lassen und später kühl und dunkel lagern.

Modern Country

NOBILIA PROGRAMM YORK

Die Wohnküche im Landhausstil mit Echtholz-Fronten in Magnolia schafft gemütliches Flair. Liebevoller Details wie Kranzleisten, offene Unterschränke und die farblich passende Einbauspüle unterstreichen den typischen Landhaus-Look. Maße ca. 396 x 551 cm, Front preisgleich in 2 Farben.

AEG

Im Preis enthalten
AEG Einbaubackofen BEB100010M EEK* A,
AEG Sensor-Kochfeld HK634060X-B
Dunstabzug INCASM560LB EEK* B,
AEG Kühlschrank SKB48811AS EEK* A+,
AEG Geschirrspüler FSB31600Z EEK* A+,
Schock Spülstein Grando M-100

7.998

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung, Esstischgruppe und Dekoration.
* siehe Seite 42

CHARMANTES LANDHAUS-DESIGN

Romantisch verträumt

Landhaus-Küchen strahlen einen Hauch von Nostalgie aus. Sie sind der perfekte Ort für Romantiker und Träumer. Mit ihrem nostalgischen Charme und ihrer zeitlosen Eleganz sind sie der Wohlfühlort für die ganze Familie. Liebevoller Details sorgen für ein gemütliches Ambiente. Klassische Rahmenfronten unterstreichen den typischen Landhaus-Look. Arbeitsplatten in Holzoptik verleihen Country-Küchen eine zusätzliche Note an Behaglichkeit. Egal, ob die Wohnküche in Weiß, Grau, Schwarz oder farbig gestaltet wird – die Farbpalette für den Landhausstil ist vielfältig.

PRAKTISCHE VERNETZUNGEN FÜR SMARTE KÜCHEN:

Mit cleverer Technik mehr Komfort

Das smarte Zuhause ist längst in der Küchenwelt angekommen. Mit ein paar Klicks kann z. B. das Licht in der Küche stimmungsvoll angepasst werden – ganz einfach steuerbar über Tablet, PC oder Smartphone. Gleichzeitig erleichtern Systeme wie Home Connect die Arbeitsabläufe in der Küche. Jeder Küchenraum wird problemlos zur smarten Kochzone.

SMARTPHONE & CO ALS STEUERELEMENTE

Für smarte Küchen sind mobile Endgeräte oder Tablets unerlässlich. Über sie lassen sich Elektrogeräte in den perfekten Einklang miteinander bringen. Kühlschränke, Spülmaschinen oder Öfen können beispielsweise mit dem

Smartphone angesteuert und bedient werden – egal, ob zu Hause vom Sofa aus oder vom Supermarkt. So kann der Kühlschrank eine digitale Einkaufsliste schicken, die Spülmaschine startet mit eigens dosiertem Reinigungsmittel bequem von selbst und der Ofen heizt schon mal vor, damit die Pizza gleich nur noch hineingeschoben werden muss.

VERNETZTE ELEKTROGERÄTE

Ein völlig neues Alltagsgefühl erlaubt Home Connect. Mit der App Home Connect können nicht nur die entsprechend konfigurierten Geräte wie Kaffeemaschine, Spülmaschine und Herd angesteuert und bedient werden, sondern auch



die Dunstabzugshaube. Dank der AutoControl-Funktion können sich Kochfeld und Dunstabzugshaube miteinander verbinden und für eine optimale Belüftung sorgen. Dampf und Gerüche verschwinden automatisch, sobald sie entstehen. Mit Home Connect ist die perfekte Kontrolle verschiedenster Elektrogeräte möglich. Und die App hat noch mehr zu bieten. Exklusiv gibt es je nach Jahreszeit Rezeptvorschläge und wertvolle Hinweise über Lebensmittel und deren Nährstoffe.

SPRACHASSISTENTEN ALS KÜCHENHILFE

Einige Elektrogeräte können auch per Sprachsteuerung (Voice Control) angewählt werden: entweder über einen integrierten Sprachassistenten im Smartphone oder über einen externen Sprachassistenten wie Google oder Alexa. Wenn der Salat gerade vorbereitet wird, die Temperatur im Ofen aber heruntergefahren werden soll, reicht es, mittels Sprachbefehl zu sagen: „Alexa, im Ofen die Temperatur reduzieren“. Übrigens können Sprachassistenten auch auf andere Art und Weise zu wertvollen Küchenhelfern werden: Während diverse Vorbereitungen laufen und alle Hände gebraucht werden, können sie zum Beispiel Rezepte vorlesen.

WERTVOLLE SENSOREN

Komfortable Hilfestellungen in der Küche bieten ebenfalls Sensoren. Diese haben einige Spülen- und Armaturenhersteller im Angebot. Der Wasserhahn fängt automatisch an zu laufen, wenn die Hände ins Blickfeld eines Sensors kommen, der an der Armatur angebracht ist. Oder aber der Wasserhahn wird per Fußsensor bedient. Dabei reagiert ein kleiner Sensor im Sockelbereich der Küchenfront auf den Fuß, der dorthin gehalten wird und schon heißt es „Wasser marsch“.

SMARTE BELEUCHTUNG

Schön ist es, wenn in der Küche bereits das Licht brennt, bevor die Küche betreten wird. Möglich machen das per App gesteuerte Beleuchtungskonzepte. Auf Knopfdruck oder auch per Sprachassistent lassen sich Lichtintensität und Farbgebung schnell und einfach anpassen. Damit kann während des Kochens problemlos die gewünschte Beleuchtung angewählt werden, ohne dass Küchenhelfer oder Rührbesen aus der Hand gelegt werden müssen. Ob Mittagessen, das romantische Kochen zu zweit oder einfach ein entspanntes Zubereiten des Abendessens – das Licht lässt sich perfekt zur jeweiligen Stimmung auswählen.



ÜBRIGENS:

MIT HOME CONNECT LASSEN SICH AUCH WASCHMASCHINE, HEIZUNG, ALARMANLAGEN UND VIELE WEITERE GERÄTE IM HAUS STEuern.

Bestens vernetzt mit Bosch und Home Connect.

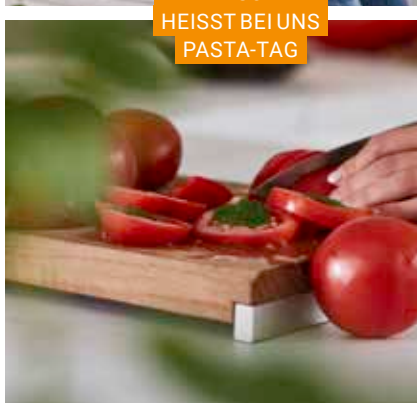


Mehr unter: www.bosch-hc.de





LEIDENSCHAFT
HEISST BEI UNS
PASTA-TAG



Bella Cucina

NOBILIA PROGRAMM FLASH

Die großzügige Küche in Kombination von Alpinweiß Hochglanz und Eiche Sierra Nachbildung begeistert durch ihre klare Struktur und bietet Platz für Kocherlebnisse der besonderen Art. Maße ca. 422 x 247 + 240 cm, Front preisgleich in 5 Farben.



Im Preis enthalten
BOSCH Heißluftbackofen HBA530BR1 EEK* A,
Elica Glaskeramik-Kochfeld mit
Muldenlüftung NikolaTesla Prime-A EEK* A,
BOSCH Kühlschrank KIR18V20FF EEK* A+,
BOSCH Geschirrspüler SMV24AX00E EEK* A+,
Einbauspüle Schock Patos D-100L, Farbe Polaris

7.998

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung, Esstischgruppe und Dekoration.
* siehe Seite 42

PASTA ET BASTA - BUON APPETITO

Für jede Nudelsorte die passende Soße

Wasser, Hartweizengrieß, Salz, vielleicht noch geschlagenes Ei – mehr braucht es nicht, um ein kleines Teigwunder zu schaffen. Aber Pasta ist nicht gleich Pasta. Es gibt über 100 verschiedene Sorten. Jede hat ihre Eigenheiten und passt zu bestimmten Soßen. Am einfachsten zuzuordnen sind die Pasta-Platten: Sie passen zu Lasagne. Ab da wird es komplizierter. Die Grundregel lautet: Große und dicke Nudeln brauchen kräftige und dickflüssige Soßen. Lange und dünne Nudeln wie Spaghetti oder Linguine passen perfekt zu leichteren Sugos – also Variationen von Tomatensoße, zu Pesto oder zum schnell zubereiteten Klassiker Aglio e Olio: Knoblauch und Öl. Lange und breite Nudeln wie Tagliatelle, Farfalle, Pappardelle & Co. haben

eins gemeinsam: Sie schmecken am besten mit Fleischsoßen oder Ragouts und harmonisieren hervorragend mit sämigen Sahnesoßen. Kurze Pasta, etwa Penne, Makkaroni oder die „Ohrennudeln“ Orecchiette machen sich gut in Soßen mit kleingeschnittenem Gemüse. Dank ihrer kompakten Form eignen sie sich auch bestens für Nudelsalate. In ihren Rillen und Löchern bleibt das Dressing besonders gut haften. Ob Linguine (kleine Zungen), Eliche (Spiralnudeln) oder die am häufigsten verzehrte Nudelart Spaghetti – für alle Nudelsorten gilt: Beim Kochen kein Öl ins Wasser geben und die Nudeln anschließend nicht abschrecken. So bleibt die Oberfläche rau und die Soße bleibt an der Pasta wunderbar haften. Basta!



SCHNELLE Tomaten- sauce

ZUTATEN: 400 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Balsamessig, 1 TL Ahornsirup, 1 EL Olivenöl, 1 Bund Basilikum, Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG: Die Tomaten waschen, halbieren, den Strunk herauschneiden und sehr fein würfeln. Knoblauch schälen, sehr fein hacken und anschließend zu den Tomatenwürfeln geben. Alles mit Balsamico, Ahornsirup und Olivenöl vermengen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter grob hacken und zu den Tomaten geben und zum Schluss kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

DER PERFEKTE HAUSWIRTSCHAFTSRAUM

Jede Menge kreative Lösungen

Früher war er vor allem praktisch, heute ist er auch schick: der Hauswirtschaftsraum. Da viele Wohnungen und Häuser oftmals ohne Keller auskommen, ist ein Hauswirtschaftsraum unerlässlich. Statt dunkler, zugestellter Abstell- oder Vorratskammer entsteht mit einer guten Planung ein modernes Vorzeigezimmer. Mit Möbeln aus dem Küchensegment kann der Stauraum für Staubsauger, Kehrbesen, Putzmittel, Getränkeboxen und Co. sogar der Optik der Küche folgen.

DEN HAUSWIRTSCHAFTSRAUM WOHLNICH GESTALTEN

Geschlossene Schranksysteme lassen sich im Hauswirtschaftsraum gut mit offenen Regalsystemen kombinieren. Mit Topfpflanzen, einer hellen Wandfarbe und einem schönen Bodenbelag wird der Raum wohnlich. Wichtig ist auch die richtige Beleuchtung – vor allem dann, wenn dort gebügelt wird.



WASCHMASCHINE GESCHICKT INTEGRIERT



Waschmaschine und Trockner können in ein Schranksystem eingebaut werden. Eine herausziehbare Ablagefläche für den Wäschekorb oder auch ein breiter Vollauszug unter den Geräten mit integrierter Wäscheaufbewahrung machen die

Arbeitsabläufe einfacher. Waschmittel und Co. lassen sich ebenso übersichtlich in einem Unterschrank-Vollauszug unterbringen. Praktisch ist ein Wäschesortierhochschrank mit Einwurf-Öffnung, in dem die Wäsche dank mehrerer Wäschekörbe gleich nach Waschtemperatur und Farben unterteilt wird. Praktisch ist auch eine Einbauspüle für die schnelle Handwäsche oder das Befüllen der Putzeimer.

VORRÄTE VERSTAUEN



Für Vorräte wie Kaffee, Nudeln oder Konserven bietet sich ein vollausziehbarer und von beiden Seiten zugänglicher Apothekerschrank an. Praktisch ist auch ein Vorratshochschrank mit Innenauszügen, die einzeln vollständig herausgezogen werden können. Für sperrige Getränkeboxen gibt es spezielle Halterungen, die z. B. in einem Schrank angebracht werden können. Auch für das Lagern von Weinflaschen gibt es spezielle Halterungen.



DURCHDACHTE ORDNUNGSSYSTEME

Generell sind im Hauswirtschaftsraum durchdachte Innenausstattungs-systeme das A und O. Ob Halterungen für Besen, Putzmittel oder sogar Schuhe: Mit dem richtigen Ordnungssystem kann alles gut greifbar und übersichtlich untergebracht werden. Der Raum ist immer aufgeräumt.



HOCHSCHRANK FÜR DIE PUTZUTENSILIEN

Der Hauswirtschaftsraum wird gerne zur Unterbringung für Reinigungs- und Putz-utensilien genutzt. In einem Hochschrank mit hohen Aussparungen finden Bügelbrett, Staubsauger, Besen und Wischmopp Platz. Auf zusätzlichen Regalfächern können Eimer, Reinigungsmittel und Putzlappen übersichtlich verstaut werden.



HYGIENETIPPS:

- GRÜNDLICHES HÄNDEWASCHEN MIT SEIFE IST DIE WICHTIGSTE HYGIENEMAßNAHME
- SPÜL- UND PUTZLAPPEN NACH DEM GEBRAUCH AUSWASCHEN, SCHNELL TROCKNEN LASSEN UND WÖCHENTLICH WECHSELN
- ABFALLBEHÄLTER REGELMÄßIG LEEREN & REINIGEN



SCHÖN WOHNLICH

Ein hochwertiges Wohnkonzept mit Mehrwert
– modulare Möbel-Elemente lassen Wohnräume wahr werden.

Wohnwelten verschmelzen immer mehr miteinander. Der Küchenraum wird zum Mittelpunkt der Wohnung. Der Übergang in das Esszimmer ist fließend. Aus dem Küchenbereich ist der Flur im Sichtfeld. Wie schön ist es da, wenn die Inneneinrichtung aufeinander abgestimmt ist. Ein harmonisches Gesamtbild formt sich, wenn sich die Materialien aus der Küche nicht nur im Wohn-, sondern auch im Flurbereich wiederfinden.

Wohnräume, Esszimmer und Garderoben können in gestalterischer Einheit mit der Wohnküche möbliert werden. Die Küchenmöbel-Hersteller bieten viele schöne und passende Elemente, um auch den Wohnraum entsprechend zu gestalten. Korpusselemente, Regalsysteme und Wandborde nehmen den individuellen Charakter der Küche auf und sorgen für ein ganzheitliches Wohndesign. Manchmal reicht es schon, kleine Details der Traumküche in die anderen Wohnbereiche zu integrieren wie offene Unterschränke oder die gleichen Griffleisten an den Fronten. Farblich aufeinander abgestimmte Elemente unterstreichen zusätzlich den einheitlichen Wohnstil. Es entsteht ein Zuhause zum Wohlfühlen und Entspannen.



TRAUMHAFTE FLURIDEEN

Der Flur ist die Eingangspforte in die eigene Wohnwelt. Schon beim Eintreten in die Wohnung sind Stil, Geschmack und individuelle Vorlieben augenscheinlich. Auf ganzer Linie wohlfühlen – so soll es sein beim Nachhausekommen. Bequem die Schuhe ausziehen, in Schuhschränken oder auf Schuhregalen verstauen, die Jacken aufhängen, die Taschen ablegen. An der Wand montierte Schranksysteme oder freischwebende Hängeschränke – der Gestaltung der Flurwelt sind keine Grenzen gesetzt.

Die Möbel können je nach den individuellen Bedürfnissen flexibel montiert werden. Flurräume werden damit wahr. Das Sortiment für den Eingangsbereich kann mühelos auf Möbelstücke der anderen Wohnbereiche abgestimmt werden. Flexibel lassen sich die modularen Möbelkonzepte jederzeit erweitern – je nach Lebenssituation. So entstehen einfach und im Handumdrehen neue harmonische Wohnwelten. Farbe und Möbel bekennen, heißt es da. Ein Wohnstil für mehrere Orte. Traumhafte Wohnideen werden Wirklichkeit.



GEMÜTLICHES WOHNBAD

Der Trend zu wohnlichem Charakter setzt sich jetzt auch im Badbereich fort. Die Ansprüche an ein stimmungsvolles und behagliches Wohnbad sind nachhaltig gestiegen. Die Möbel sind aufgrund ihrer Qualitätsmerkmale für diese Anforderungen bestens geeignet.

Schöne Details wie beleuchtete und beheizbare Spiegel, freischwebende Regale für persönliche Accessoires und eine stylische Bank zum Verweilen sorgen für ein stimmiges Gesamtkonzept. Das Badezimmer wird zur Wohlfühloase. Leicht zu öffnende Schubkastensysteme aus dem Küchenbereich bieten großzügigen Stauraum. Freischwebende Hochschränke sind der perfekte Ort für Handtücher, Kosmetikartikel und Badezubehör.

Modulare Korpusselemente lassen individuelle Bad-Arrangements zu. Ob in Alpinweiß, Lacklaminat Schiefergrau oder auch in natürlicher Holzoptik – der individuellen Gestaltung sind keine Grenzen gesetzt. Das persönliche Wunschbad kann dank der flexiblen Möbelemente schnell an neue Lebensbedürfnisse und Vorlieben angepasst werden. Praktisch, schick, ansprechend – Badezimmer werden im Nu zu neuen Lieblingsorten mit garantiert wohnlicher Atmosphäre.





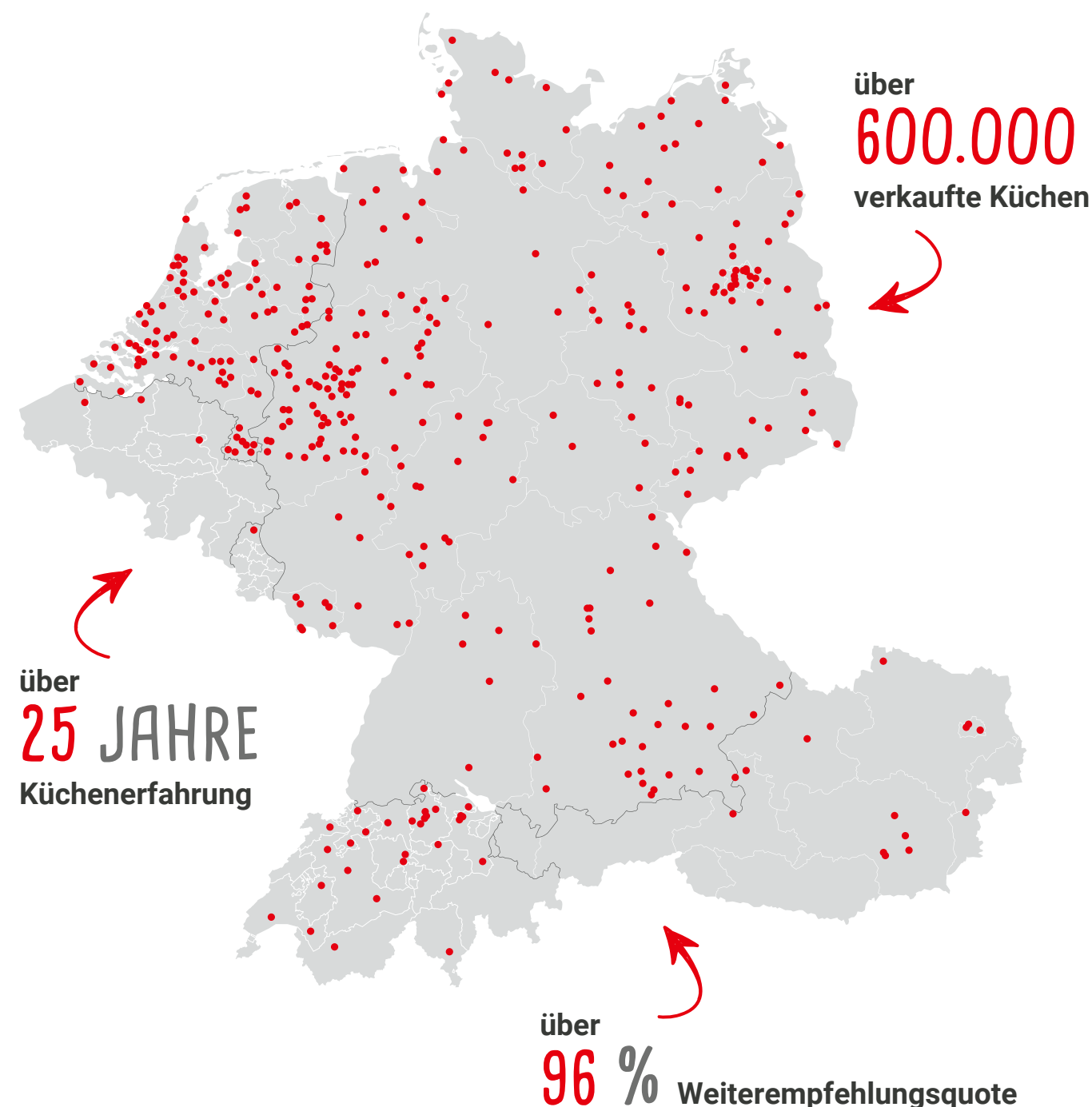
UNSERE GRÖÖE, IHR **VORTEIL!**

Über 400 KüchenTreff-Partner in Europa
und einmal auch in Ihrer Nähe.

UNSER VOLLSERVICE

Darauf ist Verlass!

- | | |
|---|--|
|  Bedarfs-
ermittlung |  Termin-
Lieferung |
|  Individuelle
Beratung |  Perfekte
Qualität |
|  Kreative
Planung |  Professionelle
Montage |
|  KüchenTreff-
Festpreis |  Anschlüsse
inklusive¹⁾ |
|  Finanzierungs-
service¹⁾ |  Reinigung
& Entsorgung¹⁾ |
|  5-Jahre-
Garantie²⁾ |  Geräte-
einweisung |
|  Vor-Ort-
Aufmaß-Service |  Küchen-
inspektion¹⁾ |



IMPRESSUM

Verantwortlich für Inhalt und Text: Lemm Werbeagentur GmbH, Herausgeber: KüchenTreff GmbH & Co. KG
Bildrechte: Seite 3: @ira_kalinicheva - stock.adobe.com, @lovelyday12 - stock.adobe.com. Seite 4: @fahrwasser - stock.adobe.com, @xangai - stock.adobe.com, @elenamedvedeva - stock.adobe.com, @Mariia - stock.adobe.com. Seite 9: @AlenKadr - stock.adobe.com. Seite 10: @lovelyday12 - stock.adobe.com, @oatawa - stock.adobe.com, @Smileus - stock.adobe.com. Seite 18: @kab-vision - stock.adobe.com, @exclusive-design - stock.adobe.com, @xamtiw - stock.adobe.com. Seite 26: @Pixel-Shot - stock.adobe.com, @artinspiring - stock.adobe.com. Seite 29: @feirlight - stock.adobe.com, @Margosoleil - stock.adobe.com. Seite 30: @Production Perig - stock.adobe.com, Seite 32: @ira_kalinicheva - stock.adobe.com. Seite 34: @Stockwerk-Fotodesign - stock.adobe.com. Seite 37: @annapustynnikova - stock.adobe.com. Alle weiteren Bilder: KüchenTreff, nobilia, Schüller Küchen.

1) Gegen Mehrpreis möglich. 2) 5 Jahre auf Möbel. Auf Wunsch 5 Jahre auf Markengeräte. Es gelten die jeweiligen Garantiebedingungen.

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektrum: Geschirrspüler, Kühl- / Gefrierschränke, Backöfen und Herde A+++ - D, Dunstabzüge A++ - E.
Alle Preise ohne Armatur, Lampen, Zubehör, Nischenausstattung und Dekoration. Alle Maße sind ca.-Angaben. Maß-, Farb-, Modellabweichungen, Druckfehler, Preisirrtümer und Liefermöglichkeiten vorbehalten. Alle Preise sind Endpreise, inklusive Mehrwertsteuer (ohne Dekoration). Verkauf solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.



Bis bald

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir selbst als Einkaufsverband tätig sind und daher die Küchen aus diesem Magazin nicht an Endverbraucher verkaufen. Wenn Sie an dem Erwerb einer der in diesem Magazin vorgestellten Küchen interessiert sind, wenden Sie sich gern an einen KüchenTreff-Fachhändler, der unserem Verband angeschlossen ist. Gern nennen wir Ihnen einige unserer KüchenTreff-Partner in der Nähe Ihres Wohnortes, die die Küchen, die in diesem Magazin beworben werden, zu den dort genannten Preisen anbieten.

Ihre KüchenTreff Einkauf und Marketinggesellschaft für Küche und Wohnen GmbH & Co. KG,
Harpstedter Straße 60, 27793 Wildeshausen

KüchenTreff-Partner in Ihrer Nähe finden Sie unter www.kuechentreff.de/haendlersuche.
Bei Fragen wenden Sie sich gern an unsere **Kunden-Hotline** Tel. 04431 7599696.

