

Küchen,

DIE BEGEISTERN

**DIE NEUEN
KÜCHEN-
TRENDS**

**GEMÜTLICHE
FAMILIEN-
KÜCHEN**

REZEPTE, DIYS, TIPPS U.V.M.

**Küchen
Treff**

Willkommen

WIR MACHEN AUS KÜCHENTRÄUMEN TRAUMKÜCHEN



Die Küche ist im Zuhause der neue Lebensmittelpunkt für Familie und Freundeskreis.

Gemeinsames Kochen, Essen und Genießen stehen im Vordergrund. Wie die Küche gestaltet wird, richtet sich nach räumlichen Gegebenheiten, persönlichen Vorlieben und individuellen Bedürfnissen. Lebensstil, Farbwünsche und natürlich die Menschen, die sich täglich in der Küche aufhalten und den Kochalltag auf die ein oder andere Weise mitgestalten – all das sind Faktoren, die in die Entscheidung für eine neue Küche miteinfließen. KüchenTreff ist Ihr kompetenter Partner für die Planung Ihrer Wunschküche.

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

Lassen Sie sich von der Vielfalt in unseren KüchenTreff-Studios begeistern. Bei uns können Sie aus vielen Styles, einer großen Palette an Modellen und Ausstattungen auswählen und die Materialien nehmen, die Ihnen zusagen. Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Stauraumlösungen, unsere innovative Küchentechnik, unseren neuen digitalen Prämienshop mit hochwertigem Küchenzubehör und unserem großartigen Service.

Wir laden Sie herzlich ein, sich in einem unserer KüchenTreff-Studios die Highlights unseres Magazins anzuschauen. Lassen Sie sich vor Ort für Ihre neue Küche inspirieren. Sprechen Sie uns gerne 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 und zu Ihrem neuen Lieblingsort!

Ihr KüchenTreff-Team



Inhalt

SPANNENDE THEMEN

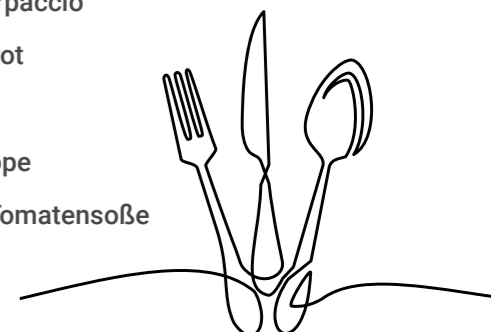
- | | | | |
|----|------------------------|----|---------------------|
| 06 | Kühlschränke | 42 | Hauswirtschaftsraum |
| 07 | Weinlagerung | 45 | Wohnbäder |
| 10 | Nachhaltigkeit | 46 | Küchen-Check |
| 12 | KüchenTreff-Shop | 46 | Impressum |
| 16 | Griffvarianten | | |
| 18 | Kochen mit Kindern | | |
| 20 | Stauraumlösungen | | |
| 24 | Scharfe Küchenhelfer | | |
| 28 | Spülen und Materialien | | |
| 30 | Landhaus-Design | | |
| 32 | Smarte Küchen | | |
| 38 | Dampfgaren und Co. | | |

ENTDECKEN SIE
AUCH TOLLE
PRODUKTE AUS UNSEREM
KÜCHENTREFF-SHOP!



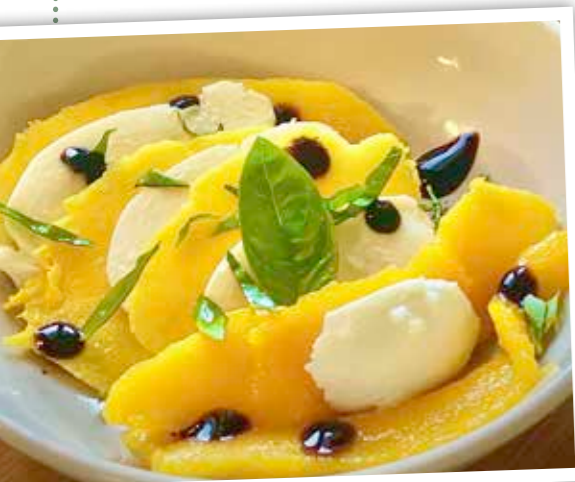
LECKERE REZEPTE

- 04 Mango-Mozzarella-Carpaccio
- 30 Haferflocken-Quark-Brot
- 35 Bircher-Müsli
- 38 Karotten-Kartoffel-Suppe
- 41 Penne mit Thunfisch-Tomatensoße



FRUCHTIG
SCHARFES

Mango-Mozzarella Carpaccio



ZUTATEN:

1 rote Chilischote, abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone, Saft von 1 Limette, 2 EL Walnussöl, 2 EL Pflanzenöl, 2 TL brauner Zucker, Salz, 1 reife Mango, 2 Kugeln Mozzarella, 50 g ungesalzene Cashewkerne

ZUBEREITUNG:

Zitronenschale mit Zitronen- und Limettensaft und den beiden Ölen vermischen. Chilischote waschen, halbieren, entkernen, in kleine Stückchen hacken und zugeben. Mit Zucker und Salz würzen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein schneiden. Beide Mozzarellakugeln abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Mango- und Mozzarellascheiben dachziegelartig auf einer Platte anrichten. Das leicht feurige Zitronendressing nochmals durchrühren und über die angerichteten Scheiben verteilen.

Die Cashewkerne grob hacken und über das Carpaccio streuen.

Mit frischem Baguette eine wunderbar fruchtige Platte, die auch als Beilage mit gebratenem Fleisch harmoniert.



VIEL PLATZ FÜR
KREATIVITÄT



TRENDIGE FAMILIENKÜCHE



Inklusive aufgesetzter
Arbeitsplatz als
Sitzplatz-Möglichkeit

Kreativ kombiniert

NOBILIA PROGRAMM TOUCH

Fronten in Steingrau supermatt bieten eine wundervolle Grundlage für diese moderne Küchenplanung. Die Kombination mit Oberschränken in Eiche San Remo Nachbildung sorgen für ein behagliches Zuhause-Gefühl. Maße ca. 380 + 240 x 80 cm, Front preisgleich in 7 Farben.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

Im Preis enthalten

Neff Heißluftbackofen B1DCA0AN0 EEK* A,
Neff Glaskeramik-Kochfeld TL16EK0S1,
Inselesse Tribe Insel-A EEK* A,
Edelstahl-Einbauspüle Okio Line 85 Deep,

A **F** Neff Kühlschrank
G **F** K1515XFF1 EEK* F,
A **E** Neff Geschirrspüler
G **E** S253ITX00E EEK* E

5.998€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung, Barhocker, Essplatz und Dekoration.



Perfekte Frische und ideale Haltbarkeit

Kühlschränke haben je nach Größe drei bis fünf verschiedene Kältezonen. Jede dieser Zonen eignet sich für bestimmte Produkte besser als für andere. Als Faustregel gilt, dass die Temperaturen im unteren Bereich am kältesten sind und nach oben immer wärmer werden.

- 1 Das Gemüse hat seinen festen Platz im Gemüsefach, bei manchen Geräten auch Bio-Fach oder Vita-Fresh genannt. Hier halten sich Möhren, Gurken, Paprika und Co. gut eine Woche. Sie bleiben knackig und fest, außer sie werden in Plastikverpackungen verstaut. Daraus sollten sie sofort befreit werden, damit sich weder Feuchtigkeit noch Schimmel bilden können.
- 2 Rohes Fleisch und roher Fisch sollten direkt über dem Gemüse auf der Glasplatte gelagert werden, denn dort ist die Temperatur sehr niedrig. Es ist ebenfalls der ideale Ort für leicht verderbliche Lebensmittel wie Wurst.
- 3 Milchprodukte wie Joghurt, Quark, Sahne, Butter oder Milch gehören eine Etage darüber.
- 4 Gekochte Nahrungsmittel, zum Beispiel Reste vom Mittagessen, die direkt gegessen werden können, gehören ins oberste Fach und bleiben dort einige Tage frisch. Wichtig: Wegen möglicher Keime keine rohen Eier, Fisch oder Fleisch daneben lagern.

Werden die Lebensmittel in den richtigen Kältezonen gelagert, bleiben sie perfekt frisch und haltbar. Einige Kühlschrankmodelle begeistern mittlerweile mit konstanten Temperaturen im gesamten Gerät. Aber auch dort empfiehlt sich eine gewisse Ordnung. Das führt zu Übersichtlichkeit und wirkt der unnötigen Verbreitung von Keimen entgegen.

WEIN OPTIMAL LAGERN

Das perfekte Klima für edle Tropfen

Weinkühlschränke

Das perfekte Klima für edle Tropfen. Edle Weine brauchen zur optimalen Geschmacksentwicklung einen guten Lagerstandort und möglichst konstante Umgebungstemperaturen. Weinkeller sind insbesondere für Wohnungen keine Lösung und in vielen Häusern ohne Keller brauchen Weine ebenfalls einen Lagerort. Hier bieten sich Weinklima- und Weintemperierschränke als perfekte Aufbewahrungsorte an. Der Wein lagert unter exakt kontrollierten Bedingungen und ist übersichtlich sortiert. Durch unterschiedliche Größen und variable Türlösungen lassen sich Liebherr Weinkühlschränke in jede Küchenzeile integrieren oder ziehen als freistehende Geräte die Blicke auf sich.

Weinklimaschränke

Weinklimaschränke sind Weinkellern ähnlich, da sie im gesamten Innenraum eine konstante Temperatur haben. Je nach Bedarf kann diese von +5 °C bis +20 °C eingestellt werden. Weinklimaschränke eignen sich besonders für die langfristige Lagerung sowie zur Reifung von Weinen. Allerdings können die Geräte ebenfalls einen größeren Vorrat an Weinen in Genusstemperatur anbieten. Dank unterschiedlicher Größen und Ausstattungen bietet Liebherr Weinfreunden ein interessantes Sortiment an Weinklimaschränken.

Weintemperierschränke

Diese Geräte der Vinothek-Reihe sind ideal für die Vorratshaltung verschiedener Weine in der jeweils optimalen

Genusstemperatur. Dafür sorgt eine gezielte Temperaturschichtung. Der obere Bereich ist bei +18 °C wie geschaffen für Rotweine. Der untere Bereich mit einer Temperatur von +5 °C ist dagegen ideal für Sekt oder Champagner. Der Bereich dazwischen eignet sich bestens für Weiß- oder Roséweine, die in Trinktemperatur gelagert werden sollten.

Vinidor-Reihe

Geräte der Vinidor-Reihe überzeugen mit zwei oder drei Weinsafes, die unabhängig voneinander gradgenau eingestellt werden können – von +5 °C bis +20 °C. In einem Gerät mit drei Weinsafes lassen sich also optimal Rotweine, Weißweine und Champagner in der jeweils perfekten Genusstemperatur lagern. Auch für die langfristige Lagerung bieten sich die Vinidor-Geräte an. Ein Aktivkohlefilter sorgt für eine optimale Luftqualität. Dank der flexiblen Größe der Weinsafes sowie der flexiblen Temperatureinstellung harmonisieren die Geräte mit jedem individuellen Weinsortiment.



DIE NEUEN KÜHLSCHRÄNKE VON LIEBHERR

Zeitloses Design und überzeugende Frische-Funktionen

Kühlschränke mit einladenden Glasböden sowie großzügigen Rellingfächern in der Türinnenseite können noch so übersichtlich gestaltet sein. Trotzdem gerät das ein oder andere Lebensmittel schnell in Vergessenheit, oder aber beim Einkaufen



ist nicht mehr klar, ob noch eine Flasche Milch im Kühlschrank steht. Abhilfe schafft nun die durchdachte Funktion SmartDevice des Hausgeräteherstellers Liebherr. Über Smartphone oder Tablet lässt sich der Kühlriese komfortabel von unterwegs steuern. Mithilfe von Innenkameras erkennen die Nutzer:innen mit einem Blick auf ihr Smartphone, welche Lebensmittel im Kühlschrank fehlen bzw. noch vorhanden sind. Entsprechend mehr oder weniger Lebensmittel landen im Einkaufswagen. Dadurch werden vor allen Dingen mehr Produkte gekauft, die wirklich nötig sind. Dies ist nicht nur kostensparend, sondern auch ein wichtiger Beitrag gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

PERFEKTE LAGERUNG UND ANHALTENDE FRISCHE



Insbesondere für frische Produkte ist es wichtig, dass sie optimal und bei idealer Kühltemperatur gelagert werden. Das maximiert enorm ihre Haltbarkeit. Die Bio-Fresh-Technologie von Liebherr garantiert ein perfektes Klima für langanhaltende Frische der Produkte. Einige Liebherr Modelle haben neben zwei BioFresh-Schubladen eine dritte BioFresh-Plus-Schublade. Diese kann auf eine Temperatur von -2 °C eingestellt werden und ist ideal für frischen Fisch und Meeresfrüchte. In den Schubladen hilft das benutzerfreundliche

Organisationssystem FlexSystem. Es hilft dabei, die Lebensmittel übersichtlich zu sortieren und ganz einfach voneinander zu trennen. Ein weiteres Highlight sind die robusten und großzügigen Türfächer Gallon Storage mit mehr Platz für große Behälter wie Eistee, Saft und Milch. Dadurch bleibt mehr Platz auf den Innenablagen. Diese sind höhenverstellbar und lassen sich je nach Bedarf an große Salatschüsseln oder Kochtöpfe flexibel anpassen.

INNEN AROMATISCH UND AUSSEN FRECH

Liebherr punktet außerdem mit dem PowerCooling-System, das für eine gleichmäßige Temperatur im Innenraum sorgt und sicherstellt, dass neu eingelagerte Lebensmittel rasch gekühlt werden. Dabei unterstützt zusätzlich die Funktion SuperCool, die einfaches Schnelkühlen frischer Lebensmittel erlaubt. Dadurch bleiben Aromen sowie wichtige Vitamine und Mineralien optimal erhalten. Wer Farben und Muster im Küchenraum mag, kommt mit Liebherr nun voll auf seine Kosten. Einige freistehende Kühlgeräte lassen sich wunderbar individuell gestalten. Ob farbig, mit Mustern, unifarben oder knallbunt – MyStyle-Art erlaubt eine völlig individuelle Gestaltung der Kühlschrankaußenflächen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Grifflos glücklich

NOBILIA PROGRAMM FASHION

Zeitlos und modern ansprechender, luftiger Look mit trendigen Lackfronten in Steingrau matt in Kombination mit massiver Pultplatte, Maße ca. 490 x 270 cm. Front preisgleich in 5 Farben.



Im Preis enthalten
Neff Heißluftbackofen B1DCA0AN0 EEK* A,
Elica Glaskeramik-Kochfeld mit Muldenlüftung Nikola Tesla Prime-A EEK* A,
Edelstahl-Einbauspüle Okio Line 85 Deep,

- A** **F** Neff Kühlschrank K1515XFF1 EEK* F,
- A** **E** Neff Geschirrspüler S253ITX00E EEK* E

7.498€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischenausstattung, Esstischgruppe und Dekoration.

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.

EFFIZIENTER DUNSTABZUG MIT PFIFF

Muldenlüfter auf dem Vormarsch

Das Geheimnis des Kochfeldabzugs: Dunstabzug und Kochfeld sind in einem Gerät kombiniert. Der Abzug in der Mitte des Kochfeldes fängt direkt Dünste und Gerüche, die unweigerlich beim Kochen entstehen, ein. Je nach Hersteller gibt es optisch sehr unauffällige Systeme, die als schmale Streifen zwischen oder neben den Kochzonen kaum wahrgenommen 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 automatisch: 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 Reinigung 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.



AMCOOK EXCLUSIV

Muldenlüfter Topfset Senna S8 plus, 8-teilig

629€**

** siehe Seite 46



Kochsysteme mit kontrolliertem Dampfauslass für alle Muldenlüfter und Hauben. Durch die spezielle Deckelkonstruktion wird der austretende Dampf konzentriert an einer Stelle nach außen geführt und kann so problemlos abgesaugt werden. Die umlaufende Silikondichtung sorgt für einen guten Topfverschluss.

ERHÄLTlich IM PRÄMIENSHOP
WWW.KUECHENTREFF-SHOP.DE



CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

Ökonomisch – ökologisch – sozial

Als Teil eines Küchenverbands mit über 400 KüchenTreff-Händlern in Deutschland und Europa ist uns nachhaltiges Handeln wichtig. Daher engagieren wir uns in unserem Unternehmen im Rahmen von „Corporate Social Responsibility“ in den Bereichen Soziales (Mensch), Ökologie (Umwelt) und Ökonomie (Wirtschaft) und verpflichten uns zu einer nachhaltigen und somit langfristigen Entwicklung des gesellschaftlichen Zusammenlebens. Wir setzen uns in den verschiedenen Bereichen dafür ein, ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu schaffen. In unserer Unternehmenskultur ist das Thema Nachhaltigkeit mehr als ein neues Modewort. Es ist ein fester Bestandteil unserer Werte. Ökologische, ökonomische und soziale Aspekte haben wir fest in die Geschäftsfelder von KüchenTreff integriert – ein Mehrwert nicht nur für uns, sondern für alle KüchenTreff-Händler und darüber hinaus für die Gesellschaft.

ZUKUNFT GESTALTEN

KüchenTreff gestaltet mit nachhaltigen Ansätzen die Zukunft. Wir, als KüchenTreff-Händler, tragen soziale Verantwortung, bieten attraktive Arbeitsplätze und unterstützen den regionalen Markt. Wir arbeiten mit lokalen Unternehmen, regionalen Lieferanten, Dienstleistern und Anbietern zusammen und setzen auf regionale Verkaufsgebiete. Ortsansässige Institutionen fördern wir mit Spenden.

SOZIAL UND NACHHALTIG HANDELN

Im sozialen Bereich ist uns ein fairer und respektvoller Umgang miteinander wichtig. Als KüchenTreff-Händler fördern wir Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen, die Vereinbarkeit von Familie und Beruf und bieten ebenfalls interessante Mitarbeiter-Angebote an. Außerdem setzen wir im Arbeitsalltag auf Nachhaltigkeit, indem wir beispielsweise Energie sparen ernst nehmen und weniger drucken, Wasser aus Glasflaschen anbieten, Handtuchspender in den Sanitärbereichen installieren und sowohl das Bike-Leasing als auch E-Autos oder Hybrid fördern, ebenso wie Ladesäulen für E-Autos. Auch die Verwendung von LED-Leuchten und eine sorgsame Mülltrennung ist für uns KüchenTreff-Händler eine Selbstverständlichkeit. Wir, als KüchenTreff-Händler, engagieren uns ganzheitlich regional, sozial & nachhaltig.



Regional



Sozial



Nachhaltig

ZERO WASTE

Unverpackte Lebensmittel einkaufen



Bei Obst und Gemüse wird es den Verbraucher:innen oftmals leicht gemacht, diese unverpackt zu kaufen. Äpfel, Nektarinen, Kiwis, Tomaten und Salat wandern in Papiertüten, Netze oder direkt in den Einkaufskorb. Backwaren wie Brot und Brötchen lassen sich ebenfalls in mitgebrachten Beuteln verstauen, anstatt in Papiertüten über die Ladentheke gereicht zu werden. Außerdem ist mittlerweile an vielen Fleisch-, Wurst- und Käsetheken in Supermärkten und im Einzelhandel das Mitbringen von Aufbewahrungsdosen für die gekauften Nahrungsmittel erlaubt. Unverpackt einzukaufen, erfordert allerdings auch eigenes Engagement und eine gewisse Vorplanung. Einerseits sollten genügend Beutel, Dosen und Behälter für die losen Nahrungsmittel mitgenommen werden. Andererseits sollte die Einkaufstour auch zu den Geschäften führen, die unverpacktes Einkaufen ermöglichen. Insbesondere auf Wochenmärkten und Bauernhöfen oder auch in vielen Supermärkten findet sich eine große Auswahl an unverpackten Lebensmitteln. Und gerade in Städten nimmt die Anzahl an sogenannten „Unverpackt-Läden“, die das Thema „Zero Waste“ ernst nehmen, zu.

TIPPS ZUR NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE:

MÜLLVERMEIDUNG

- NACH PLAN KAUFEN STATT HINTERHER LEBENSMITTEL WEGZUWERFEN
- WASSERSPRUDLER STATT PLASTIKFLASCHEN NUTZEN
- FÜR DEN EINKAUF EINEN JUTEBEUTEL STATT PLASTIKTÜTEN VERWENDEN
- GLASBEHÄLTER ODER BIENENWACHSTÜCHER ANSTATT FRISCHHALTEFOLIE UND GEFRIERBEUTEL VERWENDEN

BIENEN-WACHSTUCH

Die umweltfreundliche Alternative zur Plastikfolie



Gut für die Umwelt und nachhaltig
Essensreste müssen nicht länger mit einer umweltschädlichen Plastikfolie abgedeckt werden. Das selbstgemachte Bienenwachstuch erfüllt dieselben Kriterien und kann vor allen Dingen wiederverwendet werden: Doppelt gut für die Umwelt.

MATERIALIEN:

- altes Küchentuch
- Backpapier
- Baumwollstoff
- Sonnenblumenöl
- Bienenwachspastillen
- Bügeleisen



ANLEITUNG:

Ein altes Küchentuch als Unterlage nutzen. Ein Blatt Backpapier darauf ausbreiten und darüber ein beliebig großes Stück Baumwollstoff legen. Etwas Sonnenblumenöl auf den Stoff geben, damit das Tuch später schön geschmeidig wird, und großzügig die Wachspastillen darauf verteilen. Auf den Baumwollstoff ein weiteres Stück Backpapier legen. Das Bügeleisen auf mittlere Hitze stellen und über das mit Backpapier abgedeckte Tuch fahren, bis das Wachs eingebügelt ist. Das Backpapier und die Wachsreste entfernen und vor Gebrauch gut trocknen lassen. Durch die Handwärme lässt sich das Tuch formen und problemlos über Tellern, Schüsseln oder Tassen legen oder auch direkt um Lebensmittel wickeln – und alles bleibt lecker frisch.



UNSER NEUER KÜCHENTREFF-SHOP



HOCHWERTIGES KÜCHENZUBEHÖR

Eine Vielzahl an qualitativ hochwertigen Produkten hat der neue Online-Shop von KüchenTreff zu bieten. In vier verschiedenen Kategorien, BBQ, Essen & Trinken, Küchen- & Elektrogeräte und Küchenzubehör, können Verbraucher:innen stöbern und die Artikel finden, die sie in ihrem Küchenalltag benötigen. Eine interessante Gewürzmischung peppt Gerichte auf und sorgt für spannende Geschmackserlebnisse, hochwertige Elektrogeräte unterstützen gekonnt in vielen Alltagssituationen und begeistern mit ihren vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Nicht zu vergessen: Das große Sortiment an diversen Küchenhilfern zum Backen, Braten, Schneiden, Kochen und Genießen. Die Tischkultur kommt ebenfalls nicht zu kurz. Ob das wertige Steakbesteck oder das ansehnliche Latte-Macchiato-Set mit Gläsern, Löffeln und Edelstahl-Strohhalmen – die Produkte mit Stil begeistern durch zeitloses Design und ein elegantes Auftreten.

sie haben. Jede Küche lässt sich mit den ausgewählten und hochwertigen Artikeln des Shops aufrüsten und um wichtige Geräte und Zubehör erweitern. Ein zusätzliches Highlight des Online-Shops: Hotelgutscheine in unterschiedlichen Varianten können ebenfalls erworben werden.

PRÄMIEN FÜR DEN KÜCHENKAUF

Küchenliebhaber:innen, die bei einem KüchenTreff-Studio ihre neue Küche planen lassen möchten, können sich außerdem bei teilnehmenden Händlern auf lukrative Prämien-Gutscheine freuen. Diese können sie nach ihrem Küchenkauf im KüchenTreff-Shop flexibel einlösen. Je nach Einkaufswert der neuen Küche variiert die Höhe der Gutscheine. Zur neuen Küche ab 3.998 Euro gibt es schon einen Prämien-Gutschein in Höhe von 100 Euro. Ab einem Kücheneinkaufswert von 5.998 Euro dürfen sich Küchenkunden sogar über einen Prämien-Gutschein in Höhe von 300 Euro freuen. Und sage und schreibe 500 Euro gratis für attraktive Produkte aus dem KüchenTreff-Shop gibt es zur neuen Küche ab einem Einkaufswert von 7.998 Euro. Da bleiben keine Wünsche offen. Herrliches Kochvergnügen und kulinarische Genüsse lassen Küchenherzen durch hochwertige Produkte im KüchenTreff-Shop höherschlagen.

INFORMATIV UND ÜBERZEUGEND

Wer sich für einen Artikel im KüchenTreff-Shop interessiert, erfährt mit einem Klick mehr über das Produkt. Neben Details zu Preis, Ausführungen und Besonderheiten, veranschaulichen stimmungsvolle Bilder, wie die Artikel aussehen und welche Funktionen

HERRLICHER KAFFEEGENUSS

DER KÜCHENTREFF-SHOP FÜR GENIESSER

Einfach eine Kaffeekapsel einlegen und per Knopfdruck einen Espresso für Genießer zaubern – das bietet die handliche und einfach zu bedienende Espresso-Kaffeemaschine Sjöstrand aus dem neuen KüchenTreff-Shop. Eine Hochdruckpumpe mit 19 bar befördert zusammen mit heißem Wasser und der richtigen Temperatur großartigen Espresso in große oder kleine Tassen. Neben der Maschine in zeitlosem und elegantem Edelstahl-Design hat Sjöstrand ebenfalls eigene Kaffeesorten mit nordischem Röstprofil im Repertoire. Dabei wird zu 100% Bio-Kaffee verwendet, der sowohl das Siegel Fairtrade als auch das Siegel klimaneutral trägt. Kaffeegourmets können zwischen 5 verschiedenen Espresso-Sorten wählen. Von kräftig dunkel über ausgewogen bis koffeinfrei ist für alle Geschmäcker etwas dabei. Und nicht nur das, jede Espresso-Variante wird aus verschiedenen Kaffeebohnen zusammengestellt.

die Espresso-Sorten in verschieden großen Schachteln. Espresso-Freunde können zwischen 10 und 100 Kapseln wählen, wobei der Hersteller darauf aufmerksam macht, dass große Kartons nicht nur weniger Verpackung, sondern auch weniger Transportleistung bedeuten und somit umweltfreundlicher sind. Das Espresso-Konzept aus Schweden be-

geistert neben aromatischen auch mit besonders nachhaltigen Akzenten. Hinzu kommt, dass die Espresso-Kaffeemaschine mit ihrer glänzenden Oberfläche in jeder Küche und jedem Büro eine gute Figur macht.



SJÖSTRAND
COFFEE CONCEPT

Die **Espresso-Kaffeemaschine von Sjöstrand** überzeugt mit einem zeitlosen und eleganten Design aus rostfreiem Stahl und einer glänzenden Oberfläche

349 €**
** siehe Seite 46

Das besondere an den Kaffeekapseln des schwedischen Herstellers: sie sind biologisch abbaubar und damit weltweit einzigartig. Hinzu kommt, dass die kompostierbaren Kapseln mehr als 12 Monate gelagert werden können und in dieser Zeitspanne alle Aromen des Kaffees bewahren. Lieferbar sind

ERHÄLTICH IM PRÄMIENSHOP
WWW.KUECHENTREFF-SHOP.DE

ERHÄLTICH IM PRÄMIENSHOP
WWW.KUECHENTREFF-SHOP.DE

55 €**
** siehe Seite 46

Espresso No. 1
(100 Kapseln, 550g)

Ein **dunkelgerösteter Espresso** mit einer rauchigen Nuance dunkler Schokolade und einem wohl-schmeckenden und reichen Nachgeschmack. N°1 besteht aus einer Mischung von Arabica-Bohnen aus Peru, Mexiko, Honduras und Indonesien.

55 €**
** siehe Seite 46

Espresso No. 2
(100 Kapseln, 550g)

Ein **starker italienischer Espresso** mit einer Nuance dunkler Früchte und einem weichen, satten und leicht bitteren Nachgeschmack. N°2 besteht aus einer Mischung von Arabica-Bohnen aus Peru, Mexiko und Honduras.

55 €**
** siehe Seite 46

Lungo No. 3
(100 Kapseln, 550g)

Ein **angenehmer und ausgewogener Lungo** mit Noten von Zitrusfrüchten und einem feinen, milden Nachgeschmack. N°3 besteht aus einer Mischung von Arabica-Bohnen aus Peru, Mexiko und Honduras.

55 €**
** siehe Seite 46

Espresso Decaf No. 4
(100 Kapseln, 550g)

Ein **Espresso Decaf mit einer etwas helleren Röstung**, bei dem ein Hauch von Zitronensäure mit Noten von dunkler Schokolade ausgeglichen wird. N°4 besteht aus einer Mischung von Arabica-Bohnen aus Peru, Mexiko und Honduras.

55 €**
** siehe Seite 46

Espresso & Lungo No. 5
(100 Kapseln, 550g)

Ein **dunkelgerösteter Espresso mit einer leichten Süße von Schokolade aus der Arabica-Bohne**. N°5 eignet sich gleichermaßen für Espresso und Lungo und besteht aus einer eleganten Mischung von Arabica-Bohnen aus Peru, Mexiko und Honduras.

TRENDSTARK MODERN

URBANE WOHLNICHKEIT

NOBILIA PROGRAMM RIVA

Die authentisch anmutenden Fronten in Beton Grau Nachbildung vermitteln im Zusammenspiel mit Arbeitsplatten in Vintage Oak Nachbildung einen modernen urbanen Look und schaffen ein trendorientiertes Küchenflair. Offene Regale und vielseitiger Schrankraum bieten ausreichend Stauraum für alles, was in der Küche wichtig ist. Maße ca. 360 + 180 + 240 x 117 cm. Front preisgleich in 7 Farben.

AEG

Im Preis enthalten

AEG Einbaubackofen BEB100010M EEK* A,
Glaskeramik-Kochfeld mit Muldenlüftung
Nikola Tesla Prime-A EEK* A,
Edelstahl-Einbauspüle Okio Line 85 Deep,

AEG F AEG Kühlschrank
SKB388F1AS EEK* F,
AEG E AEG Geschirrspüler
FSB32610Z EEK* E

7.998€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung und Dekoration.

Kochfeld mit
integriertem
Muldenlüfter

TRENDIGER MATERIALMIX

Kontraste setzen spannende Akzente

Strahlend weiße und warme Holzdekore in Kombination mit schwarzer Arbeitsfläche, unterschiedliche Farbtöne für Ober- und Unterschränke, grifflose Schränke und solche mit interessanten Griffen – der Trend hin zu einer attraktiven Materialvielfalt und interessanten Farbnuancen kennt keine Grenzen. Mal greift die Arbeitsplatte den Farbton einiger

Küchenelemente auf, mal sind es die Griffe. Der Gestaltungsspielraum für persönliche Vorlieben ist enorm und erlaubt individuelle Traumküchen zum Genießen und Wohlfühlen. Aufgesetzte Arbeitsplatten als Abstellfläche, zusätzliche Arbeitsfläche oder schlicht als Sitzgelegenheit unterstreichen den wohnlichen Charme der neuen Küchenräume.

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.



VERSCHIEDENE GRIFFVARIANTEN

1 BÜGEL-GRIFF

Die sogenannten Bügel-Griffe 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.

2 GRIFF-MULDE

Griff-Mulden 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. Griff-Mulden unterstützen den eleganten und modernen Charakter von Designküchen.

3 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. Möbel-Knöpfe verleihen vor allem Landhausküchen einen harmonischen Charakter.

4 MUSCHEL-GRIFF

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

5 RELING-GRIFF

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

6 GRIFF-LEISTEN

Bei Unterschränken und Auszügen werden die Griff-Leisten 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 Griff-Leisten der ideale Begleiter.



ARBEITSFLÄCHEN RICHTIG SÄUBERN

Reinigungs- und Pflegetipps für Arbeitsplatten

Küchenarbeitsplatten werden stark beansprucht und müssen einiges aushalten. Gemeinsam haben die verschiedenen Materialien, dass sie alle über hygienische Oberflächen verfügen und bestens für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Mit der richtigen Reinigung und Pflege bleiben Arbeitsplatten maximal hygienisch und sauber.

GRANIT-ARBEITSPLATTEN

Zur Reinigung eignet sich warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Flecken sollten umgehend entfernt werden. Außerdem empfiehlt es sich, die Fläche regelmäßig zu versiegeln.

KERAMIK-ARBEITSPLATTEN

Keramik ist besonders pflegeleicht und beständig gegen Hitze und Chemikalien. Für die Reinigung können auch säurehaltige Reinigungsmittel eingesetzt werden.

MASSIVHOLZ-ARBEITSPLATTEN

Ein sofortiges Abwischen von Lebensmittelrückständen ist von Vorteil. Ein weicher Schwamm und warmes Wasser reichen zur Reinigung aus.

EDELSTAHL-ARBEITSPLATTEN

Spezielle Edelstahlreiniger oder auch Seifenlauge helfen bei der Reinigung. Scheuernde Putzmittel und kratzende Schwämme sollten vermieden werden, da diese die Edelstahl-Oberfläche beschädigen können.

SCHICHTSTOFF-ARBEITSPLATTEN

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.

GLAS-ARBEITSPLATTEN

Glas ist sehr hitzebeständig, allerdings ist das Material anfällig für Kratzer. Wasserflecken und Fett können mit speziellen Glasreinigern oder einer Mischung aus warmem Wasser und Essigreiniger entfernt werden. Dabei weiche Schwämme und Tücher benutzen.





GEMEINSAM KOCHEN

Mit Kindern in der Küche kochen und backen kann gar nicht früh genug beginnen. Das fördert ihre Sinne – allen voran den Geschmacks- und Geruchssinn und insbesondere die Haptik. Je mehr die kleinen Gourmets anfassen und probieren dürfen, desto aufregender ist für sie das Kocherlebnis. Oft wollen Kinder von sich aus beim Kneten, Rühren und Probieren helfen. Sie fragen, woher die Zutaten kommen und welche Lebensmittel für die Speisen gebraucht werden. Ist das Interesse nicht so groß, helfen fantasievolle Namen für Gerichte und andere Leckereien wie Piratensuppe oder Monsterkekse: schon steht so mancher Kochmuffel neugierig am Küchentresen und hilft beim Zubereiten.

LERNTÜRME FÜR DIE KLEINEN CHEFKÖCHE

Um die ganz Kleinen im Kochalltag zu integrieren, sind Hochstühle oder selbst zusammengezimmerne Lerntürme eine ideale Lösung. Mit deren Hilfe haben die jungen Chefköchinnen und -köche alles im Blick und werkeln direkt neben Mama und Papa vor sich hin. Eine oben angebrachte Brüstung schützt die Kinder nicht nur vorm Herunterfallen, sondern sie können sich frei auf ihrem kleinen Turm bewegen und kräftig mit anpacken. Generell sollten Kinder immer unter Aufsicht kochen, damit durch heiße Herdplatten und scharfe Messer kein Unglück geschieht. Nach dem Motto „Früh übt sich“ ist der sichere Umgang mit Küchenhelfern wie Schälmesser und Zitronenpresse nur eine Frage der Erfahrung! Geduld und Ruhe beim Kochen beeinflussen zusätzlich den Lernprozess, gewürzt mit einer großen Portion Spaß.



Kochfeld mit integriertem Muldenlüfter

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.



PLATZ FÜR DIE GANZE FAMILIE

Familienküche

NOBILIA PROGRAMM NORDIC

Die moderne Landhausküche mit viel Stauraum und großzügiger Arbeitsfläche in Eiche Sierra Nachbildung überzeugt durch eine schnörkellose Wohnlichkeit dank der wohltuenden Kombination von Fronten in Lack weiß matt und Eiche Sierra Nachbildung. Maße ca. 377 x 369 x 390 cm. Front preisgleich in Schiefergrau matt.

SIEMENS

Im Preis enthalten

- SIEMENS Heißluftbackofen HB510ABR1 EEK* A, Elica Glaskeramik-Kochfeld mit Muldenlüftung Nikola Tesla Prime-A EEK* A, Einbauspüle Franke Sirius SID610, **A G F** SIEMENS Kühlschrank KI18RNFF0 EEK* F, **A G E** SIEMENS Geschirrspüler SN61IX12TE EEK* E

11.998€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischenausstattung, Tisch, Hocker und Dekoration.

STAURAUMWUNDER KÜCHE

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

Mit einer cleveren Planung lässt sich viel Platz für Geschirr, Küchenutensilien und Vorräte in die Küchenschränke zaubern. Dadurch wird nicht nur der Stauraum in der Küche optimal genutzt, sondern gleichzeitig für Ordnung und Übersicht gesorgt. Die praktischen und intelligenten Stauraum-Systeme von nobilia sind ideale Begleiter für jeden Küchenraum.



1. DURCHDACHTE VOLLAUSZÜGE

Insbesondere hinter großen hohen Türen der Küchenschränke geraten Küchenhelfer und Nahrungsmittel gerne in Vergessenheit. Vor allen Dingen in den hintersten Winkeln von Schränken sammeln sich auf Bodenhöhe Küchengeräte, die nur mühsam erreichbar sind. Mithilfe der cleveren Schranksysteme von nobilia lassen sich nun mit einem Handgriff Teller und Tassen, der Mixer und sonstiges Zubehör sowie Lebensmittel aus Schränken nehmen und Töpfe und Pfannen aus den Tiefen von Schubladen hervorholen. Durchdachte Vollauszüge anstelle von fest montierten Regalböden bieten hervorragend Abhilfe. Dank durchsichtiger Reling oder Umrandungen geben sie Ausblick auf das, was in ihnen verstaut wird. Sanft gleiten die Fächer nach vorne und bieten strukturierten Stauraum für Geschirr, diverse Lebensmittel des täglichen Bedarfs, allerlei Backzutaten, Gewürze und für eine Vielzahl an Aufbewahrungsdosen. Extra Stauraum gibt es durch Sockel- oder Tritt-Auszüge oder Schubladen unter der Küchenzeile – ideal für flache Gegenstände wie Servier- oder Kuchenplatten.



Gummierte Böden sorgen dafür, dass alles an Ort und Stelle bleibt, wenn die Auszüge, teilweise nur durch Antippen, nach vorne gleiten. Wahlweise lassen sich die Schubkästen zusätzlich mit Ordnungssystemen ausstatten. Starre Einteilungen aus pflegeleichtem Kunststoff, edel anmutendem Massivholz oder einer Kombination aus beidem betten große und kleine Teller, Schüsseln, Tassen und vieles mehr ein und geben Geschirr, Gläsern und Co. entsprechenden Halt.

2. FLEXIBLES ORDNUNGSSYSTEM

Dank biegsamer Trenneinlagen ist SpaceFlexx ein willkommenes Ordnungssystem für Auszüge. Es eignet sich insbesondere für Vorratsdosen, da die flexiblen Trennwände perfekt das Kunterbunt an Dosen, Deckeln und so manchen Küchenutensilien in Form halten. Behälter können nicht mehr herausfallen oder umkippen, schnell ist alles gefunden. Von großem Vorteil ist, dass sich die dehnbaren Einteilungen nestex®Inside in jede Schublade ab 60 cm Frontbreite und ab ca. 47 cm Schubkastentiefe einbauen lassen.



3. APOTHEKER-SCHRÄNKE

Apothekerschränke sind in Küchen wahre Stauraumwunder. Unabhängig davon, welche Höhe sie haben, ob raumhoch oder niedrig, und in welcher Breite sie eingebaut werden, ob in der schmalen oder breiteren Variante: Sie sind voll ausziehbar und bequem von beiden Seiten zugänglich. Dank durchsichtiger Reling ist alles sofort im Blickfeld und eine gute Übersicht über die Vorräte möglich. Außerdem sind Lebensmittel oder auch Küchenhelfer schnell zur Hand.



4. NISCHENRÜCKWAND

Die Nischenrückwand ist der ideale Standort für Suppenkelle, Rührbesen, Messer, Topflappen, Papierrollenspender oder andere Utensilien für den Küchenalltag. An flexiblen Reling-Systemen zwischen Oberschränken und Arbeitsplatte lassen sich Regale, Tablare oder Haken befestigen. Mit Gewürzen, Kochbüchern und diversen Küchenhelfern bestückt, sorgen sie nicht nur optisch für schöne Akzente, sondern nutzen effizient den vorhandenen Platz.



5. FÜR NISCHEN UND ECKEN



Extra schmale Unterschränke in nur 15 oder 30 cm bieten Platz für Gewürze oder andere Kochzutaten oder auch Geschirrtücher. Für die sogenannten „toten Ecken“ in L- oder U-Küchen sind Eckschränke mit speziellen Dreh- und Schwenkauszügen ideale Lösungen. Darin finden gerne Töpfe, Pfannen oder Küchenutensilien ihren Platz und sind bei Bedarf schnell und unkompliziert zur Hand.

MIT GUTER PLANUNG LÄSST SICH MAXIMALER STAU- RAUM AUS JEDER KÜCHE HERAUSHOLEN - FÜR EINE PERFEKTE KÜCHEN-ORGANISATION.



Kochfeld mit integriertem Muldenlüfter

Schicke Aussicht

NOBILIA PROGRAMM TOUCH

Ein edles und urbanes Lebensgefühl strahlt diese Küche in Schiefergrau supermatt aus. In Verbindung mit Vitrinenschränken, offenen Regalen und einer stilvollen Kücheninsel steht unvergesslichen Kocherlebnissen nichts mehr im Wege. Maße ca. 180 + 160 + 180 + Insel 160 x 117 cm. Front preisgleich in 7 Farben.



Im Preis enthalten

BOSCH Heißluftbackofen HBA530BR1 EEK* A, Elica Glaskeramik-Kochfeld mit Muldenlüftung Nikola Tesla Prime-A EEK* A, Einbauspüle Schock Mono N-100 FB RD5,



BOSCH Kühlschrank KIR18NSF0 EEK* F,

BOSCH Geschirrspüler SGV2ITX22E EEK* E

11.498€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischenausstattung und Dekoration.

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.

DIE PERFEKTE KÜCHENINSEL

Das Herzstück in Wohnküchen

In vielen Küchenräumen werden Kochinseln zum neuen Lebensmittelpunkt und zum zentralen Ort für gemeinsames Kochen und Genießen. Insbesondere in offenen Wohnküchen verbindet die Kochinsel elegant die Lebensbereiche Kochen, Essen und Wohnen und kombiniert perfekt den Kochalltag mit dem Kochgenuss. Bequem lassen sich auf der Arbeitsfläche der Kücheninsel unterschiedliche Küchenarbeiten verrichten und Lebensmittel direkt auf dem eingelassenen Kochfeld zubereiten. Je größer der Küchenraum, desto mehr gestalterische Möglichkeiten gibt es für die Kochinseln. Aber auch in kleinen Küchenräumen lassen

sich Inselräume verwirklichen. Zwischen Küchenzeile und der Kücheninsel sollte in jedem Fall 1,20 Meter Abstand sein, damit Türen von Schränken, Herd oder Geschirrspüler problemlos geöffnet und auch leicht umgangen werden können. Sollten Sitzplätze gewünscht sein, brauchen Stühle und Co. ebenfalls ausreichenden Raum. Zu groß sollte der Abstand zwischen Kochinsel und Küchenmöbeln allerdings auch nicht sein, um dynamische Bewegungsabläufe im Kochalltag zu erleichtern. Mit einer durchdachten Küchenplanung bleiben keine Inselwünsche offen.



Eurolux®

Die Pfannenmanufaktur im Sauerland



Kasserolle EU328,
28 x 28 x 7 cm

109.95 €**



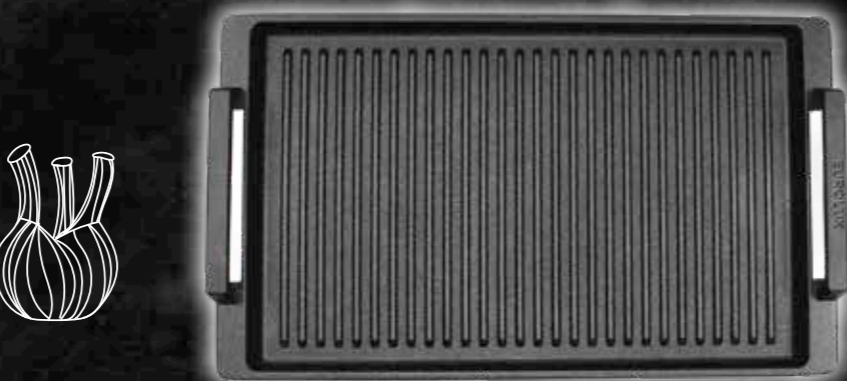
Erstklassiges Aluminiumguss Koch- und Bratgeschirr – Made in Germany

Unser Koch- und Bratgeschirr orientiert sich an den Bedürfnissen des modernen Haushaltes und der Profiküche von morgen. Strengste Qualitätskontrollen und stetige Weiterentwicklungen sowie die Nutzung zukunftsweisender Technologien garantieren Ihnen höchste Funktionalität und Sicherheit bei der Zubereitung Ihrer Speisen. Das umfangreiche Eurolux-Sortiment ist für alle Herdarten geeignet und wird allen Ansprüchen gerecht. Wer sich für Eurolux entscheidet, setzt auf ein deutsches Qualitätsprodukt, dessen Marke für Innovation und Beständigkeit steht.



Teppanyaki Grillplatte EU1004,
41 x 24 x 2,5 cm

129.95 €**



Grillplatte EU1003,
41 x 24 x 2,5 cm

129.95 €**



Bratpfanne EU124,
Ø 24 cm, 5 cm hoch

84.95 €**



Grillpfanne EU327,
28 x 28 x 4,5 cm

99.35 €**



GLIDE

Messer aus einem Stück handgeschmiedet

Scharfe Küchenhelfer

1 Hartkäsemesser,
Klingenlänge 10 cm

91 €**

2 Weichkäsemesser,
Klingenlänge 15 cm

70 €**

3 Gemüsemesser,
Klingenlänge 9 cm

70 €**

4 Kochmesser,
Klingenlänge 21 cm

138 €**

5 Schinkenmesser,
Klingenlänge 21 cm

111 €**

6 Brotmesser,
Klingenlänge 21 cm

120 €**



QUALITÄT AUS SOLINGEN

5-TEILIG



- Pfannen-Set, best. aus:**
- Glasdeckel Ø 24 cm, Ø 28 cm
 - Flachpfanne Ø 20 cm, 4,5 cm hoch
 - Flachpfanne Ø 24 cm, 5 cm hoch
 - Hochrandpfanne Ø 28 cm, 7 cm hoch

274 €**

MADE IN GERMANY



ERHÄLTICH IM PRÄMIENSHOP
WWW.KUECHENTREFF-SHOP.DE

** siehe Seite 46

KLEIN, ABER OHO



Stauraumwunder

NOBILIA PROGRAMM EASYTOUCH

Die stylische Küche in Alpinweiß ultramatt und den drei Hängeschränken in Schwarz überzeugt durch eine geschickte Aufteilung über Eck inkl. Thekenlösung und perfekt ausgenutzter Raumhöhe. Maße ca. 150 (Theke) x 295 x 245 cm, Front preisgleich in 6 Farben.

SIEMENS

Im Preis enthalten

SIEMENS Heißluftbackofen HB510ABR1 EEK* A,
SIEMENS Glaskeramik-Kochfeld ET645HE17,
Dunstabzug Wise 90 BK EEK* B,
Edelstahl-Einbauspüle Okio Line 85 Deep,

A **F** SIEMENS Kühlschrank
K118RNFF0 EEK* F,
G **E** SIEMENS Geschirrspüler
SN61IX12TE EEK* E

5.998€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischen-
ausstattung, Tisch, Hocker und Dekoration.

Die praktische
Theke ist genau
das Richtige für
eine kleine oder
große Pause

Schränke bis unter's
Dach, hier gibt es
reichlich Stauraum

VIEL KÜCHE AUF KLEINEM RAUM

ALLES EINE FRAGE DER PLANUNG

Wohnraum ist teuer und knapp, insbesondere in Ballungsräumen. Entsprechend klein fällt oftmals die Wohnfläche aus – es gibt viel Küche auf kleinem Raum. Da ist Kreativität gefragt, um den vorhandenen Raum optimal nutzen und gleichzeitig optisch Akzente zu setzen.

RAUMHÖHE & NISCHENRÜCKWAND

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 wahres Stauraumwunder ist ein hoher, vollausziehbarer und von beiden Seiten zugänglicher Apothekerschrank – der ideale Ort für Lebensmittel.

FUNKTIONALE EINBAUGERÄTE

Ideal für kleine Küchenräume sind E-Geräte, die mehrere Funktionen gleichzeitig haben, wie Backöfen mit direkt integrierter Mikrowelle oder ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Außerdem gibt es zahlreiche Elektrogeräte in XXS. Insbesondere für Singlehaushalte oder Paare sind die schmalen Geräte eine komfortable Lösung.

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.

MIT DER RICHTIGEN PLANUNG
KOMMEN KLEINE KÜCHEN
GANZ GROSS RAUS



EDELSTAHL, KERAMIK ODER GRANIT?

Spülenkunde – Materialien: Vorteile und Pflege

EDELSTAHL

- harmoniert als Klassiker unter den Spülbecken mit allen Küchendesigns
- zeitlos und farblich passend zu allen Arbeitsplatten
- hitze- und säurebeständig sowie rostfrei
- leicht zu reinigen durch die glatte Struktur des Materials
- absolut hygienisch und geruchsneutral
- durch leicht nachgiebiges Material können beim Spülen Geschirr und Gläser weniger schnell kaputtgehen
- sehr langlebig
- mit weichem Schwamm und einer Mischung aus Wasser und Spülmittel Verschmutzungen entfernen und mit einem Mikrofasertuch trockenreiben, Essigreiniger oder spezielle Edelstahlreiniger für starke Verschmutzungen nehmen



FRANKE

KERAMIK

- harmoniert dank großer Farbvarianz mit vielen Küchendesigns und bietet ein hochwertiges Erscheinungsbild
- robust sowie schnitt-, stoß- und kratzfest
- säureresistent
- geschmacks- und geruchsneutral
- pflegeleicht
- glatte und hygienische Oberfläche, auf der sich Schmutzpartikel und Kalk nur schwer festsetzen können
- besondere Optik als Spülstein in Landhausküchen
- zur täglichen Pflege Spülschwamm, etwas Geschirrspülmittel und Wasser nehmen, anschließend mit Mikrofasertuch trockenreiben
- Verfärbungen lassen sich mit Geschirrspül-Tabs entfernen: Spülbecken mit heißem Wasser füllen, Tabs darin auflösen und über Nacht einwirken lassen



Villeroy & Boch

GRANIT

- harmoniert mit vielen Küchenstilen
- in einigen Farben zur Auswahl
- robust
- hygienisch
- absolut kratzfest
- zur täglichen Pflege Spülmittel auf die weiche Seite des Spülschwamms geben, einreiben, mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Mikrofasertuch trockenwischen
- Essigreiniger oder Zitronensäure beseitigen Kalkablagerungen



BLANCO

KALT, KOCHEND, HEIß UND SPRUDELND

Der Alleskönner an der Spüle

Namhafte Armaturenhersteller haben mittlerweile nicht nur herkömmliche Armaturen, die heißes oder kaltes Leitungswasser anbieten, im Programm, sondern ebenfalls sogenannte Alleskönner. Diese bieten zusätzlich gefiltertes und gekühltes Sodawasser und kohlenstoffhaltiges Wasser an. Wasserfreunde können also sowohl zwischen meist drei gekühlten Wasserarten – still, medium und prickelnd – wählen als auch die Wassermenge bestimmen, die entnommen werden soll. Mehrere definierte Maße zwischen 100 und 1.000 ml stehen zur Auswahl, wobei circa ein Liter gekühltes Wasser immer bevorratet wird und sofort verfügbar ist. Bei einigen Modellen lässt sich zusätzlich ein Magnesium- und Zinkfilter einsetzen, die für mehr Mineralstoffe im Trinkwasser sorgen. Die Soda-Einheit, also Filter mit Aktivkohle und Ionenaustauscher, Kühlungseinheit und CO₂-Zylinder, verstecken sich im Spülenunterschrank und sind im Küchenalltag nicht zu sehen. Bei einigen Modellen zeigt ein Touch-Display jeweils die Restkapazitäten von Filter und CO₂-Zylinder an und kündigt den notwendigen Austausch der Einheiten an. Filter und Zylinder halten, je nach Gebrauch, circa ein Jahr.

KOCHENDES WASSER DIREKT AUS DEM HAHN

Als weiteres Highlight lässt sich aus dem Multifunktionswasserhahn kochend heißes Wasser entnehmen. Ein Wasserkocher wird in der Küche überflüssig und nimmt auf der Küchenarbeitsplatte keinen Platz mehr weg. Außerdem wird die Wartezeit beim Nudelkochen optimal verkürzt, indem direkt kochend heißes Wasser aus der Armatur in den Kochtopf gegeben werden kann. Möglich macht das ein Wasserreservoir für heißes Wasser unter der Arbeitsfläche. Dieses ist mit der Wasserleitung verbunden, wird automatisch aufgefüllt und hält zwischen drei und sieben Litern heißes Wasser vor. Für Küchen ohne Heißwasseranschluss ist besonders das große Reservoir

äußerst vorteilhaft. Hinzu kommt, dass die vielseitigen Armaturen dank ihrer innovativen Technologie nur halb so viel Energie verbrauchen wie herkömmliche Küchenboiler. Küchenliebhaber:innen mit Sinn für vielfältige Funktionen kommen voll auf ihre Kosten.

EINFACHE BEDIENUNG MIT WOW-EFFEKT

Die Bedienung der multifunktionalen Wasserhähne ist denkbar einfach. Je nachdem, wie der Bedienknopf am unteren Ende des Wasserhahns gedreht wird, kommt normales Mischwasser heraus, gefiltertes Sodawasser, heißes Wasser oder aber 100 °C kochend heißes Wasser. Bei einigen Modellen leuchtet ein LED-Ring in verschiedenen Farben, je nachdem, in welcher Temperatur das Wasser gerade aus dem Hahn läuft, und sorgt so neben optischen Effekten für mehr Sicherheit bei der Wasserentnahme. Die neuen Alleskönner an der Spüle machen an jeder Spüle eine gute Figur und harmonieren dank großer Formen- und Farbvarianz mit allen Küchenstilen. Als perfekte Begleiter sind sie auf allen Arbeitsflächen ein stilvoller Blickfang.

WIE SMART DARF ES SEIN?

Einige Wassersysteme haben sogar smarte Funktionen und erlauben mittels Bluetooth- und WLAN-Schnittstelle eine drahtlose Kommunikation zwischen Armatur und Smartphone oder Tablet. Per App ist es beispielsweise möglich, sich aus der Ferne bereits ein Glas Wasser zu zapfen. Dank smarter Vernetzung zeigt die App an, wenn der Filter ausgetauscht oder die CO₂-Flasche ersetzt werden soll. Zusätzlich ist auf einen Blick der individuelle Wasserkonsum zu sehen.

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®

KERNIGES Haferflocken- Quark-Brot



ZUTATEN:

- 500 g Magerquark
- 250 g kernige Haferflocken
- 250 g zarte Haferflocken
- 1 TL Salz
- 3 Eier
- 2 Päckchen Backpulver
- 1 große Karotte

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Drei Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren.

Karotte schälen, fein reiben und zusammen mit dem Quark unter die Eier rühren.

Die kernigen und zarten Haferflocken, Backpulver und Salz hinzugeben und alles zu einem klebrigen Teig verkneten.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen.

Den Teig 15 Minuten in der Backform ruhen lassen. Anschließend das Brot etwa 45 Minuten backen.

Das Brot schmeckt mit jeder Art von Belag, ob süß oder herzhaft. Auch getoastet ist es sehr schmackhaft. Im Kühlschrank hält sich das Haferflocken-Quark-Brot ungefähr eine Woche.



**WILLKOMMEN
IM LANDHAUS**

Sprossentüren mit Glaseinlage sorgen für Behaglichkeit

Kochfeld mit integriertem Muldenlüfter

Typisch für die Landhaus-Optik: Rahmenfronten

* EEK = Energieeffizienzklasse, Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.

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.



Der Schock Spülstein ist auch in der Farbe Magma erhältlich.

Modern Country

NOBILIA PROGRAMM SYLT

Die Wohnküche im Landhausstil mit Lackfronten in Alpinweiß matt schafft gemütliches Flair. Liebevoller Details wie die Vitrentüren, altsilberfarbige Metallgriffe und ein offenes Regalelement unterstreichen den typischen Landhaus-Look. Maße ca. 295 x 300 + 184 cm, Front preisgleich in 3 Farben.



Im Preis enthalten
 BOSCH Heißluftbackofen HBA530BR1 EEK* A,
 Elica Glaskeramik-Kochfeld mit Muldenlüftung
 Nikola Tesla Prime-A EEK* A,
 Schock Spülstein Grando M-100,

- A F** BOSCH Kühlschrank KIV67VSF0 EEK* F,
- A E** BOSCH Geschirrspüler SGV2ITX22E EEK* E

10.798€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Inklusive Nischenrückwand. Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör und Dekoration.

SMARTE KÜCHEN

Mit cleverer Technik mehr Komfort



Das smarte Leben ist längst in der Küche angekommen. Per Tablet, PC oder Smartphone lassen sich viele Küchengeräte aus der Ferne steuern: Die Spülmaschine beginnt auf Knopfdruck mit dem Spülprogramm, der Backofen heizt vor, damit die Pizza gleich nur noch hineingeschoben werden muss, oder aber der Milchkaffee läuft in die Tasse und ist beim Eintreten in den Küchenraum direkt griffbereit. Systeme wie Home Connect tragen optimal dazu bei, die Arbeitsabläufe in der Küche zu erleichtern und so angenehm wie möglich zu gestalten. Auf den Bildschirmen von Tablets oder Handys stellt die Geräteübersicht alle nötigen Informationen zur Verfügung. Der Status der Hausgeräte ist sofort erkennbar, etwa, ob die Spülmaschine noch läuft, wie lange die Backzeit für den Kuchen im Ofen ist oder ob noch genügend Milch im Kühlschrank lagert. Nachhaltiges Einkaufen wird spielend einfach, auf Wunsch erstellt der Kühlschrank sogar eine digitale Einkaufsliste mit den Produkten, die im Kühlriesen ihren Platz haben. Und sollte der Herd versehentlich noch an sein, ist das in der App sofort sichtbar. In Sekundenschnelle lässt sich das Kochfeld problemlos, auch von unterwegs, ausstellen.

VIELE VORZÜGE GENIESSEN

Nach Lust und Laune lässt sich zwischen den vernetzten Geräten hin- und her switchen. Ob es um die Füllmenge der Kaffeebohnen im Kaffeevollautomaten geht oder die Anzahl der Pizzen im Gefrierschrank, aus der Ferne können Verbraucher:innen jederzeit den Status prüfen und wissen, welche Produkten werden sollten. Kann die gewünschte Tasse Kaffee gefüllt werden – oder müssen erst der Wasser- und Bohnenbehälter aufgefüllt werden? Alles ist auf

einen Blick erkennbar. Auch Gebrauchsanleitungen sind immer griffbereit und der Kontakt zum Kundendienst lässt sich schnell herstellen. Und die App hat noch mehr zu bieten: Exklusiv gibt es je nach Jahreszeit Rezeptvorschläge inklusive wertvoller Informationen über die jeweiligen Lebensmittel und deren Nährstoffe. Des Weiteren werden die verschiedenen Funktionen der Küchengeräte erklärt, auf clevere Bedienelemente aufmerksam gemacht und Tipps zum einfachen Reinigen der Geräte gegeben. Mit kurzen Artikeln von Home Connect sowie der Home-Connect-Partner wie Bosch Smart Home, Fitbit oder auch Alexa, um nur einige zu nennen, sind Küchenliebhaber:innen immer auf dem neuesten Stand von Technik und Co. – die Küche wird zum smarten Arbeitsbereich und zur smarten Kochzone. Arbeitsabläufe lassen sich in perfekten Einklang bringen und erlauben mehr Zeit für individuelle Kochabenteuer, entspannte Küchenmomente und mehr Freiraum zum Genießen. Wer mag, nutzt mit Home Connect die praktische Assistentenfunktion „Assist“. Schon bestellt die smarte Spülmaschine selbst neue Tabs, bevor sie ausgehen. „Easy Start“ und „Smart Dry“ schlagen das ideale Programm für Geschirr und Wäsche vor und „What's for dinner“ macht einen Essensvorschlag für's Abendessen – selbstverständlich mit den Lebensmitteln, die im Kühlschrank lagern und die dank „Smart Storage“ bekannt sind. Dafür sorgt die integrierte Kühlschrankkamera.

BEREIT FÜR SMARTE ABENTEUER?

Die Nachteile von Home Connect? Das System hängt von einer guten Stromversorgung und einwandfreier Internetverbindung ab, da Home Connect WLAN für den Datenaustausch nutzt. Ohne das geht gar nichts. Außerdem ist die Zahl der Partnerunternehmen von Home Connect überschaubar, auch wenn diese im Wachsen begriffen ist. Sollte der genutzte Hausgerätehersteller nicht bei Home Connect dabei sein, bedarf es einer weiteren App zum Steuern und Lenken der entsprechenden Geräte – und mehr Bedienungsaufwand für diejenigen, die sie nutzen. Hinzu kommt, dass Küchenliebhaber:innen bereit und offen für die smarte neue Welt sein sollten – ein allwissender Kühlschrank, Geschirrspüler oder eine vernetzte Kaffeemaschine sind manchen Kochfreunden

nicht geheuer. Ihre privaten Gewohnheiten wollen sie lieber für sich behalten. Smart zu denken und zu handeln, richtet sich nach individuellen Wertvorstellungen und persönlichen Befindlichkeiten. Wer auf den smarten Zug aufspringt, hat nicht nur im Küchenalltag jede Menge Vorteile. Manch einen mag zusätzlich das Thema Nachhaltigkeit überzeugen. Schließlich sind die vernetzten Hausgeräte so konzipiert, dass sie energieeffizient arbeiten und sogar dabei unterstützen, Müll zu vermeiden.

MIT HOME CONNECT PLUS LASSEN SICH AUCH WASCHMASCHINE, STAUBSAUGER, ALARMANLAGE, TÜRSCHLÖSSER ODER HEIZUNG INDIVIDUELL STEuern.



AEG

Robotersauger
RX9-2-4STN

849,95 €**

** siehe Seite 46



Der RX9-2 Saugroboter mit dreieckiger TrinityShape™-Bauweise und einzigartiger 3D-Vision™-Technologie sorgt für eine effiziente Reinigung und mühelose Sauberkeit – von überall.

- Scant, lernt und optimiert die Reinigung
- Herausragende Eckenreinigung
- Exzellente Reinigungsleistung



ERHÄLTlich IM PRÄMIENSHOP
WWW.KUECHENTREFF-SHOP.DE



INKLUSIVE DATENSCHUTZ:

AUF DEM HOME-CONNECT-SERVER WERDEN DIE DATEN ANONYM GESPEICHERT. EIN SPEZIELLES SICHERHEITSKONZEPT NUTZT MODERNSTE VERSCHLÜSSELUNGSTECHNIK.



Schlichte Eleganz

NOBILIA PROGRAMM LASER

Die großzügige Küchenzeile im modernen Look lädt zu jede Menge Kochabenteuern ein und versprüht einen dezent eleganten Charakter. Als Mittelpunkt des Wohnens setzen die grifflosen Fronten in Weiß einen wohltuenden Kontrast zu Arbeitsplatte und trendigem Hängeschrank. Maße ca. 150 + 360 cm. Front preisgleich in 5 Farben erhältlich.

Im Preis enthalten
 Altus Einbaubackofen BSN1200X EEK* A,
 Altus Glaskeramik-Kochfeld KAN1000X,
 Dunstabzug Wise90BK EEK* B,
 Einbauspüle Franke Sirius S2D611-78,

- A G F** Altus Kühlschrank KS810 EEK* F,
- A G E** Altus Geschirrspüler SVN1422 EEK* E

4.998€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischenausstattung, Essplatz und Dekoration.

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.



Bircher-Müsli

Für 2 Personen

ZUTATEN: 1 EL Dinkel, 1 EL Buchweizen, 50 g Haferflocken, 25 g Rosinen, 1 TL getrocknete Aprikosen, 100 ml Sahne, 150 ml Milch, 50 g Naturjoghurt, 1-2 EL Honig, 1 kleiner Apfel gerieben, 1 kleine Banane gewürfelt, ½ Tasse frisches Obst (je nach Jahreszeit), Saft von ½ Zitrone

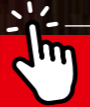
ZUBEREITUNG: Am Abend vorher Dinkel, Buchweizen, Haferflocken, Rosinen und Aprikosen in Wasser einweichen. Morgens alle Zutaten bis auf das frische Obst in einer großen Schüssel miteinander vermengen, evtl. nachsüßen. Zuletzt das frische Obst unterheben.

Pimp your kitchen!

Mit hochwertigen Produkten aus dem KüchenTreff-Shop



ERHÄLTICH IM PRÄMIENSHOP
WWW.KUECHENTREFF-SHOP.DE



Zertifizierte Qualität in jeder Tasse

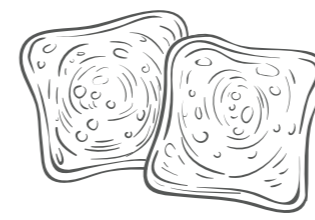
Die Kaffeemaschine erfüllt die Qualitätsstandards vom European Coffee Brewing Centre. Von der Zubereitung einer vollen Kanne in sechs Minuten bis zum präzisen Brühen zwischen 92 °C und 96 °C.

Kaffeautomat CM7-1-4MTM Gourmet 7 - AEG,
9 Tassen, 1,15 l, 1600 W,
Farbe Stainless Steel/Granite Grey

179.95 €**



- **Breiterer Brühkopf**, sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Durchdringung des gemahlene Kaffees
- **Aromawahl**, für optimalen Geschmack und ein außergewöhnliches Aroma
- **Timer**, innerhalb von 24 Stunden programmierbar
- **Spezielle Karaffe und Mischdeckel**, für großartigen Geschmack bei jedem Schluck



Brot wie vom Bäcker

Zuhause perfektioniert. Die fortschrittliche Technologie des Gourmet 7 Toasters bietet sieben verschiedene Einstellungen für perfekte Ergebnisse.

Toaster T7-1-6BP Gourmet 7 - AEG,
7 Stufen, 980 W, Farbe Black Pearl

109.95 €**



TEMPERATURWAHL
PER TASTENDRUCK



Präzise Temperatur wie im Teehaus

In Ihrer Küche ist der Gourmet 7 ist mehr als nur ein Wasserkocher. Dank der präzisen Temperatureinstellung können Sie Wasser zum Backen, Kochen, für Babynahrung oder grünen Tee auf die perfekte Temperatur erhitzen.

Wasserkocher K7-1-68P Gourmet 7 - AEG,
1,7 l, 2400 W, Farbe Black Pearl

119.95 €**

Teekanne Orient – AdHoc

Glas/Edelstahl, Maße Teekanne:
Ø 18 cm, H 15 cm, 1,5 l,
mit großem Edelstahlfilter

65 €**



Teatime



Wasserkessel Zen – LeCreuset

Emaillierter Karbonstahl, 1,5 l,
für alle Herdarten geeignet

85 €**



Set „Kaffeeliebhaber“ - AdHoc

Dieses Set beinhaltet:
• Kaffeemühle MR. BEAN (inkl. Kurbel)
• Kaffeebereiter MR. BREW (inkl. Filter)
• Milch- und Saucenschäumer RAPIDO (Batterien & Ständer)

119.70 €**



** siehe Seite 46

DAMPFGAREN UND Co.

Gerichte schonend und gesund zubereiten

In Profiküchen sind Dampfgarer schon lange im Einsatz. Die Multitalente überzeugen durch ihre vielfältigen Funktionen. Beim Dampfgaren werden Fleisch, Fisch, Gemüse und auch süße Speisen bis zum Siedepunkt, also maximal 100 °C, schonend mit Wasserdampf gegart. Dadurch bleiben alle Vitamine und Mineralien und auch die natürlichen Farben der Speisen erhalten. Außerdem entfaltet sich der eigene Geschmack der Lebensmittel besonders intensiv. Die Speisen werden aromatischer und es sind weniger Gewürze nötig. Ein weiterer Pluspunkt: Gleichmäßiges Garen ist immer garantiert. Zudem können im Dampfgarer Speisen aufgewärmt, aufgetaut, blanchiert oder warmgehalten werden. Zahlreiche Geräte bieten ebenfalls Dampfgaren sowie Sous-Vide-Garen, also Vakuumgaren, an.

MEHRERE GERICHTE GLEICHZEITIG GAREN

Dampfgarer bieten eine besonders schonende Möglichkeit zur Zubereitung verschiedenster Speisen. Dabei kann je nach Bedarf zwischen den Funktionen Garen, Aufwärmen und Auftauen von Gemüse, Fisch, Fleisch, Reis- und Teiggerichten gewählt werden. Der warme Wasserdampf gibt seine Energie gleichmäßig an die Lebensmittel ab und erhitzt diese schonend, so dass die Gerichte besonders geschmacksintensiv sind. 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 hat je nach Hersteller ein Fassungsvermögen von bis zu 40 Litern. Einstellbare Automatikprogramme, Timer und automatische Rückkühlung der Speisen sorgen für ein optimales Garergebnis. Beim Einbau des Gerätes sollte darauf geachtet werden, dass der Wasserdampf beim Öffnen des Dampfgarers ungehindert entweichen kann und keine technischen Geräte darüber angebracht sind. Empfehlenswert ist es, den Dampfgarer neben dem Backofen auf einer rückschonenden Höhe einzubauen.

PLATZSPAREND UND MIT GROSSER HITZE ZUBEREITEN

Dampfbacköfen verbinden alle Heizarten eines herkömmlichen Backofens mit den Funktionen eines Dampfgarers. Ein Highlight ist u.a. die Dampfstoß-Funktion. Dabei wird zu der üblichen Heizmethode regelmäßig Wasserdampf zugegeben. Die Feuchtigkeit verdunstet auf der Oberfläche und die Gerichte werden dadurch von außen knusprig und innen schön saftig. Je nach individuellen Vorstellungen werden die Speisen wahlweise mit Heißluft, Ober- und Unterhitze oder der Grillfunktion zubereitet. Zudem lassen sich mit dem Gerät Gerichte erwärmen, auftauen oder dampfgaren. Im Vergleich zu Dampfgarern können Dampfbacköfen Temperaturen von über 200 °C erreichen. Von Vorteil ist, dass alle Funktionen in einem Gerät angeboten werden und somit platzsparend nur ein Einbaugerät, der Dampfbackofen, im Küchenraum verbaut werden muss.



SANFTES GAREN MIT SOUS-VIDE

Sous-vide ist ein französischer Begriff und bedeutet übersetzt „unter Vakuum“ (sous = unter, vide = Vakuum). Mit Sous-vide-Garen ist eine Vakuum-Garmethode gemeint, bei der die Produkte zunächst in einem speziellen Plastikbeutel vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur im Wasserbad gegart werden. Die Temperaturen liegen unter 100 °C und erlauben schonendes Garen. Ein Thermometer überwacht den gesamten Garprozess und sorgt dafür, dass die gewünschte Kerntemperatur nicht abweicht. Dadurch, dass die Lebensmittel luftdicht in den Plastikbeuteln gar werden, kommen sie mit dem Wasser nie direkt in Berührung. Außerdem bleiben dank der sanften Garmethode alle Aroma- und Inhaltsstoffe optimal erhalten und führen zu einem besonders aromatischen und intensiven Geschmackserlebnis. Vorsicht ist bei der Verwendung von Gewürzen und Kräutern geboten. Da sich deren Aromen durch das Vakuumieren ebenfalls verstärken, empfiehlt sich sparsames Würzen. Ein großer Vorteil dieses Garverfahrens ist die optimale und auf den Punkt genaue Zubereitung der Speisen, ein Übergaren ist nahezu ausgeschlossen. Dazu wird vorher einfach der perfekte Garpunkt eingestellt. Insbesondere für Festmahle oder große Tafeln bietet sich das Vakuumieren von Lebensmitteln an, da sie bereits Tage vorher stressfrei und kinderleicht zubereitet werden können. Moderne Vakuumierschubladen bekannter Küchengerätehersteller wie Siemens, AEG oder Miele sorgen für die perfekte Vorratshaltung und bieten mit einem 99-prozentigem Vakuum eine optimale Aroma-Sicherung. In der Schublade lassen sich die Beutel auch jederzeit öffnen und wieder verschließen. Eingeschweißte Gerichte können dadurch jederzeit bequem portioniert und mariniert werden. Im Unterschied zu herkömmlichen Vakuumiergeräten, die u.a. im Prämienshop von KüchenTreff erhältlich sind, versiegeln diese Schubladen ebenfalls feuchte Produkte luftdicht. Zudem lässt sich die Stärke des Vakuums individuell auf die jeweiligen Inhalte einstellen.

Sous-vide-Garen ist einerseits auf dem Herd möglich: Das vakuumversiegelte Gargut wird in einen Wassertopf gegeben und Sensoren überwachen sowohl die Temperatur im Topf als auch der Herdplatte und sorgen für konstante Temperaturen. Andererseits unterstützen ebenfalls Dampfgarer und Backöfen mit Dampfunterstützung dieses Garverfahrens. In multifunktionalen Backöfen lassen sich die Temperaturen stufenlos zwischen 50 und 99 °C einstellen, ein Feuchtigkeitssensor und ein Wassertank unterstützen den Prozess und erlauben punktgenaues Garen. Nach der Zubereitung sollten Sous-vide gegarte Lebensmittel schnell in Eiswasser bei circa 5 °C heruntergekühlt werden, damit sich keine Keime oder Bakterien bilden und die Mahlzeiten problemlos einige Tage im Kühlschrank gelagert oder eingefroren werden können. Vor dem Servieren werden Sous-vide gegarte Speisen bequem im Wasserbad erwärmt.



INKL. UMFANGREICHES ZUBEHÖR

Vakuumiersystem VC 10 „Testsieger Set“ – Caso Design
Maße (BxHxT) 36 x 9 x 15 cm,
110 Watt, ca. 9 l/Min.

79,99 €**

** siehe Seite 46

- Vollautomatisches Vakuumieren und Verschweißen
- Ideal für die Lagerung und den Frischeerhalt von Fisch, Fleisch, Gemüse + Obst
- Gesünder essen – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten



ERHÄLTlich IM PRÄMIENSHOP
WWW.KUECHENTREFF-SHOP.DE



Karotten-Kartoffel-Suppe

AUS DEM DAMPFGARER



ZUTATEN (für 4 Personen):

- 12 kleine bis mittelgroße Karotten
- 2 große Kartoffeln
- 700 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- Curry
- Pfeffer, Salz
- Crème fraîche und frische Kräuter

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln und Möhren sorgfältig schälen und in mittelgroße, möglichst gleich große Würfel schneiden. Das Gemüse zusammen mit 700 ml Gemüsebrühe in einen ungelochten Garbehälter geben. Anschließend das passende Garprogramm für Gemüse auswählen und starten (Garzeit ca. 25 Minuten).

In der Zwischenzeit Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Nach dem Ende der Garzeit die Konsistenz des Gemüses prüfen, gegebenenfalls nachgaren und Knoblauch zugeben. Anschließend alle Zutaten pürieren und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Suppe mit einem Klecks Crème fraîche und frischen Kräutern servieren.



HIER KÖNNEN AUCH DIE GANZ KLEINEN SCHON MITHELFFEN



Alles im Blick dank deckenhoher, offener Hochschranke

Kochfeld mit integriertem Muldenlüfter

XL-Korpshöhe

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.

Naturverbunden

NOBILIA PROGRAMM STRUCTURA

Die natürliche Optik der Eiche Sierra Nachbildung sorgt für puren Holzgenuss. Die massive Pultplatte, die offenen Hochschränke und die Wandregale verbreiten Wohnlichkeit. Maße ca. 200 x 200 + 120 + 240 cm. Front preisgleich in 3 Farben.

Im Preis enthalten
 AEG Einbaubackofen BEB100010M EEK* A,
 Glaskeramik-Kochfeld mit Muldenlüftung
 Nikola Tesla Prime-A EEK* A,
 Einbauspüle Franke Sirius SID610,
 AEG Kühlschrank SKB388F1AS EEK* F,
 AEG Geschirrspüler FSB32610Z EEK* E

8.798€

INKL. LIEFERUNG & MONTAGE

Ohne Armatur, Beleuchtung, Zubehör, Nischenausstattung, Barhocker und Dekoration.



QUARZSTEIN-ARBEITSPLATTE

Facettenreich und edel

Arbeitsplatten aus Quarzstein geben jeder Küche dank ihrer feinen Struktur und gleichmäßigen Farbe einen eleganten Look und sind ein stilvoller Blickfang. Die edel anmutende Steinoptik punktet mit facettenreichen Farbwelten und jeder Menge praktischer Eigenschaften. Als natürlich hartes Material überzeugt Quarz mit seiner robusten und pflegeleichten Oberfläche und bietet dadurch beste Voraussetzungen für kreative Kochabenteuer. Für eine schlanke Optik sorgen filigrane Quarzarbeitsplatten, die es bereits ab zwölf Millimetern Stärke gibt.

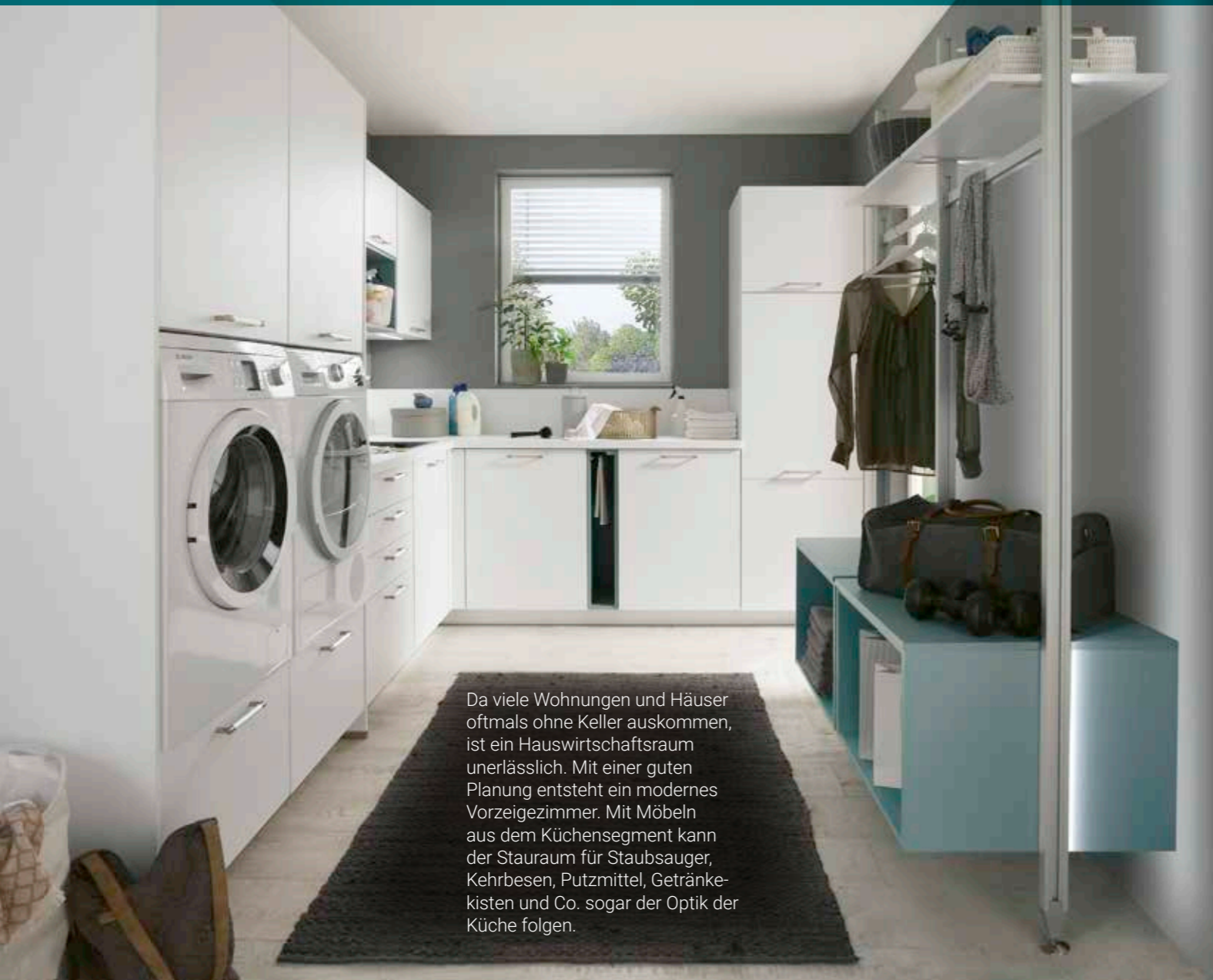


Spaghetti mit Thunfisch-Tomatensoße

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN: 2 Zehen Knoblauch, ½ Bund Lauchzwiebeln, 1 EL Olivenöl, 350 g Tomatensoße mit Basilikum, 4 - 6 Cocktailtomaten, 250 g Spaghetti, grobes Salz, 100 g Thunfisch (in eigenem Saft), Parmesankäse, evtl. Basilikumblätter

ZUBEREITUNG: Geschälten und klein geschnittenen Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl dünsten. Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden und zusammen mit der Pastasauce in die Pfanne geben. Tomaten vierteln und mit der Soße kurz aufkochen lassen. Parallel die Spaghetti garen. Thunfisch abschütten, zerpuffen und unter die heiße Soße geben. Spaghetti abgießen und kurz abtropfen lassen. Spaghetti und Soße auf dem Teller anrichten. Parmesan darüber hobeln, grobes Salz zum Nachwürzen reichen und evtl. mit Basilikumblättern garnieren.

DER HAUSWIRTSCHAFTSRAUM



Da viele Wohnungen und Häuser oftmals ohne Keller auskommen, ist ein Hauswirtschaftsraum unerlässlich. Mit einer guten Planung entsteht ein modernes Vorzeigezimmer. Mit Möbeln aus dem Küchensegment kann der Stauraum für Staubsauger, Kehrbesen, Putzmittel, Getränkekisten und Co. sogar der Optik der Küche folgen.

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 Getränkekisten gibt es spezielle Halterungen, die z. B. in einem Schrank angebracht werden können. Auch für das Lagern von Weinflaschen gibt es spezielle Halterungen.



PERFEKTE ORDNUNG

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. Der Hauswirtschaftsraum wird gerne zur Unterbringung für Reinigungs- und Putzutensilien 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.



WOHLICHE GESTALTUNG

Geschlossene Schranksysteme lassen sich im Hauswirtschaftsraum gut mit offenen Regal-systemen kombinieren. Mit Topfpflanzen, einer hellen Wandfarbe und einem schönen Bodenbelag wird der Raum wohnlich.



INTEGRIERTE WASCHMASCHINE

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 Wäschesortier-Hochschrank mit Einwurf-Öffnung, in dem die Wäsche dank mehrerer Wäschekörbe gleich nach Waschttemperatur und Farben sortiert wird. Praktisch ist auch eine Einbauspüle für die schnelle Handwäsche oder das Befüllen der Putzeimer.





WIR KÖNNEN MEHR ALS NUR KÜCHE

Flexible Küchenmöbel erobern die gesamte Wohnung

Längst gilt die Küche als neuer Lebensmittelpunkt und wird gerne zusammen mit dem Wohn-Ess-Bereich geplant. Küche und Wohnraum verschmelzen zu einem neuen Wohlfühlort zum Kochen und Genießen. Harmonisch schließt sich der Küchenraum an die angrenzenden Räume an. Modulare Möbel-Elemente erlauben, dass Küchenmöbel neben dem Wohn- und Essbereich nun auch in der gesamten Wohnung Einzug halten. Formen, Farben und Materialien finden sich im Flurbereich und im zunehmend wohnlich eingerichteten Bad wieder. Das erlaubt eine aufeinander abgestimmte Gestaltung der eigenen vier Wände. Wenn gewünscht, zieht sich wie ein roter Faden ein einheitlicher Stil durch den gesamten Wohnbereich. Die Küchenmöbel-Hersteller bieten mit ihren neuen Kollektionen viele schöne und passende Elemente, um auch den Wohnraum mitzugestalten. Korpusselemente, Regalsysteme und Wandborde nehmen den individuellen Charakter der Küchenmöbel auf und sorgen für ein ganzheitliches Wohndesign. Gelegentlich sind es Details aus der Wohnküche, die in die anderen Wohnbereiche integriert werden, wie offene Unterschränke oder gleiche Griffleisten an den Fronten. Farblich aufeinander abgestimmte Möbel-Elemente unterstreichen zusätzlich den einheitlichen Wohnstil. Es entsteht ein Wohlfühl-Zuhause für herrlichen Wohngenuss. Und das Genießen kommt in keiner Weise zu kurz. Die KüchenTreff-Experten beraten Sie gerne!



EINTRETEN UND SOFORT WOHLFÜHLEN

Der Flur ist der Eingangsbereich in die eigene Wohnwelt. Schon beim Eintreten ins Zuhause sind Stil, Geschmack und individuelle Vorlieben auf den ersten Blick sichtbar. Sich sofort auf der ganzen Linie wohlfühlen, macht das Nachhausekommen besonders schön. Bequem die Schuhe ausziehen, diese in geschmackvollen Schuhschränken oder auf Schuhregalen verstauen, die Jacken komfortabel aufhängen und ein Platz für Tasche und Co. – dafür sorgen wohldurchdachte Möbel-Elemente aus den Küchenmöbel-Kollektionen. An der Wand montierte Schranksysteme oder freischwebende Hängeschränke – der Gestaltung der Flurwelt sind keine Grenzen gesetzt. Flexible Möbel-Elemente machen auch im Flurbereich eine gute Figur und können je nach den individuellen Bedürfnissen montiert werden. Aus Flurräumen werden heimelige Traumflure. Hinzu kommt, dass das Einrichtungs-Sortiment für den Eingangsbereich mühelos auf die anderen Wohnbereiche abgestimmt werden kann. Jederzeit lassen sich die modularen Möbelkonzepte flexibel erweitern und den Lebenssituationen anpassen. So entstehen einfach und im Handumdrehen neue harmonische Wohnwelten. Farbe und Möbel bekennen, heißt es da. Ein Wohnstil für mehrere Orte. Traumhafte Wohnideen werden im Zuhause mit KüchenTreff Wirklichkeit.



WOHNBÄDER ZUM GENIEßEN

Die Kollektionen der Küchenmöbel begeistern mit ihren vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten. Auch in den Badbereich halten sie Einzug und sorgen für einen rundum wohnlichen Charakter. Die Ansprüche an ein stimmungsvolles und behagliches Wohnbad meistern die Hersteller mit Möbeln, die dank hochwertiger Qualitätsmerkmale bestens für die Anforderungen im Bad geeignet sind. Schöne Details wie beleuchtete und beheizbare Spiegel, freischwebende Regale für persönliche Accessoires und geschmackvolle Bänke zum Verweilen sorgen für ein stimmiges Gesamtkonzept. Das Badezimmer wird zu allen beliebigen Tageszeiten zur Wohlfühl-Oase. Leicht zu öffnende Schubkastensysteme aus dem Küchenbereich bieten großzügigen Stauraum. Freischwebende Hochschränke sind der perfekte Ort für Handtücher, Kosmetikartikel und Badzubehör. Modulare Möbel-Elemente lassen harmonische Bad-Arrangements zu, die den individuellen Anforderungen mehr als entsprechen. Ob in Alpinweiß, Lacklaminat Schiefergrau oder auch in natürlicher Holzoptik – der persönlichen Gestaltung sind keine Grenzen gesetzt. Dank flexibler Möbel-Elemente kann das Wohlfühlbad schnell an neue Lebensbedürfnisse und Vorlieben angepasst werden. Praktisch, wohnlich, ansprechend – im Nu werden Badezimmer zu neuen Lieblingsorten mit behaglicher Atmosphäre zum Entspannen. Lassen Sie sich von unseren KüchenTreff-Experten beraten!

IHR INDIVIDUELLER KÜCHEN-CHECK



Was ist für Ihre neue Küche besonders wichtig? Diese kleine Checkliste hilft beim Planen. Bringen Sie doch gleich Ihren Grundriss und Ihre Notizen mit zu Ihrem KüchenTreff-Händler.

1 WIE VIELE PERSONEN LEBEN IN IHREM HAUSHALT?

eine Person

2-4 Personen

mehr als 4 Personen

2 WELCHE FORM SOLL IHRE NEUE KÜCHE HABEN?

eine oder zwei Zeilen

eine L-Form

eine U-Form

mit einer Insel

etwas anderes

3 WELCHEN KÜCHENSTIL BEVORZUGEN SIE?

Landhaus

Modern

Klassisch

4 WELCHE EIGENSCHAFTEN SOLL IHRE NEUE KÜCHE HABEN?

mit Griffen

mit Griffleisten

grifflos

5 WELCHES MATERIAL WÜNSCHEN SIE FÜR IHRE ARBEITSPLATTE?

Quarzstein

Naturstein

Keramik

Schichtstoff-Dekor

Massivholz

Glas

6 WELCHES MATERIAL WÜNSCHEN SIE FÜR IHRE SPÜLE?

Edelstahl

Granit

Keramik

mit Abtropffläche

ohne Abtropffläche

IMPRESSUM

Verantwortlich für Inhalt und Text: Lemm Werbeagentur GmbH, Herausgeber: KüchenTreff GmbH & Co. KG
 Bildrechte: Seite 3: ©Gondex - stock.adobe.com Seite 4: ©Sabrina - stock.adobe.com Seite 7: ©Andrey Popov - stock.adobe.com Seite 11: ©reichdernatur - stock.adobe.com, ©oksix - stock.adobe.com Seite 13: ©logaryphmic - stock.adobe.com Seite 30: ©kristina rütten - stock.adobe.com, ©Boris Blank - stock.adobe.com Seite 33: ©ArchiVIZ - stock.adobe.com Seite 35: ©severga - stock.adobe.com Seite 38: ©nerudol - stock.adobe.com Seite 39: ©Superingo - stock.adobe.com, ©Heike Rau - stock.adobe.com Seite 41: ©lilechka75 - stock.adobe.com Seite 46: ©alfa27 - stock.adobe.com Alle weiteren Bilder: KüchenTreff, nobilia, Siemens, AEG, Liebherr, Neff, Villeroy & Boch, Franke, Blanco, AMK

* EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D. ** Alle Preise unverbindliche Preisempfehlung. Alle Artikel nur solange der Vorrat reicht. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Alle Angebote ohne Dekoration. Alle angegebenen Preise in Euro, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

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.

PRÄMIEN FÜR DEN KÜCHENKAUF

Jetzt im neuen KüchenTreff-Shop

Unter www.kuechentreff-shop.de bieten wir seit letztem Jahr jedem bzw. jeder Küchenbegeisterten die Möglichkeit, tolle Produkte rund um das Thema Küche zu bestellen. Kücheninteressierte, die bei einem KüchenTreff-Studio ihre neue Küche planen lassen möchten, können sich außerdem bei teilnehmenden Händlern auf lukrative Prämien-Gutscheine freuen. Diese können sie nach ihrem Küchenkauf im Küchen-

Treff-Shop flexibel einlösen. Da bleiben keine Wünsche offen. Herrliches Kochvergnügen und kulinarische Genüsse lassen Küchenherzen durch hochwertige Produkte höherschlagen. Wir freuen uns über jeden, der neugierig geworden ist und in unserem Shop stöbern möchte. Nutzen Sie dafür Ihren exklusiven 20%-Gutschein** und sichern Sie sich noch heute ein tolles Produkt ihrer Wahl.



Frittiertes. Auf gesunde Weise.

Genießen Sie knusprig frittiertes ohne schlechtes Gewissen. Mit der vielseitigen Gourmet 6 Heißluftfritteuse können Sie frittieren, grillen, braten und sogar backen – mit nur wenig oder ganz ohne Öl. Gesunde, leckere Gerichte für alle.

Heißluftfritteuse AF6-1-6ST- AEG,
5 Stufen, 800W, 1,5 Liter

209.95 €**

** siehe Seite 46



ERHÄLTlich IM PRÄMIENSHOP
WWW.KUECHENTREFF-SHOP.DE



20% Rabatt

auf alle Artikel
 in unserem Online-Shop
www.kuechentreff-shop.de

MIT DEM CODE:
TRAUMKÜCHE20

Nicht mit anderen Rabattaktionen
 kombinierbar, Gutschein gültig bis zum
 31.12.2022, einmalig einlösbar.



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/haendler-finden.
Bei Fragen wenden Sie sich gern an unsere Kunden-Hotline Tel. 04431 7599696.

