

KÜCHENPLANER

Einkauf, Design, Produktion, Marketing, Beratung, Planung und Verkauf

Ausgabe 7/8 / 2015



Küchenplanung –
in Kubikmetern
denken ▶ 6



Marktübersicht –
Storys rund
um „die Haube“ ▶ 14



IFA-Preview –
immer mehr
Geräte am Netz ▶ 30



Foto: AGA

Mehr Freiheit für Planer. Um Küchenplanern noch mehr Spielraum zu geben, bietet AGA den erfolgreich eingeführten Rangecooker MasterchefXL nun auch in einer schlankeren Version an. Nach dem 110 cm breiten Modell folgte die neue Version in 90 cm Breite (Foto). Auch dieses Gerät verfügt über drei elektrische Öfen und multi-Zonen-Kochfeld wahlweise mit Induktions- oder Gasbeheizung. Die Technik ist identisch wie beim MasterchefXL 110. Fünf Farben sind erhältlich. www.agaliving.de

Mit System. Für mehr Ordnung in Auszügen und im Spülenunterschrank hat Naber immer wieder neue Ideen. Mit dem Behältersystem „Cox® Box 220“ hält nun eine übersichtliche Systematik Einzug. Dafür hat das Unternehmen extra für den Küchenfachhandel eine Broschüre aufgelegt. Verdeutlicht wird darin, wie sich das auf 220 mm Normhöhe aufgebaute Behältersystem „Cox® Box 220“ mit verschiedenen Boxen frei kombinieren lässt. Je nach Anforderungen gewährt dieses Behältersystem einen offenen Zugriff oder optimalen Schutz durch sicheren Deckelverschluss. In der Programmübersicht der sechzehnseitigen Broschüre sind auch die Behältertypen für eine Nach- oder Umrüstung gelistet. Für das Planungsgespräch mit dem Naber-Außendienst bzw. im Rahmen der Endkundenberatung sind alle Inhalte auch über die Website „www.naber.de“ zum Download abrufbar. www.naber.de



Foto: Naber

Zusätzliche Arbeitsfläche. Wenn es eng in der Küche wird, hilft „Rapid“. Der Einbau-Ausziehtisch bietet im Handumdrehen eine zusätzliche Arbeitsfläche, die ansonsten unsichtbar in der Schublade verbleibt. Entwickelt hat Hailo den Ausziehtisch zwar speziell für kleine Küchen, aber auch in großen, offenen Grundrissen schafft „Rapid“ bei Bedarf zusätzlichen Raum für die Zubereitung von Speisen oder ein schnelles Frühstück. Mit einer Tragkraft von bis zu 100 kg und einer stufenlos verstellbaren Länge von bis zu 80 cm stellt er eine vollwertige Nutzfläche dar, die ohne störende Tischbeine auskommt. Der Ausziehtisch ist für Unterschränke mit einer Breite von 60 cm in den drei Dekoren Weiß, Edelstahl und Phosphor erhältlich und passt sich damit optisch in verschiedenste Küchendesigns ein. Auch nachträglich. www.hailo-einbautechnik.de

Kreativität entscheidet. Mit dem „Küchen-Contest 2015“ sucht die Verbundgruppe „Der Küchenring“ die schönsten und kreativsten Küchenplanungen in den Kategorien bis 12 m², bis 20 m² und ab 20 m². Jedes Küchenring-Mitglied plus deren Mitarbeiter kann an dem Wettbewerb teilnehmen. Je Mitarbeiter kann nur eine Planung eingereicht werden. „Der Verkaufspreis und die Größe der Küche sind dabei nicht entscheidend“, betont Geschäftsführer Manfred Töpert. Auf der Gesellschafterversammlung 2016 werden die besten Planungen dann prämiert und ausgezeichnet. www.kuechenring.de



Foto: Hailo

Elegant integriert. Mit einer Tiefe von nur 30 Zentimetern eignen sich die neuen Lüfterbausteine von Miele ideal für die Integration in flache Oberschränke, die einer modernen Küche optische Leichtigkeit verleihen. Es gibt sie in drei Größen: 60, 90 (Foto) und 120 Zentimeter breit. Der Ansaugbereich ist bei diesen Geräten mit einem Panel verkleidet: Der Kochwrasen wird durch umlaufende Lufteinlässe an den Kanten des Panels beschleunigt und auf die dahinterliegenden Edelstahl-Metallfettfilter geleitet. Im Umluftbetrieb ist ein Aktivkohlefilter nachgelagert. Der sichtbare Haubenkörper und das Panel sind beim 60 Zentimeter breiten Modell in Edelstahl gefertigt. Bei den Varianten in 90er- und 120er-Breite steht als alternative Farbe Brillantweiß zur Verfügung. Die Miele-Lüfterbausteine können im Abluft- oder Umluftbetrieb oder mit einem externen Gebläse betrieben werden (120er-Modell nur Abluft und Extern). Als nachkaufbares Zubehör ist für diese Geräte auch eine Fernbedienung erhältlich. Alle drei Geräte sind in der Energieeffizienzklasse A eingestuft. Um dies zu erreichen, verwendet Miele langlebige LED-Strahler und effiziente Gleichstromgebläse. „Diese Gebläse tragen außerdem dazu bei, dass das Betriebsgeräusch sogar in der hohen Leistungsstufe drei, die im Alltag eher selten notwendig ist, verhältnismäßig leise ausfällt“, erläutert der Hersteller. Ein weiteres gemeinsames Merkmal aller drei Modelle



Foto: Miele

ist „Con@ctivity 2.0“. Diese Funktion passt die Saugleistung automatisch dem tatsächlichen Geschehen auf dem Kochfeld an. Dazu übermittelt das Kochfeld die Leistungseinstellungen per Funk an die Haube. Miele bietet hier eine Vielzahl verschiedener Kochfeldtypen zur Auswahl. Die Installation von „Con@ctivity 2.0“ sei einfach, betont der Hersteller. Dem Lüfterbaustein liegt ein Funkstick bei, der in das Kochfeld gesteckt wird. www.miele.de



Gräfik: Naber

Effektive Thermobox. Dunsthauben mit Abluftführung sind auch in Niedrigenergiehäusern sowie in Häusern mit Passivhausstandard möglich. Vorausgesetzt, die Technik hinter der Haube spielt mit. Dieser Ansicht ist Naber und präsentierte auf der Interzum die neue Mauerkasten-Generation „Thermobox“ mit ShutterTec-Wärmerückhaltesystem. Mit einem U-Wert von 2,2 $W/(m^2K)$ setzt sich das „intelligente“ Wärmerückhaltesystem deutlich von herkömmlichen Werten ab, so der Anbieter. Beim „ShutterTec“-Rückhaltesystem sind drei Klappenpaare mit Magnetverschlüssen an starren Vertikalachsen befestigt. Bei anströmender Luft öffnen sich die Klappen, bleibt alles „windstill“ sind die Klappen über die Magneten fest verschlossen und dichten den Mauerkasten gegen das Eindringen von Außenluft ab. Zwei Kammern sorgen für eine effektive Luftisolierung. Eine wärmeisolierende Reflektionsschicht auf dem ersten Klappenpaar gewährleistet einen zusätzlichen Wärmeschutz. Die „Thermobox“ wird voraussichtlich im Herbst 2015 serienreif sein und dann auf den Markt kommen. www.naber.de