



Stufe für Stufe ein Gewinn: die Etagenbecken-Linie „Blanco Etagon“. Die Neuentwicklung von Blanco fasziniert mit raffiniertem Zubehör, das drei Arbeitsebenen auf kompaktem Raum ermöglicht. Sie werden durch kleine Stufen im Becken geschaffen. Foto: Blanco

Die LivingKitchen zeigt, was die moderne Küche braucht

Der Miele-Vertriebschef im Gespräch

Die größten Herausforderungen für den Handel

Den Küchen-Trends der Zukunft auf der Spur



Offizielles Organ

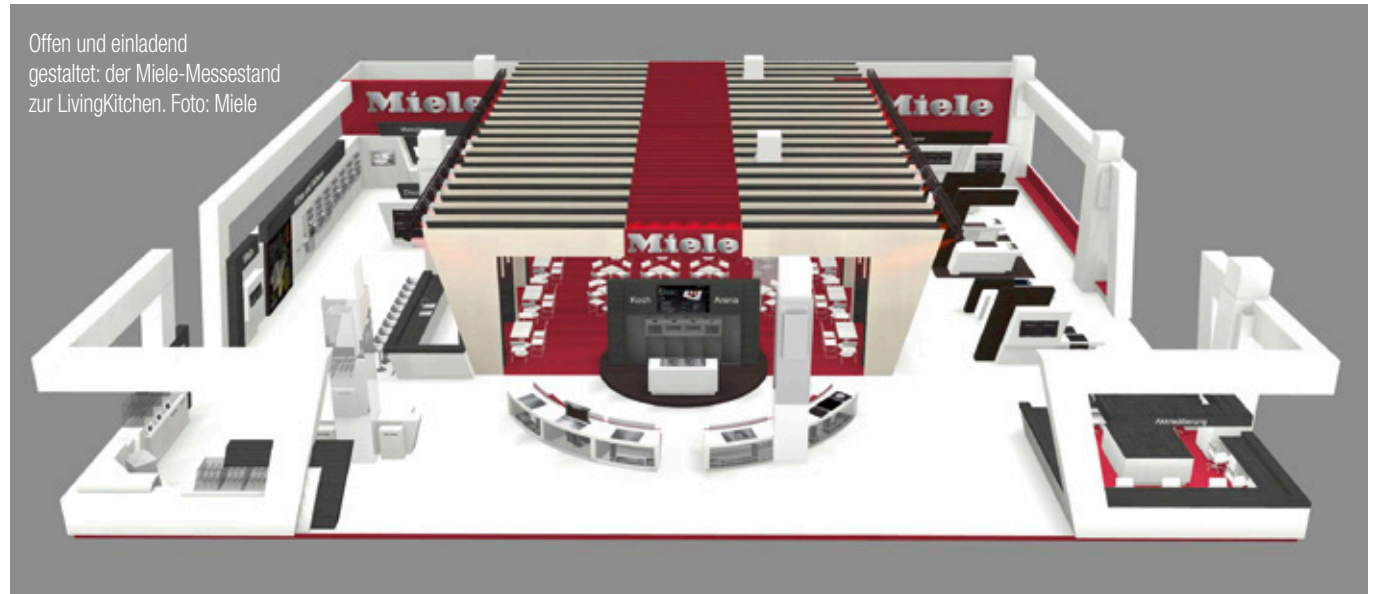
Verband der Deutschen  
Küchenmöbelindustrie e.V.

Miele: 270 Geräte auf  
ca. 1.000 qm

Eine kleine Auswahl  
dessen, was Sie sich in Köln  
anschauen sollten.

„Modular Elegance“ will Miele zur LivingKitchen mit der „Active“-Einstiegsreihe – sie umfasst Herde und Backöfen – sowie der „SmartLine“-Geräteserie versprühen. Letztere soll hochwertige Designakzente für die moderne Küche setzen. Sie alle werden in einem offen gestalteten Messestand präsentiert. Für eine entspannte Atmosphäre sorgen drei Inseln mit Live-Vorführungen sowie kulinarischen Kostproben und ein Café mit mehr als 100 Sitzplätzen. In diesem Café finden übrigens auch die Abendevents statt, zu denen Miele seine Handelspartner an drei Messtagen (Montag bis Mittwoch) einlädt.

Sie finden den Miele-Stand in Halle 4.1, am Stand B010/C019.



Naber: Klassiker neu gedacht

Naber will sich zur LivingKitchen mit neuen Formen der Gestaltungsfreiheit mit „Concept Kitchen“ ins Gespräch bringen. Der Hersteller sieht vor allem in der Bistro- und Shopausstattung des mobilen Modulprogrammes weiteres Potenzial. Auch diese Ausführungen bieten dabei umfassende Modullösungen für Teil- und Komplettseinrichtungen: Workstations, die mit Backöfen, Dampfgarer, Kaffeeautomat, Mikrowelle oder Spüleinsatz und Ablage bestückt werden können. Höhenverstellbare Regale und Tische lassen sich für Vorbereitung, Vorratshaltung, Warenpräsentation sowie die Anordnung von Sitz- und Stehplätzen nutzen.

Sie finden den Stand von Naber in Halle 5.2, an Stand C029.

