

wohninsider.at

» Hier spricht die Branche

Ausgabe 5/2018
Oktober/November
www.wohninsider.at

**MZE –
sichtbar anders
in Mondsee**

**Küchenmeile:
Die Neuheiten
für 2019 am Start**

**Blaue Lagune:
„Wir tun, worin wir
Weltmeister sind!“**



◀ Front, Griff und Bedienelemente – Carbon Black-Geräte hüllen sich in edles Schwarz.

Farbe mal 24: So viele Vario Style-Fronten wie der Advent Tage hat. ▶



Front bis Griff: nahtlos schwarz

Das Kühlgerät in Aqua-Blau und die Küchenmaschine in kräftigem Rot – in manchen Produktsegmenten beweist der Kunde Mut zu Bunt. Bei Einbaugeräten zeigt sich ein gegenteiliger Trend: „In einigen Bereichen hat Schwarz sogar schon Edelstahl überholt.“ Der Nachfrage entspricht die neue Carbon Black-Serie, die speziell für den Möbel- und Küchenfachhandel kreiert wurde. Diese accent line-Geräte umfassen das gesamte Produkt-Portfolio für die 60- und 45 cm-Nische: von Backöfen über Wärmeschublade bis Kaffeevollautomat. Erst-

mals bietet Bosch dabei auch Dampfgarer und -backöfen mit Sous Vide-Funktion sowie eine Sous Vide-Schublade. Augenfällig an der neuen Range ist die schwarze Glasfront inklusive Bedienelemente und Griffe in Schwarz. „Gerade in Studios kommen die Geräte sehr gut an“, weiß der Bosch-Vertriebsleiter. Werbliche Unterstützung erfolgt durch Inserate in Printmagazinen. Auch bei der im November stattfindenden Roadshow steht die neue Designlinie im Zentrum der Verkäufertrainings und Monteurschulungen (Termine im Kasten).

www.bosch-home.at

On Tour

- ▶ 06.11. Parkhotel
(Hall in Tirol, Thumfeldgasse 1)
 - ▶ 08.11. Mercure Hotel
(Salzburg, Sterneckerstr. 20)
 - ▶ 12.11. Stilarena
(Wien, Quellenstr. 2a)
 - ▶ 14.11. Hotel Paradies
(Graz, Straßganger Str. 380b)
- Neuheitentrainings jeweils von 14 bis 15.30 und von 19 bis 20.30 Uhr
Monteurschulungen jeweils von 17 bis 18 Uhr

NABER

Sortiments-Neulinge in Szene gesetzt

Eng an den Kundenwünschen orientierten sich die auf dem Naber Messeareal anlässlich der area30 gezeigten neuen Programme.

Die Water Box aus dem Naber Montage-Sortiment MONTEC® vereinfacht das Anschließen von bis zu vier Wasser verbrauchenden Geräten an den zentralen Versorgungspunkten in der Küche. Wasserspender, Kaffeevollautomaten oder Trinkwasserfilter können

wie auch die Armatur oder Spülmaschine direkt mit dem Vier-Wege-Verteiler verbunden werden.

Beleuchtung sorgt für Wohlbefinden

Für Faszination sorgte das LUMICA® LIC LED-System, die Plattform für smarte Lichtszenarien. Mit nur vier Bausteinen lassen sich für die Funktionsbereiche von Küche und Essraum individuelle Beleuchtungskonzepte realisieren. Das Ergebnis ist eine jeweils wunschgenaue Atmosphäre. Mit dem LIC-Konverter werden die verschiedenen LED-Leuchten zentral oder dezentral an die Plattform angeschlossen. Die beiden weiteren

Bausteine sind das Funktionsmodul und die Steuerungseinheit, beispielsweise das Smartphone oder Tablet mit entsprechender App.

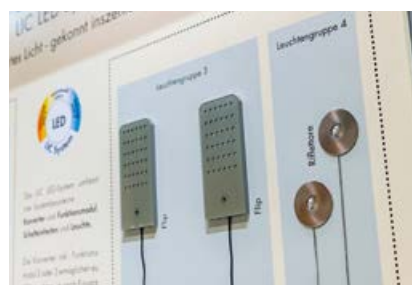
Badzubehör-Programm

Naber hat jüngst außerdem ein Badzubehör-Programm zusammengestellt, das neben Innenarchitekten und Badplanern auch kreativen Küchenplanern breit gefächerte Lösungsmöglichkeiten aufzeigt. Das Sortiment erfüllt höchste Ansprüche an Komfort, Ästhetik und technische Ausstattung und lässt sich stilvoll in Bad-Konzepte integrieren.

www.naber.com



◀ Die Water Box vereinfacht das Anschließen von bis zu vier Geräten.



◀ LIC-Konverter für individuelle Beleuchtungskonzepte.

Breit gefächerte Lösungsmöglichkeiten zeigt das Badzubehör-Programm. ▶



MODULKÜCHEN AUCH FÜRS BARBECUE



Spannende Outdoor-Szenarien demonstrierte Naber unter dem Label „n by Naber“ auf der area30: Mit der preisgekrönten Modulküche Concept Kitchen und dem Prototypen der neuen Connect Kitchen® – beide in der anthrazit-ähnlichen Farbgebung „Lava“ – lassen sich perfekte Workstations zum Grillen und Kochen im Freien schnell und einfach aufbauen, verändern und wieder abbauen. Dank der Kooperation mit dem italienischen Premium-Hersteller Fulgor Milano kann für Grill-Events etwa ein BBQ-Kochfeld in die Concept Kitchen integriert werden. Für die Studien zur neuen Connect Kitchen® hat die area30 wie erwartet wertvolle Impulse gegeben.

www.naber.com

Weitere Highlights für
Outdoor Living auf
www.wohninsider.at
Kurzlink: bit.ly/2AiphyV



Exquisites Outdoor Cooking

Die Freiheit des Outdoor Cooking zelebriert indu+ mit hochwertigen, mobilen Kochinseln in elegantem Design, deren Anordnung und Zusammensetzung individuell gewählt werden kann. Der Cookboy ist zweifellos der „Rolls-Royce“ unter den indu+-Kreationen. In stilvollem Design mit mattschwarzem Rahmen und Teakholzverarbeitung, kann er mit einem Induktionskochfeld, GazzGrill oder auch beidem ausgestattet werden und bietet zudem viel Stauraum, zwei integrierte Messerhalter, drei Schubladen und ein Schneidebrett.

www.induplus.eu



Heißer Alleskönner



Das Leben mit allen Sinnen genießen und vor allem schmecken – unter diesem Motto präsentierte Big Green Egg auf der spoga+gafa das umfangreiche Produktsortiment. Für kleine, große und noch größere Genussmomente bietet die Kultmarke sieben Modelle – vom Mini EGG über Large bis 2XL – und zahlreiche Accessoires – und macht mit den innovativen Produkten nicht nur das Sommer-, sondern auch Wintergrillen zum kulinarischen Lifestyle-Event.

www.biggreenegg.de

Neues Genusslevel



Eine Fülle an Neuheiten präsentiert Weber-Stephen Deutschland. Maßstäbe im Bereich Grillen mit Holz setzt insbesondere der neue Master-Touch Premium E-5770/SE E-5775 von WEBER®. Die für Low & Slow Grilling und Räuchern erforderliche perfekte Temperaturkontrolle wird durch den Char Ring und die Diffusorplatte sichergestellt, der GBS-Grillrost erweitert die Grillmöglichkeiten und dank seines Deckelscharniers lässt sich der Grill schnell und einfach auf- und zuklappen.

www.weber.com