

der

küchenprofi

crossmedial

TIPP!

RECRUITING

BESSER PERSONAL FINDEN



STÖRMER-INTERVIEW
Wie Maßfertigung
rentabel wird

LIVING KITCHEN
Kölner Visionäre

TRENDSETTER 2019
Wohn-Effekte ganz
ohne Grenzen

VIRTUELL & EMOTIONAL: DAS SIND DIE TOUCHPOINTS DER ZUKUNFT

KURS AUF HANDEL 4.0

Naber: „Compair Greenflow“ und weitere Innovationen

Technik-News mit IQ-Faktor

Offen sein, Trends erspüren, Ideen durchdenken, reifen lassen und umsetzen – dafür steht Naber. Diese Qualitäten hat der Vollsortimenter für Küchenzubehör auch auf der Area30 eindrucksvoll und innovativ unter Beweis gestellt. So sorgte die aktuelle Lüftungstechnik für Magnetwirkung und lockte viele Fachbesucher an den Stand. „Mit ‚Compair Greenflow‘ haben wir das erste geschlossene und zugleich modulare Umluftfiltersystem für Downdrafthauben und Muldenlüfter entwickelt, das die Gefahr von Feuchteschäden im Sockelbereich gar nicht erst aufkommen lässt“, so Geschäftsführer Lasse Naber. Ein weiteres Plus: Die Filterboxen sind mit wasserabweisenden Aktivkohlefiltern in „Omega“-Form bestückt und lassen sich in ihrer Menge so variieren, dass der Lüfter seine volle Leistung erbringt, ohne dass der Geräuschpegel steigt.

Auch das Metallluftkanalsystem „Compair Steel flow“ punktet mit hoher Flexibilität. Dank seiner stabilen, nicht brennbaren Flach- und Rundkanäle sind sowohl Lösungen für Dunstabzüge mit Ab- und Umluft als Downdraftsysteme in Kochinseln realisierbar. Wobei der Flachkanal mit seinem variabel integrierten Mittelsteg eine Trittbelastung von bis zu 100 kg erlaubt, sodass auch eine Installation im Fußboden möglich ist.

Wer mehr wissen möchte, wird auf dem neuen Serviceportal www.compair-flow.com fündig. Dort hat Naber für Küchenplaner, Architekten, Handwerker und Endverbraucher wertvolles Hintergrundwissen aufbereitet – inklusive Tabellen, Grafiken und Videos – speziell auf die jeweiligen Informationsbedürfnisse abgestimmt. So werden beispielsweise diverse Dunstabzugshaubentypen erläutert, Stärken und Schwächen von Abluft- und Umluftlösungen gegenübergestellt und relevante Kriterien für technische Lösungen aufgezeigt.

Es gab aber noch weitere Naber-News in Löhne: So stand u.a. die erfolgreiche Modulküche „Concept Kitchen“ mit einer Ausrüstung fürs Barbecue im Fokus. Mit „n by Naber“ lassen sich perfekte Workstations zum Grillen und Kochen im Freien schnell und einfach aufbauen. Gezeigt wurde dazu ein „Concept Kitchen“-Modul mit integriertem BBQ-Kochfeld des italienischen Herstellers Fulgor Milano.

Das Interieur-Programm „Tablon“ mit Hockern und Stühlen in Stoffbezügen, die farbveredelten „Naber-Contura“-Edelstahl-Einbauspülen sowie Armaturen aus der Reihe „Armata Linea“ und das Highlight „Lumica Lic“-LED-System rundeten den Messeauftritt ab.

