

KÜCHENPLANER

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

Ausgabe 12 / 2018



Studiokonzpte –
Andrea Tormin
im Porträt

▶ 40



LivingKitchen 2019 –
Blick in die
Küche von morgen

▶ 58



Küchenmontage –
Probleme lösen
im Live-Support

▶ 80

Alle Infos zum Dunstabzug

Alles rund um den Dunstabzug in der Küche – das ist seit vielen Jahren eins der Kompetenzfelder von Naber. Jetzt hat das Unternehmen dazu eine Service-Website online gestellt. Das Angebot unter www.compair-flow.com bietet Informationen für Fachplaner, Handwerker und Endverbraucher. Für jede dieser Zielgruppen sind spezielle Themenseiten gestaltet, die technisches Know-how, Planungs- und Ausführungstipps sowie Produkterläuterungen enthalten. Das umfangreiche Informationsangebot zur Küchenlüftung steht in deutscher Sprache zur Verfügung, aber auch in Englisch, Französisch und Niederländisch. „Profis in Sachen Küchenplanung und Bauausführung wissen natürlich, dass es nicht ausreicht, lediglich eine Dunstabzugshaube zu installieren“, erläutert das Unternehmen. Das komplexe „Dahinter“ mit Kanalführung sowie Filter- und Mauerkastenauswahl sei entscheidend für die Leistungsfähigkeit der

Küchenlüftung. Mit www.compair-flow.com stehe ihnen nun ein Informationstool zur Verfügung, das die Kundenberatung in diesem komplexen Themenfeld effektiv unterstützt.

Besonders ausführlich wird von den Experten die Frage „Umluft oder Abluft?“ erläutert. Mit einer eindeutigen Empfehlung für die Abluftlösung. Dargestellt werden aber auch „wirksame Alternativen in Form von Umluftlösungen“. Schließlich lässt sich nicht immer

eine Luftführung aus dem Gebäude heraus realisieren.

Weil die Leistung des Dunstabzugssystems entscheidend vom richtigen Einbau der Komponenten abhängt, finden Handwerker auf www.compair-flow.com ebenfalls praxisnahe Tipps für die richtige Montage der Lüftungskanäle und weiterer Komponenten. Zahlreiche Tabellen, Abbildungen und Produktvideos sollen die Erläuterungen veranschaulichen.

www.compair-flow.com;
www.naber.de



Das neue Service-Portal von Naber beleuchtet alles rund um die richtige Planung und Montage des Dunstabzugs.

Foto: Naber

Die Küche ist da, wo sie gebraucht wird

Das Leben in und mit der Küche gestaltet sich zunehmend experimentell und kreativ. Mit der mobilen Modulküche Concept Kitchen von n by Naber lässt sich die individuelle Kochwerkstatt überall dort aufstellen, wo Genießer-Events stattfinden sollen – auch draußen auf Balkon, Terrasse oder im Garten.

Wird auf der LivingKitchen mit im Mittelpunkt stehen: die Concept Kitchen als Workstation fürs Grillen und Kochen.



Foto: Naber

Vom 14. bis 20. Januar 2019 zeigt n by Naber auf der LivingKitchen in Köln die Concept Kitchen unter anderem als Workstation fürs Grillen und Kochen. Beispielsweise lässt sich das BBQ-Kochfeld von Fulgor Milano in ein Grundmodul integrieren. Die gummierten Designrollen ermöglichen jederzeit geplante oder spontane Ortswechsel. Die multifunktionalen Systemmöbel können beliebig oft auf- und wieder abgebaut werden – auch in Wohn- und Arbeitswelten jenseits der Küche. Auch hier verkörpert die Concept Kitchen „eine nahezu radikale Offenheit“.

Küchenlüftung neu denken

Eine langfristig wertbeständige Kücheneinrichtung basiert aber nicht nur auf der Qualität der Möbel und Accessoires. Ebenso entscheidend sei eine leistungsstarke Küchenlüftungstechnik, so Naber. Denn diese Technik schützt die Oberflächen vor Fett und Schadstoffen und möglichst auch vor Feuchtigkeit. Lüftungstechnik-Know-how aus mehr als fünf Jahrzehnten Entwicklungsarbeit und Produktionserfahrung hat das Unternehmen nun für Küchenplaner, Architekten, Handwerker und Endkunden speziell aufbereitet und via Internet frei zugänglich gemacht. Das Informationsportal www.compair-flow.com ist benannt nach dem Markennamen der Naber Luftkanalsysteme. Die Webseite thematisiert auf dem Portal unter anderem die Funktionsweise inklusive der Vor- und Nachteile von Umluft- und Abluftlösungen sowie die aktuell am Markt erhältlichen Dunstabzugshauben. Zum Service gehören auch

praktische Planungs- und Montagetipps, Produkterläuterungen inklusive Videos und – wichtig für Verbraucher – die Unterstützung beim Finden von Fachhändlern in der Nähe.

Auch optisch reizvoll

Zu „neuem Denken in der Planung von Küchenlüftungssystemen“ fordert nach Ansicht von Naber das Produkt „Compair Steel flow“ heraus. Gefertigt aus verzinktem Stahlblech, bietet das Luftkanalsystem aufgrund seiner besonderen Stabilität und Dichtigkeit neue Verlege-Optionen. Die Integration der Kanäle in Bodenaufbauten und Geschossdecken ist möglich. Einen besonderen Reiz hat aber auch das offene Anbringen der Elemente im Industrial Design. Im Februar 2019 wird Naber für „Compair Steel flow“ eine zweite international anerkannte Auszeichnung erhalten. Nachdem der Rat für Formgebung das System bereits als „Winner“ des ersten „German Innovation Awards“ prämiert hatte, verleiht er nun das „Special Mention“-Label für herausragende Designqualität des German Design Awards. Auch „Compair Steel flow“ wird auf der LivingKitchen zu sehen sein.

Praktischer Alltagshelfer

Ebenso wie „Cox Work“, die gemeinsam mit Produktdesigner Kilian Schindler entwickelte Utensilienbox. Auch dieses Produkt zählt zu den Siegern des German Innovation Awards 2018. Zukunftsweisend, nachhaltig und wirtschaftlich sei „Cox Work“, so die Überzeugung der Jury. Die tragbare, mit diversen Trennstegen und separater Kleinteileschale erhältliche Utensilienbox lässt sich formschlüssig in das „Cox“ Abfallsammlerprogramm für Küchenschränke mit Frontauszügen integrieren. Hier können die zahlreichen kleinen Alltagshelfer, beispielsweise Reinigungsutensilien, übersichtlich aufbewahrt werden.

„Cox Work“ tritt außerdem jenseits der Küche als Solist für Organisationsaufgaben aller Art auf. In Gestaltung, Optik und Funktion ist die Utensilienbox auch auf die Bedürfnisse im Arbeits- und Kinderzimmer, in der Werkstatt, dem Garten und bei kreativen Hobbyarbeiten abgestimmt. All das, was häufig zur Hand sein muss, kann sinnvoll organisiert und bequem transportiert werden. Auf der LivingKitchen in Köln zeigt Naber neben „Cox Work“ verschiedene Lösungen für flexible Abfalltrennsysteme. www.naber.de

Für bessere Übersicht: die drei Naber-Kataloge für 2019.



Foto: Naber

Drei statt zwei Kataloge

Im Dezember startete Naber den Versand des neuen und erweiterten Küchenzubehör-Katalogs. Gültig ist dieser ab dem 1. Januar 2019. Neu: Das Gesamtwerk besteht nun aus drei statt bisher aus zwei Ordnern. Katalog 1 enthält die „BASICS“, also aktuelles Küchenzubehör in acht Warengruppen. Nischenrückwände, Reling- und Regalsysteme sind in der neuen Warengruppe „ACCOMODA Nischenausstattung“ zusammengefasst. Neu geordnet hat Naber auch die Warengruppe „STOREX Schrankausstattung“ mit wandlungsfähigen Komplettsystemen für Küche, Speisekammer und Hauswirtschaftsraum. Katalog 2 konzentriert sich auf „TECH“, unter anderem auf die vielfach ausgezeichnete Küchenlüftungstechnik von Naber. Katalog 3 umfasst das „INTERIEUR“ mit Sitzmöbeln und Tischen des TABLON®-Programms.

Zum 1. Januar 2019 werden die Daten aller erweiterten Sortimente online auf www.naber.com zur Verfügung stehen, kündigt das Unternehmen an. Der PDF-Download der neuen Produktkataloge oder einzelner Katalogabschnitte ist bereits ab Mitte Dezember möglich. www.naber.de



Foto: Naber

Auch kupferfarbig. Edelstahl-Spülen erfüllen den Anspruch an leicht zu reinigende Oberflächen und sind unverändert populär. Naber hat das Eigenmarken-Programm „Contura“ daher um fünf Modelle ergänzt. Dazu gehört auch die kupferfarbige „Lusso“ (Foto). Restebecken-Einsätze, Abtropftablets und hochwertige Schneidbretter stehen ebenfalls zur Verfügung und schaffen zusätzliche Ebenen im Arbeitsumfeld. www.naber.de




Weich. Schlank und elegant präsentiert sich die „Arco“-Serie aus dem Eigenmarken-Sortiment „Amate Linea“ von Naber. Es gibt diverse Modelle in Edelstahl-Optik sowie in den Trendfarben Graphit und Schwarz. Der Luftsprudler der Arco-Armaturen kann durch den ebenfalls neu ins Sortiment aufgenommenen Laminarstrahlregler ausgetauscht werden. Er sorgt für einen weichen, nicht plätschernden Wasserstrahl, was auch die Fließgeräusche vermindert. www.naber.de



Foto: Naber

Wunschgenau. „LUMICA® LIC LED-System“ nennt Naber die Plattform für smarte Lichtszenarien. Mit nur vier Bausteinen lassen sich damit 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. www.naber.de



	Produktgruppen	Hauptlieferanten	Produktschwerpunkte	Eigenentwicklungen	Liefergebiet	Logistik	Liefergarantie innerhalb von . . .	Vertriebsorganisation	Ansprechpartner	Kontaktadresse
	<p>BASICS: Spülen, Armaturen, Abfallsammler, Lichttechnik, Steckdosen, Stützelemente, Schrankausstattung, Nischenausstattung</p> <p>TECH: Lüftungstechnik, Montagematerial, Küchentechnik</p> <p>INTERIEUR: Hocker, Stühle, Tische</p> <p>n by Naber: Mobilküchensysteme</p>	Grundsätzlich Zusammenarbeit mit allen am Markt auftretenden Unternehmen, die Innovation und Partnerschaft pflegen und verstehen.	Vollsortimenter mit den Produktschwerpunkten Lüftungstechnik, Abfallsammler, Spülen, Armaturen, Montagematerial, Lichttechnik, Mobilküchensysteme und Küchenausstattung.	In nahezu allen Produktgruppen eigene Design- und Entwicklungsaktivitäten in Nordhorn. Entwicklungs- und Vertriebskooperationen im Bereich Einbauspülen; Design, Konstruktion und Produktionskooperation in der Konzeptgruppe, u. a. mit WESCO und VAUTH-SAGEL im Segment Abfallsammler und anderen Entwicklungs- und Produktionspartnern. Außerdem Zusammenarbeit mit renommierten, internationalen Produktentwicklern, Designhochschulen und international bekannten Designern.	Vorwiegend im europäischen Raum, aber auch global organisiert.	Paketspeditionen.	... kürzester Zeit bei Express- oder Overnight-Service. Standardservice innerhalb von 2-3 Tagen.	Bestellannahme: Rund um die Uhr im On-line-Händlerportal, 28 Gebietsverkaufsleiter sowie 7 regional zuständige Innendienstbüros mit jeweils 4 Mitarbeitern, darunter eine separate Exportabteilung (mehrsprachig: Englisch, Französisch, Niederländisch, Spanisch).	Die Mitarbeiter des zuständigen Regionalinndienstes, und die 28 Gebietsverkaufsleiter, vor Ort in Deutschland, Benelux, Österreich, Italien und Frankreich.	<p>Naber GmbH Enschedestraße 24 48529 Nordhorn Tel.: +49 5921 704-0 Fax: +49 5921 704-140 Erreichbar von 8.00-17.30 Uhr (fr. bis 16.30 Uhr) naber@naber.com www.naber.com www.n-by-naber.com www.compair-flow.com</p>
	Alle Zubehörsegmente mit ausgeprägter Programmbreite und -tiefe.	Grundsätzlich alle namhaften Lieferanten, u. a. Kesseböhmer (Ausstattungen), Elektra und Wipo (Leuchten), Wesco und Hailo (Abfalltrennung), Franke, Blanco, V&B (Spülen) sowie Ritter, Bachmann und Schulte (Allesschneider/Elektrotechnik). Einbautechnik von Kesseböhmer und weiteren namhaften Produzenten. Armaturen: Gessi, Fima, KWC, Grohe, Ideal Standard, Kludi, Hansgrohe und Hausmarke „Design“. Sanitärtechnik von Geberit und Viega. Viele weitere deutsche und europäische Qualitätslieferanten.	Großes Programm LED-Leuchten für dekoratives sowie funktionales Licht, Deckenleuchten, Nischenverkleidungen „Barrique“, breites Programm in der Lüftungstechnik (auch mit Leitkörpersystem), Energieboxen, Abfalltrennung, Ausstattung, Design-Armaturen; im Segment Sitzmöbel/Tische „Wesco Aluments“ mit Sonderanfertigungen; Küchenmodule „Cucino“.	Eigene oder exklusive Produkte bei LED-Leuchten, Lüftungstechnik, Einbautechnik, Abfallsammlern, Nischenverkleidungen und Armaturen. Darüber hinaus Sonderartikel der Zulieferer.	Bundesweit; flächendeckende Außendienstmannschaft.	Lieferung per Paketspedition, umfangreichere Lieferungen per Spedition.	Eilaufträge (per Telefon vor 15 Uhr) werden noch am gleichen Tag versendet; sonst 1-2 Tage. Expresslieferungen sind gegen Übernahme der Expresskosten möglich.	13 Außendienstmitarbeiter sowie Verkaufsinndienst.	<p>Geschäftsleitung: Manfred Staubach (GF)</p> <p>Vertriebsleitung: Michael Süsens</p> <p>Leitung Innendienst: Michael Molitor</p>	<p>Sagemüller & Rohrer GmbH Daimlerstraße 5 82054 Sauerlach (bei München) Tel.: 08104 660033 Fax: 08104 660044 Erreichbar: Mo. - Do. 7.30-17 Uhr, Fr. 7.30-15 Uhr info@sagero.de www.sagero.de</p>
	Dunsthauben und Ablufttechnik; Spülen; Armaturen; Heiß- und Trinkwassersysteme; Licht und Lichtsysteme; Abfallsammler; Montagezubehör; sanitäre und elektrische Anschlusstechnik; Regal- und Relingsysteme; Nischenrückwände; Schrankausstattung; Elektrokleingeräte; Stühle und Tische; Bar- und Thekenhocker; Kochfelder und Kochfeldabzüge.	Zubehör: Bachmann, EBB, Geberit, Kesseböhmer, Ritter, Schüco, Schulte, Strate, Viega Abfallsammler: Wesco, Hailo, Stöckli Licht: Thebo, Elektra, Domus Line Spülen: Suter, CM Küchen Armaturen: Gessi, Grohe, Ideal Standard, Nobili, Paini Dunstabzugshauben: Airforce, Elica Stühle, Tische und Hocker: Calligaris, Gaber, Pedrali	Vollsortimenter Küchenzubehör mit über 7000 Artikeln aus zehn Warenhauptgruppen; Umfangreiches Angebot an Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Deckenlüftern, Kochfeldabzügen und Ablufttechnik. Kochfelder und Kochfeldabzüge teilweise mit Schott Mirador® Oberfläche; Lichtkompetenz bis hin zur Vernetzung der Dunstabzugsbeleuchtung mit verschiedenen Lichtquellen in Küche und Wohnraum („Kitchenlight by Sedia“) mit Fernbedienung oder über eine App; Regalsysteme; Spülen aus Edelstahl und Quarz-Composite, Armaturen für jeden Einsatz; Armaturen mit integrierter Heiß- und Trinkwasserzubereitung (Grohe Red und Grohe Blue); Umfangreiches Sortiment an Stühlen, Bar- und Thekenhockern, Tischen und Theken – auch Objekt- und Outdoor-tauglich.	„Kitchenlight“; Zentrale Steuerung von Kochfeldern und Dunstabzügen; Dampfnavigator; Aquafilo (Abtropftabletten aus lebensmittelweisem Silikon); Besteck-Abweiser in Schubkästen usw.	Bundesgebiet flächendeckend; Europa.	Paketspedition, Stückgut, Spedition.	... 24 Stunden für Lagerware, sonst marktübliche Lieferzeiten.	10 Außendienstmitarbeiter (bundesweit), Ausland mit Distributionspartnern. Innendienst durchgehend von 8-17 Uhr telefonisch erreichbar.	<p>Geschäftsführer: Dr. Brigitte Kornmüller</p> <p>Leitung Vertrieb: Torsten Meyer</p>	<p>SEDIA Küchentechnik Handels-GmbH Bahnhofstraße 38 71726 Benningen Tel.: 07144 85 20-0 Hotline Verkauf: 07144 85 20-25 Fax Verkauf: 07144 85 20-50 Erreichbar Mo. -Fr. 8-17 Uhr verkauf@sedia-kuechentechnik.de www.sedia-kuechentechnik.de</p>
	Unterbau- u. Nischenleuchten; Deckenleuchten für Küche, Essen, Wohnen; Steckdosenelemente; Abfallsammler; Abluftsysteme; Spülen; Armaturen; Montage- und Anschlussmaterial; Nischenrückwände; E-Geräte wie Multischneider, Einbautoaster, Einbau-Stabmixer, Sockelsauger, Radios, Einbau-Kochmulden und Sockelheizungen; Kleinspeicher; Schrankinnenausstattungen; Arbeitsplatten-Zubehör (Granitfelder, Waagen, Stütz- und Sockelfüße, Konsolen, Lüftungsgitter, WAP); Nischen- und Abhängesysteme; Bank- und Tischgestelle; Dunstabzugshauben; Abluftsteuerung (Fensterkontaktschalter).	Alle namhaften Zubehörlieferanten.	Vollsortiment mit den Produktschwerpunkten Lichttechnik, Steckdosenelemente, Abfallsammler; Abluftsysteme; Montage- und Anschlussmaterial; kundenindividuelle Set-Konfektionierungen, Dunstabzugshauben Airforce, Armaturen.	Anschluss-Box (Montagehilfe Elektro-Anschluss), LED-Lichttechnik; Eigenmarke: „TopLineVOGT®“ bietet unter dem gleichen Label ausgewählt gute Qualität zum attraktiven Preis-/Leistungsverhältnis. Erstklassige, teils exklusiv nur bei Vogt erhältliche Produkte aus den unterschiedlichsten Warengruppen, ausgesucht nach Kaufgewohnheiten und Bedürfnissen. Das „TopLineVOGT®“-Programm wird systematisch erweitert.	Deutschland und europäisches Ausland.	Auslieferung bundesweit über eigene Lkw-Flotte, Spedition und Paketspedition.	Fester wöchentlicher Tourenservice mit eigenem Lkw, tagengenau; Auf Wunsch für Lagerware 24 Std. per Spedition/Paketspedition.	Bestellannahme, persönliche Kundenberatung und Vor-Ort-Schulung über bundesweiten Außendienst und Vertriebsinndienst, Händler-Online-shop inkl. Lagerabfrage.	<p>Geschäftsführung: Mathias Meloh</p> <p>Einkaufsleitung: Ralf Fleißner ppa.</p>	<p>HORST VOGT GmbH Rudolf-Diesel-Straße 23 28876 Oyten Tel.: 04207 9168-0, Erreichbar 7.30-17.30 Uhr (freitags: bis 16.30 Uhr) www.vogtwelt.de Händler- Onlineshop erreichbar 24/7 Fax: 04207 916850 info@vogtwelt.de www.vogtwelt.de</p>



Fotos: Naber



Mehr Platz und Ordnung im Spülenunterschrank: links mit dem 4-Wege-Verteiler „Water Box“, rechts ohne.

Für bis zu vier Verbraucher

Sollen in der Küche mehrere wasserverbrauchende Geräte an den zentralen Versorgungspunkt angeschlossen werden, empfiehlt Naber die „Water Box“ aus der Montagereihe „Montec“. Bis zu vier Geräte lassen sich daran anschließen und reduziert damit die Zahl verschiedener Eck- und Aufsatzventile. Besonders,

wenn mehrere Verbraucher wie Kaffeevollautomaten, Kochendwasser-Armaturen oder Trinkwasserfilter einen direkten Zugang zur Wasserversorgung benötigen, kann eine solche Lösung praktisch sein. Der Anschluss an den 4-Wege-Verteiler ist laut Anbieter schnell und einfach. Die Verbindung zum bauseitigen Eckventil stellt der flexible Anschlusschlauch DN 10 mit 3/8“ Überwurfmutter her. Die vier verbleibenden 1/2“ Anschlüsse sind auf die Kaltwasser-Eckventile der Geräte abgestimmt.

Und für die Befestigung am Küchenkorpus oder dem Mauerwerk sind die notwendigen Bohrungen bereits vorhanden. www.naber.de

