

küche&bad FACHMAGAZIN DER BRANCHE forum

NOVEMBER 11/2019
B 50899



Eines der Highlights aus dem Produktportfolio von Ninka ist die Unterschranklösung „Qanto“. Die hochwertige Produktentwicklung wurde jetzt mit innovativen Features erweitert. Foto: Ninka

Die neue Vertriebsstrategie
der BSH

Geräte- und Zubehörtrends
der Küchenmeile

Licht in Küche und Bad



Offizielles Organ

Verband der Deutschen
Küchenmöbelindustrie e.V.

Der nächste Schritt

Cucinale setzt nicht mehr nur beim Kochen auf künstliche Intelligenz

Cucinale präsentiert den nächsten Schritt des digitalen Kochens: Mit den nach der Chilli-Sorte Habenero benannten Induktionskochfeldern mit integriertem Abzug komplettiert der Hersteller aus Lindau sein Sortiment.

Die App „GourmetPilot“ regelt dabei die Lüftergeschwindigkeit des Abzugs in Abhängigkeit der Wrasenmenge. Beispielsweise erhöht sich während des Anbratens die Lüftergeschwindigkeit automatisch und reduziert sich danach wieder, ohne dass der Anwender dies manuell tun muss. Zusätzlich wird erreicht, dass der Dunstabzug geräuscharm und energiesparend arbeitet. Eine längere Lebensdauer des gesamten Systems und weniger Reinigungszyklen sind die Folge.

„Selbstverständlich steuert die App dabei auch weiterhin Hitze und Gardauer immer optimal an die jeweiligen Lebensmittel und das vom Anwender zuvor eingegebene Wunschergebnis“, so Cucinale-Vertriebsleiter Oliver Deimling. „So wird jedes Lebensmittel garantiert immer perfekt gegart.“

Das gesamte System kann dabei durch die geringe Geräuschbelastung auch bequem per Sprache gesteuert werden. Diese Möglichkeit steht bereits in der aktuellen App-Version zur Verfügung. Noch in diesem Jahr sollen außerdem auch Anwender mit ihren Android-Smartphones und Tablets die intelligenten Kochsysteme nutzen können.

kuecheundbadforum.de/MESSEN



Foto: Cucinale

Neue Programme

„Mit der Auslieferung der Induktionskochfelder mit integriertem Abzug haben wir bereits im Juli begonnen. Inzwischen begeistern schon über 200 Fachhändler Endkunden mit dem System“, freut sich Cucinale-Vertriebsleiter Oliver Deimling.

Einfallsreiche Entwicklungen

Vor allem drei Bereiche fanden bei Naber auf der area30 viel Beachtung

„Wir haben auf der area30 praktikable und zugleich ästhetisch überzeugende Lösungen für aktuelle Kundenbedürfnisse präsentiert“, ist Naber-Geschäftsführer Lasse Naber überzeugt. In diese Rubrik fallen auch die vielseitigen „PickUP“-Modelle aus dem Segment der „Naber-Contura“ Keramikeinbauspülen. In vier Farbgebungen und den Einbauvarianten Unterbaubecken, flächenbündig und aufliegend beeindruckten sie durch ein Zwei-Ebenen-Spülbeckendesign.

Gesunde Raumluft

Im Bereich Lüftungstechnik präsentierte der Nordhorner Hersteller eine Innovation für Abluftsysteme, bei denen der Wrasen über einen Downdraft-Abzug von einer freistehenden Kochinsel ins Freie geleitet wird. Der kürzeste Weg führt in dem Fall durch einen im Bodenaufbau oder unter der Kellerdecke verlegten Luftkanal und erfordert statt des Mauerkastens den von Naber entwickelten „Compair Tower“.

Über Sprache steuerbare LED-Leuchten

Außerdem lassen sich bei Naber jetzt LED-Leuchten smart steuern. Zahlreiche Besucher ließen sich auf dem Naber-Stand zur area30 beispielsweise demonstrieren, wie die Einbindung des „Lumica LIC LED-Systems“ in den Smart Home-Funkstandard ZigBee gelingt: Das neu entwickelte „LIC Home Base Modul“ zur zentralen oder dezentralen Steuerung

mehrerer, auch unterschiedlicher LED-Leuchten wird über eine Bridge, etwa „Hue“ von Philips, mit dem Internet Router verbunden. Ein smarter Lautsprecher bildet die Schnittstelle zwischen dem „LIC LED-System“ und der Sprachsteuerung.

kuecheundbadforum.de/MESSEN

Neue Programme



Naber wertet die Küche weiter auf – so lassen sich LED-Leuchten jetzt per Sprache steuern und Wrasen auch von der freistehenden Kochinsel dank „Compair Tower“ (2) nach draußen leiten. Ein wandelbares Element der Kücheneinrichtung sind hingegen die eigenentwickelten Keramiksülen (3).
Fotos: Naber