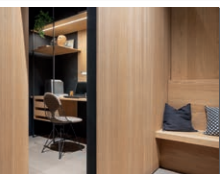


KÜCHENPLANER

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

Ausgabe 1/2 / 2021



Küchenplanung –
Ideen fürs
Kitchenoffice

▶ 16



Küchenmontage –
Bundesweiter Service
in Premium-Qualität

▶ 42



Küchenmöbel –
SieMatic wandelt sich
zur Lifestylemarke

▶ 60



Mit bdia-Label: Spülenkombination „Corno Turno“.

Neun Auszeichnungen in zwei Jahren

Innovationsstärke und exzellentes Produktdesign prägen nach eigenen Angaben die Unternehmensidentität von Naber. Innerhalb von zwei Jahren erhielt der Küchenzubehörspezialist neun Design- und Innovationspreise für sechs Produkte aus den Sortimenten Spülen, Abfallsammler und Lüftungstechnik.

Variabel: Eine der jüngsten Auszeichnungen ist der German Design Award 2021 in Gold für die Spülen-Kombination „Corno Turno“ aus Edelstahl (Design by tbSTUDIO, Berlin). Im Jahr 2020 wurde das Produkt zudem mit den Universal Design Awards prämiert. Und der Bund deutscher Innenarchitekten zählt die Kombination zu den Gewinnern des Wettbewerbs „bdia ausgesucht! 2020“. Weitere ausgezeichnete Produkte:

Beckenstufe: Die Keramik-Einbauspüle „PickUP“ (Design by Hans Winkler Design, Grafenau) mit zweiter Arbeitsebene gehört zu den Siegern des German Design Award 2021.

Vollautomatisch: Die von Naber gemeinsam mit Prof. Dr. Werner Sobek von der Universität Stuttgart entwickelte Mauerkasten-Technologie „COMPAIR® BIXO/BIXO Balance®“ regelt die Zu- und Abluft vollautomatisch und wurde 2020 mit dem German Innovation Award ausgezeichnet. Sie zählt zu den Siegern in der Kategorie „Excellence in Business to Business – Building & Elements“.

Feuerfest: Die Jury des German Design Award 2019 bedachte das nicht brennbare Luftkanalsystem COMPAIR STEEL flow® aus Metall mit dem Prädikat „Special Mention“ in der Kategorie Kitchen.

Modular: Der Innovationsgehalt des COMPAIR® GREENflow Produktdesigns wurde gleich zweimal hervorgehoben: Für das modulare Umluftfilter-System erhielt Naber den ICONIC AWARD 2019: Innovative Interieur und wurde beim German Innovation Award 2019 ebenfalls als „Winner“ im Bereich „Excellence in Business to Consumer – Kitchen“ gekürt.

Für kleine Teile: Mit dem Red Dot Qualitätssiegel versehen ist die tragbare Utensilienbox Cox Work® (Design Kilian Schindler). Im Jahr zuvor war Cox Work® drei Mal ausgezeichnet worden.

Dreidimensional durchs Programm

Küchenzubehörspezialist Naber lädt zur virtuellen Tour durch sein Programm. Neben allen aktuellen Produkten rund um Küchenlüftung, Spülcenter und Beleuchtung lässt sich sogar eine Frankfurter Küche dreidimensional erkunden.

Auf der „Naber Live Tour“ bewegen sich die Besucher per Maus von Modul zu Modul. Wichtige Informationen und Videos sind mit nur einem Klick erreichbar. Fotogalerien zeigen die Produkte zudem in detaillierten Einzelansichten. Von der Tour gelangen die Nutzer direkt ins Naber-Händlerportal. Dort lassen sich Varianten und Maße prüfen, und registrierte Händler können von hier direkt bestellen.

Frankfurter Küche in 3D

Smarte Elektronik und virtuelle Ansichten waren 1926 reine Utopie. Trotzdem war die Frankfurter Küche, von Ernst May initiiert und von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky realisiert, wegweisend für die Entwicklung moderner Küchenwelten. In der „Naber Live Tour“ ist ein aufwendig restauriertes Original mit zahlreichen Details zu sehen.

Hier geht's direkt zur Tour: www.naber.de/nur-ein-klick-entfernt-unsere-neue-live-tour/



Das Armate-Sortiment lässt sich auf der digitalen Tour detailreich erkunden.