

Impressionen

Küche 3.0

KENO  **KENT**

KÜCHE

Keno Kent Küche. Willkommen zu Hause.

WIR PRÄSENTIEREN IHNEN DIE NEUESTEN
IMPRESSIONEN RUND UMS THEMA KÜCHE,
KOCHGENUSS UND TAFELFREUDEN.

Wenn Design mit Funktionalität flirtet, entstehen Keno Kent Küchen. Hier harmonieren Farben und Materialien – Quarz Acrylhochglanz mit Echtholz-Furnier – ohne Einschränkung. Kennzeichnend für die hohe Qualität sind außergewöhnliche Küchenelemente mit hoher Funktionalität, die Sie mit authentischer Optik und Haptik auf ganzer Linie begeistern werden.

Keno Kent Küche. Willkommen zu Hause.

WIR PRÄSENTIEREN IHNEN DIE NEUESTEN
IMPRESSIONEN RUND UMS THEMA KÜCHE,
KOCHGENUSS UND TAFELFREUDEN.

Wenn Design mit Funktionalität flirtet, entstehen Keno Kent Küchen. Hier harmonieren Farben und Materialien – Quarz Acrylhochglanz mit Echtholz-Furnier – ohne Einschränkung. Kennzeichnend für die hohe Qualität sind außergewöhnliche Küchenelemente mit hoher Funktionalität, die Sie mit authentischer Optik und Haptik auf ganzer Linie begeistern werden.

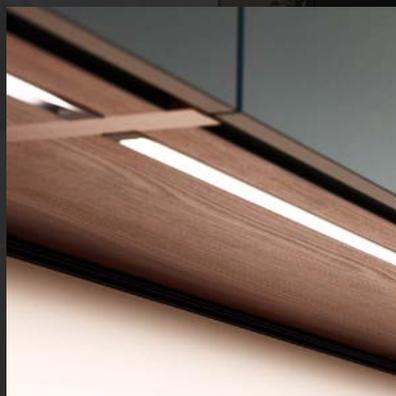




Markant und natürlich schön präsentieren sich die Fronten in Nussbaum terrabraun.



Klares, schnörkelloses Design und filigrane Griffe – die Qualität zeigt sich besonders im Detail.



Einbauleuchten mit moderner LED-Technik sowie vielfältigen Bedienungskonzepten bringen völlig neue Möglichkeiten in die Lichtplanung.

Innovation neu inszeniert.

ERST MIT DEM RICHTIGEN LICHT-KONZEPT WIRD DIE KÜCHE ZUM STIMMUNGSVOLLEN, UNVERWECHSELBAREN LEBENSRAUM.



Eine durchdachte Balance zwischen Stimmungs- und Arbeitslicht unterstreicht Form- und Farbgebung der Küche. Wie bei einer klangvollen Symphonie.

Natürliche Möbel geben Ihrem Zuhause eine Seele. Ebenso liegen uns der Schutz und Respekt der Natur am Herzen. Daher legen wir Wert auf die Zusammenarbeit mit Herstellern, die auf energieeffiziente Maschinen und Technologien setzen. Das Ziel sind hochwertige Möbelstücke für unsere Kunden, die ein Leben lang halten und immer wieder verwendet und recycled werden können.



Ein Traum von Schokobraun.

DUNKLES, WARMES HOLZ VERLEIHT JEDEM AMBIENTE EINE MARKANTE NOTE. EBEN EIN ORT FÜR ECHTE GENIESSER.



Stuhl: Gestell Stahl schwarz, Sitzschale Walnuss natur geölt/Leder.



Tafeln mit Freunden.

Entdecken Sie außergewöhnliches Tischdesign mit beinahe unbegrenzten Möglichkeiten. So wird aus einem formschönen Esstisch ein flexibel gestaltbarer Ort für Freunde und Familie.



Walnuss trifft süße Versuchung.

HOCHWERTIGER NUSSBAUM MIT
CHARAKTERISTISCHER MASERUNG IST EIN
HINGUCKER IN JEDEM WOHNBEREICH.

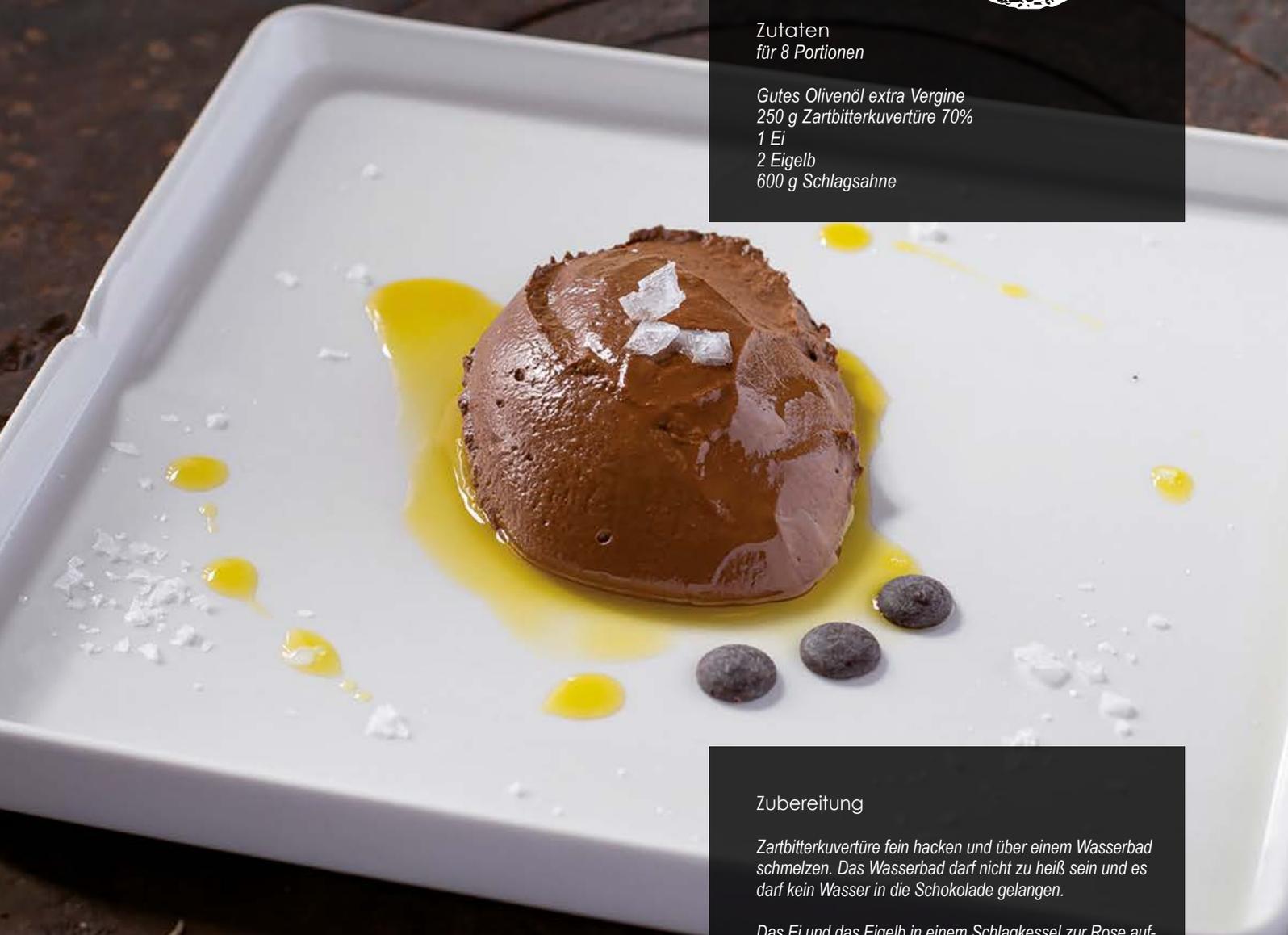


SCHOKOLADEN Mousse

MIT FLEUR DE SEL

Zutaten
für 8 Portionen

Gutes Olivenöl extra Vergine
250 g Zartbitterkuvertüre 70%
1 Ei
2 Eigelb
600 g Schlagsahne



Zubereitung

Zartbitterkuvertüre fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Das Wasserbad darf nicht zu heiß sein und es darf kein Wasser in die Schokolade gelangen.

Das Ei und das Eigelb in einem Schlagkessel zur Rose aufschlagen bzw. zu einer gelben, cremigen, dicklichen Masse. Nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnt das Ei.

Schlagkessel vom Wasserbad nehmen, damit die Masse nicht zu heiß wird. Die Schokolade gut unterrühren.

Schlagkessel in kaltes Wasser stellen und kalt rühren. Die Sahne halb steif schlagen. Wenn sie zu fest ist, verbindet sie sich schlecht mit der Schokoladenmasse. Die Sahne unter die abgekühlte Kuvertüremischung rühren und einige Stunden kalt stellen.

Aus der Mousse mit 2 Esslöffeln Nocken ausstechen und auf einem Teller anrichten.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und die Meersalzflocken sparsam verteilen.

Mehr Genuss entdecken.

Mit der exklusiven Keno Kent Gewürzvielfalt wird jedes Gericht zum perfekten Genuss. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich überraschen.



keno-kent.de/rezepte&gewuerze

www.keno-kent.de/kueche/



Schranksysteme mit moderner LED-Beleuchtung setzen auch optisch Akzente.



Erleben Sie funktionelle Eleganz für mehr Stauraum und perfekten Bedienkomfort.

Eine Insel der Entspannung.

ANDERS IST MANCHMAL
BESSER, DAS GILT AUCH FÜR
UNSERE „INSEL-KÜCHE“.
EIN PLATZ ZUM WOHLFÜHLEN.



Perfekte Ergänzung.

Einfach einladend schön und praktisch:

Mit den perfekt abgestimmten Barhockern verwandeln Sie die Thekenlösung in einen schicken Treffpunkt zum Plaudern, Zugucken oder für Snack und Kaffeepause zwischendurch.



Das Wesentliche in Perfektion.

DER WAHRE KENNER LIEBT DAS
KLARE, SCHNÖRKELLOSE.
DAS TRIFFT AUCH AUF DIE KUNST
DES KÜCHENDESIGNS ZU.



Stuhl: Gestell Eiche weiß geölt, Textilbezug grau. Tisch: Eiche weiß geölt.

Raum für beste Stücke.

*Mit den passenden Stauraummöbeln runden
Sie Ihre neue Traumküche perfekt ab.
Vom formschönen Sideboard bis zur
eleganten Vitrine finden Sie bei uns die ideale
Lösung für Ihre individuellen Wünsche.*

Wir beraten Sie gerne!



Sideboard: Eiche weiß geölt, 4 Türen.



Besondere Momente gemeinsam erleben.

DER STILVOLL GESTALTETE ESS-
PLATZ MACHT SCHÖNE ERLEBNISSE
UNVERGESSLICH.



Stuhl: Gestell Eiche weiß geölt, Textilbezug grau. Tisch: Eiche weiß geölt.

Für jeden Besuch.

*Egal, ob große oder kleine
Runde, geplante Feier oder
unerwarteter Überraschungs-
besuch – der funktionale
Esstisch lässt sich bequem
an Ihre Bedürfnisse
anpassen und erweitern.*



Tisch geschlossen für 8 Personen



...erweiterbar für bis zu 20 Personen.

BANDNUDELN MIT Steinpilz CARBONARA

Zutaten
für 4 Personen

Pasta Teig:
600 g Pastamehl 6 Eier
2 EL Olivenöl

Für die Carbonara:
300 g Steinpilze
frische Blattpetersilie
1 Zwiebel
4 Eigelb
200 g Italienische Pancetta (gerollter Bauchspeck)
150 g Parmesan gerieben Keno Kent Pfeffermix
Keno Kent Fleur de Sel
Keno Kent Muskatnuss

Zubereitung

PastaTeig:

Das Pastamehl auf eine glatte Fläche geben, in der Mitte einen Krater bilden und die Eier, Olivenöl und Salz zugeben. Mit der Gabel von außen zur Mitte hin immer etwas Mehl mit dem Ei vermengen bis ein Teig entsteht. Danach mit den Händen alles zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen, am besten einen Tag vorher zubereiten. Wenn Sie eine Nudelmaschine besitzen, geht das wunderbar, wenn nicht: Den Teig in dünne Platten ausrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in der Pfanne leicht braun werden lassen. Das Öl abgießen. Die in feine Streifen geschnittenen Steinpilze und Zwiebeln mit dazu geben und mitbraten. In einer Schüssel das Eigelb, 100 g Parmesan, geriebene Muskatnuss und Pfeffer gut verrühren. Die Nudeln aus dem Topf gießen, in die Pfanne mit dem Speck und den Pilzen geben und mit der Eigelbmischung gut vermengen, bis das Ei leicht stockt. Auf Tellern servieren und mit der Petersilie bestreuen.

Wahre Lebensfreude.

DIE GÄSTE LEHNEN SICH ZURÜCK
UND LASSEN SICH VERWÖHNEN.
GASTFREUNDSCHAFT IST ETWAS
GANZ GROSSARTIGES.

*Ein Kunstwerk schaffen mit den eigenen Händen.
Bezaubern Sie Ihre Gäste mit einem wundervoll
gedeckten Tisch. Teilen Sie Ihr Leben mit Familie
und Freunden, genießen Sie gemeinsam mit allen
Sinnen wahre Lebensfreude. Eventkoch und
Küchenmeister Sabino Guglielmi kreiert mit unseren
raffinierten Keno Kent Gewürzmischungen
verführerische Rezepte.*

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit!



Mehr Genuss für Gourmets.

*Sie wollen die
gesamte, raffinierte
Gewürzvielfalt von
Keno Kent entdecken?
Hier geht's zu
unserer exklusiven
Kollektion.*



keno-kent.de/rezepte&gewuerze

www.keno-kent.de/kueche/

Skandinavien ist für seine riesigen Wälder bekannt. Da liegt es auf der Hand, dass dort Holz auch als Werkstoff für schöne Möbel eine ganz entscheidende Rolle spielt. Speziell helles Holz wie Fichte, Birke oder Kiefer wird beim nordischen Einrichtungsstil bevorzugt, strahlt es doch Wärme und Frische gleichermaßen aus. Die Möbel bestechen durch ihr schnörkellos schlichtes Design und werden am liebsten mit sanften Pastellfarben oder Grautönen kombiniert. Da darf sich der Raum selbst gerne auch opulenter präsentieren.



Skandinavische Design-Schönheit.

WIR LIEBEN HOLZ. HOLZ IST EIN LEBENDIGES,
BESTÄNDIGES UND ARBEITENDES MATERIAL.
ES IST DIE GRUNDLAGE VON WOHLFÜHLEN
MIT ALLEN SINNEN.



Möglichkeiten entdecken.

*Schaffen Sie Raum für Ästhetik und pure
Natürlichkeit. Unsere skandinavisch
inspirierten Möbelideen sorgen dabei für eine
harmonische Verbindung von Essplatz und
Wohnraum. Einladend schön.*

Wir beraten Sie gerne!

Grün denken. Grün handeln.

AUS VERANTWORTUNG FÜR DIE NATUR
UND DIE ZUKUNFT DER NÄCHSTEN GENE-
RATIONEN SETZEN WIR AUF SCHONUNG
VON RESSOURCEN UND ENERGIEEFFIZENZ.

Nachhaltig gut beraten.

*Auch bei der Küchenplanung unterstützen wir
gerne Ihren nachhaltigen Lebensstil,
zum Beispiel durch die Empfehlung
Ressourcen schonender Elektrogeräte.*

Wir planen Ihre Traum-Küche!





Wer sich für mehr Nachhaltigkeit in seinem Leben entscheidet, sollte das auch beim Küchenkauf können. Als Hersteller, der mit dem Ökoproofit Zertifikat ausgezeichnet ist, setzt sich unser Partner Sachsenküchen für vorsorgenden Umweltschutz ein.



Aus Respekt vor der Natur und unserer Umwelt. Unser Herstellerpartner Skovby unterstützt die „Growing Trees Network Foundation“ bei ihrer Mission, Bäume zu pflanzen, CO2 zu reduzieren, Trinkwasser zu schützen und Erholungsräume für Mensch und Tier zu schaffen.



Je kürzer die Wege, desto weniger CO2-Verbrauch. Wir planen für Sie die schönsten Küchen der Welt. Dabei ist es uns wichtig, dass diese keine langen Lieferwege hinter sich bringen: Mit unserem Herstellerpartner Sachsenküchen bieten wir Ihnen internationales Design direkt aus Deutschland.



Wir sind von der erstklassigen Qualität unserer Produkte überzeugt und wollen, dass Sie sehr lange Freude daran haben. Deshalb geben wir Ihnen sieben Jahre Garantie auf die Holzteile und Elektrogeräte Ihrer neuen Küche.



Dass Schränke mit wunderschönem Dekor nicht nur in der Küche stehen müssen, sondern hervorragend in den Wohnbereich passen, ist sichtbarer Teil des konzeptionellen Denkens und Lebens.



Raumteiler in harmonisch ausgewähltem Dekor umfassen charmant das Lounge-Sofa.



Wenn Kochen und Wohnen optisch verschmelzen, lässt sich auch ein TV-Bildschirm smart integrieren.



Dekore definieren Raumstrukturen. Haptik und Optik von Oberflächen sind Ausdruck von Qualität.

Nur keine Kompromisse.

WENN KÜCHE UND WOHNEN HARMONISCH VERSCHMELZEN, WIRD DIE ARCHITEKTUR DES RAUMES VÖLLIG NEU DEFINIERT.



Filigrane Vitrinenrahmen mit hochwertigen Beschlägen unterstreichen das hohe Qualitätsniveau der Kücheneinrichtung.



Beste Aussichten.

*Offene Grundrisse inspirieren zu aktuellen Lösungen, die an die klassische „Durchreiche“ erinnern. **Neu:** Türen, die in geöffneter Position vollständig in die Seitenwangen des Schrankes geschoben werden und nicht im Wege stehen. Geschlossen tragen die einzelnen Türelemente zur wohlichen Atmosphäre bei.*

Black is beautiful.

SCHLICHTE ELEGANZ VERTRÄGT
KRAFTVOLLES SCHWARZ.
DER ESSPLATZ ZEIGT DIE EDLE SEITE
DES INDUSTRIAL STYLE.



Tisch: Eiche schwarz. Stühle: Gestell Eiche schwarz, Sitzschale Eiche schwarz/Leder.



Jede der drei Gestellvarianten unterstreicht das moderne Design des bequemen Stuhls.

Vielfalt für die Tafelrunde.

Auch am Essplatz zählt jedes Detail. Mit der richtigen Stuhlvariante und passenden Beimöbeln wie Vitrinen setzen Sie besondere Akzente. Bei uns finden Sie die optimale Lösung.

Wir beraten Sie gerne!



Herrlich kontrastreich und präzise gearbeitet: Die Arbeitsplatte in Halifax Eiche braun.



Unscheinbar integriert und dennoch extrem effektiv: Die LED-Beleuchtung in der Nische.

Dezent mit feiner Note.

MATTES SCHWARZ UND KRÄFTIGE EICHE. EINE KOMBINATION, DIE APPETIT AUF MEHR MACHT.







Das Auge isst mit.

Mehr als nur ein geschmackvoller Hingucker: Der übersichtliche Gewürzschrank.



MOUSSE VON DER *Forelle*

GERÄUCHERT

Zutaten
für 4 Portionen

100 g Räucherforellenfilets
100 g Crème fraîche
1 TL Kaffeesalz
1 TL Pfeffermix
Schwarzes Gold
1/2 TL Zucker
Pumpnickel / Kanapees



Zubereitung

Räucherforellenfilets in eine große Schüssel bröseln, mit Kaffeesalz, Pfeffermix und Zucker würzen.

Crème fraîche dazugeben und alles zusammen mit einem Stabmixer so lange pürieren, bis eine feine homogene Masse entstanden ist.

1 Tag in den Kühlschrank stellen, mindestens jedoch für ca. 4 Stunden.

Nun die Räucherforellmousse auf Pumpnickel / Kanapees streichen und mit ein wenig Kaffeesalz pudern.

Diese Häppchen eignen sich wunderbar als köstliche Begrüßung zu einem kulinarischen Abend!

Mehr Genuss
entdecken.

Für jedes Gericht
die passenden
Gewürze. Entdecken
Sie die Keno Kent
Gewürzmischungen
für die besondere
Geschmacksnote.



keno-kent.de/rezepte&gewuerze





Glasfronten mit verdeckten Beschlägen runden gekonnt den optischen Brückenschlag zum Wohnbereich ab.



Die schlanke und zentriert hängende Pendelleuchte greift die großzügige Planung auf und untermalt mit atmosphärischem Wohlfühllicht.

Zeitgeist-Oase.

EXZELLENTER QUALITÄT IST KEINE WARE VON DER STANGE, SONDERN EIN EMOTIONALES ERGEBNIS VON WUNSCH UND ANSPRUCH.



Ihre Gesundheit ist uns wichtig! Gegen Küchengerüche hilft unser OZONOS Aircleaner! Dieser macht sich die Vorteile natürlichen Ozons zu Nutze und sorgt nicht nur für frische, saubere Luft.





LED-Stehleuchte und Frischluftwunder in einem: HAILEY von OZONOS.



Vollwertige Deckenleuchte und zugleich innovativer Luftreiniger: STELLA von OZONOS.

Stylischer Saubermacher.

Ohne Filter, ohne Chemikalien, umweltfreundlich, nachhaltig. OZONOS sorgt für frische, reine Luft. Mehr zu diesem Technik-Highlight...



Roland Trettl steht als Gesellschafter hinter der OZONOS GmbH und ihrem mobilen Aircleaner AC-I.

Eine saubere Sache.

DIE NEUESTEN LUFTREINIGER
SORGEN DAFÜR, DASS MAN
ZUHAUSE GARANTIERT ENT-
SPANNT DURCHATMEN KANN.



*OZONOS AC-I:
Der mobile Luftreiniger im
kompakten Design sorgt für
befreites Durchatmen, egal ob
man dem Küchengeruch bei-
kommt oder sich gegen lästige
Keime schützen will.*



Das Spiel der Kontraste.

KLARE LINIEN, MODERNE
SPRACHE, VIEL KOMFORT.

*Weiß ist Eleganz, Ästhetik und Reinheit pur.
Die klassische Küchenfarbe schlechthin.
Richtig spannend wird es aber, wenn sie mit dunklen
oder schwarzen Elementen kombiniert wird.
Mut, der sich definitiv auszahlt...*



Design für alle Sinne.

DIE FORM FOLGT DER FUNKTION.
IM IDEALFALL KOMMT DABEI ABER AUCH
DIE ÄSTHETIK NICHT ZU KURZ.

*Effizient und formschön:
Die topmoderne Elektro-
geräte-Ausstattung von
TEKA, inklusive styli-
schem Kopffrei-Dunst-
abzug, gibt Ihrer Küche
den letzten Schliff.*



KÜRBISKERN

Parfait

Zutaten
für 4 Personen

1 EL Öl
50 g Kürbiskerne
100 g Zucker
3 Eigelbe
60 g Zucker
2 EL Kürbiskernöl
250 g geschlagene Sahne



Zubereitung

Ein Backblech mit Öl ausfetten.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen, dann herausnehmen.

Den Zucker in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.

Die Kürbiskerne zu dem Zucker geben und auf dem Blech auskühlen lassen.

Eigelbe und Zucker über einem warmen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse solange weiterschlagen, bis sie kalt ist und bindet.

Den Krokant grob zerstoßen.

Krokant mit dem Kürbiskernöl unter die geschlagene Eimasse rühren. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Parfaitmasse in eine passende Form geben und über Nacht einfrieren.

Mehr Genuss entdecken.

Inspiration gefällig?
Bei Keno Kent finden Sie zahlreiche leckere Rezeptideen und raffinierte Gewürzmischungen für genussvolle Momente.



keno-kent.de/rezepte&gewuerze





Spitzen-Technik. Spitzen-Genuss.

NEBEN KÖNNEN, LEIDENSCHAFT UND
LIEBE ZUM DETAIL KOMMT ES IN DER
KÜCHE AUF DIE RICHTIGE TECHNIK AN.
WIR HABEN SIE GEFUNDEN.



Für die perfekte Lagerung Ihrer edlen Tropfen finden Sie bei uns innovative Geräteideen namhafter Hersteller.



Damit Ihre Lebensmittel lange knackig frisch bleiben, kommt es auf die richtige Kühlung und Lagerung an. Alles dazu und zur Kochvorbereitung gibt's bei uns.



Ambitionierte Hobbyköche wissen, wo es die beste Geräteausstattung und praktisches Zubehör gibt. Lassen Sie sich von Keno Kent inspirieren.



Wir sind von der erstklassigen Qualität unserer Produkte überzeugt und wollen, dass Sie sehr lange Freude daran haben. Deshalb geben wir Ihnen sieben Jahre Garantie auf die Holzteile und Elektrogeräte Ihrer neuen Küche.

LIEBHERR



*Mit Fingerspitzengefühl
in die Front integriert wird der Weinkühlschrank zum dekorativen Element
in der Küche, auf das Design-Gourmets nicht verzichten möchten.*

Perfektes Klima für edle Weine.

IN HARMONIE MIT DER KÜCHEN-
ARCHITEKTUR LIEBLINGSWEINE
IN SZENE SETZEN.



Weil Rotweine, Weißweine und Champagner sorgsam gelagert sein wollen, lassen sie sich in den drei Weinsafes separat in der jeweils optimalen Genussstemperatur aufbewahren.



Die Frischluftzufuhr sichert über den leicht wechselbaren FreshAir-Aktivkohlefilter eine optimale Luftqualität, damit Gerüche der Umgebung Weine nicht beeinflussen.

Beste Auslese für Sie.

Sie öffnen gerne spontan eine gute Flasche Wein oder Champagner? Dann empfehlen wir Ihnen gerne den richtigen Weintemperierschrank und planen ihn perfekt in Ihre Küche ein – genauso wie viele weitere Hightechlösungen für anspruchsvollen Küchenkomfort.

Wir beraten Sie gerne!



*Vario Serie 200 –
die Kühlgeräte,
Kombinationen
und Gefriergeräte
verfügen im
Innenraum über
deutlich mehr Platz.*

Technik mit dem gewissen Etwas.

INTELLIGENTER UMGANG MIT FRISCHEN
LEBENSMITTELN GENAUSO WIE MIT KOST-
BAREM STAU RAUM SIND DAS GEHEIMNIS
DER EXKLUSIVEN EINBAU-KÜHLGERÄTE.



*Vario Weinklima-
schränke mit
minimalistischer
Ästhetik und
einem Höchstmaß
an technischer
Raffinesse.*



*Die Vario Serie 400
sorgt durch die
vollauszehbaren
und beleuchtete
Gefrierschublade
für ein Extra an
Komfort.*



Genießen Sie bei uns die Vielfalt an durchdachten Kälte-Lösungen mit hochwertiger Ausstattung. Edles Design und optimale Kühlbedingungen für hochwertige Lebensmittel finden bei Gaggenau in ihrer schönsten Form zusammen und erfüllen selbst die hohen Anforderungen, die ambitionierte Hobbyköche an ihre Kühl- und Gefriergeräte stellen.



*berbel Downline
Performance
mit regenerativem
permaly®-Filtersystem -
wartungsfrei und
selbstregenerierend.*

Bedingungslose Qualität in der Küche.

QUALITÄT ENTSTEHT DURCH DAS
ZUSAMMENSPIEL UND DEN EINSATZ
HERVORRAGENDER ZUTATEN.



berbel

Handwerk in
Perfektion.

*Durch Erfahrung und jede Menge Finger-
spitzengefühl entsteht leistungsstarke
Technik in zurückhaltend schlichtem Design.
Perfekte Zutaten für Ihre Traumküche -
Made in Germany.*

Wir beraten Sie gerne!

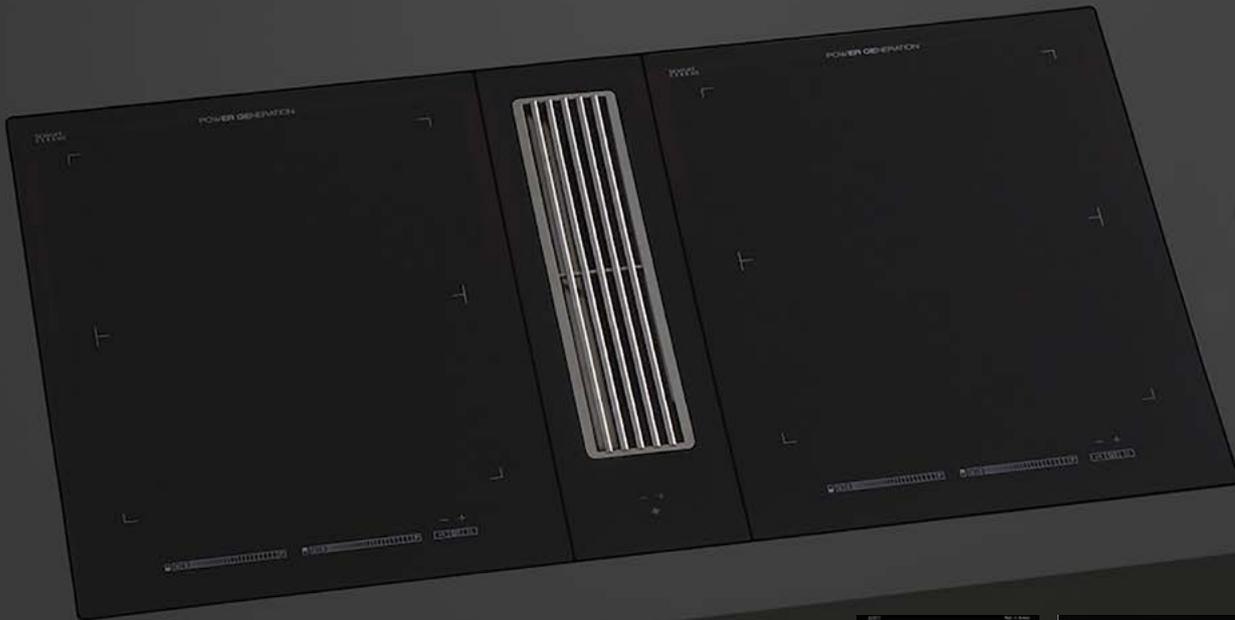
Beste Testergebnisse: Die mit dem patentierten berbel Prinzip ausgestattete Kopffreihaube Ergoline 2 hat unter 18 Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb die Gesamtnote 2,1 im Produkttest 3/21 bei Stiftung Warentest erhalten.



**berbel living excellence
Kopffreihaube Formline:**
*Purer Edelstahl im
Industrial Design.
Eine einfache Bedienung
und leistungsstarke
Performance.
Der robuste, komplett
verschweißte Korpus
besticht durch optimierte
Proportionen.*



*Der **EVO 01** zieht den Dunst direkt nach hinten ab und zeigt dabei echte Klasse durch die intelligente Motorsteuerung und das hochwertige Design der mattschwarz oder edelstahlfarbig eloxierten Lüfterlamelle.*



*Das **Interia Vario Modul** zeigt **Kombinationsfreude**, wenn es um die gewünschte Kochfeld-Kombination geht. Das Design ist vom hochwertigen Edelstahlgitter des Lüfters geprägt.*



Die neue Sicht der Dinge.

DIE NEUE TISCHLÜFTER-GENERATION
ARBEITET IM VERBORGENEN UND
HÄLT DIE KÜCHE FREI VON GERÜCHEN.

Purer
Design-Genuss.

*Individuell geplant und realisiert:
Veredeln Sie Ihre Küche mit den besten
Technikinnovationen für mehr Komfort –
Spitzenservice inklusive.*

Wir beraten Sie gerne!



Der EVO 03 ist ein Individualist.

Der Lüfter sitzt zwischen zwei Kochzonen. Ganz gleich, ob auf klassische Kochzonen gesetzt wird oder eine davon mit einem Wok oder einen Teppan-Yaki ersetzt wird.

Induktion in neuer Dimension.

*Interia Control 2.0 Induktionsfeld
mit integriertem Dunstabzug
und elektronischen Drehreglern,
Edelstahl oder Diamond Black.
Die Arbeitsplatte aus Dekton.*

WIR SIND ERST ZUFRIEDEN, WENN DESIGN,
TECHNOLOGIE UND VERARBEITUNG IN
VOLLENDUNG HARMONIEREN.



Anschlussstark und funktional:
Das Kochfeld ist zusätzlich mit Steckdose und
praktischem USB Charger ausgestattet.



Interia SMART - der Kleinste ganz groß das
PlugIn Gerät für Umluft- oder Abluftbetrieb.



Perfekt bis ins kleinste Detail.
Das flächenbündige Abzugsgitter setzt optisch
und funktional professionelle Akzente.



Loop - Symbiose aus moderner Kreation handwerklicher Glaskunst und modernster Umlufttechnik.



Apollo - effizientes Umluftgerät. Eleganter Glaskörper aus Sicherheitsglas, beleuchtet mit dimmbaren LEDs.



Cube - Umluft-Inselhaube im Industrie-Design, mattschwarz strukturiert beschichtet.

Modernste Glaskunst.

Handgefertigt und mit modernster Technik veredelt stehen die Umluft-Inseldunstabzüge von ERGE für Qualität auf höchstem Niveau.



AEG



Ausgezeichnete Qualität

AEG-Geräte setzen Maßstäbe in nutzerfreundlicher Technologie. Denn AEG glaubt an Innovationen, die auch in Design und Handhabung im Alltag einen echten Mehrwert liefern. Eine Überzeugung, für die AEG immer wieder ausgezeichnet wird.



Mehrfacher Testsieger
in Folge



Höchstes
Kundenvertrauen



Beste
Servicequalität



red dot award

Award-Kategorie
Product Design



Award-Kategorie
Design

COOKVIEW®: Jedes Gericht im Blick haben.
 Mit der CookView Kamera erhalten Sie ein Live-Bild aus dem Ofen direkt auf Ihr Smartphone oder Tablet. So beenden Sie punktgenau den Garvorgang ohne den wiederholten Gang zum Ofen. Sie haben beides: Zeit für Ihre Gäste, gleichzeitig gelungen Bratkrusten und saftig lockere Kuchen.

Die neue MattBlack Range...

FEIERN SIE MIT UNS UND AEG DAS REVIVAL DER MATTEN
 OBERFLÄCHE IN DER KÜCHE. ES LOHNT SICH.



NEU! BSK999230T
SteamPro Multidampfgarer mit
Sous-Vide und Connectivity.

Der SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen.



STEAMIFY®: Die automatische
Dampfzufuhr.

Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.



SMARTKITCHEN: Die intelligente
Küche mit Connectivity.

Regulieren Sie die Temperatur und behalten dabei den Garvorgang immer im Blick. Sie entscheiden wann und wie Sie diesen beenden – auch wenn Sie gerade nicht in der Küche sind. Einfach per My AEG Kitchen App oder Sprachsteuerung. Die WiFi-Vernetzung Ihres Backofens über WLAN macht es möglich.

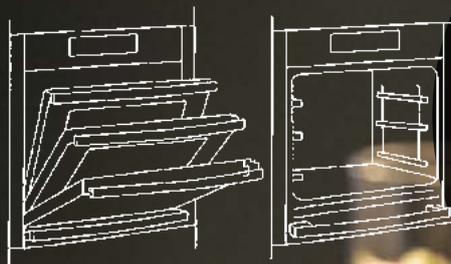
Design- Dampfmacher.

Es gibt fast nichts, das der SteamPro Multidampfgarer nicht kann. Kostprobe gefällig? Sehen Sie hier das Technik-Highlight in Aktion.



Exklusiv bei Neff. Slide & Hide.

DER WOW-EFFEKT FÜR IHRE KÜCHE:
RAFFINIERTER TECHNIK SORGT IM HANDUM-
DREHEN FÜR MEHR PLATZ & SICHERHEIT.



Nur bei Neff:
Slide® & Hide®

Bei den Backöfen mit
Hide®-Funktion kann die
Backofentür vollständig
in ein Fach unter dem
Backofen eingeschoben
werden und schafft
dadurch großzügig Platz
für eine komfortable
Handhabung.



Höchstes Niveau. Die Neff Collection.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

SELBST PROFIKÖCHE SIND WUNSCHLOS
GLÜCKLICH. WUNDERSCHÖN IM DESIGN
UND INNOVATIV IM KOMFORT.



Einzigartige Ausstattungsmerkmale, ein makeloses Design und clevere Lösungen im alltäglichen Umgang machen die NEFF-Collection zu der außergewöhnlichsten Einbauserie für Küchengeräte, die es je gab.

SeamlessCombination®

Nahtlose Einbau-Kombinationen durch Verzicht auf Möbel-Zwischenböden und Einsatz von hochwertigen Edelstahl-Lisenen in Graphite Grey. Für die Standard-Nischenmaße 600 mm und 880 mm sowie für das neue Nischenmaß 105 mm.



TwistPadFire®

Mit dem TwistPadFire® steuern Sie Ihr Kochfeld bequem mit einem Finger. Bei leichter Berührung leuchtet ein roter Ring auf und Sie aktivieren die gewünschten Kochzonen. Die Leistung regeln Sie ganz intuitiv mit einer Drehbewegung. Denn das TwistPadFire® kann einfach abgenommen werden, sodass sich das Kochfeld leicht reinigen lässt.



Graphite Grey - Design wie aus einem Guss

Sieht toll aus und fühlt sich gut an. Bei der NEFF Collection dominiert eine klare, puristische Formensprache. Der hochwertige Look des neuen Farbtons Graphite Grey für Lisenen und Griffe ist in Kombination mit geschwärztem Glas ein echter Blickfang in jeder Küche.

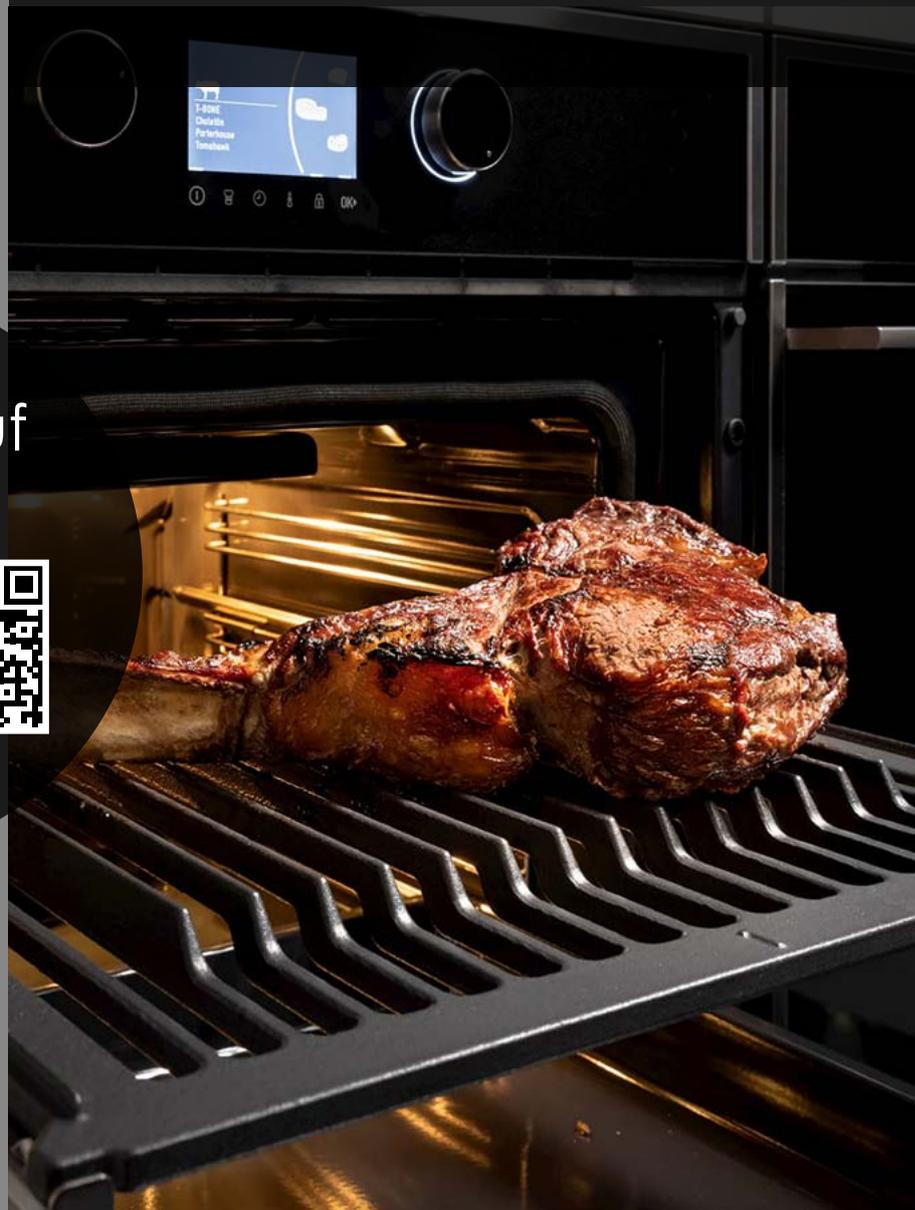
TEKA

Spezialist für das perfekte Steak.

DIE KUNST DES STEAKGRILLENS LERNT MAN DURCH ERFAHRUNG. ODER MIT DER BESTEN TECHNIK, DIE ES DAFÜR GIBT.

Appetit auf mehr?

Kommen Sie auf den Geschmack und entdecken Sie die einzigartigen Möglichkeiten des TEKA SteakMaster. Für mehr Genuss...



Das perfekte Steak: Der SteakMaster enthält 20 vorinstallierte Automatikprogramme, die Ihnen Temperatur und Kochzeit für verschiedene Gerichte vorgeben. Wählen Sie einfach ihr Lieblingsgericht.



Der SteakMaster ist ein hochmoderner Multifunktionsbackofen mit Pyrolysefunktion, der neben typischen Fleischgerichten eine Vielzahl weiterer, internationaler Gerichte und Rezeptideen beherrscht – auch für vegetarischen oder veganen Genuss.

Der ökothem® Backofenkatalysator von Küppersbusch beeindruckt durch besonders energiesparende Wirkungsweise. Die Luftführung durch den Katalysator setzt Wärme frei, die zum Heizen benutzt wird. Während des gesamten Arbeitsvorgangs bleibt die Luft frisch und weniger von Fett belastet.

Besonders schön: Die Pflegeleichtigkeit des ökothem® Backofenkatalysators. Eine Reinigung des Katalysators ist nicht erforderlich. So macht Backen und Garen gleich doppelt so viel Spaß und die Ergebnisse sind rundum überzeugend.

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL



Der ökothem® Backofenkatalysator.

DER EINZIGARTIGE ÖKOTHERM® BACKOFEN-
KATALYSATOR FÜR OFFENE WOHNÄRÄUME.
MIT MAXIMALER LEISTUNG UND MINIMALEM
AUFWAND UND ENERGIEVERBRAUCH.
JETZT BEI UNS ENTDECKEN.



Vollendete Kochkunst.

MIT DER NEUEN MIELE DIALOGGARER TECHNOLOGIE WIRD KÜCHE ZUR STERNEKÜCHE.

Dank „M Chef“
in weniger Zeit und ohne Qualitätsverlust zu exzellenten Ergebnissen.

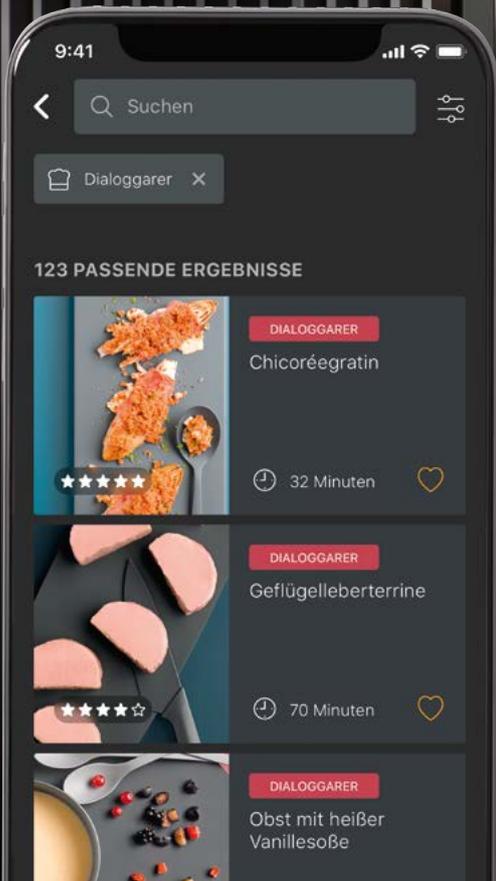
Ganz und gar perfekt.

Der Miele Dialoggarer wird Ihr Kocherlebnis revolutionieren und Ihnen beste Ergebnisse mit mehr Komfort bieten.

Sie wollen mehr über die einzigartigen Produkteigenschaften und Vorteile erfahren?

Wir beraten Sie gerne!

Dank Miele App können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen – für mehr Möglichkeiten.



Aromatisch. Vielseitig.

DIE INNOVATION IN DER KÜCHE:
IM PLANTCUBE GEDEIHEN
KRÄUTER UND SALATE...

...mit denen sich kulinarische Kreationen zum ultimativen Genuss veredeln lassen. Das Ergebnis sind Greens von nie da gewesenen Aromen, um ein Vielfaches reicher an Nährstoffen, direkt am Ort des Verzehrs geerntet.



Hier wächst
die Zukunft.

*Der Plantcube:
Deine Personal Vertical
Farm für zuhause.
Für Dich und unsere
Umwelt. Einfach
QR-Code scannen und
entdecken...*



*Mit dem smarten Vertical
Farming System haben
Sie ab sofort immer frische
Greens zuhause.
Und das ganz einfach nach
dem „Plug & Grow“ Prinzip:
Seedbar einlegen und
genießen.*



Miele



Für beste Ergebnisse: Einfache Gerätesteuerung und Überwachung per Miele App.



Genießen Sie exzellenten Bedienkomfort per Fingertipp – einfach und unkompliziert.

Einfach grifflos. Einfach genial.

KNOCK2OPEN – AUF 2MALIGES
KLOPFEN ÖFFNET SICH DER GESCHIRR-
SPÜLER AUTOMATISCH. OHNE GRIFF.



Einfach. Hygienisch. Nachhaltig.

KONTAKTLOSE ARMATUREN SIND
DIE ZUKUNFT. UND ZWAR NICHT NUR
FÜR ÖFFENTLICHE WASCHRÄUME
UND UNTER DEM HYGIENEASPEKT.

Die neue Atlas Neo Sensor von Franke ist ein beeindruckendes Beispiel in Sachen Effizienz und Nachhaltigkeit. Alltägliches Händewaschen wird so einfach und sparsam wie nie zuvor – ohne Wasser zu verschwenden. Der Wasserverbrauch wird auf ein Minimum reduziert, nicht zuletzt durch die berührungslose Sensorsteuerung, die beim Einseifen der Hände bequem den Wasserfluss stoppt.



Zudem wird der Wasserfluss automatisch nach 30 Sekunden deaktiviert. So wird Wassersparen zum Kinderspiel. Alternativ lässt sich die Atlas Neo Sensor klassisch über einen seitlichen Hebel bedienen. Ihr Look ist zeitlos schön.

Make it wonderful.

Bequemer und hygienischer geht fast gar nicht. Erleben Sie Atlas Neo Sensor von Franke in Aktion und überzeugen Sie sich selbst.





BLANCO

Machen Sie die Vorbereitung von Lebensmitteln zu einer genussreichen Erfahrung.

Was ist die wichtigste Anlaufstelle in Ihrer Küche? Es ist die Spüle. Hier waschen Sie Ihre Hände und bereiten Lebensmittel vor. Eine durchdachte Komplett-Lösung, in der die Armatur, die Spüle und das Abfallsystem perfekt aufeinander abgestimmt sind, erleichtert die Arbeit, spart Zeit und sorgt für Hygiene.

Revolution am Wasserplatz.

ALLES NAHTLOS IN DER KÜCHE INTEGRIERT: BLANCO UNIT

Lebensqualität statt Arbeit.

Wäre es nicht schön, all Ihre Leidenschaft und Liebe in das Essen zu stecken, das Sie Ihren Freunden und Ihrer Familie servieren? Aber was passiert mit der Unordnung nach der Party? Kein Problem mit Ihrer BLANCO UNIT, denn Sie hilft Ihnen, Ihren Wasserplatz, Ihre Zubereitungsstation im Handumdrehen organisiert, sauber und aufgeräumt zu halten.



Schön, dass Funktion fast Nebensache wird.

Perfekt integriert und im Design harmonisch aufeinander abgestimmt fallen komfortable Extras wie der Seifenspender oder die Abtropffläche erst auf den zweiten Blick auf.

Der flächenbündige Einbau des edlen Beckens in die elegante Arbeitsplatte unterstreicht die Wirkung zusätzlich.



Effizienter Arbeitsplatz aus einem Guss.

Von Design-Armatur über Premium-Becken bis hin zum platzsparend integrierten Abfallsystem: Auf jeder Ebene bietet BLANCO hohe Qualität aus Deutschland.

Mit der BLANCO UNIT verbindet sich alles zu einer perfekten Einheit, die wir nach Ihren individuellen Wünschen zusammenstellen können.



Immer im Mittelpunkt.

BLANCO UNIT ist Ihr Dreh- und Angelpunkt für effizientes Arbeiten in der Küche – für kurze Wege und maximalen Komfort. Einfach QR-Code scannen und entdecken...



systemceram

KeraDomo-Küchenkeramik



Auf den ersten Blick wirkt die Kara 50 U wie eine ganz gewöhnliche Unterbauspüle. Als Unterbau-Version der Kara 57 zeichnet sie sich jedoch besonders durch die beiden leicht angeschrägten Ränder aus. Hier findet bei Bedarf die im Lieferumfang enthaltene MEDIO MATTE Halt, die als optionales Abtropfgitter oder variable Arbeitsfläche genutzt werden kann. Erhältlich in 15 verschiedenen Farben passt sich die Kara 50 U somit jedem Küchenstil und jeder Arbeitsplatte perfekt an.



Spülentrends für Designliebhaber.

FÜR ALLE, DIE INNOVATIONEN
LIEBEN BIETET SYSTEMCERAM
HÖCHSTE QUALITÄT & FUNKTIO-
NALITÄT FÜR ZUHAUSE.

Mit der auf Spülenrandbreite ausgefrästen Aussparung auf der Unterseite lässt sich das Buche-Schneidbrett perfekt für Arbeitsabläufe an der Spüle positionieren.



Keramik mit Tradition.

Langjährige Erfahrung ist die beste Voraussetzung für Qualität. Systemceram Keramikspülen erfüllen höchste Ansprüche in Sachen Design, Funktionalität und Vielfalt. Lassen Sie sich inspirieren...

Wir beraten Sie gerne!



Die neue GENE 60 ist reversibel einsetzbar. Es gibt sie als Einbauspüle und als Spüle für den flächenbündigen Einbau. Bei ausreichend tiefer Arbeitsplatte lässt sie sich um 90° drehen und mit dem Becken vorn einbauen. Alles ist möglich.

GENEA 60 F in Titan mit Premium- Drehexcenter, Sink Cover Edelstahl und Armatur STEEL in Edelstahl massiv.

Sinnliches Material-Erlebnis.

EXQUISITE ARBEITSPLETTEN VERFEINERN
ANSPRUCHSVOLLE DESIGNKÜCHEN
AUF EINZIGARTIGE WEISE.





Naturstein SenSa Black Beauty.
Die Gestaltung der Rückwand in Naturstein
verwandelt die Küche in ein einzigartiges Unikat.



Naturstein SenSa Orinoco.
Herausragend in Qualität, Optik und Funktion zeigt
sich die zur Theke erweiterte Naturstein-Arbeitsplatte.



Silestone Eternal Calacatta Gold.
Durch die Verarbeitung in Silestone ist die Küchen-
insel flecken-, säure- und kratzbeständig.



Neue Keramik-Dekore inspiriert durch die Schönheit
der Natur verführen durch ihre edle Optik.

SMB

Fachhandelskonzepte

Creative Plattenmaterialien





Loft-Atmosphäre mit Inselgefühl.

ENTDECKEN SIE MODERNE
WOHLICHKEIT MIT KLAR STRUK-
TURIERTER FORMGEBUNG UND
FUNKTIONALITÄT.





Wenn der Lebensraum Einblicke in die eigene Wertewelt gibt. Statt mit klassischen Oberschränken präsentieren sich eine mit dem Wohnraum verschmelzende Küchen-Architektur heute gerne mit offenen, abwechslungsreich gestalteten Regalen. Denn das schafft Raum, um schönen und nützlichen Dingen eine perfekte Bühne und dem wohnlichen Ambiente zusätzlich eine charmante, persönliche Note zu geben. Kombiniert mit geschlossenen Elementen entsteht attraktiver Stauraum, der keine Wünsche offen lässt.

Bereit für das Besondere.

GENIESSEN SIE DAS LEBEN.
DIE BÜHNE IST BEREITET UND ALLEN
ANFORDERUNGEN GEWACHSEN.



**Schlichte
Eleganz am
Essplatz:** Vielfalt
und Varianten-
reichtum lassen
persönlichen
Freiraum.

Ganz schön clever.

*Moderne Tischsysteme, die sich flexibel
anpassen und für jede Gestaltungsmöglich-
keit offen sind, gibt's bei uns zu entdecken.
So haben Sie immer genug Platz für die
schönen Dinge des Lebens.*

Wir beraten Sie gerne!

**Der flexible,
erweiterbare
Tisch** passt
sich spielend
leicht Ihren Be-
dürfnissen an.







Stabile, offene Regalfächer in warmer Holzoptik: Ausdruck echter Wohnlichkeit!



Handwerkliche Präzision: Bei der Planung und Verarbeitung wurde an jedes Detail gedacht.

Mehr als nur Küche...

...VORRATSRAUM, KÜCHE, ESS- UND WOHNBEREICH BIS HIN ZUR GARDEROBE – HIER SPIELT DAS FAMILIENLEBEN.

Raum-in-Raum Lösungen sind ein absoluter Mehrgewinn für vielseitige Küchenplanungen und Wohnraumgestaltung. Mit unserer Durchgangstür kreieren wir neue Räume für vielfältige Nutzbarkeit – clevere Planungen über die Küchengrenzen hinaus.



**Optimale Raumnutzung
mit Vorratsbereich und
hochgebautem Backofen.
Komfort pur.**

Platz für Perfektion.

VOM VORRATSBEREICH ÜBER
ZUBEREITUNG BIS ZUM GEMEIN-
SAMEN GENIESSEN: WIR GEBEN
MÖGLICHKEITEN RAUM.



Echter Design-Genuss.

*Die individuelle Gestaltung des perfekten
Essbereichs kann eine Herausforderung sein.
Wir empfehlen ruhig etwas Mut zu
exklusivem Design. Vielfalt und Auswahl
lassen keine Wünsche offen.*

Wir beraten Sie gerne!

Das filigrane Stuhl-Design zieht die Blicke auf sich – ebenso der Tisch in Wunschgröße.





*Das klassische
Wohndesign des
Stuhls mit Sitzschale
sorgt für das optisch
harmonische
Zusammenspiel.*

Gemütlichkeit in neuer Dimension.

WENN KOCH- UND WOHNBEREICH
VERSCHMELZEN STEHT DAS GEMEIN-
SAME ERLEBEN IM MITTELPUNKT.



*Mit ausgefeil-
ter Technik und
Verlängerungen
in Plattenfarbe
ist der elegante
Tisch schnell
der Gästeliste
angepasst.*





Filigran und präzise gefertigt fügt sich die Arbeitsplatte in edlem Grau in die warme Holzoptik ein.



Hochwertige Schubkästen bieten viel Stauraum für Geschirr und Utensilien.

Wenn Holz auf Titan trifft...

...WERDEN WIR ZEUGE
SCHLICHTER SCHÖNHEIT MIT
WOHLFÜHLFAKTOR.
SELTEN LASSEN SICH FRONT-
OPTIKEN SO EINDRUCKSVOLL
PASSEND KOMBINIEREN.



Die pure Freude.

*Stimmig und spannend zugleich:
Das moderne und klare Grifflos-Design wird
durch zahlreiche wohnliche Details
perfekt ergänzt. Die Möglichkeiten der
individuellen Planung sind vielfältig.*

Wir beraten Sie gerne!



Wolfsbarsch

GEBRATENER

MIT RINGELBETE-ORANGENSALSA

Zutaten
für 4 Portionen

4 Wolfsbarschfilets
3 mittelgroße Ringelbete
2 Orangen
1 Zitrone
60 g Kalamata Oliven
1 rote Zwiebel
gehackte, glatte Petersilie
Keno Kent Chiliflocken
Olivenöl
250 g Couscous
(Nach Packungsanleitung
zubereiten)



Zubereitung

Die Ringelbete in einem Kochtopf mit viel Wasser kochen, bis man mit einem Zahnstocher durchstechen kann. Bei Seite stellen und abkühlen lassen. Danach schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Orangen und Zitronen filetieren, mit Olivenöl, Zwiebel, Petersilie und der Ringelbete vermischen. Die Salsa etwa 30 Minuten ziehen lassen.

In eine heiße Pfanne etwas Olivenöl geben und den Wolfsbarsch mit etwas Druck auf den Fisch nur auf der Hautseite anbraten. Den Couscous auf einen Teller geben, das Wolfsbarschfilet mit der Hautseite nach oben darauflegen und mit der Salsa übergießen.

Guten Appetit!

Mehr Genuss
entdecken.

Ob scharf, würzig,
exotisch oder mediterran
– verleihen Sie jedem
Gericht die perfekte Note.
Mit den exklusiven Keno
Kent Gewürzideen.



keno-kent.de/rezepte&gewuerze





*Formschöne Zurückhaltung
übt der völlig gepolsterte
Stuhl mit Lederbezug und
Nähten Ton in Ton.*



Form definiert die Wirkung.

CHARAKTERSTARK. AUSSERGEWÖHNLICH. MITTELPUNKT. DER PERFEKTE ORT FÜR GENUSSVOLLE GESELLIGKEIT.



Große Handwerkskunst inszeniert der unregelmäßige Rand der Massivholztischplatte in Perfektion.



Zieht die Blicke auf sich: Einzigartiges Design präsentiert der Sockel des Tisches, der an gekreuzte Schwerter erinnert.



Immer ein offenes Ohr.

Sich Zeit nehmen und genau zuhören – für unsere Berater ist das eine Selbstverständlichkeit, um auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse individuell eingehen zu können.

Wir beraten Sie gerne!





Urlaub in der Küche...

EIN GANZ BESONDERER
PLATZ ZUM LEBEN, KOCHEN,
CHILLEN UND LACHEN.

*Frisch und beflügend mit profilierten Fronten
im modern umgesetzten Landhaus-Look.
Holen Sie sich den Sommer einfach nach Hause.*

**Einladung zu schönen
Erinnerungen.**

Gemeinsam am Tisch zusammen-
kommen und vielleicht einfach nur
die gute Gesellschaft genießen:
Wenn sich ein zeitgemäßer
Designanspruch mit moderner
Lässigkeit und perfekter Verar-
beitung wie bei diesem Ensemble
zu einem einladenden Ganzen
verbinden, werden die Gäste
schon auf den ersten Blick
begeistert sein.

Rundtisch: Mod. Caracas, Gestell Metallstäbe pulverbeschichtet schwarz, Platte rund,
Steinoptik Beton dunkel, ohne Auszug, **Stuhl:** Bezug: Macy marsala bzw. rosewood

Dining Selection mit Stil...

ES IST ANGERICHTET: WILDEICHE
IM EINKLANG MIT METALL UND
RUSTIKALER STEINOPTIK.
NICHT NUR EIN AUGENSCHMAUS.



Raffiniertes Innenleben: Das Sideboard beinhaltet eine Bartruhe für Ihre edlen Tropfen.



Eckbank Mod. Caracas, Lehne und Außenseite wahlweise



Sitzkomfort in zahlreichen Varianten für Design-Kombinationen nach Ihrem Geschmack.

Das perfekte Dinner.

*Das filigran-leichte Design der Essplatz-
gruppe lässt sich wunderbar mit
stilvollen Einzelementen ergänzen und
individuell zusammenstellen.*

Sie wünschen Inspiration und neue Ideen?

Wir beraten Sie gerne!



Individuell & großzügig.

DIESE SCHRÄNKE BRINGEN
SCHÖNSTES IN SICHTWEITE
UND ALLTAGSGEGEN-
STÄNDE MIT VIEL ORDNUNG
HINTER DIE TÜR.



*Die Tür führt in den
angrenzenden Hauswirt-
schaftsraum. So bleibt
die Küche selbst immer
ordentlich und vorzeigbar.*



Stufenlose,
motorische
Verstellung
der Arbeits-
höhe von 88
bis 108 cm.

Einzigartig und ergonomisch schön.

DIE RICHTIGE HALTUNG IM KÜCHEN-
LEBEN GEHT NUR MIT DER RICHTIGEN
ARBEITSHÖHE. DAS SCHAFFT DAS
ERGOMATIC-SYSTEM.



*Dabei hilft das in die Arbeitsplatte integrierte Touchpanel, das auf Berührung in die stufenlos justierbare oder bereits vorgeschichtete Position fährt. Dadurch ergeben sich zahlreiche optimale Arbeitshöhen **und jeder findet im Nu die ergonomisch richtige.***



Höchstes Niveau.

Erleben Sie das erste elektrisch verstellbare Sockelsystem ERGOmatic, das auf Knopfdruck eine Verstellung der Arbeitshöhe um bis zu 200 mm ermöglicht.



Ob Insel oder Wandzeile, mehrere elektromotorische Antriebe fahren Küchenschränke und Arbeitsplatte sanft und mit Gewichten bis 720 kg, geräusch- und stufenlos auf verschiedene Arbeitshöhen.

*Wie eine Hommage an
zeitlose Designklassiker
fügt sich die zierlich wirkende
Sitzgruppe harmonisch in
das Ambiente ein.*

*Bankteil Cordoba Außenseite CAB19 (Metall pulverbeschichtet schwarz), Vierfüßtisch: Mod. Caracas 200,
Platte Steinoptik Marmara Marmor, mit Optikkante schwarz Gestell CAT19 (Metall pulverbeschichtet schwarz), stirnsei-
tiger Auszug (50 cm) mit Einhanddrehfunktion, Stuhl: Bezug: Amour 5503 hellgrau (Sitz), Forza 5503 hellgrau (Lefne)*

Mit Leichtigkeit durch das Leben.

AKTUELLE LIEBLINGSFARBEN
MACHEN LUST AUF KOMFORT
MIT PERSÖNLICHER NOTE.



Die Platte schwebt nahezu auf dem filigranen Gestell.



Ganz frei mit satten oder dezenteren Farben gestalten.



Kochkurs
jetzt buchen.

Sichern Sie sich jetzt
Ihre persönliche Teil-
nahme an unserem
Online-Kochkurs mit
Sabino Guglielmi.
Dazu einfach
QR-Code scannen.



sabino

guglielmi



Geheimnisse vom Chefkoch...

LASSEN SIE SICH VON EINEM DER
BESTEN INSPIRIEREN.

SABINO GUGLIELMI LÄDT EIN ZUM
DIGITALEN KOCHKURS.



*Selbstverständlich dürfen auch die
exklusiven Keno Kent Gewürzmischungen bei
den raffinierten Rezepten nicht fehlen.*



*Aus besten und frischen Zutaten
zaubern die Kursteilnehmer leckere
Gerichte unter Anleitung unseres
erfahrenen Spitzenkochs.*





Der Küchenmeister kocht.

Schauen Sie dem Profi schon einmal über die Schulter. In unserem Kochvideo gibt's bereits wertvolle Tipps und Inspirationen...





Luxus für alle Sinne.

WIE DETAILVERLIEBTHEIT
GEBAUT AUSSIEHT, ZEIGT DIE
BESONDERS EINDRUCKS-
VOLLE MISCHUNG AUS
HERAUSRAGENDEM DESIGN
UND TECHNOLOGISCHER
INNOVATION.

Modellabweichungen, Irrtümer, Liefer- möglichkeiten sowie Druckfehler sind vorbehalten. Alle Küchen sind erweiterungsfähig und beliebig änderbar. Die Copyrights unterliegen den jeweiligen Rechteinhabern. Grundsätzlich gelten die AGB's der Hersteller. Bei Interesse an Elektrogeräten, erhalten Sie alle Informationen zu Energieeffizienzklassen bei Ihrem Fachhändler.

Lebensmittel und Gewürze können Allergien auslösen. Hinweis: Die Ratschläge/Informationen in diesem Journal sind vom Herausgeber sorgfältig erwogen und geprüft. Dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Ein Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Herausgeber:
MZE-Möbel-Zentral-Einkauf GmbH,
Lohweg 31, 85375 Neufahrn bei
Freising, Tel.: +49-(0)8165/9526-0,
www.mze.de, info@mze.de.

Schutzgebühr 7,- €.



Basaltgraue Betonfronten fügen sich in ein harmonisches Bild, das von der hochwertigen Lebendigkeit der Wildeiche dominiert wird.



Praktisches Technik-Highlight: Die versenkbare Steckdosenleiste in der Arbeitsplatte.



Moderner Twist: Die Arbeitsplatte aus kühlem Edelstahl ist Bindeglied zwischen den Werkstoffen Holz und Beton.

