

MATERIAL WORLD

Kaum ein Raum gilt allen Sinnen so sehr wie die Küche. So müssen sich auch die hier zum Einsatz kommenden Materialien beweisen: Edle Hölzer, fein verarbeitetes Glas und Metall und resistente Mineralwerkstoffe locken zum Herd.



DAS WESENTLICHE IST UNSICHTBAR

Mut und Eleganz vereint ‚Atlante‘ von L’Ottocento. Die lebendige Front stammt aus Ettore Sottsass Kollektion für den Holzfurnierhersteller Alpi, die ruhige Arbeitsfläche ist aus dem Mineralwerkstoff Lapitec gefertigt. Besonderer Clou: Das Induktionskochfeld ist unter der Arbeitsplatte verborgen und erhitzt durch sie hindurch die Töpfe und Pfannen.
www.lottocento.it, www.lapitec.com



RUNDE SACHE

Wo sich der Lüfter zurücknimmt, tritt das Bedienfeld hervor: Die Knebel des ‚Bora Professional 3.0‘ Muldenlüfters sind fein ziseliert. Der äußere Ring besteht aus Edelstahl, gemeinsam mit schwarzen Glasflächen und klaren LED-Anzeigen bieten sie ein ansprechendes, haptisch befriedigendes und aufgeräumtes Interface.

www.bora.com



KLEINER HUNGER

Das wirklich Spannende passiert bei Kochfeldabzügen unter der Haube. So ist der ‚Downline Performance‘ ihre Verbesserung gar nicht anzusehen. Statt mit vormals zwei Lüftereinheiten trennt sie mit einer Einheit Luft und Wrasen, weiterhin vorhanden ist ein Aktivkohlefilter. Die aerodynamische Optimierung sorgt für Energieeffizienz A+.

www.berbel.de



GANZ AUS STEIN

Von der Hülle bis zu der Schublade: Alle Fronten der Küche ‚n‘Stee Granat‘ sind aus Stein. Die Manufaktur MCR hebt damit ihr Konzept einer modularen Küche auf die nächste Ebene. Der Prototyp der Linie ist vollständig aus Passeier Gneis gefertigt. Die raue und archaische Oberfläche steht im reizvollen Kontrast zur modernen Formensprache.

www.mcr-stein.de