

KÜCHENPLANER

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

Ausgabe 1/2 / 2019



LivingKitchen –
Durchweg
munter

► 6



Trendschau –
Viele wohnliche
Konzepte

► 10



Studienprojekt –
Küchen der
Zukunft geplant

► 44

„Workstation“ für den Lifestyle

Bax hatte nach Köln einen besonderen Gast eingeladen: The Galley ist ein US-amerikanisches Unternehmen, das eine „Workstation“ entwickelt hat, die den Arbeitsablauf in der Küche effizienter und leichter gestalten soll. An einem zentralen Platz in der Küche kann das Essen sowohl vor- und zubereitet als auch die Lebensmittel und Utensilien gesäubert werden. „Unser System ist funktional und ergonomisch. Ein effizienteres Arbeiten ist garantiert, weil die Abläufe linear geplant sind. Für uns ist das ein Lifestyle-Produkt“, sagt Marco St-Pierre von The Gallery. Zu der „Workstation“ gehören unter anderem ein Sieb, Schüsseln, Scheidebretter und Abtropfgitter. Die können unmittelbar ins Spülbecken gehangen und dort verschoben werden. Es kann aber auch ein Sektkühler, kleine Behältnisse oder ein Messerblock integriert werden. Wenn der Arbeitsplatz nicht gebraucht wird, verdecken Panels im gleichen Material wie die Arbeitsplatte die „Workstation“. The Gallery bietet verschiedene Größen



David Bowie is watching you: Ein Bild von dem 2017 verstorbenen Rockstar hängt in der neuen Küche „Urban“ von Bax mit den voluminösen goldenen Griffen. Marco St-Pierre von „The Gallery“ stellte die im Vordergrund zu sehende „Workstation“ vor.

der Arbeitsstelle an. Konzipiert ist sie für bis zu drei Personen, die nebeneinander agieren können. Auf der LivingKitchen wurde die „Workstation“ zum ersten Mal in Europa vorgestellt, um erste Kontakte in der Küchenbranche zu knüpfen. Das System wurde in Bax' neuer Küche „Urban“ mit Fronten in Mattlack, Vorsatzrahmen und voluminösen goldenen Griffen präsentiert. www.bax-kuechen.de

Designschränken überwinden

Stan Rusch verbreitete während der LivingKitchen gute Laune. „Wir sind mega happy mit dem Stand und dem Feedback, das wir erhalten“, sagte der Produktmanager der Marmor-Center GmbH. Das Römhilder Unternehmen stellte das erste Mal in Köln aus und hatte einen absoluten Eyecatcher in die Domstadt mitgebracht: den gigantischen Küchenblock „n'Stee“

aus dem brasilianischen Naturstein „Patagonia“. Der Clou: Die Arbeitsplatte ist als Kubus gefertigt und kann dadurch unterbeleuchtet werden. Aber „n'Stee“ ist mehr als nur ein Küchenblock. Es geht darum, Designschränken im Kopf zu überwinden, ist auf der Unternehmens-Homepage zu lesen. „Egal ob für Küche, Bad oder Büro. Die eigene Designlinie n'Stee ist

eine modulare Raumlösung aus Naturstein. Keine Schublade muss so, kein Rahmen darf nur so, sondern die Idee ist wirklich, individuell nach Wunsch arbeiten zu können“, heißt es weiter. „Ich freue mich immer wieder, was Naturstein uns für Möglichkeiten bietet. Kaum ein anderes Material kann das“, sagt Stan Rusch. www.mcr-stein.de



Produktmanager Stan Rusch (links) und Verkaufsleiter Torsten Schindler von der Marmor-Center GmbH präsentierten während der LivingKitchen ein Unikat: den Küchenblock der Designlinie „n'Stee“ aus dem brasilianischen Naturstein „Patagonia“.