

KOMFORTPLUS**66 Tipps und Hinweise für
eine komfortable Küche****Was sollten Sie beachten?**

Backofen oben eingebaut

Geschirrspüler oben eingebaut

Ergonomische Arbeitshöhen

Leicht abgesenkter Kochbereich

Kühlschrank mit Schubladen

Kühlraum grosszügig bemessen

Kühlschrank auf ergonomisch richtige Höhe einbauen

Grosse Beschriftung oder Leuchtanzeigen

Selbsterklärende Steuerungen und Programmführung

Leicht erkennbare Geräteeinstellung durch optische Anzeigen

Kochfeld mit automatischer Topferkennung

Ausziehbare Backwagen

Abschaltautomatik

Ausziehbrause

Ihr Nutzen:

weil bücken immer beschwerlicher wird

weil er beim ein- und ausräumen Ihren Rücken schont

weil in passender Arbeitshöhe alles leichter geht

damit Sie rühren und in die Pfannen sehen, ohne auf die Zehenspitzen zu stehen

weil das ein- und auslagern leichter geht und verschiedene Lebensmittel getrennt werden können

weil Sie grössere Mengen günstiger einkaufen können

weil Sie den Inhalt besser überblicken und ihn bequemer nutzen können

damit Sie zum schalten nicht gleich die Lesebrille aufsetzen müssen

damit Sie nicht immer die Bedienungsanleitung zur Hand nehmen müssen

damit Sie rasch und genau reagieren können

weil Sie damit den Energieverbrauch optimieren können

weil Sie sich damit die Backofenbedienung erleichtern und sich weniger verbrennen können

weil auch Sie einmal etwas vergessen könnten

damit Sie Vasen und grosse Töpfe problemlos füllen und Reinigungsarbeiten leichter erledigen können

KOMFORTPLUS**66 Tipps und Hinweise für
eine komfortable Küche****Was sollten Sie beachten?**

Flächenbündiger Einbau von Spülen und Kochfeldern

Unterbauelemente mit Auszügen und Schubladen

Höhenverstellbare Sitze und Arbeitsflächen

Mobiles Vorbereitungszentrum

Verschiebbares Schneidebrett

Handliche Möbelgriffe

Variable Schubladeneinteilungen

Messereinsätze

Steckbare Geschirreinteilung für Auszüge

Türanschlagdämpfung

Rollladenschränke und Hebetüren

Geräteschränke mit Rollläden

Unterbauten und Hängeschränke mit integrierten Steckdosen

Sockelschubladen

Kindersicherungen

Ihr Nutzen:

weil Sie sich damit den Reinigungsaufwand erleichtern, Schmutzränder vermeiden und Stellfläche gewinnen

damit Sie sich weniger bücken oder nieder zu knien brauchen und der Inhalt übersichtlicher ist

damit Sie beschwerdefrei arbeiten können

welches Sie flexibel und anforderungsgerecht platzieren können

damit Sie den Arbeitsplatz frei bestimmen können

damit Sie richtig und sicher eingreifen können und die Front sauber bleibt

für eine individuelle Ordnung und übersichtliche Aufbewahrung von Besteck und Geräten

für eine schonende und sichere Aufbewahrung

damit sich grosse und kleine Teller nicht mehr stossen

zur Schalldämpfung

damit Sie keine offenen Türen behindern

damit Sie Elektrogeräte stets griffbereit zur Hand und rasch wieder verstaut haben

damit Sie immer direkten Anschluss haben

um jeden Stauraum optimal zu nutzen

damit Sie Ihre Kinder vor Schaden bewahren können

KOMFORTPLUS**66 Tipps und Hinweise für
eine komfortable Küche****Was sollten Sie beachten?**

Hygienische, widerstandsfähige Arbeitsflächen

Tiefe Arbeitsflächen

Gerundete Ecken und Kanten

Blendfreie Raumbelichtung

Farblich harmonisch abgestimmtes Design

Pflegehinweise

Rutschhemmender Bodenbelag

Pyrolytische Reinigung

Dampfgarer einbauen

Besteckschublade im Geschirrspüler

Intelligente Backföhenemaillierungen

Abzughauben in Überkopf-Höhe anordnen

Nischenplanung

Direkte Arbeitsplatzbeleuchtung

Integrierter Essplatz

Audio / Video / TV

Ihr Nutzen:

damit Sie ungehindert arbeiten und mit wenig Aufwand reinigen können

damit hinter Spüle und Kochfeld Stellflächen entstehen

damit Sie sich nicht weh tun

damit Ihnen auch feine Arbeiten leicht von der Hand gehen

weil die Farb- und Materialauswahl für ein stressfreies Arbeiten wichtig sind

damit Sie an Ihrer Küche lange Freude haben

damit Sie sich sicher bewegen können

damit sich Ihr Backofen wirklich selber reinigt

damit Sie schonend und gesundheitsbewusst kochen können

damit Ihr feines Geschirr geschont und trotzdem sauber gereinigt wird

damit Ihr Backgut nicht im Ofen kleben bleibt

damit Sie beim Kochen keinen Helm tragen müssen

Um wertvollen Stauraum im Griffbereich zu gewinnen

damit Sie sich nicht selber in den Schatten stellen

damit die Küche zum Lebensraum für die ganze Familie wird

mit Unterhaltung geht alles leichter

KOMFORTPLUS**66 Tipps und Hinweise für
eine komfortable Küche****Was sollten Sie beachten?**

Grosse Spülbecken wählen

Leiter im Sockel oder Korpus eingebaut

Vorratsauszug/Apothekerauszug

Externe Dampfabzuggebläse

Insellösungen

Tiefere Unterbauten

Abfalltrennung

Fugenlose Nischenrückwände

Wasserfest konstruierte Kehrlichtabteile

Steamer im Hochschrank einbauen

Kochfelder mit Kochzonen nebeneinander

Kochfelder mit Sensorsteuerungen

Ersatzteile einbauen lassen

Individuelle und effiziente Stauraumplanung

Infopaket

Ihr Nutzen:

denn auch Backbleche wollen ab und zu geduscht werden

damit auch Super-Hochschränke zugänglich bleiben

erleichtert eine übersichtliche Lagerhaltung

weil sie leistungsstark sind und der Lärm draussen bleibt

weil Inseln das funktionale und kommunikative Zentrum in der Küche bilden können

ergeben komfortablere Arbeitsflächen und mehr Stauraum

für praktischen Umweltschutz

weil sich fugenlose Flächen leichter sauber halten lassen

damit Wasserlecks keine Schäden anrichten kann

Sie können aus mehr Modellen auswählen und das Gerät auf bequemer Höhe einbauen lassen

weil die Pfannen leichter zu erreichen sind

weil sich diese präzise regulieren lassen, leicht zu reinigen und kindersicher sind

damit Sie kleine Reparaturen selber vornehmen können

damit Sie genügend geeigneten Stauraum zur Verfügung haben

mit allen Gebrauchsanweisungen und Pflegehinweisen

KOMFORTPLUS**66 Tipps und Hinweise für
eine komfortable Küche****Was sollten Sie beachten?**

Funktionswände in Nischen und Seitenwänden

Türen aus Glas

Arbeitsflächen aus Glas

Weinkühlschränke

Spiegel unter dem Schrankdeckel

Hängeschrank mit absenkbarem Innenfach

Ihr Nutzen:

für zusätzliche Nutzflächen und griffbereite Platzierung von Geräten und Hilfsmitteln

damit der schöne Schrankinhalt zur Geltung kommt und trotzdem vor Staub geschützt ist

Bringt Helligkeit am Arbeitsplatz, ist hygienisch und pflegeleicht und passt sich allen Farbkonzepten an

Zur optimalen Lagerung edler Tropfen und als Humidor für die Zigarren

Gibt vollen Einblick in den oberen Schrankbereich – ganz ohne Leiter

Bringt den Schrankinhalt auf praktische Arbeitshöhe. Optimal auch für behinderte Menschen.