



Oben links: All diejenigen, die gerne kochen, wissen gut organisierte Schubladen sehr zu schätzen. Bei der „Genius Loci“-Serie kann die Innenausstattung der Schubladen individuell zusammengestellt werden, *Valcucine*. Oben rechts: Es ist eine Grundsatzfrage, aber wer in den Genuss von Kupfergeschirr kam, kehrt selten zu Edelstahl-Töpfen zurück. Die Stielkasserollen-Serie ist mit einer Keramikoberfläche versehen und induktionsgeeignet, *Kupfermanufaktur Weyersberg*. Mittig: Das „Essence“-Küchenkonzept verbindet modernes, skulpturales Design mit einem Material, das seit Jahrtausenden besteht: versteinertes Buchenholz, *Toncelli*. Unten: Das temperaturgesteuerte Induktionskochfeld von *Panasonic* gibt es seit April in „Achatgrau“.



Wenn ein Trend in den letzten Jahren konstant war, ist es der Wunsch nach Individualität. So wurde auch die Küche mehr und mehr zum Ausdrucksmittel des eigenen Stils. Die Gestaltungsvielfalt der Küchenfronten, Arbeitsplatten und sogar Kühlschränke war bisher beinahe unerschöpflich – lediglich die Alternative zum schlichten Schwarz des Induktionskochfeldes fehlte. Das erkannte Panasonic und erweiterte seine Palette um ein achatgraues Induktionskochfeld. „Wir haben bewusst einen

dezenten und nicht zu dunklen Grauton gewählt, der als Kombinationsfarbe vielfältig einsetzbar ist. Er harmoniert sowohl mit Naturtönen wie Holz und Stein als auch mit kräftigen Farben“, erklärt Ulf Triebener, Vertriebsleiter für Kücheneinbaugeräte bei Panasonic. Technisch überzeugt das Kochfeld mit einer präzisen Regulierung in Fünf-Grad-Schritten zwischen 65 und 230 Grad Celsius; ein Sensor misst dabei die Temperatur per Infrarot direkt am Boden des Topfes und hält sie automatisch. |mlm