

Die ganze Welt der modernen Küche

ANZEIGE



„Wir streben stets eine dauerhafte Partnerschaft mit unseren Kunden an und bieten beispielsweise eine kostenlose Jahresinspektion der bei uns gekauften Küchen an“, sagen die Hansa-Complet-Geschäftsführer Stefan Schlegel (rechts) und Michele Occhipinto

Wer mit dem Kauf einer neuen Küche liebäugelt, wird sich zunächst einmal inspirieren lassen wollen. Sehr gut geht das bei Hansa Complet an der Lübecker Straße in Hamburg-Hohenfelde. In der Ausstellung des Traditionsunternehmens kann man auf zwei Ebenen in die vielfältige Welt der modernen Küche eintauchen. Das garantieren allein die hier vertretenen Hersteller. Die deutsche Premiummarke Miele, der Pionier im Bereich der Kochfeldabzugssysteme Bora, die Hausgeräte-Spezialisten Gaggenau aus München und V-Zug aus der Schweiz,

der führende Küchenmöbelhersteller Schüller, die Grifflos-Legende Next 125 und die österreichische Manufaktur Team 7 – sie alle und noch einige Topmarken mehr sind bei Hansa Complet vertreten. Hat man sich in aller Ruhe einen ersten Eindruck verschafft und will mehr, kommen die Profis von Hansa Complet ins Spiel: Die erfahrenen Küchenfachverkäufer begleiten einen auf dem gesamten Weg zur Traumküche – von der Beratung über die präzise Planung bis hin zur Montage. Infos: www.hansa-kuechen.de

In unserer Küche tobt das Leben!



Vierländer Küchenwelt
Weidenbaumsweg 40-46 · 21035 Hamburg · Telefon: (040) 7 23 96 90

www.vierlaender-kuechen.de

KÜCHEN: VOM FUNKTIONSRaum ZUM HERZ DER WOHNUNG

Hier trifft man sich, hier kocht und isst man gemeinsam oder man nutzt sie – insbesondere in Corona-Zeiten – zum Arbeiten. „Eine echte Wohnrevolution entstand mit der Verschmelzung der Wohnbereiche im offenen Grundriss“, sagt Volker Irlle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche. Eine weitere Revolution sei die Entwicklung zur Smart Kitchen. „Zukünftig wird es mehr Elektrogeräte geben, die miteinander kommunizieren und ihre Programmabläufe energiesparend einander anpassen“, prognostiziert der Experte.

Generell ist in der Küche weiterhin individuelle Vielfalt angesagt. Das betrifft vor allem Maße, Farben, Anordnungen und Ausführungen. Verstärkt im Angebot sind Taschentüren, die in geöffneter Position in die Seiten des Schrankes geschoben werden und daher nicht im Weg stehen. Als Frontenoptik sind Mattlack und Holz besonders angesagt, ebenso wie Soft-Touch-Oberflächen für Front- und Arbeitsflächen, auf denen keine Fingerabdrücke zu sehen sind. Bei den Farben sind dunkle Grautöne und Schwarz weiter auf dem Vormarsch,



Die aktuellen Keramikspülen und Küchenmöbel von Villeroy & Boch sorgen mit sanften Farben und feinen Oberflächen für eine gemütliche Wohlfühlumgebung in der Küche
Foto: Villeroy & Boch



SieMatic gilt als Erfinder der grifflosen Küche. Im 90. Jubiläumjahr steht eine neue Interpretation der grifflosen Küche im Fokus des Küchenherstellers: die SieMatic SLX PURE mit edlen Oberflächen, filigranen Proportionen und transparenten Flächen. Die dazugehörigen Glasvitriolen verleihen zusätzliche Leichtigkeit
Foto: SieMatic



Foto Smeg

Trendfarbe Schwarz: Der italienische Hersteller Smeg erweitert seine Retro-Designlinie im Stil der 50er-Jahre um zeitlose Töne, darunter ist auch Schwarz matt

auch bei den Hausgeräten und gern in Kombination mit Metalltönen. Im grauen Farbspektrum spielt Betonoptik eine große Rolle und in puncto Technik sind der hoch eingebaute Backofen und flächenbündig eingebaute Kochfelder fast schon Standard. Armaturen der neuen Generation sind „Profi-Armaturen“ – ob mit Handbrause, gefiltertem Trinkwasser, Kohlen säure, kochendem Wasser oder vorher bestimmbarer Wassermenge. Bei der Planung der Traumküche sind ein optimaler Workflow mit kurzen Wegen und der Stauraumbedarf zu bedenken. Weiteres Augenmerk sollte auf die ergonomische Gestaltung der Spüle gelegt werden, denn über zwei Drittel aller Küchenarbeiten finden genau hier statt. „Den letzten Feinschliff erhält die neue Traumküche durch einen einladenden Essplatz und ein attraktives Lichtdesign“, sagt Volker Irlle. „Dazu gehören sowohl direkt sichtbare als auch raffiniert platzierte, indirekte Lichtquellen mit viel Helligkeit zum Arbeiten, Vorbereiten, Kochen, Backen & Co.“
csl



Diese weiße Quarz-Arbeitsplatte bildet einen frischen Kontrast zu den grün lackierten MDF-Fronten der geschwungenen Kücheninsel. Die Platte ist in weiteren 17 Farben erhältlich
Foto: AMK

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN

Die Arbeitsplatte ist so etwas wie das Herzstück der Küche. Sie ist erstens ein zentraler Blickfang und zweitens eine intensiv beanspruchte Oberfläche. Deshalb muss sie robust sein und etwas aushalten. Heißes Wasser, Öle und Fette, Säuren und Schläge sollten ihr nicht viel anhaben können. Wer eine passende Küchenarbeitsplatte sucht, hat heutzutage die Qual

Sich für eine Küchenarbeitsplatte zu entscheiden ist heute alles andere als einfach – die Auswahl ist schlicht zu groß

der Wahl. Vor allem hinsichtlich des Materials: Das Angebot reicht von hochwertigem Edelstahl über Echtbeton, Granit, Schiefer, Quarzstein und Keramik bis hin zu Sicherheitsglas und Massivholz. „Angesichts der

vielen beeindruckenden Materialien, ihren angenehmen Produkteigenschaften und der großen Dekorvielfalt kommt man schnell ins Schwärmen – und anschließend manchmal gar nicht mehr so leicht zu einer fina-

len Entscheidung“, sagt Volker Irlle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK). „Ästhetisch, pflegeleicht und widerstandsfähig sind sie heute alle“, weiß Irlle. Glatte, porenlose, sehr robuste oder speziell versiegelte Oberflächen würden dafür sorgen, dass die modernen Platten zudem hygienisch sowie unempfindlich gegen Fingerabdrücke und Abrieb sind.
mh

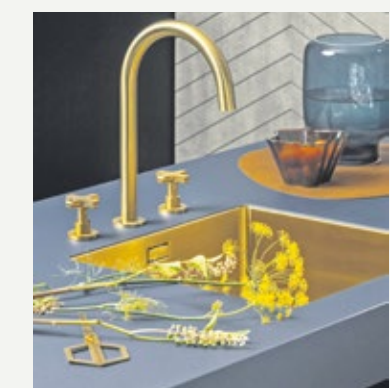
Arbeitsplatten: die Materialien im Überblick

Schichtstoff: Träger ist eine Holzwerkstoffplatte. Durch das spezielle Dekorpapier entstehen sowohl Unitöne als auch Holzimitate und Fantasiedekore mit jeweils eigener Haptik.

und zertifizierte Holzqualität vorausgesetzt – eine hohe Wertigkeit aus.

Mineralwerkstoff: Das farbenreiche Material besteht aus einer Acrylmasse, Mineralien und Farbpigmenten. Es lässt sich fugenlos verarbeiten.

Glas: Mutet edel und elegant an. Drucktechniken auf der Glasrückseite ermöglichen Bildmotive. Dank spezieller Härten sind die Platten heute weniger empfindlich gegen Kratzer.



Arbeitsplatte mit antibakterieller Oberfläche eines HighTech-Schichtstoffs. Sie wird mit einer speziellen Nano-Technologie veredelt und ist daher sehr widerstandsfähig
Foto: AMK

Edelstahl: Das Material sorgt für einen professionellen Look und garantiert eine lange Lebensdauer. Spezielle Beschichtungen machen es resistent gegen Kratzer.

Quarzkomposit: Ein besonders robustes Material aus natürlichen Rohstoffen (bis zu 93 Prozent Quarz). Das Farbspektrum ist enorm, die polierten und hygienischen Oberflächen sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestens geeignet.

Naturstein: Der natürlich gewachsene Werkstoff hat hohe Härtegrade und verträgt Hitze sehr gut. Sehr beliebt sind Granit-Arbeitsplatten.

Keramik: Die gebrannten natürlichen Rohstoffe sind so dicht, dass sie den höchsten Hygieneanforderungen auch im täglichen Dauereinsatz erfüllen.

Massivholz: Der natürliche Werkstoff erzeugt eine warme, wohlige Atmosphäre. Diese Platten sind stets Unikate und strahlen – gute



HAMBURG
BESTES
KÜCHENSTUDIO
Hamburger Abendblatt
Platz 1
www.abendblatt.de/beste
420 Unternehmen
im Test (11.2019)

HAMBURG MEINE PERLE
– HANSA MEINE KÜCHE

Jetzt Ihre neue Traumküche finden!



Hansa Complet Küchen GmbH
Lübecker Straße 126
22087 Hamburg
Telefon: 040 25 44 990
E-Mail: info@hansa-kuechen.de
www.hansa-kuechen.de