

life & cook

KÜCHENMAGAZIN

von Küchen Schmidt | 2017 | Ausgabe-01 | KMHA_SI

Insel- Geschichten

**ALLE
KÜCHEN
INKLUSIVE
LIEFERUNG
& MONTAGE**

**GUT GEPLANT ZUR
LIFESTYLE-KÜCHE**

**KÜCHEN
SCHMIDT**

Liebe Leserinnen und Leser,

Keine geplante Küche gleicht der anderen. Das hat natürlich auch ganz viel damit zu tun, dass in jeder Küche ein Stück Persönlichkeit des Käufers steckt. Vorlieben für Farben und Formen spielen bei der Auswahl eine Rolle, aber auch die Ansprüche, die jemand an die Elektrogeräte stellt. Nicht zuletzt entscheiden natürlich auch die Raummaße über die Aufteilung.

Bei Küchen Schmidt finden Sie nicht nur die Küche, die am besten zu Ihnen passt, sondern auch den Service, mit dem Sie Ihre neue Küche von Anfang an genießen werden. **Auch die Lieferung und Montage Ihrer neuen Küche ist bei uns kostenlos.** So brauchen Sie sich um nichts mehr zu kümmern.

Mein Team und ich würden uns sehr freuen, wenn wir mit Ihnen zusammen Ihre einzigartige Küche kreieren. Gerne können Sie vorher einen Planungstermin unter der Rufnummer 02306-6036 vereinbaren. Wir nehmen uns Zeit für Sie. Ihre Geschäftsführer

Horst Schmidt Maren Feldmann

Horst Schmidt und Maren Feldmann



Schokolade ist Gottes Entschuldigung für Brokkoli.

Foto: © by-studio/fotolia.com



INKLUSIVE DESIGNHAUBE

NACH WUNSCHMASS PLANBAR

Arbeitsflächen und Fronten in Betonoptik liegen voll im Trend. Das Betondekor lebt vom zurückhaltenden Umfeld in Weiß. Farbige Regale, hier in Rot, setzen feine Akzente, Maße ca. 180,4 + 304,4 cm. **Inklusive Elektrogeräte:** Backofen Blaupunkt 5ABC31150 EEK* A, Glaskeramik-Kochfeld Blaupunkt 5RF64351, Hightech-Inselhaube Blaupunkt F62CN EEK* C, Kühlschrank Blaupunkt 5CK22020 EEK* A+, Geschirrspüler Blaupunkt 5VF402NP EEK* A+ und Edelstahlspüle.

5490.- ab

INKLUSIVE LIEFERUNG UND MONTAGE

Küchenpreisbeispiel komplett wie abgebildet ohne Stühle, Beleuchtung, Nischenverkleidung, Armatur und Deko, inkl. Lieferung und Montage! Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen.

EEK* = Energieeffizienzklasse



PALEO ODER PULVER

- HAUPTSACHE, ES SCHMECKT

Die einen schwören auf unbehandelte Lebensmittel. Andere ernähren sich wie Menschen in der Steinzeit. Wieder andere preisen den Effekt von sogenannten Superfoods. Trends gibt es derzeit viele.

■ **CLEAN EATING** ■

Die Anhänger dieses Trends setzen auf unverarbeitete Lebensmittel, mit denen frisch gekocht wird. Auf Getreide wird verzichtet, Quinoa heißt die Alternative. Diese Ansätze sprechen laut Er-

■ **PALEO** ■

Bei einer paläolithischen Ernährung kommt auf den Tisch, was es schon in der Steinzeit gab. Zucker, Nudeln, Reis, Kartoffeln und Brot sind tabu. In Berlin öffnete mit dem „Sauvage“ einst das erste Paleo-Restaurant Deutschlands.

■ **PULVER** ■

Inzwischen gibt es Pulver, das mit Wasser aufgegossen eine Nahrung ersetzen soll. In diesem Nahrungserersatz sind die wichtigsten Nährstoffe

enthalten, Aber: Eine dauerhafte Alternative zum Essen ist es ganz sicher nicht.

■ **SUPERFOOD** ■

Lebensmittel wie Chia-Samen, Goji- oder Açaï-Beeren sollen einen besonders hohen Gehalt an gesundheitsfördernden Stoffen haben. Mittlerweile gibt es Lokale und Kochbücher mit solchen „Superfoods“. Heimische Produkte wie Paprika und Brombeeren warten aber ebenfalls mit hohem Vitamingehalt auf.

■ **VEGGAN** ■

Der Trend zur veganen Ernährung treibt neue Blüten: Unter „#veggan“ veröffentlichten Veganer im Netz Fotos ihrer Mahlzeiten mit eigentlich verpönten Eiern. Auf die wollen die Ovo-Veganer aber nicht verzichten. „Veggan“ ist eine Neuschöpfung aus vegan und dem englischen Wort egg (Ei). *Quelle: WeltN24*



IM DETAIL

Die von allen Seiten zugängliche Koch- und Spülinsel ist durch ein tiefer gesetztes Element mit Bartheke verbunden. Hier lässt es sich wunderbar bei einem Frühstück oder einer kleinen Kaffeepause verweilen.

Die offenen Regalelemente in Rot wirken luftig und setzen wohlliche und lebhaft Akzente. Kochbücher, Dekoration und persönliche Gegenstände lassen sich hier perfekt unterbringen.



Design pur – Front, Wangen und Arbeitsfläche sind Ton in Ton, das Material überzeugt durch eine ansprechende Optik und Haptik. Die Metallic-Oberflächen der Hochschränke liegen voll im Trend. Durch eine Inselbrücke in Echtholz Splintnuss wird die Insel optisch geteilt in Küchenseite und Wohnbereich mit bodentiefen Fronten. Maße ca. 243,6 + 243,6 + 250,7 cm.

NACH WUNSCHMASS PLANBAR

PERFEKT
KOMBINIERT:
TON IN
TON

EINE INSEL MIT MEHR ALS ZWEI FUNKTIONEN

Es gibt Tage, da träumen Menschen von einem Leben auf der Insel: Palmen, Sandstrand, blaues Meer. Für die meisten bleibt dieses Fleckchen Erde ein Traum. Aber vielleicht ist ja in der neuen Küche Platz für ein „Eiland“. Kücheninseln sind nicht nur absolut im Trend, sondern bieten ähnlich wie das Gegenstück in der Südsee viele Annehmlichkeiten.

Die gute Nachricht vorweg: Kücheninseln sind auch in kleineren Räumen realisierbar – ab einer Raumgröße von 15 Quadratmetern. Nur bei sehr schmalen, schlauchförmigen Grundrissen, passt eine Kücheninsel leider nicht rein.

Zuerst gilt es zu überlegen, welche Funktionen die Kücheninsel erfüllen soll. Wird ein Kochfeld geplant, ist gleichzeitig auch ein Dunstabzug vorzusehen. Wenn die Insel als „Schnippelplatz“ gedacht ist, sollte das Augenmerk vorzugsweise auf dem Material der Arbeitsplatte liegen. Wird das Spül-

becken integriert, sind Zu- und Ablauf des Wassers im Vorfeld einzuplanen. Bei einem Neubau können Leitungen frühzeitig berücksichtigt werden, bei einer Renovierung kann der Wunsch nach einer Kochinsel in der Mitte des Raumes schnell sehr aufwendig werden. Da ist die Insel als Arbeitsplatz die bessere Alternative.



Foto: © Freesurf/fotolia.com

Ein weiterer Vorteil eines freistehenden Arbeitszentrums: Es kann optimal an die Körpergröße der Nutzer und an die für jeden Arbeitsplatz geforderte optimale Höhe angepasst werden. Ein Kochzentrum wird der ergonomisch versierte Küchenplaner zum Beispiel niedriger ausführen als Spül- oder Arbeitsinseln. Zudem bieten Kücheninseln allerhand Platz für Küchenutensilien und verkürzen Arbeitswege.



IM DETAIL

Diese Designküche packt jeden beim ersten Hinschauen. Durch die offene Designart und die extra tiefe Insel ist sie das perfekte Kommunikationszentrum für die ganze Familie. Die Kücheninsel verbindet Kochen und Spülen, bietet jede Menge Stauraum und bildet den Übergang zum Wohnraum.



Bounty-Milchshake

Zutaten für einen Shake:

75 ml fettarme Milch | 1 ½ Kugeln Schokoeis
50 ml Kokosmilch | 1 EL Schokosirup oder Schokosauce

Zubereitung:

Als erstes das Schokoeis in ein größeres Glas geben, die Kokosmilch dazu gießen und das Ganze mit einer Gabel zu einer cremigen Masse zerdrücken. Milch und Schokosirup bzw. -sauce einrühren, fertig!

Man kann dem Shake noch etwas Schaum mit einem Milchaufschäumer verpassen. Das muss aber nicht unbedingt sein.



Foto: © fahrwasser/fotolia.com



Foto: © karandev/fotolia.com

TEE – EIN GETRÄNK MIT KULTUR

Es lässt sich kaum besser entspannen als bei einer Tasse heißem Tee. Das finden bekanntermaßen auch die Briten, deren Teekultur bereits im 17. Jahrhundert entstand. Der klassische „Fünf-Uhr-Tee“ wird auf einem Silbertablett serviert, Milch und Zucker dürfen natürlich nicht fehlen. Ob die Milch allerdings zuerst in die Tasse oder erst in den heißen Tee gegossen wird, darüber wird seit jeher diskutiert. Die älteste Teekultur überhaupt findet sich jedoch in China. Hier wird meist ungesüßter grüner Tee konsumiert. In Deutschland ist

vor allem die ostfriesische Teezeremonie bekannt. Der Ostfriesentee besteht größtenteils aus Assam-Sorten, was ihn dunkel und kräftig macht.

Wann immer das innere Gleichgewicht verloren geht, ist eine heiße Tasse Tee das ideale Getränk zur Entspannung in stressigen Zeiten. Tees aus verschiedenen Pflanzen kann man in der Apotheke kaufen oder selber kombinieren – ebenso wie fertige Relax-Mischungen. Generell gilt jedoch: Zu viel ist auch nicht gut. Zwei bis vier Tassen täglich genügen.

MELISSE

Profi unter den Beruhigungs-Tees. Ist auch als Bad geeignet.

BALDRIANWURZEL

Bei Nervosität und Schlafstörungen traditionell in Form von Tropfen angewendet. Funktioniert aber auch als Tee.

HOPFEN

Als Tee, nicht als Bier, sind auch Hopfenzapfen schlaffördernd. Sollen auch unter dem Kopfkissen wirken.

LAVENDEL

Beruhigungs-Allrounder. Als Tee oder Duftsäckchen zum Schnuppern.



Foto: © Dionisvera/fotolia.com

JOHANNISKRAUT

Im Volksmund früher auch Hexenkraut genannt. Hat nicht nur beruhigende Wirkung. Bei seelischen Durchhängern bringt es Sonne ins Gemüt.



IM DETAIL

Nicht nur ein optisches Highlight ist das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Hier wird für frische Luft gesorgt, indem der Dunst direkt abgesaugt wird wo er entsteht.

Die Verbindung zwischen den beiden Arbeitsflächen bildet die offen gehaltene Thekenlösung in massiver Eiche. Sie setzt einen warmen Akzent, lockert die kompakte Anordnung auf und lädt zum Zusammenkommen in der Küche förmlich ein. Enorm viele Schränke und Auszüge bieten außerdem genügend Stauraum für sämtliche Kochutensilien und alles, was in der Küche benötigt wird.

Eleganter Mattlack in Samtblau kombiniert mit weißen Arbeitsflächen bildet den Mittelpunkt dieser außergewöhnlich geplanten Küche. Die helle Eiche der Hochschränke im Hintergrund strahlt Wärme aus. Eine Thekenplatte aus massiver Eiche mit rustikaler Waldkante verbindet die beiden Arbeitsfläche, die Thekenbank mit blauem Leder lädt zum gemütlichen Verweilen ein, Maße ca. 188,2 + 220,6 + 250,3 cm.

AUSSERGEWÖNLICHES
DESIGN STILVOLL
IN SZENE
GESETZT

NACH WUNSCH MASS PLANBAR

Rechtzeitig planen

Eine neue Küche will nicht nur sehr gut, sondern vor allem auch rechtzeitig geplant sein, ob im Falle einer Renovierung, bei einem Umzug und erst recht beim Kauf einer Eigentumswohnung oder eines neuen Hauses. Von der Idee bis zur fertig eingebauten Lifestyle-Küche, mittlerweile der begehrteste zentrale Wohn- und Lebensraum der Bundesbürger, sind gewisse Voraussetzungen zu erfüllen und wichtige Entscheidungen zu treffen.

Es empfiehlt sich, schon in der Planungsphase der Immobilie einen Küchenspezialisten hinzuzuziehen. So lässt sich auf die architektonische Planung einer offenen und großzügig dimensionier-

ten Wohnküche entscheidend Einfluss nehmen. Der Gang zum Fachhändler ist eine gute Entscheidung, denn er verfügt nicht nur über jahrelange Fachkompetenz, sondern übernimmt auf Wunsch auch gerne die Koordination, Kontrolle und Abwicklung weiterer Fachgewerke.

Zu grundlegenden Gedanken, die man sich im Vorfeld machen sollte, zählen der Grundriss sowie die Strom- und Wasseranschlüsse – die Anzahl und Position sowie die unterschiedlichen elektrischen Anschlusswerte der später zu integrierenden Groß- und Kleingeräte.

Steht die Grobplanung inklusive Grundriss, Anschlusspläne und -werte, Lüftungstechnik und



Foto: © arsdigital/fotolia.com

Fachgewerke, kann man mit dem Küchenfachmann zusammen an die Details gehen. Die neuen Lifestyle-Wohnküchen bestehen aus vielen Einzellelementen. Der Küchenspezialist berät bei der Wahl der optimalen „Zutaten“ aus den Bereichen Küchenmöbel/Design, Hausgeräte und Küchenzubehör und kreiert daraus eine ganz persönliche Traumküche.

Quelle: AMK

JABUTICABA



Foto: © lulu/fotolia.com

Die kleinen, dunklen Kugeln der Jaboticaba-Frucht heißen auch Baumstammkirschen. In Brasilien wachsen die schwarzen Früchtchen direkt am Stamm imposanter Baumriesen. Sind die Früchte reif, übersäen sie die Rinde wie unzählige dunkelrote Kirschen. Die zuckersüßen Früchtchen sind der Renner bei den einheimischen Kindern. Wie bei uns aus Trauben, werden aus den kleinen Kirschen mit Samba-Feeling in ihrer südamerikanischen Heimat neben Süßspeisen exquisite Weine und Liköre hergestellt.

So sieht's aus: Reaktion auf steigende Temperaturen



2 Grad

Cabrios fahren grundsätzlich mit heruntergelassenem Verdeck.



5 Grad

Den ersten Eisdien geht die Ware aus.



7 Grad

Es wird schwierig, in Biergärten freie Plätze zu finden.



12 Grad

Auf den Liegewiesen findet man die ersten Nacktbader.



20 Grad

Die Klimaanlagen in den deutschen ICEs fallen aus.

Das Besondere dieser Küche ist ein neuer Griff, der in die Front integriert ist. Dieser ist genau das Richtige für alle, die keine überstehenden Griffe mögen. Das rustikale Holzdekor der Arbeitsplatte harmoniert sehr schön mit der dezenten Frontkombination weiß/perlgrau. In Verlängerung der Insel ist gleich der Essplatz integriert, Maße ca. 240 + 368,4 cm. **Inklusive Elektrogeräte:** 2x Backofen Blaupunkt 5BD32451 EEK* A, Glaskeramik-Kochfeld Blaupunkt 5RH84351, Inselhaube Blaupunkt 5D069750 EEK* A, Kühlschrank Blaupunkt 5CG22030 EEK* A++, Geschirrspüler Blaupunkt 5VH701NP EEK* A++ und Edelstahlspüle.



NACH WUNSCH MASS PLANBAR

6799.-^{ab}

INKLUSIVE LIEFERUNG UND MONTAGE

Küchenpreisbeispiel komplett wie abgebildet, inkl. Lieferung und Montage! Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen.

EEK* = Energieeffizienzklasse



IM DETAIL

Die harmonisch in die Front eingearbeiteten Griffe unterstreichen die schlichte, elegante Optik der Küche.

Zum perfekten Kommunikationszentrum wird die lange Insel mit integriertem Essplatz. Sie vereint Kochen, Abwaschen und Verweilen zu einer Einheit. Hier hält man sich gerne länger auf.

Hier geht es um Lebendigkeit, Funktionalität und Ergonomie – die Regale bilden den Fokus dieser offenen Küchengestaltung. Die Trendfarbe lavagrau harmoniert perfekt mit den weißen Schrankelementen und Arbeitsflächen. Ein kleiner Essplatz bildet den Übergang dieser offen gestalteten Küche zum Wohnraum hin, Maße ca. ca. 287,2 x 397,3 x 337,3 cm.

NACH WUNSCHMASS PLANBAR

Viel Kaviar und etwas Ei

Am Wochenende ist ein Omelett ein genussliches Frühstück. Es ist günstig und schnell zubereitet. Das teuerste Omelette der Welt hingegen kommt im Restaurant des New Yorker Luxushotels „Le Parker Meridien“ für 1.000 Dollar auf den Tisch. Codewort bei der Bestellung: „Zillion Dollar Lobster Frittata“. Aufgewertet wird das Omelette aus sechs Eiern durch einen großzügigen 280 Gramm-Klecks Sevruga-Kaviar und einem Hummer.

Verfeinert wird das Ganze nicht mit Trüffel und Blattgold, sondern ganz schlicht mit Sahne und Schnittlauch. Dabei beweisen die Restaurant-Manager in Zeiten von „Hedgefonds-Manager-Prügel“ einen durchaus gewagten Humor: Neben dem Edel-Omelette findet sich auf der Speisekarte die Anmerkung „Mal sehen, ob Sie mutig genug sind, das hier auf Ihre Spesenrechnung zu setzen“. Wer nicht zu den Highflyern aus der Finanzwelt zählt und den Gürtel etwas enger schnallen muss, kann aufatmen: Für 100 Dollar serviert das Norma's auch eine kleinere Version der Kaviar-Hummer-Eierspeise ...

IM DETAIL

In dieser topmodernen, u-förmigen Küche ist alles im Blick und stets griffbereit. Die Kombination aus Schränken und offenen Regalelementen lockert die Küche optisch auf und lassen sich flexibel ausstatten. Der integrierte Essplatz gegenüber des Kochfeldes ist beliebter Treffpunkt für gemütliche Gespräche und längeres Zusammensitzen.



Charles Schumann, Schumann's Bar, München:
„Statt Spinat zu dünsten empfehle ich, gewaschenen, noch nassen Spinat in einer Pfanne, zum Beispiel einer Wok-Pfanne, heiß anzubraten. Salz, Pfeffer und Knoblauchzehe dazugeben, vom Feuer nehmen und etwas auf der Seite mit Butter stehen lassen, dann die Knoblauchzehe wieder herausnehmen und eventuell nachschmecken. Wichtig: Es darf nicht zu viel Spinat im Wok sein. Am besten Wurzelspinat statt jungen Baby-Spinat verwenden.“

Sarah Wiener, Restaurants in Berlin, Hamburg, Bremen und Stuttgart:
„Pilze sollte man nicht waschen. Sie saugen sich dann mit Wasser voll und werden matschig und schwammig. Am besten säubert man sie mit einem Pinsel, einer kleinen Bürste oder einem Messer. Gewürze, die man nach dem Garen wieder aussortieren würde, wie Lorbeer, Piment, Nelken und Ähnliches, kann man zum Garen in einen Teebeutel geben. So sind sie einfacher wieder zu entnehmen.
Wenn zu viel Fett auf der Suppe oder Sauce ist, stellt man sie im Kühlschrank kalt: Das Fett wird an der Oberfläche fest. Man kann es mit einem Löffel oder einer Schaumkelle abkratzen.“



Tipps und Tricks der Profiköche

Foto: © skabarc/fotolia.com

Ruth Reichl, langjährige Restaurantkritikerin der New York Times und Autorin von „Falscher Hase“:
„Mein neuester Trick ist, Sardellen durch Misopaste zu ersetzen, wenn ich Gemüse zubereite. Jahrelang habe ich als Basis für Gemüsegerichte – Spinat, Grünkohl, Wildbrokkoli – Sardellen verwendet, mit gehackter Zwiebel in ein bisschen Öl angeschwitzt. Aber inzwischen lehnen so viele Vegetarier Sardellen ab, dass ich mir etwas Neues überlegen musste. Braune Misopaste hat sich da als wunderbare Alternative erwiesen. Ich schwitze jetzt die Zwiebeln mit einem ordentlichen Löffel Miso an. Ehrlich gesagt schmeckt es mir sogar besser als mit Sardellen.“

Hans Haas, Tantris, München:
„Schnittlauch hält sich eine Woche im Kühlschrank, wenn man ihn wäscht, in angefeuchtetes Küchenpapier und dann in Klarsichtfolie wickelt. Einfach abschneiden und wieder einwickeln. Aus Limetten holt man mehr raus, wenn man nach dem Anrollen und Halbieren das Fruchtfleisch vor dem Auspressen mit einem Messer ansticht.“

ANZEIGE



www.franke.de/ks

FRANKE

Die Zwiebelringe sind zu dick, die Zuchinispiralen sind zu kurz und die Champignons sind nach dem Waschen matschig. Wer regelmäßig Essen zubereitet, stellt sich bei einigen Handgriffen unweigerlich die Frage: Wie machen das eigentlich die Profiköche?

Dirk Hoberg, Restaurant Ophelia, Konstanz:
„Nudeln nur mit einem Holzlöffel auf dem Topf kochen. Das verhindert das Überkochen des Wassers.“

Christian Jürgens, Restaurant Überfahrt, Rottach-Egern:
„Eine Zwiebel ganz fein zu schneiden ist eine große Kunst. So wird es einfacher: Zwiebel halbieren, dann fünf, sechs waagerechte Schnitte, ohne den Strunk abzuschneiden, denn der hält die Zwiebel zusammen. Dann viele senkrechte Schnitte. Normalerweise sollte man nicht noch mal über die Würfel hacken, da sich sonst die ätherischen Öle zu stark ausbreiten. Um das zu verhindern, die feinen Würfel in einem Sieb unter kaltes fließendes Wasser halten, abspülen und auf einem Tuch kurz trocknen lassen. Wer rote Zwiebeln oder Rotkraut schneiden will, ohne sich die Finger zu verfärben, sollte seine Hände vorher mit einem Schuss Olivenöl eincremen. Das hält die Farbstoffe ab.“

Küchen kennen viele Formen

„**E**ntscheidet man sich zum Kauf einer Küche, so muss zunächst die Frage geklärt werden, welche Küchenform favorisiert wird. Sie hängt von Größe und Schnitt des Raumes ab. Meist sind verschiedene Formen möglich, die alle ihre Vor- und Nachteile haben. Geschäftsführer Horst Schmidt erklärt: „Generell ist die Frage nach der richtigen Küchenform immer auch eine Frage des Raumes: Wie groß ist er und welchen Grundriss hat er? In vielen Fällen sind verschiedene Formen möglich, die allerdings Vor- und Nachteile haben.“ Schlichte, einzeilige Küchen bieten zwar nicht allzu viel Stau-



Die Geschäftsführer Horst Schmidt und Maren Feldmann sowie ihre Mitarbeiter finden zusammen mit den Kunden für jeden die passende Küchenform.

raum, sind jedoch die beste Lösung für lange, schmale Räume. Eine zweizeilige Küche bietet ein gro-

ßes Plus an Stauraum und Arbeitsfläche, allerdings werden sämtliche Arbeitsabläufe durch die voneinander getrennten Küchenzeilen unnötig unterbrochen. Besser arbeiten lässt es sich zum Beispiel in einer Küche mit L-Form. Hier ist zudem der Einbau praktischer Eckschränke mit drehbaren Rondellen möglich, die enorm geräumig sind. Perfekt ausgenutzt wird der Raum durch eine Küche in U-Form. Sie bietet zudem die größtmögliche Arbeitsfläche und maximalen Stauraum, verbunden mit den kürzesten Laufwegen. Bei der U-Form ist ein Arbeiten mit flüssigen Abläufen möglich. Hier

gibt es auch die Möglichkeit auf Einbauten mit drehbaren Rondellen für Eckschränke. Außerdem bietet der rechte Winkel Platz für optionale Essplätze.

Eine Rundumlösung bietet eine Küche in G-Form. Sie ist an der Seite mit dem Essstresen zum Wohnraum hin geöffnet. Maren Feldmann rät: „Damit man sich gut bewegen kann, sollte der Durchgang nicht zu schmal sein.“

„Die U-Form nutzt den Raum optimal aus und ermöglicht flüssiges Arbeiten, da alles nah beieinander ist.“

Geschäftsführerin Maren Feldmann

Die trendige Kücheninsel birgt viel Raum für Geselligkeit. Man sollte mindestens 15 Quadratmeter zur Verfügung haben, wenn man sich bei der Planung an der Raummitte orientiert. Das Konzept setzt auf Kommunikation.

100% SERVICEGARANTIE		=	100% KUNDENZUFRIEDENHEIT	
	Kompetente Beratung		Fachgerechte Montage inkl. Anschlüsse	
	Aufmaßservice zu Hause		Pünktliche Lieferung	
	3D-Computerplanung		5-Jahres-Garantie auf ausgewählte E-Geräte	

SIEMENS

Zusammen einzigartig: das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug.

Das neue Siemens inductionAir System mit hochwertiger Induktionstechnik und automatischer Anpassung der Lüfterleistung.

www.inductionAir.de

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Alle Maße sind ca.-Maße. Alle Preise sind Lieferpreise inklusive Montage. Küchenpreise gültig vom 25.03. bis 27.05.2017. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.



Küchen und Raumplanungskonzepte
ERLEBEN SIE
ZEITLOSE ELEGANZ

SieMatic

**KÜCHEN
SCHMIDT**

Küchen Schmidt GmbH & Co. KG
Gartenstraße 7-9 | 44534 Lünen | Telefon +49 (0) 2306.6036
www.kuechenschmidt-luene.de