

SEGMÜLLER

KÜCHEN SPEZIAL



DIVERSE THEMENWELTEN

DIE **KÜCHEN-TRENDS**
VON MORGEN!

Moderne Lösungen mit Mehrwert

DER **KUNDEN-SERVICE**
MIT AUSZEICHNUNG!

Überzeugen Sie sich selbst

Design trifft Stauraum



Metall ist das Material der Stunde und liegt absolut im Trend!
Die FERRO Blaustahl in Kombination mit der SOFT LACK in Arcticweiß greift das gekonnt auf und überzeugt mit einer attraktiven, klaren Optik.
Die offenen Regale lockern die Küche optisch auf und die Insel bietet mit dem 900mm hohen Koprus einen gelungenen Übergang in den Wohnbereich.



Angesagter Industrielook trifft auf klassisches Design



Stylish, außergewöhnlich, minimalistisch -
die INTEGRA vereint verschiedene Welten: Ohne Griffakzent geplant gibt sie sich zurückhaltend und
schlicht. Mit schwarzem Griff - wie hier im Bild - zeigt sie ihr charakttervolles Gesicht.
Planen Sie nach Belieben mit der Variante, die am besten zu Ihnen und Ihrem Stil passt.
Sie mögen es ausdrucksstark und individuell? Dann passen die schwarzen Metallregale perfekt.
Und die Hängeschrankvitrinen mit Drahtglasoptik sind ein echter Blickfang!



Sie haben die Wahl: dezent zurückhaltend ohne Griff oder akzentuiert in schwarz oder Edelstahl-Optik.

Perfektion zeigt sich in den Details



Innenorganisation

Eine aufgeräumte Küche, auch auf den zweiten Blick? Kein Problem mit der richtigen Innenorganisation. Wenn alles seinen Platz hat und kein Raum mehr verschenkt wird, haben Sie richtig gewählt: aus Kunststoff, Buche, Eiche Natur oder Esche Schwarz.



Das neue **PremiumLINE** Schubkasten- und Auszugssystem überzeugt auch im Schrankinneren mit perfekter Optik! Die neue designorientierte Zargenform der Schubkästen in Edelstahloptik harmonisiert perfekt mit den Schubkastenböden in Quarzgrau. Die wertige Basisausstattung wird mit PremiumLINE Box durch die geschlossenen Seitenzargen mit noch mehr Stauraum erweitert. Die Top-Ausstattung PremiumLINE Glas kombiniert mehr Platz mit bestem Ein- und Überblick durch die seitliche Glaszarge – und alles sogar bis zu einer Breite von 120 cm.

Nolte Küchens **übertiefe Auszüge** sorgen beim Öffnen für einen echten Wow-Effekt: Beeindruckende 32 % mehr Stauraum haben Sie mit der Planungstiefe 75 cm zur Verfügung! Und das bei nur 15 cm mehr Platzbedarf an der Wand. Auch auf der Arbeitsplatte haben Sie so ein beachtliches Plus an nutzbarer Fläche! Und mit der Innenbeleuchtung können die Schubkästen und Auszüge perfekt in Szene gesetzt werden: für einen noch besseren Überblick und weniger Durcheinander – einfach für stressfreies Arbeiten in der Küche!



Innen wie außen perfekt

Ein Blick hinter die Kulissen muss keine Überraschungen bergen. Auch im Inneren des Korpus machen wir keine Kompromisse, wenn es um Verarbeitung und Design geht. Das gewählte Dekor setzt sich hier fort. Für ein homogenes Gesamtbild, das Eindruck macht.



Nur von Neff: HIDE®, die einzige Backofentür,



DIE BACKOFENTÜR,
DIE PLATZ MACHT

EIN HIGHLIGHT IN DER KÜCHE – VON NEFF Mit der sensationellen Backofentür **HIDE®** steht der Kreativität in der Küche nichts mehr im Weg. Denn sie kann vollständig in ein Fach un-

ter dem Backofen eingeschoben werden und schafft dadurch Raum für mehr Platz beim Kochen. Die einzigartige Backofentür **HIDE®** gleitet stufenlos und leichtgängig hinein.

die nicht im Weg steht.



SLIDE & HIDE® – VERSCHWINDET,
WENN'S ENG WIRD



DIE VOLL VERSENKBARE BACKOFENTÜR HIDE® gibt es auch mit dem schwenkbaren Türgriff **SLIDE®**. Das ist ergonomisch und sehr angenehm: Eine geschmeidige Mechanik lässt den Türgriff

SLIDE® während des Öffnens oder Schließens der Backofentür entgegen der Türbewegung mitschwenken. Der Türgriff bleibt ohne Umgreifen immer in derselben Position in der Hand.

CIRCO THERM® – gleichzeitiges Garen auf



DAS CIRCOTHERM® HEISSLUFTSYSTEM GIBT ES NUR VON NEFF

Eine spezielle Rundumhitze, die mit hoher Geschwindigkeit gezielt um die Speisen geführt wird. Mit vielfältigen Vorteilen: schnelles Schließen der Oberfläche bei Brat- und Backgut, kein Saftverlust, keine Geschmacksübertragung,

kein Temperaturverlust beim Öffnen der Tür. Eine aromatischer Zubereitung – z.B. eines kompletten Menüs – ist auf bis zu drei Ebenen (bei flachen Speisen sogar auf 4 Ebenen) gleichzeitig möglich. Fisch schmeckt nach Fisch, Schokokuchen nach Schokokuchen und Gemüse nach Gemüse.

mehreren Ebenen



KOCHEN LEICHT GEMACHT MIT VARIOSTEAM® Beim Braten, Backen und Aufwärmen werden Speisen per Dampfzugabe in drei Intensitätsstufen mit der idealen Feuchtigkeit versorgt. Individuell steuerbar oder bequem wählbar aus 18 voreingestellten Programmen. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis und leckeres Aussehen. Und mit der Betriebsart „Regenerieren“ schmecken wiedererwärmte Speisen oder Teigwaren vom Vortag wie frisch zubereitet. Die dampfunterstützte Warmhaltefunktion verhindert ein Austrocknen der Speisen und hält sie länger „wie frisch zubereitet“.

Ein Neff Backofen mit VarioSteam® ist komfortabel zu bedienen: einfach Wassertank hinter der schwenkbaren Blende befüllen, Heizart wählen, VarioSteam® aktivieren und los geht's. Mit bis zu 15 Betriebsarten haben Sie für jedes Rezept die perfekte Lösung.



AUSSEN KNUSPRIG.
INNEN SAFTIG.
RUNDUM LECKER.



Kochen mit Intuition: FlexInduction von Neff



FLEX INDUCTION – MEHR PLATZ FÜR GENUSS Sie kochen leidenschaftlich gerne und viel? Dann ist ein Kochfeld, das Sie in keiner Weise einschränkt und sich Ihren Ideen anpasst, genau das richtige. Wie eben ein FlexInduction-Kochfeld von NEFF: Die flexible Zone erkennt automatisch die Größe und Position des Kochgeschirrs und erhitzt es genau an dieser Stelle. Alles lässt sich beliebig hin und her schieben, denn die FlexInduction-Zone bietet jede Menge Raum für große Töpfe, Pfannen und Bräter – und für noch größere Ideen.

Mit attraktiven Accessoires haben Sie zudem unzählige weitere Möglichkeiten: Mit dem TeppanYaki, der Grillplatte und dem Bräter mit Dampfeinsatz wird Kochen flexibel und vielfältig wie nie.

ERWEITERTE FLEXZONE – DAS KOCHFELD, DAS FLEXIBLER MACHT Durch weitere Induktoren in der Mitte des Induktionskochfeldes lässt sich die Flexzone horizontal erweitern. Bräter oder Teppan-yaki können auch quer platziert werden. So entsteht Platz für zusätzliche Töpfe oder Pfannen. Schließlich fängt der Genuss auf dem Kochfeld an.





EINFACH NOCH EINFACHER KOCHEN – MIT DEM EINZIGARTIGEN NEFF TWIST PAD® Was auch immer auf Ihrem Kochfeld brutzelt, brodeln, köchelt, brät und dampft – Sie haben alles perfekt im Griff: Denn NEFF Kochfelder überzeugen schon bei der ersten Berührung – mit dem intuitiven Bedienkonzept **TwistPad®**. Mit dieser komfortablen Einknopfbedienung können Sie alle Kochzonen auf einmal regeln. So wird nicht nur das Essen, sondern auch das Kochen zu einem besonderen Genuss. **TwistPad®** – die Komfortbedienung bei autarken NEFF Elektro- und Induktionskochfeldern, gibt es in der Mega-Collection® als **TwistPad Fire®** mit rotem Lichtring – einer Innovation, die funktional und ästhetisch schlicht fasziniert.



DAS NEFF TWISTPAD®-KONZEPT Ein abnehmbarer Bedienknebel, der zentral auf der Glaskeramikoberfläche aufliegt und durch Permanent-Magnete in Position gehalten wird. Die Auswahl der Kochzone geschieht durch eine Kippbewegung, die Einstellung der Kochzone durch eine Drehbewegung. **TwistPad®** oder



TwistPad Fire® sind auch mit schmutzigen Fingern komfortabel und einfach zu bedienen. Genial: Zum Reinigen des Kochfelds oder als Kindersicherung wird das **TwistPad®** oder **TwistPad Fire®** einfach abgenommen.

SEGMÜLLER-SERVICE



NUTZEN SIE UNSEREN **SERVICE!**
WIR MACHEN **ALLES MÖGLICH!**

Die Zufriedenheit unserer Kunden steht absolut im Mittelpunkt. Daher legen wir neben einer hohen Qualität unserer Produkte auch sehr großen Wert auf eine vollumfängliche Kundenbetreuung. Nur so ist ein umfassendes Service-Erlebnis gewährleistet, welches unsere Kunden zu recht von uns erwarten. Daher freut es uns sehr, dass uns dies auch regelmäßig mit entsprechenden Auszeichnungen anerkannt wird.



BERATUNGSTERMIN ONLINE RESERVIEREN!

UND AUF WARTZEITEN VERZICHTEN!

[SEGMUELLER.DE/KUECHENPLANUNG](https://segmueller.de/kuechenplanung)



BONDI-E | XYLO



LEICHT Küchen stehen im Mittelpunkt des Hauses und im Zentrum des familiären und sozialen Lebens. Offen zum Wohnen, zeitlos-modern in Design und Form, in Materialwahl und Farbgestaltung, korrespondieren sie mit moderner Architektur.

Eine ruhige, zum Wohnen offene Küchenarchitektur sowie perfekte, funktionale Detaillösungen – das sind die Eigenschaften, die eine LEICHT Küche charakterisieren. Im Wechsel mit offenen Flächen entsteht eine wohnliche Atmosphäre, ebenso durch den gekonnten Materialmix: elegante, matt lackierte Oberflächen kontrastieren mit fein strukturiertem Echtholz.

Edles Mattweiß in Harmonie mit Echtholz und durchgängige Fronten – die Küche verbirgt ihre gesamte Komplexität hinter einem ruhigen Äußeren, bestehend aus einer Insel und bodentiefen Schränken, deren Frontgestaltung variabel ist: offene Regale können ebenso integriert werden wie eine komfortable, dezent beleuchtete Sitznische.

LEICHT[®]

Seine Wärme und lebendige Struktur, seine Dauerhaftigkeit und Natürlichkeit, all das macht Holz im Interieur so begehrenswert. Es wird mit den Jahren noch schöner. Und es erzählt eine persönliche Geschichte. Im Innenausbau eröffnen sich unendliche Möglichkeiten, das Holz so verwenden, dass es die eigenen Werte und Individualität vollkommen zur Geltung bringt.



SIRIUS | IKONO | SYNTHIA



Das aus Kochzeile, Oberschränken und Hochschrank bestehende Innenraumkonzept wird wohnlich erweitert durch eine Rückwandverkleidung aus fein strukturiertem Echtholz. Sowohl im Innenausbau als auch in der Oberflächengestaltung zeigt sich eine große Vielfalt. Ein Blickfang sind die Unterschränke in edler Betonreproduktion.



Wärme und Wohnlichkeit vermitteln die rückseitigen Holzpaneele als elementarer Bestandteil des Planungskonzepts von LEICHT. Komfortabel sind die leicht nach oben gleitenden Schrankfronten sowie eine dezent hinterleuchtete Reling mit nützlichen Accessoires. Jedes Detail fügt sich zu einem harmonischen Gesamtbild.

LEICHT[®]

Als Reproduktion wirkt Beton im Innenraum fein und wohnlich. Alle umgebenden Materialien und Farben bilden zum Beton einen reizvollen Kontrast. Das dezente Grau mit seiner natürlich wirkenden Oberfläche arbeitet die besonderen Eigenschaften aller Dinge heraus, die in der Nähe sind. Das Weiß wirkt noch strahlender, das Holz noch charaktervoller und das Violett noch intensiver.



VERVE-FS | TOPOS



Das emotional ansprechende, zeitlos elegante Küchenambiente ist durch matt lackierte Rahmenfronten charakterisiert, die in einem warmen Umbra aus dem Farbspektrum Les Couleurs® Le Corbusier gehalten sind. Raumbildend und einladend wirkt die Brüstung aus charaktervollem Echtholz mit integrierter Bank. Feinheit und Eleganz, aber auch die Erinnerung an eine traditionelle Küche, klingen an.

Die fein profilierte Rahmenfront wirkt vollkommen harmonisch im Zusammenklang mit den hochwertigen Materialien und Farben. Warme, noble Nuancen aus dem Farbsystem Les Couleurs® Le Corbusier bieten eine weitere Möglichkeit, innerhalb des großen Planungsspektrums zu wählen und zu komponieren. Ein unverwechselbares, zeitloses und authentisches Interieur entsteht.

LEICHT[®]

Im Innenleben zeigt sich der wahre Charakter: Detailliebe, Freude an der Funktion, Begeisterung für die Abläufe des täglichen Lebens. Alles ist mit komfortablen Auszügen griffbereit und gut verstaut, die hochwertigen Geräte sind etwas aus dem direkt Blickfeld genommen und in bequemer Höhe positioniert.



WE ARE THE AIRCHITECTS



MODELL MAJESTIC



MODELL STIPE



MODELL ELLE



MODELL JOY

DIE GESCHICHTE VON ELICA IST DIE GESCHICHTE EINES ITALIENISCHEN UNTERNEHMENS, DAS SCHON SEIT LANGER ZEIT GLOBAL AGIERT. DIE MARKE STEHT FÜR „MADE IN ITALY“, QUALITÄT, KNOW-HOW UND INTERNATIONAL ANERKANNTES DESIGN. ELICA GILT WELTWEIT ALS SYNONYM FÜR PRODUKTE VON HÖCHSTER TECHNOLOGISCHER PERFORMANCE. IN DEN ÄSTHETISCHEN WERTEN, DIE MIT SEINEM NAMEN IN VERBINDUNG GEBRACHT WERDEN, LIEGT DER NACHHALTIGE REICHTUM DES UNTERNEHMENS. ELICA IST DER GLOBALE PLAYER DER BRANCHE, DER SICH ALS MARKTFÜHRER IM BEREICH DUNSTABZÜGE UND HEIZKESSEL-MOTOREN POSITIONIERT.



MODELL INERSTALLAR



MODELL SHINING RUST



MODELL SEASHELL



MODELL NIKOLATESLA

DIE UNKONVENTIONELLE
VERBINDUNG VON
KOCHFELD UND HAUBE
FÜR ALLE, DIE ÜBER
STANDARDLÖSUNGEN
HINAUSDENKEN.

Neue Ideen für Ihr Spülcenter



Beim Kauf einer Spüle sollten Sie keine Kompromisse machen. Was zählt ist Qualität – in allen Facetten. Neben der perfekten Verarbeitung hochwertiger Materialien ist dies das Design oder perfekt abgestimmtes Zubehör. Ob Modelle aus zeitlos elegantem Edelstahl oder farbigem SILGRANIT® PuraDur®, in verschiedenen Designs, für unterschiedliche Planungssituationen oder Einbauvarianten: mit BLANCO finden Sie Ihre Wunschkombination passend zum Küchenambiente. Und bei kleinem Platzangebot auf der Arbeitsplatte brauchen Sie auf Komfort nicht zu verzichten. Flexibel einsetzbares Zubehör macht auch eine kleine Spüle zum vollwertigen Spülcenter.





Besondere Ästhetik und viele Funktionen bieten die Küchenarmaturen von BLANCO. Statten Sie Ihr Spülcenter mit einer Armatur aus, die zu Ihrem Küchenstil und Ihren Ansprüchen im täglichen Gebrauch passt. Neben vielfältigen Designs bietet das umfangreiche BLANCO Armaturen-Programm unterschiedliche Ausführungen: mit Schlauchbrause, Control-Steuerung, für Hoch- oder Niederdruck, Absperrventil oder zum Einbau vor dem Fenster. Für welche Armatur Sie sich auch entscheiden – bei BLANCO erhalten Sie qualitativ hochwertige und langlebige Produkte.



- 1 Elegant und praktisch: Unterbaubecken gibt es in nicht nur in SILGRANIT® PuraDur®
- 2 Ausgezeichnetes Design in markant kubischer Gestaltung: BLANCO ADON XL 6 S aus SILGRANIT® PuraDur®
- 3 Extraflacher Rand, extratiefe Becken – eine Doppelbeckenspüle aus dem ANDANO-Programm
- 4 Durchdacht bis ins Detail – das Abfalltrennsystem für den Spülenunterschrank
- 5 BLANCO LINUS: der elegante Klassiker mit dem hohen Auslauf
- 6 Perfekt abgestimmt in Farbe und Funktion – BLANCO FELISA-S im SILGRANIT®-Look
- 7 Versenkbare oder abnehmbare Armaturen – perfekt für Spülen vor dem Fenster
- 8 Die semiprofessionelle BLANCO CULINA-S mini macht auch mit Oberschränken eine perfekte Figur

Exklusives aus Edelstahl



DIE KUNST DER SYMMETRIE. BLANCO JARON.

Die Einbauspüle BLANCO JARON zeigt sich mit einem klaren, ausgewogenen Design. Die zwei symmetrisch angeordneten Bereiche mit Becken und Tropffläche werden durch die mittig positionierte Armaturenbank elegant miteinander verbunden. Das auf die Beckengeometrie abgestimmte Nussbaum-Compound-Schneidbrett kann im Becken und der Tropffläche flexibel eingesetzt werden.



Spüle: BLANCO JARON XL 6 S-IF, Edelstahl seidenglanz
Armatur: BLANCO LINEE-S, Edelstahl seidenglanz

HÄRTER. EDLER. EXKLUSIVER. BLANCO DURINOX® VON STEELART.

STEELART präsentiert mit BLANCO Durinox® eine einzigartige Materialinnovation im Bereich der Edelstahl-Arbeitsplatten. Die besondere Veredelung der neuen Oberfläche überzeugt optisch und funktional. Im Vergleich zu herkömmlichen Edelstahl-Arbeitsplatten verfügt Durinox® über eine doppelt so harte Oberfläche, die das innovative Material extrem widerstandsfähig gegenüber Kratzern macht.

Darüber hinaus besticht BLANCO Durinox® mit einer samt-matten Optik und einer besonders homogenen Oberflächen-Struktur. In Kombination mit einem BLANCO ZEROX Einschweißbecken in perfekt abgestimmter Oberfläche wird die STEELART Arbeitsplatte in BLANCO Durinox® zum Highlight jeder Küchenplanung.



Maßanfertigung: Arbeitsplatte SolidEdge, Edelstahl BLANCO Durinox®
Armatur: BLANCO LINEE-S, Edelstahl seidenmatt



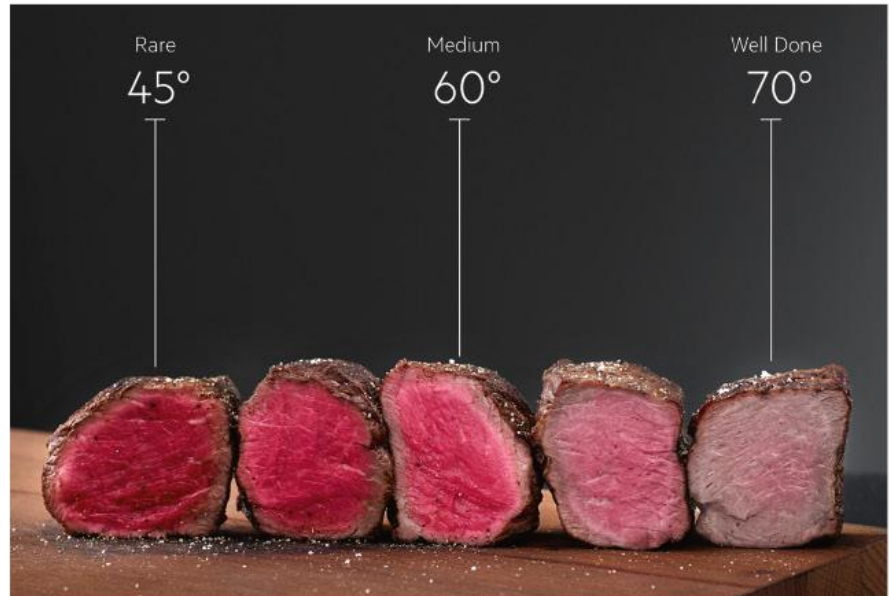
SCHONENDES GAREN MIT DEM STEAMPRO



Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Der Multi-Dampfgarer SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbbeutel; Aromen und Nährstoffe bleiben so perfekt erhalten.



Die Schublade mit integriertem Vakuumiergerät ist die ideale Ergänzung zum SteamPro – egal, ob für Sous Vide-Dampfgaren, zur effizienten Lagerung von Lebensmitteln oder auch zum Marinieren. Perfektes Vakuumieren und sicheres Versiegeln der Sous Vide-Beutel wird damit zum Kinderspiel.



Der innovative Kerntemperatursensor von AEG hilft Ihnen dabei, das saftigste Rinderfilet und das zarteste Lachsfilet zu zaubern. Wie im Restaurant geben Sie einfach an, wie Sie Ihre Speisen wünschen – rare, medium oder well

done. Der Kerntemperatursensor überwacht den Garvorgang und sorgt für eine punktgenaue, perfekte Zubereitung. Freuen Sie sich auf ein Steak, Fisch oder Gemüse ganz nach Ihren Wünschen.



VORTEILE UND FUNKTIONEN DES STEAMPRO MULTI-DAMPFGARERS – EINZIGARTIG MIT SOUS VIDE.



SOUS VIDE.

Schonendes Garen im Vakuum, damit sich die Aromen zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis vereinen können.



VITAL-DAMPFGAREN (100% DAMPF).

Mit stufenlos variierbarer Temperatur von 50°C bis 96°C. Ideal für das Garen von Gemüse, Beilagen, Fisch und Obst.



FEUCHTGAREN (HOCH, MITTEL, NIEDRIG).

Drei Dampfindensitäten in Kombination mit Heißluft – für jede kulinarische Anforderung das richtige Programm.



Der Kücheufachmarkt

vom Einrichtungsprofi Ihres Vertrauens



Für viele Menschen zählt die Küche zum wichtigsten Mittelpunkt in den eigenen vier Wänden. Daher widmen wir uns mit großer Kompetenz und Erfahrung Ihren individuellen Wünschen und realisieren auch für Sie Ihre ganz persönliche Traumküche. Erleben Sie dabei unsere riesige Küchenabteilung mit einer umfassenden Bandbreite an Modellen, Stilrichtungen und Herstellern. Von Basic-Küchen bis hin zu exklusiven Modellen im Premiumbereich, Sie werden von dieser Auswahl begeistert sein.

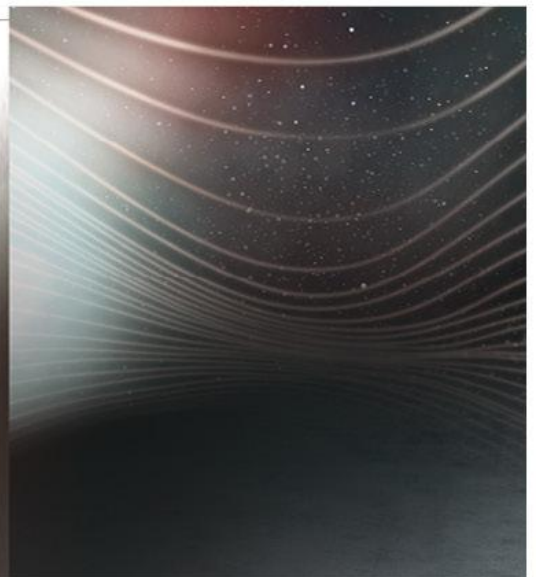




*Mein Team und ich freuen uns
auf Ihren Besuch!*



Für das Außergewöhnliche im Leben.





ENTDECKEN SIE DIE SCHNELLE KÜCHE.

Die iQ700 Backöfen unterstützen Sie, wann immer Sie weniger Zeit in der Küche und mehr mit Ihrer Familie, Ihren Hobbys oder der Arbeit verbringen möchten. Dank varioSpeed. Schalten Sie die integrierte Mikrowelle der gewählten Heizart zu und erleben Sie, wie sich der Kochprozess um bis zu 50 % beschleunigt – bei gleichbleibend hoher Qualität. Noch mehr Flexibilität genießen Sie mit der Home Connect App. Mit ihr können Sie Ihren Backofen von unterwegs bedienen, perfekt auf Ihren Backofen abgestimmte Rezepte entdecken oder die Zeitvorwahl aktivieren.



KOCHEN IN BESTZEIT

Mit der iQ700 Einbaugeräte-Reihe erreicht Siemens ein neues Level im Hausgerätedesign: innovative Technik trifft auf modernes Design und vereinfacht nicht nur den Kochvorgang, sondern auch die Geräteauswahl und den -einbau. Dank der einheitlichen Blendenhöhe können alle Geräte nahtlos miteinander kombiniert werden – und Sie Ihre Küche jederzeit um weitere Geräte erweitern.

Mehr Möglichkeiten genießen Sie auch beim Kochen und darüber hinaus. Ganz einfach auf Knopfdruck. Zum Beispiel mit varioSpeed für 100 % Geschmack bei bis zu 50 % Zeiterparnis oder den Einbaugeräten mit Home Connect, die Sie ganz einfach von unterwegs aus steuern können. Siemens Hausgeräte eröffnen Ihnen Möglichkeiten mit maximaler Flexibilität. Und egal, wohin Sie gerade aufbrechen – die iQ700 Einbaugeräte-Reihe unterstützt Sie mit der besten Performance. Für einen intelligenten Haushalt und das Außergewöhnliche im Leben. Weitere Informationen erhalten Sie unter siemens-home.bsh-group.de.

Kochen in einer neuen Dimension.



DIE NEUE DIMENSION DER FREIHEIT.

Durch den platzsparenden Einbau direkt in die Arbeitsplatte ermöglicht das inductionAir System mehr Freiheit bei Ihrer Küchenplanung, mehr Raum für Ihren Geschmack und den Abschied von jeglichen Kompromissen. Die einzigartige Kombination von zwei Geräten bietet Ihnen eine leistungsstarke Lüftung und eine exklusive Kochstelle mit einer Vielzahl an innovativen Funktionen. So können Sie dank variolInduktion bei Bedarf zusätzliche Kochzonen hinzufügen oder Ihre Kochstelle mit powerMove Plus in drei verschiedene Wärmezonen aufteilen.

Der dual lightSlider unterstützt Sie dabei mit einem besonders intuitiven Bedienkonzept und ermöglicht Ihnen volle Kontrolle mit nur einem Finger. Auch die eingebaute Lüftung ist zukunftsweisend: im Gegensatz zu klassischen Abzugs- hauben wird der Dunst schon eingesogen, bevor er aufsteigen kann. So können Sie alle Einschränkungen in der Küche hinter sich lassen und sich voll und ganz auf die Möglichkeiten konzentrieren, die eine Kochstelle mit integrierter Lüftung eröffnet. Weitere Informationen erhalten Sie unter siemens-home.bsh-group.de.





VARIOINDUKTION: EINE KOCHZONE, TAUSEND MÖGLICHKEITEN.

Töpfe und Pfannen sind so unterschiedlich wie die Gerichte, die Sie damit zubereiten. Mit varioInduktion können Sie Ihre Kochstelle flexibel darauf einstellen. Je nach Modell gibt es bis zu zwei rechteckige Flächen-Induktions-Kochzonen, die zu einer großen zusammenschaltet werden können. In diesem Bereich lässt sich Ihr Kochgeschirr beliebig platzieren.

DUAL LIGHTSLIDER: VERTRAUEN SIE IHRER INTUITION.

Mit dem Dual lightSlider haben Sie die volle Kontrolle über alle Kochzonen – mit nur einem Finger. So können Sie die verschiedenen Bereiche einfach auswählen und beliebig zusammenführen.

BRATSENSOR PLUS FÜR INDUKTIONS-KOCHSTELLEN: NICHTS BRENNT AN.

Einfach das gewünschte Bratprogramm einstellen, auf den Signalton warten, Öl in die Pfanne geben – und mit optimaler Temperatur braten. Der bratSensor Plus kontrolliert ständig die Temperatur. Sie müssen nie wieder nachregeln und es brennt nie wieder etwas an.

Alles im Griff. Von überall. Mit Home Connect.



An den täglichen Haushaltspflichten führt kein Weg vorbei. Aber mit WLAN-fähigen Siemens Hausgeräten und Home Connect lassen sie sich jetzt flexibler und bequemer erledigen als je zuvor. Bedienen Sie Ihre Geräte einfach über die intuitive Home Connect App und es eröffnen sich Ihnen neue, außergewöhnliche Möglichkeiten: Erledigen Sie Ihren Abwasch, während Sie ein Konzert genießen, starten Sie Ihren Backofen, während Sie die Natur erkunden, oder werfen Sie vom Gipfel eines Berges einen Blick in den Kühlschrank. Für einen intelligenten Haushalt und das Außergewöhnliche im Leben.



BACKÖFEN.

Es kann so einfach sein, auf höchstem Niveau zu kochen: Die Home Connect App bietet Ihnen dafür die passende Auswahl an köstlichen Rezepten. Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht, senden Sie die idealen Einstellungen direkt an Ihren Backofen und überlassen Sie ihm das weitere Zubereiten. Alles, was Sie dann noch tun müssen: das Gericht genießen.

Erleben Sie, wie ein Backofen Ihnen maximale Freiheit und Flexibilität bieten kann. Dank Home Connect und der Home Connect App sind Sie jetzt in der Lage, Kochprogramme zu starten, zu beenden und die Einstellungen intuitiv zu ändern – ohne dabei in der Küche sein zu müssen.



KÜHLSCHRÄNKE.

Zwei im Kühlschrank integrierte Kameras sorgen im Zusammenspiel mit der Home Connect App dafür, dass Sie Ihre Lebensmittel immer im Blick haben. Und ganz egal, welche kulinarische Eingebung Sie unterwegs überkommt – in wenigen Sekunden wissen Sie Bescheid, welche Zutaten Sie eventuell noch besorgen müssen.

Jedes Lebensmittel benötigt eine bestimmte Umgebung, um optimal frisch zu bleiben. Dank der Aufbewahrungstipps in Ihrer Home Connect App müssen Sie sich allerdings nicht lange mit den Besonderheiten Ihrer Lebensmittel beschäftigen: Die App sagt Ihnen, wo Sie welches Lebensmittel am besten lagern. Ganz nebenbei liefert sie Ihnen wertvolle Informationen über die Lebensmittel in Ihrem Kühlschrank.



GESCHIRRSPÜLER. Mit Home Connect können Sie jederzeit nachschauen, wie weit fortgeschritten der Spülvorgang ist – egal wo Sie gerade sind. Sie brauchen nicht mehr ständig selbst nachzusehen, ob das Gerät noch läuft oder nicht. Und wenn das Geschirr sauber ist, werden Sie von der Home Connect App automatisch benachrichtigt.

Der Tab-Zähler bringt Komfort und Entspannung. Geben Sie in Ihrer Home Connect App einfach ein, wenn Sie neue Spülmaschinentabs gekauft haben. Auf Ihrem Smartphone wird Ihnen dann angezeigt, wie viele Tabs Sie noch vorrätig haben, egal wo Sie sich aufhalten. Sollte Ihr Vorrat zur Neige gehen, werden Sie automatisch daran erinnert für Nachschub zu sorgen.



Home Connect ist ein Service der Home Connect GmbH.

Glänzende Aussichten für jeden Tag.



DIE iQ700 EINBAU-GEŠCHIRRSPÜLER MIT VARIO SPEED PLUS.

Perfektion bis ins Detail – auch beim Design. Das perfekt abgestimmte Design der iQ700 Einbaugeräte-Reihe integriert natürlich auch den Geschirrspüler in das ansprechende Küchenerlebnis. Durch die Passgenauigkeit und die ansprechende Gestaltung wird der Küchenhelfer zum absoluten Ästhet.

VARIO SPEED PLUS:

3MAL SO SCHNELL SPÜLEN UND TROCKNEN

Mit Drücken der varioSpeed Plus-Taste verkürzt sich die Spülzeit um bis zu 66%. Die verkürzte Zeit erscheint sofort in der Restzeitanzeige. Das Erlebnis: innerhalb kürzester Zeit immer optimal sauberes und getrocknetes Geschirr.





Große Momente beginnen mit kleinen Details. Zum Beispiel mit perfekt glänzenden Gläsern direkt aus dem Geschirrspüler – ganz ohne zusätzliches Polieren.

Dank des neuen brilliantShine Systems mit Zeolith®-Trocknen ist das kein Problem: Es schafft sanfte und effektive Spülbedingungen, indem es das natürliche Mineral Zeolith einsetzt, welches Feuchtigkeit einfach in Wärmeenergie verwandelt.

Das neue Rohwasserventil optimiert automatisch den Härtegrad des Wassers und beugt dadurch Korrosion vor, während Glanztrocknen Option und Glas 40° Programm bei jedem Spülgang maximalen Glanz erzeugen. Vier innovative, perfekt synchronisierte Eigenschaften – für einen brillanten Glanz direkt aus dem Geschirrspüler und einen Alltag voller strahlender Highlights.



Das Ende der Dunstabzugshaube.

Das ist die Vision hinter dem Unternehmen BORA. BORA ist heute bereits das Synonym für Innovation und Kreativität in der Küche. Denn BORA revolutioniert das Verhalten und die Architektur im Lebensraum Küche. Mit hocheffektiven Kochfeldabzügen, Kochfeldern, Zubehör und Services. Wir bieten Ihnen mehr Freiheit, höhere Funktionalität und außergewöhnliche Gestaltungsmöglichkeiten und stellen dabei höchste Anforderungen an die Qualität unserer Produkte und unseres Services. Unsere Produktion in Deutschland und Österreich gewährleistet, dass wir diesen Ansprüchen gerecht werden. Wir verwenden nur hochwertige Materialien wie z. B. Edelstahl und verzichten auf umweltschädliche Substanzen. Wir stellen hochwertige Produkte her, die gut für die Menschen und schonend für die Umwelt sind.



Anziehende Vorteile für
mehr Freiheit in der Küche



Ruhe



Effektivität



Planungsfreiheit



Frische Luft



Leichte Reinigung



Beste Materialien



Freie Sicht

BORA Basic. Die Revolution für jede Küche



Aus einem starken Doppel – bestehend aus einem leistungsstarken Kochfeld und einem effektiven Kochfeldabzug – haben wir eine attraktive Einheit geschaffen. Mit ungewöhnlichem Design und leicht zu bedienender Leistungselektronik verführt BORA Basic, die Küche neu zu erleben. Neben einem Induktions-Glaskeramik und einem Hyper-Glaskeramik-Kochfeld bietet das Basic Sortiment außerdem ein energiesparendes Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit optimiertem Touch-Bedienkonzept. Gut zu wissen: BORA Basic ist in wenigen Minuten in jeder Küche eingebaut und einsatzbereit.



 **BORA**



BORA Classic. Ergonomie und Effektivität neu definiert



Qualität, Design und Technik: mit BORA Classic lassen sich die ganz persönlichen Koch - und Küchenträume erfüllen. Ausgestattet mit smarter Touchbedienung akzentuiert BORA Classic die moderne Küche – fernab vom Mittelmaß. Die hohe Innovationskraft und Funktionalität gepaart mit ansprechender Ästhetik wird auch von internationalen Fachleuten geschätzt. Sie zeichneten BORA Classic 2012 mit dem begehrten red dot product design award aus.





BORA Professional. Funktionalität trifft Design



BORA Professional eröffnet Ihnen einfach mehr Möglichkeiten: eine große Bandbreite an Kochfeldern, übertiefe Abmessungen und höchste Leistungsstärke. So arbeiten Sie jetzt problemlos gleichzeitig mit zwei großen Pfannen oder Kochtöpfen hintereinander. Der Teppan-Edelstahlgrill ist so großzügig dimensioniert und kraftvoll, dass bis zu acht Steaks gleichzeitig angebraten werden können. Eben professionell – wie die massiven Edelstahl-Drehknöpfe und die übertiefen Kochfelder.





KOCH-VORFÜHR

IN MANNHEIM

FÜ
IN

Ein Profi-Koch zeigt Ihnen dabei gerne die wichtigsten Themen:
Hilfreiche Tipps für die Zubereitung verschiedenster Speisen | Richtiger Umgang mit
Dampfgarern | Ideale Koch-, Back- und Garzeiten vieler Lebensmittel | Optimaler Umgang mit



Miele	GAGGENAU	AEG	SIEMENS
Miele bietet Produkte, die den Ansprüchen seiner Kunden an Langlebigkeit, Leistung und Bedienkomfort mehr als gerecht werden.	Der international geschätzte Premium-Hersteller von Küchengeräten, die durch puristische und funktionale Ästhetik überzeugen.	Unter professioneller Anleitung lernen Sie, wie Sie mit Multi-Dampfgarer und Induktion eine Vielzahl köstlicher Speisen zaubern.	Entdecken Sie das perfekte Zusammenspiel von technischen Innovationen und herausragendem Design von Siemens.
_____	_____	SA. 29.02.2020	_____
_____	SA. 14.03.2020	_____	SA. 07.03.2020
SA. 11.04.2020	SA. 18.04.2020	SA. 04.04.2020	_____
_____	_____	SA. 23.05.2020	SA. 02.05.2020
SA. 06.06.2020	_____	SA. 27.06.2020	SA. 13.06.2020
_____	_____	_____	SA. 25.07.2020
_____	SA. 01.08.2020	SA. 08.08.2020	SA. 15.08.2020

UNGEN

FÜR SIE ALLE TERMINE IM ÜBERBLICK!

ang mit Induktion, Backöfen und
ale Reinigung und Pflege der Geräte



Mit leckeren
Häppchen
zum Probieren

Entdecken Sie die neuesten Funktionen
mit wertvollen Koch-Tipps vom Profi



Ob Herd, Backofen,
Dunstabzugshaube
oder Kochfeld – Neff
schafft echte Innovati-
onen für die Küche.



Lassen Sie sich von dem
vielfältigen Sortiment
an Einbaubacköfen,
diversen Kochfelder
sowie Dunstabzugs-
hauben inspirieren.



Informieren Sie sich
über die neuesten
technischen Ausstattun-
gen wie auch über die
Vorteile der bewährten
Kochfeldabzüge.



Die Küchenprofis von
KitchenAid beraten Sie
gerne zu den vielfälti-
gen Möglichkeiten der
Multifunktionsöfen und
diversen Kochfelder.

SA. 21.03.2020

SA. 22.02.2020
SA. 28.03.2020

SA. 25.04.2020

SA. 08.02.2020
SA. 09.05.2020

SA. 30.05.2020
SA. 04.07.2020

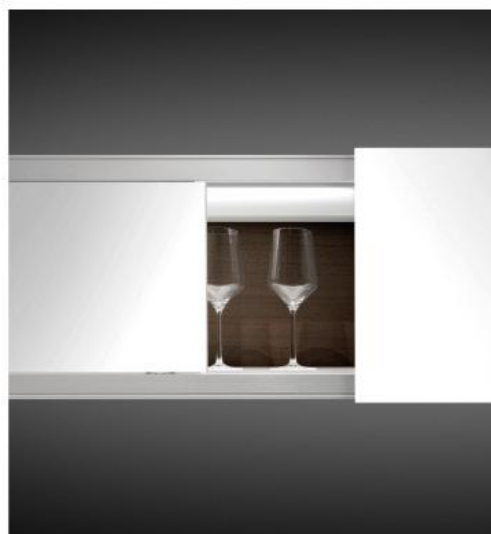
SA. 20.06.2020
SA. 11.07.2020

KÜCHENARCHITEKTUR

SEIT 1892



+STAGE Hier findet alles seinen Platz. Frisch gebrühter Kaffee, gekühlter Orangensaft und mehr für das ideale Frühstück. Ob mit Kollegen im Büro oder mit der Familie in den eigenen vier Wänden: die individuelle Ausstattung macht das Frühstück zur schönsten Mahlzeit des Tages.



+MODO Wir sehen uns Küchen nicht nur an, wir leben und erleben sie. Die Küche wird so zur Plattform für fortwährende Entdeckungsreisen.



P'7350 Design by Studio F. A. Porsche: Poggenpohl revolutioniert die klassische Linienführung. Die Küchenarchitektur der P'7350 Design by Studio F. A. Porsche bricht die horizontale Linienführung der klassischen Küche auf und interpretiert sie vollständig neu. Dieser Effekt wird durch die Technik der industriellen Gehrungsbearbeitung von Front und Korpus möglich.



**poggen
pohl**

SEGMÜLLER

Design für höchste Lebensqualität



Design for life.

Design ist nicht nur das Äußere eines Objektes, sondern das Erlebnis des Benutzens. Mit diesem Anspruch hat Miele neue Küchen-Einbaugeräte entwickelt. Wissen und Inspiration dafür sammeln die Miele Designer und Ingenieure kontinuierlich auf den internationalen Märkten, auf denen Miele agiert – und liegen damit mit ihrem Know-how an der Spitze.

Das Ergebnis sind Produkte, die in Form, Materialität und Funktionalität in der gesamten Produktfamilie perfekt aufeinander abgestimmt sind: Damit hebt die neue Miele Einbaugeneration das Thema Designhomogenität auf eine ganz neue Ebene. Durch die absolut homogene Gestaltung der Gerätefronten in der gesamten Produktfamilie entsteht immer ein harmonisches Gesamtbild – egal ob die Geräte über- oder nebeneinander angeordnet werden.



Wertigkeit im Detail: PureLine zeichnet sich durch einen hohen Glasanteil aus und schafft dadurch eine ruhige Ästhetik. Horizontale Edelstahlelemente und ein markanter, fast schwebender Griff vor tiefschwarzem Glas kennzeichnen die Geräte. Der Purismus dieser Designlinie wird mit Geräten in den Farbvarianten in Edelstahl, Obsidianschwarz, Havannabraun oder Brillantweiß zur Perfektion geführt. Dieses wird einmal mehr durch das innovative Touch-Display unterstrichen. M Touch steuert die Geräte intuitiv über direktes Tippen oder einfaches Wischen bzw. Scrollen auf dem Display.

Mehr Informationen unter 0800 22 44 666 (gebührenfrei) oder www.miele.de.

DER
**NATURSTEIN
SPEZIALIST**

SEGMÜLLER

NATURSTEINE

ZEITLOS-ELEGANT-ROBUST

Vom Urgestein zur Arbeitsplatte – Faszination

Natursteine sind über Millionen von Jahren in 2.000 Metern Tiefe gewachsen. Ihre Farbe und Maserung erzählen von der Einzigartigkeit Ihrer Küche eine ganz besondere Faszination. Jede Sorte unterscheidet sich in der Maserung, Farbe und Struktur. Eine Küchenarbeitsplatte aus Naturstein ist ein Unikat und genauso individuell, wie Sie es sind!



BEARBEITUNG

Rohplatten werden im Granitwerk zu Arbeitsplatten weiterverarbeitet. Die Farb- und Strukturabweichungen werden so gering wie möglich gehalten.



INDIVIDUELL & NACH MASS

Granitanfertigungen werden nach Ihren persönlichen Wünschen und mit praktischen Features ausgestattet.



DAUERHAFTE FREUDE

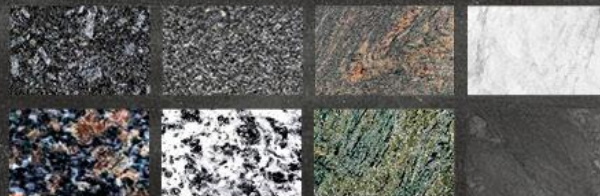
Durch die besondere Langlebigkeit der Naturstein-Arbeitsplatten werden Sie an Ihrer Traumküche mit Granit dauerhaft Freude haben.



EINZIGARTIG & ROBUST



Rohplatten werden im Granitwerk zu Arbeitsplatten weiterverarbeitet. Die Farb- und Strukturabweichungen werden so gering wie möglich gehalten. Granitanfertigungen werden nach Ihren persönlichen Wünschen und mit praktischen Features ausgestattet. Durch die besondere Langlebigkeit der Naturstein-Arbeitsplatten werden Sie an Ihrer Traumküche mit Granit dauerhaft Freude haben.



Verführung in Ihrer Traumküche

... die Geschichte ihres Entstehungsprozesses. So ist jeder Naturstein ein Unikat und verleiht mit Farbe und Oberfläche – so finden wir für jeden Geschmack genau das Richtige. Und das Beste: Jede



SCHNITT- & KRATZFEST

Im Vergleich zu anderen natürlichen Materialien ist Granit extrem langlebig und stark belastbar.



HYGIENISCH & PFLEGELEICHT

Die Arbeitsplatte ist zudem beständig gegenüber haushaltsüblichen Säuren, Laugen und Lösemitteln.



HITZE-UNEMPFINDLICH

Granit hält Temperaturen von bis zu 600 °C stand.

Design im Einklang mit Natur und Preis



DESIGN IM EINKLANG MIT NATUR UND PREIS. Die Herstellung nachhaltig verantwortungsvoller Produkte liegt im Fokus unseres Denkens und Handelns. Bewusst reduziertes ästhetisches Design als klares Statement gegen schnelllebige Trends, gepaart mit höchsten Qualitätsansprüchen, machen next125 zu dem, was es ist. Das ist die Basis für Küchenkonzepte, die

wertbeständig in Design und Qualität sind und bleiben – und somit durch ihre Langlebigkeit die Umwelt schonen.

next125 – ausgezeichnetes, internationales Design. Nachhaltig produziert. Und das zu einem überraschend angenehmen Preis.



NX 500 SAFRANGELB-SATIN / NX 620 ASTEICHE GRAPHIT GEBÜRSTET

Das Berühren der Satinlack-Oberflächen schmeichelt den Sinnen und zeugt von Anmut und zurückhaltender Eleganz. Gerade Safrangelb mit seiner positiven Ausstrahlung steht für das Gefühl ewigen Sommers. Der Küchenblock mit Bar lässt die Gäste am Kochakt teilhaben und garantiert ein sinnliches

Erlebnis. Dies wird unterstützt durch ein offenes Regal, das Durchblicke zauberhaft in Szene setzt. Die Technik versteckt sich im Hochschrank und auch die Dunsthaube ist unsichtbar, da zwischen den Kochstellen abgesaugt wird. Eine Besonderheit: die Armatur, die wie ein Brunnen aus der Wand ihr Nass spendet und so den Kult-Charakter der Küche unterstützt.

Design im Einklang mit Natur und Preis



DESIGN IM EINKLANG MIT NATUR UND PREIS. next125 eine Küchengeneration im Spannungsfeld von Form, Material und Authentizität. Die Prämisse: Funktionalität und Gestaltung vereinen. Das Rastersystem von 125 mm schafft eine strenge formale Aussage, zwei Korpushöhen sorgen für eine ästhetische Küchenarchitektur – basierend auf der Ergonomie heutiger Benutzer.

Der Einsatz authentischer Materialien wie Ceramic, Holz oder Lack ermöglicht eine flexible Gestaltung.

Individualität als Anspruch bei der Planung: ob next125 freistehend im Raum, schwebend durch Wandmontage oder klassisch „am Boden geblieben“.



**NX 950 CERAMIC BETON GRAU NACHBILDUNG / ASTEICHE
NATUR GEBÜRSTET**

Wie aus einem Stück gemeißelt präsentiert sich die freistehende Kochinsel. Durch den niedrigen Sockel scheint diese beinahe zu schweben und das klare Fugenbild ohne Griffe/ Mulden lässt Puristenherzen höher schlagen. Die Ausstattung der Schubladen

und Auszüge mit mechanischem TIP-ON ermöglicht diese Designvariante. Darüber hinaus ist die Küche ausgestattet mit vielen komfortablen Extras: „Primus“ Schubladeneinsätzen mit Gewürzspendern, Messerblock und Folienabroller, Flex-Boxen, next125 cube, dem intelligenten Nischensystem und Oberschränktüren, die sich auf Druck öffnen lassen.

Wir sind GUTMANN



Superior Performance made in Germany

Eine Haube von GUTMANN ist dank äußerer Ästhetik und innerer Verwendung von abgestimmten Komponenten eine perfekte Kombination aus Handwerkskunst, Design, Technologie und hoher Qualität. Wir fertigen nach Ihren Vorgaben Ihre Haube, eine Haube "made in Germany", die für Qualität und Individualität steht. In unseren Modellen vereinen sich hochwertige Verarbeitung, hohe Leistung und Zuverlässigkeit.

Die aktuelle Haubengeneration zeichnet sich unter anderem durch die Fokussierung auf eine optimierte Luftführung aus. Die Gestaltung der Modelle impliziert und unterstützt eine sinnvolle und effiziente Absaugung, die durch das Zusammenspiel der elementaren Bauteile auch visuell erlebbar wird.



Modell Abajo



Modell Fonda

Das durchdachte 3-Filter Konzept

Die neue Kochfeldhaube Fonda bietet bei einfacher Handhabung nicht nur eine effektive Geruchsabsaugung, sondern begeistert auch durch das patentierte 3-fach Filtrierungskonzept (Wasser, Fett, Geruch und Feinstaub). Die Einbauhöhe beträgt nur 8 cm. Dadurch erschließen sich die vielfältigsten Gestaltungsmöglichkeiten und eine optimale Raumnutzung ihrer Küche.

Küchen fürs Leben

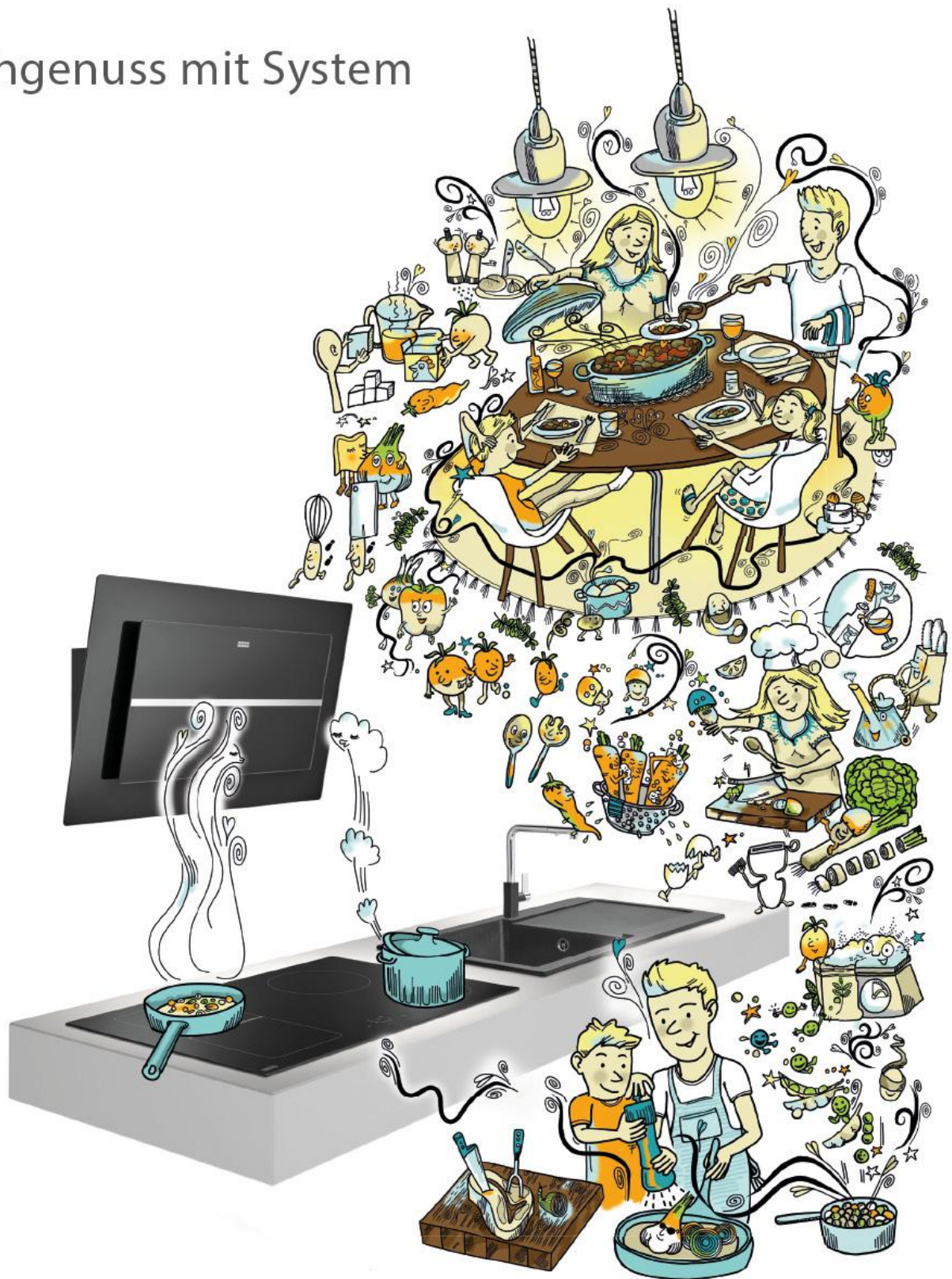


KITCHENS FOR LIFE MADE IN GERMANY. Wir leben in einer Zeit, in der die Vorstellungen und Wünsche beim Design einer Küche so verschieden sind wie die Menschen selbst – in jeder Hinsicht! Für jeden Gaumen gibt es das passende Gericht. Aber warum der Kreativität nur beim Essen freien Lauf lassen? Entdecken Sie bei uns das perfekte Rezept für Ihre individuelle Traumküche! Wir halten ein „Mehr“ an Ideen für Sie bereit – Ihre Küche ganz nach Ihrem Geschmack. Alle Menschen sind unterschiedlich, einzigartig. Jeder hat seinen eigenen Lifestyle, Vorlieben und ganz individuelle Bedürfnisse. Je nachdem, in welcher Lebensphase man sich gerade befindet, werden unterschiedliche Anforderungen an das Zuhause gestellt. Wir zeigen Ihnen Küchen, die sich genau nach Ihren Wünschen planen lassen. Damit Sie sich in Ihrer Küche jeden Tag zuhause fühlen.



WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS DIE VORFREUDE AUF DEN ANSTEHENDEN BESUCH? Das Kochen des Tees, das Vorbereiten des Tisches und letztlich das Eintreffen lieber Menschen. Der erste Anlaufpunkt ist die Küche. Dass man sich gleich wohl fühlt, dafür sorgt die durchgängige Gestaltung. Die edle Anmutung der Alteiche barrique Nachbildung verleiht dem Raum eine natürliche Wärme und Ruhe. Im Kontrast dazu steht das lebendige Wandpaneel in traditionellem Fliesendekor, welches der Küche eine individuelle Note verpasst. Hier bleiben Ihre Gäste gerne länger sitzen! Die grifflosen Fronten mit TIP-ON verleihen Ihrer Küche ein puristisches Aussehen. Mit Regalen in Indigoblau zieht sich die edle Akzentfarbe von der Küche bis in den Wohnraum. Das pflegeleichte Wandpaneel aus Melamin in außergewöhnlicher Fliesen-Optik kombiniert mit beleuchteten Holzsteckborden bilden das i-Tüpfelchen.

Kochgenuss mit System



Die Küche von heute ist funktional und optisch optimal aufeinander abgestimmt: Sie ist funktionell aber platzsparend, bietet gleichzeitig Raum zum Leben und Wohnen. Natürlich sieht sie schick aus, zeugt aber auch von einer individuellen Note.

Als Komplettanbieter für die Küche setzt Franke auf clevere Lösungen rund um das Vorbereiten der Speisen und das Kochvergnügen – um die Abläufe zu perfektionieren und sie harmonisch in den Wohnraum zu integrieren.

Mit den Linien Mythos, Maris und Smart präsentiert Franke drei Produkt-Familien für unterschiedliche Ansprüche an Funktionalität und Leistung sowie Geschmacksrichtungen. Von der Spüle bis hin zu Dunstabzugshaube und Kochfeld umfassen die einzelnen Linien alle Zutaten für die individuelle Traumküche.



Der leistungsstarke „Mythos“ Kochfeldabzug von Franke passt in puncto Design und Funktionalität zu den Induktionskochfeldern der Linie „Mythos“ und lässt sich flächenbündig verbauen. Mit schwarzer Glaskeramik-Oberfläche und schmalen Edelstahlsäulen wirkt der neue „Mythos“ Kochfeldabzug elegant und unaufdringlich. Besonders schick: Das Abzugsmodul wird flächenbündig zwischen den Mythos Kochfeldern verbaut – so stören keine Kanten beim Handling mit vollen Töpfen und Pfannen.



Die klare, stringente Form und die symmetrischen Proportionen betonen die horizontale Ausrichtung der Kopffreihaube Maris Pro. Langlebige LEDs bieten blendfreies Funktionslicht für die Kochzone und sorgen für atmosphärisches Licht.

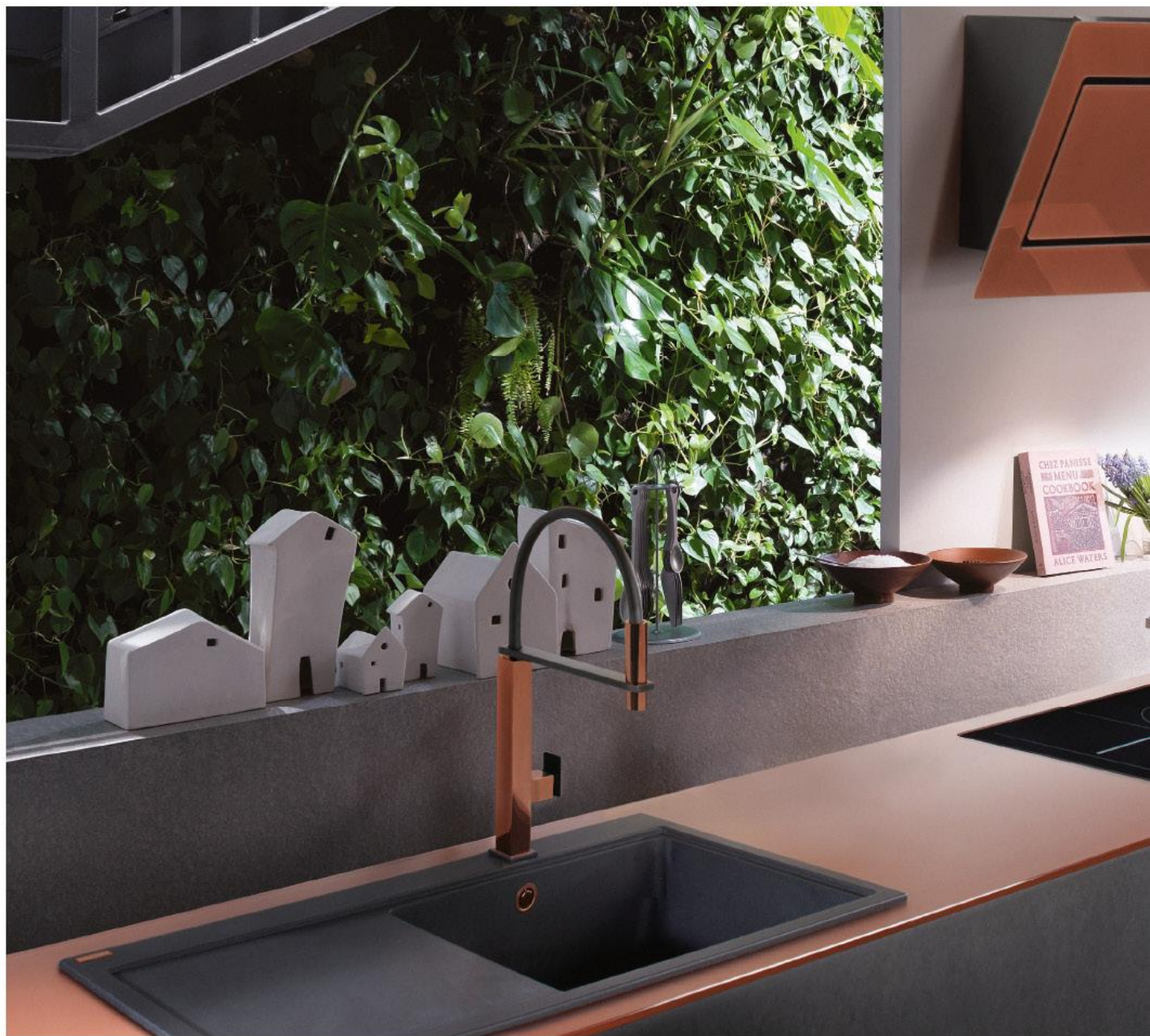


Für freistehende Kochinseln bietet Franke die Maris T-Shape als Insel-lösung an. Auf der Unterseite des schicken Edelstahl-Gehäuses mit Randabsaugung ist ein pflegeleichtes Glas-Panel platziert.



Automatisches Ein- und Ausfahren mit nur einem Knopfdruck und im attraktiven Edelstahl-Glas Design bietet die Dawndraft Haube von Franke ein optisches Highlight in Ihrer Küche.

Kupfer Edition: Edle Glanzmomente



Die Kupfer Edition bringt die stilvolle Anmutung von Edelmetallen in die Küche. Die harmonisch aufeinander abgestimmten Komponenten versprühen eine behaglich warme Eleganz, die im modernen Küchenambiente den Industrial-Chic unterstreicht, aber auch in der urigen Landhausküche funktioniert und edle Akzente setzt. So spielt Kupfer seine Allrounder-Qualitäten aus und lässt sich mit unterschiedlichsten Materialien und Farben kombinieren.



Seine einzigartige Leuchtkraft entfaltet Kupfer mit dunklen Farben – wie der Fragranit+ Spüle Mythos und Kubus in markantem Onyx. Absolut edel wirkt die Farbkombination auch an der passenden Franke Armatur Centinox.

Für einen außergewöhnlichen Blickfang sorgt die exklusiv kupferfarbene Arbeitsplatte aus 12 Millimeter starkem und besonders bruchfestem Einscheibensicherheitsglas (ESG). Ihre matt satinierte Struktur wirkt ausgesprochen edel und verleiht eine samtene Haptik. Zudem ist die porenlose Struktur äußerst hygienisch und reinigungsfreundlich.



Die Mythos Kopffreihaube wird mit der kupferfarbenen hinterdruckten Glasfront zum strahlenden Highlight jeder Küche. In drei Breiten bietet sie obendrein die nötige Planungsflexibilität. Ihr passendes Gegenstück findet die gradlinige Haube in den rahmenlosen Mythos Induktionskochfeldern.

Mondial: Mehr Komfort genießen



Obwohl die Küche der Treffpunkt für entspanntes Zubereiten von leckeren Gerichten sein soll, kommt es manchmal auch auf Schnelligkeit an. Beispielsweise wenn überraschend Besuch kommt oder die Kinder nach dem Spielen ganz schnell einen Teller Nudeln möchten.

Einfach die Küchenarmatur aufdrehen – und schon erhält man kochendes Wasser. Mit der Franke Heißwasser- und Filter-Armatur Mondial erhält man 100 °C heißes und auch gefiltertes Wasser direkt und komfortabel, ohne zu warten. Dieses Plus an Komfort in der Küche lässt sich auch nachträglich ganz leicht installieren. In der 3-in-1-Variante steht jederzeit kaltes, warmes und gefiltertes kochendes Wasser zur Verfügung, in der 4-in-1-Lösung wird sogar auch



das kalte Wasser frisch gefiltert.

Die Bedienung ist kinderleicht und kindersicher, denn Franke Armaturen zeichnen sich durch größte Sicherheit, ästhetisches Design und hohen Alltagskomfort aus.

Ganz gleich, ob künftig Eier oder Nudeln gekocht werden, eine Tasse Tee aufgebrüht wird, die Babytrinkflasche sterilisiert wird oder das frische Gemüse blanchiert – was bisher unnötig Zeit brauchte, geht jetzt ganz schnell und leicht.

So komfortabel kann moderne Küchenarbeit heute sein.

Mit Franke. Make it wonderful.

Armaturen sind das i-Tüpfelchen jeder Spüle. Sie unterstreichen den Stil und bieten Möglichkeiten zur Individualisierung. Franke führt ein sehr breites Spektrum unterschiedlicher Armaturen.

Ausgewählte Franke Armaturen sind aus massivem Edelstahl gefertigt und verfügen über hervorragende Materialeigenschaften.

Edelstahl ist durch seine porenfreie Oberfläche besonders hygienisch und pflegeleicht, außerdem farbneutral, lebensmittelecht und ausgesprochen langlebig.

Eine Oberfläche, die echtem Edelstahl zum Verwechseln ähnlich sieht, ist die Edelstahl-Optik von Franke. Dabei wird die Oberfläche durch ein innovatives Herstellungsverfahren optimal auf das Aussehen von massivem Edelstahl abgestimmt.

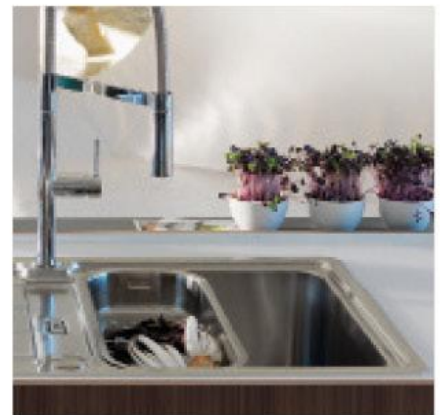
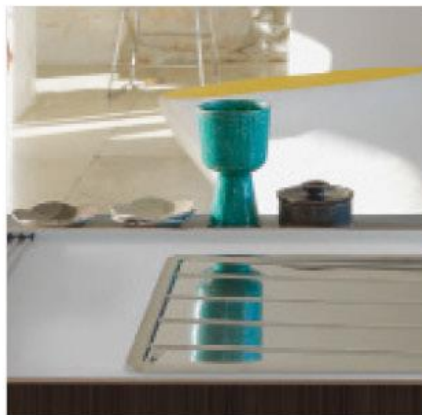
So passen Armaturen und Zubehör aus Edelstahl und Edelstahl-Optik perfekt zusammen.



Franke Box: Mehr Freiraum, Mehr Funktion

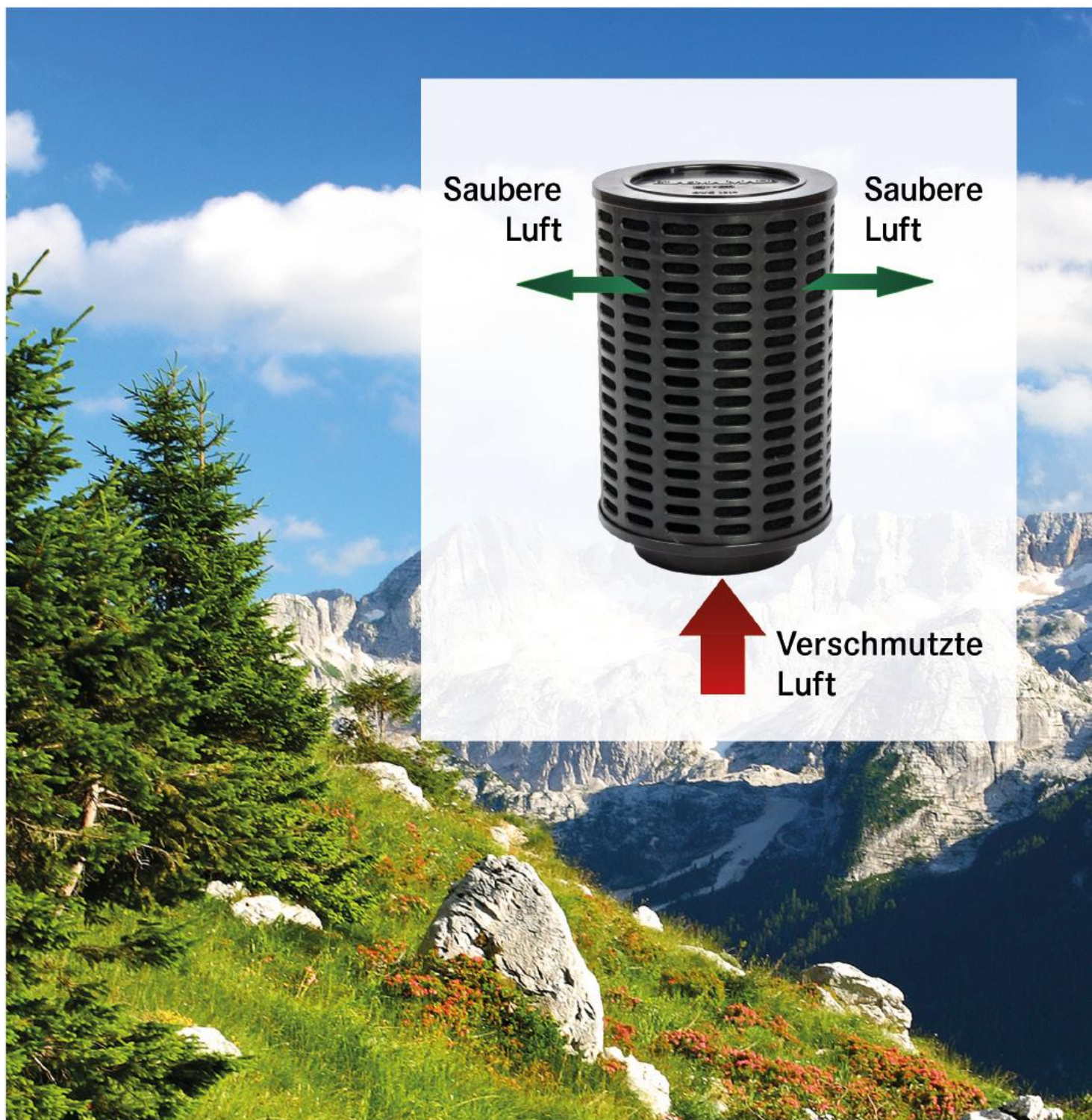


Die Edelstahlspülen „FrankeBox“ glänzen mit 20 Zentimetern Beckentiefe. Ihr klares Design ist bis ins Detail fortgeführt: der patentierte Integralablauf und der verdeckte Überlauf sorgen dafür, dass das Becken immer piccobello bleibt. Ein Becken, drei Einbau-Lösungen: Unterbau, Flächenbündig und SlimTop – auf Wunsch mit Armaturenbank und dank den Fast-Fix Halteklammern in weniger als einer Minute montiert.



Eine moderne Spüle zeichnet sich durch ausgeklügelte Details aus, die die Arbeitsabläufe erleichtern. Zusätzlich zur komfortablen Grundausstattung gibt es exklusives Sonderzubehör, das die Spüle in eine Multifunktionsarbeitsfläche verwandelt. Ein Highlight ist das innovative Franke Druckknopf-Ablaufventil. Damit lässt sich der Wasserablauf in der Spüle noch einfacher und komfortabler öffnen und schließen.

Gesunde & saubere Luft für alle



DICKE LUFT IN DER KÜCHE? KRANK DURCH SCHIMMEL ODER HAUSTAUB?
GERÄDERT DURCH POLLENALLERGIE? Eine gesunde Lebensweise ganzheitlich zu betrachten, beinhaltet auch den sorgsamen wie nachhaltigen Umgang mit Schimmel, Bakterien, Staub und Viren.

ELIMINIERUNG STATT AUFBEWAHRUNG ALS BASIS: Die Stärke von PlasmaMade ist, dass alle Partikel, also Gerüche, Bakterien, Viren, Pilze, giftige Gase, Zigarettenrauch, Nikotin, Staubmilben, Tierschuppen, Staub, Katzen- und Hundehaare, eliminiert werden.



**Funktionsweise:
Eliminierung statt
Aufbewahrung als Basis**

Das Geheimnis der einzigartigen Reinigungsmethode der innovativen PlasmaMade Luftfilter sind vier verschiedene Filterarten in einem Produkt, die Außen- und Innenluft mit Hilfe von Plasma, Ionisierung und elektrostatischer Filtrierung verbessern – für alle!

Konzipiert in den Ausführungen flach und rund sind die Filter für Decken-, Wand-, Insel- oder Tisch-Dunstabzugshaube universell für unterschiedliche Anwendungsbereiche einsetzbar. Zudem nachrüstbar in Altgeräte, selbstreinigend, geräusch-reduzierend, wartungsfrei und TÜV-geprüft; selbst das Restfett wird wartungsfrei zerlegt und vernichtet.

Der Unterschied heißt Gaggenau.



GENUSSKULTUR ZWISCHEN TRADITION UND AVANTGARDE. Von einer Hammer- und Nagelschmiede aus dem Schwarzwald hat sich Gaggenau in über 333 Jahren zu einer Marke entwickelt, die deutsche Präzisionstechnik für die private Küche in aller Welt anbietet. Geräte von Gaggenau sind zeitlos schön und unendlich robust. Inspiriert von den Ansprüchen der Profis entwickelt Gaggenau Technologie und Design der Geräte stets behutsam weiter.

KAFFEE MIT PERSÖNLICHKEIT: DIE NEUEN ESPRESSO-VOLLAUTOMATEN DER SERIE 400 UND 200. Kenner haben ihre ganz individuelle Vorliebe, Kaffee zu genießen. Die Leidenschaft um die Zubereitung beginnt bei der Auswahl der Bohnen, der Röstung, des Mahlgrades und geht bis hin zur Auswahl der Wasserqualität und der konstanten Temperatur. Diesen Kaffeeliebhabern widmet Gaggenau eine neue Generation von Espresso-Vollautomaten. Mit neuer Technologie und jetzt auch mit Festwasser-Zu- und Ablauf ermöglichen die Geräte professionelle, komfortable und sehr persönliche Kaffeekultur zu Hause.



FLEXIBEL UND EFFIZIENT: KOCHFELD MIT INTEGRIERTER LÜFTUNG CV 282. Alle Flex-Induktionskochfelder von Gaggenau stehen für unübertroffen präzises, schnelles und flexibles Kochen. Dank einer integrierten Lüftung mit automatischer Steuerung werden beim Kochfeld CV 282 die Kochdünste und Gerüche direkt an der Kochfläche abgesaugt.

Besonders komfortabel ist dabei eine Automatik-Funktion, mit der sich die Leistung der Lüftung laufend selbständig an die Kochdunstentwicklung anpasst. Das Konzept der Muldenlüftung, das sich im Flex-Induktionskochfeld in weiterentwickelter Form wiederfindet, gibt es bei Gaggenau bereits seit 1976.

QUANTUM Q



Sorgt durch den unkonventionellen Mix aus vertikaler und horizontaler Holzmaserung für Spannung und ein lebendiges Bild:
QUANTUM in Wildeiche.



holz



Innen wie außen: Auch in einem ruhigen, einheitlichen Verlauf kommen die Massivholzoberflächen von QUANTUM, unten zum Beispiel auch in Kernbuche, stets wunderbar zur Geltung.

Exklusive Naturdesigner - Noce + Pure



Noce. Edel, anmutig und voller Leichtigkeit präsentiert sich Noce. Die eigentliche Kunst am Gegenstand ist das sorgfältig ausgewählte Edelholz der amerikanischen Walnuss. Die Kombination mit farbig hinterlegtem Mattglas und edlen Alu-Griffleisten unterstreicht ihre noble Ausstrahlung.



Die Natur gibt uns
kostbares Holz.
Wir geben ihr
Bäume zurück.



DOING GREEN Für jede Küche einen Baum!



PURE. Eine Küche mit feinen farbig hinterlegten Glasfronten. Besondere Attraktivität erhält sie durch die zahllosen Kombinationsmöglichkeiten mit den Massivholzfronten aus der Oster Möbelkollektion. Folgende Farben sind erhältlich: White, Ocean Blue, Grass Green, Moss Green, Safari Brown, Brown, Medium Orange und Dark Burgundy.

Ein weiteres Highlight mit Glasfront ist der formschöne Kräutergarten. Ebenfalls für alle Küchen erhältlich.

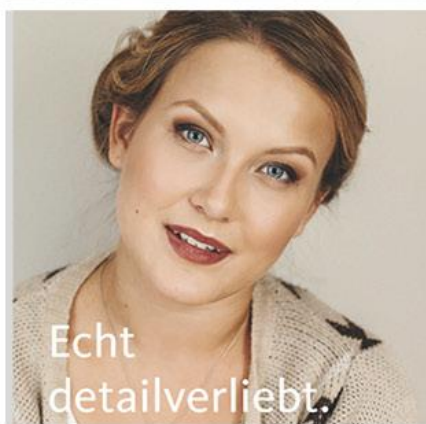


Oldham



OLDHAM. KLARER, MODERNER VINTAGE STYLE.

Kassettenrahmen, handwerklich gefertigte Abschlüsse und gedrechselte Zierleisten und on top: die Oberfläche im Patina Look.



Perfekte Partnerschaft:

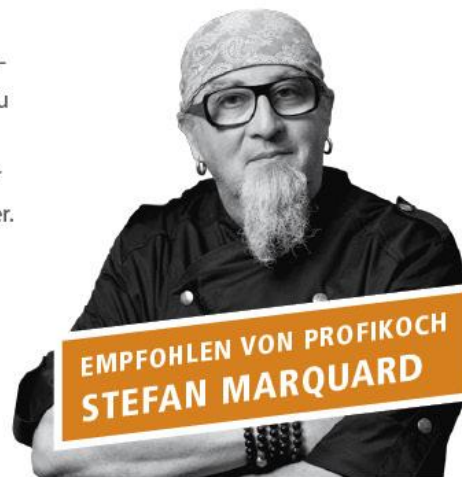
Die Kombination mit schlichten Fronten aus satinato opti Glas in WHITE bilden ein traumhaftes Zusammenspiel, ein absolutes Dreamteam!

VAKUUMVERPACKEN & SOUS VIDE GAREN

DIE BESTE UND SANFTESTE ART, LEBENSMITTEL LÄNGER HALTBAR ZU MACHEN

Verpacken auch von kleinen Resten und ganz ohne Geruchs- oder Geschmacksübertragung, im Sommer der sichere Transport zum nächsten Picknick oder zur Grillparty, dazu die perfekte Marinade in 15 Minuten, im Herbst die perfekt verschlossenen Marmeladengläser: Vakuumieren bietet unzählige Möglichkeiten. Die Tüte Gummibärchen oder Nüsse ist offen, aber noch nicht leer? Kein Problem: Verschweißen Sie sie einfach wieder. Und dann natürlich die Königsdisziplin – Garen im Vakuumbeutel, also Sous-Vide. Sie werden begeistert sein, vom ersten Bissen bis zum letzten Stück.

Gut zu wissen: Schon lange werden Vakuumiergeräte in Gastronomie und Hotellerie sehr erfolgreich eingesetzt. Nutzen Sie die Vorteile für sich!



SPEISEN BLEIBEN IMMER SAFTIG UND FRISCH

Durch die niedrige Gartemperatur tritt im Vakuumbeutel deutlich weniger Flüssigkeit aus den Produkten aus und ein Austrocknen wird verhindert. Die im Produkt verbleibende Flüssigkeit wirkt als Aromaverstärker, wodurch der Geschmack optimiert wird. Darüber hinaus bleibt das Produkt in seiner ursprünglichen Form erhalten. So bleiben Fleisch und Co. immer saftig und frisch.



FRISCHE, FARBE UND VITAMINE BLEIBEN BIS ZUM GENUSS ERHALTEN

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten. Die eingeschweißten Lebensmittel können weder austrocknen noch oxidieren und die natürliche Farbe kann sogar noch intensiviert werden. Da dem Vakuumbeutel, in dem sich die Produkte befinden, die Luft entzogen wird, bleiben die Lebensmittel auch wesentlich länger haltbar.

SO EINFACH GEHT SOUS-VIDE

Sous-Vide ist keine komplizierte Sache. Mit der Beachtung ein paar einfacher Regeln, der Auswahl hochwertiger Produkte und Rohstoffe sowie dem richtigen Werkzeug werden Sie garantiert und schnell ein optimales Ergebnis erzielen.



1. VAKUUMIEREN

Das rohe Produkt und die Zutaten zusammen in einen Vakuumbeutel geben und anschließend vakuumieren.



2. GAREN IM THERMALISIERER

Anschließend das vakuumierte Produkt in einen Gourmet-Thermalisierer geben und bei niedriger Temperatur schonend garen.



3. ANBRATEN

Das im Gourmet-Thermalisierer gegarte Produkt aus dem Vakuumbeutel nehmen und ggf. kurz anbraten (z.B. Fleisch).

UNSER VAKUUMIERER

VACUFRESH

Der VacuFresh lässt sich technisch perfekt in die Küche integrieren. Auch in bereits bestehende Küchen ist das Gerät problemlos nachrüstbar! Er verfügt über 15 Stufen für die Vakuum- und Schweißzeiteinstellung. Schwerlastauszüge mit Softclosing garantieren ein sicheres und einfaches Bewegen der Schublade. Durch die stabile Edelstahlbauweise sind Gehäuse und Vakuumkammer zum einen extrem robust und damit äußerst langlebig, aber auch einfach zu reinigen und damit besonders hygienisch. Er passt in alle Standard-schubladen* mit 55 cm bzw. 60 cm Breite. Vakuumieren Sie bis zu 1,5 kg Produkt auf einmal.

* ab 2-Raster-Maß

EINBAULÖSUNG



UNSER THERMALISIERER

SANDRA

Mit „Sandra“ bietet KOMET jetzt den weltweit ersten Sous-Vide-Garer/Thermalisierer an, der sich optisch und technisch perfekt in nahezu jede Küchenarbeitsplatte integrieren lässt. Je nach Bedarf kann die Maschine flächenbündig oder aufgesetzt eingebaut werden. Die neue „Sandra“ entspricht dem Profistandard und kann, sofern sie nicht bei der Planung direkt berücksichtigt wurde, auch nachträglich integriert werden. Frischeprodukte bis 4 kg können so ohne Gewicht- und Vitaminverlust schonend und perfekt auf den Punkt gegart werden. Die Maschine wird steckerfertig geliefert.

Die neue „Sandra“ wurde in Zusammenarbeit mit führenden Köchen Europas entwickelt. Die Technik entstammt dem Profibereich, entspricht den höchsten Qualitätsanforderungen und kann kostengünstig betrieben werden.

WELTNEUHEIT: EINBAULÖSUNG



SANDRA PREMIUM – mit Edelstahldeckel



SANDRA EXCLUSIVE – mit Plexiglasdeckel

Massivholzküchen. Einfach eine Naturschönheit.

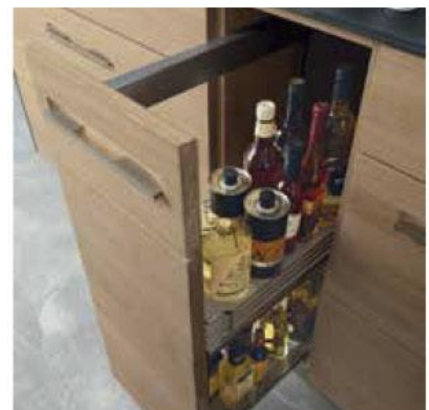


Willkommen in der Welt von Calezzo und Vicenca

Küchen aus Massivholz. Synonym für Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. Gleichzeitig für stilvolle Modernität und absolute Qualität. Nach genau diesem Anspruch gestalten und fertigen wir unsere Massivholzprogramme Calezzo und Vicenca – basierend auf zeitgemäßen Designentwürfen und mit unserem ganzen handwerklichen Know-how.

Erleben Sie naturbelassenes Holz in seiner schönsten Form. Calezzo präsentiert sich Ihnen in Asteiche natur und bianco. Bei Vicenca haben Sie die Wahl zwischen Eiche natur, Eiche bianco und Kernbuche natur. Natürlich immer massiv. Erleben Sie eine neue Natürlichkeit des Kochens. Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei. Jeden Tag.

www.decker.de



Unsere Massivholzküchen erhielten gleich mehrere Gütezeichen. Diese gewährleisten Ihnen eine garantierte Qualität und Nachhaltigkeit.



PEFC-Siegel

Möbel aus Deutschland

„Das Goldene M“

DGM-Emissionslabel

Klimaneutral

RESERVIEREN SIE JETZT ONLINE IHREN **BERATUNGSTERMIN!**

VÖLLIG OHNE
WARTEZEIT



Sie möchten einen persönlichen Küchenplanungs-Termin völlig ohne Wartezeit vereinbaren? Kein Problem. Sie sind nur einen Mausklick davon entfernt. Klicken Sie sich einfach auf unsere Homepage und vereinbaren Sie online einen kostenfreien, unverbindlichen Beratungstermin für die individuelle Planung Ihrer neuen Traumküche. www.segmüller.de/kuechenplanung

UNSERE STARKEN PARTNER:

poggen
pohl

GAGGENAU

elica
aria nuova

smeg
Design und Funktion

NEFF
VOLLNUTZUNG. LEDIGLICH FÜR SIE. ZEIT NUTZEN.

next125

sormani
collezione internazionale

BLANCO

SIEMENS

DECKER
Seit 1915. Möbel - massiv - individuell

schüller®

Villeroy & Boch
1748

AEG

molte
KÜCHEN

Miele

GUTMANN
artego
Ihre Küche. Ihr Stil.

BORA

FRANKE

LEICHT®

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.™

SEGMÜLLER

WIR LEBEN EINRICHTEN

152091_1511KATKUF Promotion Team Friedberg