

der küchenprofi

crossmedial

TIPP!
NACHFOLGE
DIE BESTE WAHL

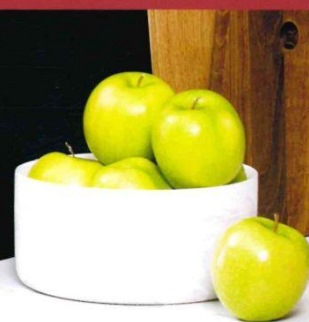
MHK-EVENT
Mega-Küchenparty
mit Johann Lafer

KÜCHENLAB HAMBURG
Mit Finanz-Airbag
zum eigenen Studio

ZEYKO
Trendstudie für die
Zukunft der Marke

WEBPORTALE: TÜRÖFFNER IM INTERNET

RUN AUF DIE LEADS





SPÜLE & ZUBEHÖR

Maximalen Spülraum auf minimaler Fläche bietet Systemceram mit seiner „Stema 86 SL“. Die Keradomo-Spüle mit großer Innendiagonale passt in einen 60er-Unterschrank und ist durch die schmale Abtropf- fläche flexibel planbar.

Küche geboten. Hierfür hat Systemceram eine spezielle Spüle entwickelt, die dem Küchenkäufer einen perfekten Vorbereitungsplatz und dabei viel Raum bietet, zugleich aber nur wenig Platz benötigt.

Die neue Einbeckenspüle „Stema 86 SL“ (in der flächenbündig einbaufähigen Form heißt sie „Stema 86 SL F“) bietet mit einer Beckendiagonale von 60 cm großzügig bemessenen Spülraum, viel Platz für alle Vorbereitungsarbeiten sowie für die Reinigung großer Töpfe und Backbleche. Trotz des großzügigen Spülraumangebots passt die „Stema 86 SL“ in einen 60er-Unterschrank. Und dank des auf die Breite eines Esstellers verkürzten Abtropfteils ist sie besonders flexibel einzuplanen – auch am Zeilenende oder neben Hochschränken. Die Option eines rechts oder links orientierten Beckens erhöht darüber hinaus die Planungs- und Gestaltungsmöglichkeiten, die der Einsatz dieser wertigen Feinsteinzeugspüle dem Küchenhandel bietet.

Systemceram: „Stema 86 SL“

Große Spüle – trotzdem Platz gespart

Bei einem durchschnittlichen Grundriss von rund 13 qm ist der Stauraum in deutschen Küchen begrenzt. Das gilt auch für offene Küchen, wie sie heute bereits in 20 Prozent der Neubauten eingeplant werden. Diese wirken

zwar optisch größer, das Platzangebot ist aber nur unwesentlich gestiegen. Eine der Hauptursachen: Aufgrund steigender Immobilienpreise nicht nur in den Ballungsgebieten ist ein sparsamer Umgang mit Raumressourcen auch in der



Stilles oder sprudelndes Wasser? Erfri-schend-gekühlt oder kochend heiß? Egal ob als schneller Durstlöscher oder wärmender Tee: Der neue Quooker spendet ab sofort alle Trinkwasser-Varianten aus nur einem Hahn – auf Knopfdruck. „Cube“ heißt das Upgrade vom

Marktführer, das den bekannten Original-Kochendwasserhahn jetzt zum All-inclusive-Programm macht. Als unerschöpfliche Quelle für Wasser von 6 bis 110 Grad Celsius sieht sich der Quooker damit allen einseitig spezialisierten Mitbewerber-Systemen klar überlegen.

Quooker

All you can
drink