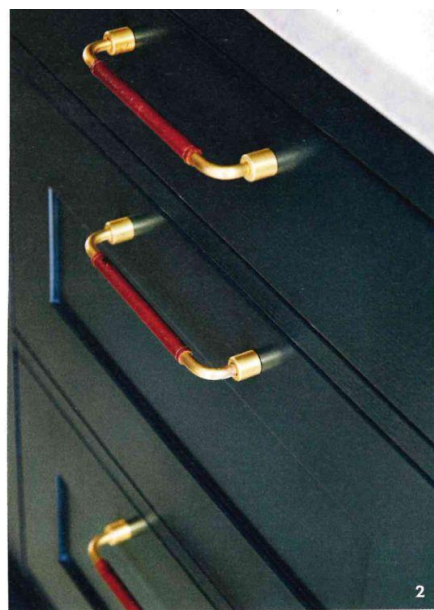


SCHÖNER WOHNEN



KLASSIKER & NEUES TIPPS FÜRS LANDHAUS- FEELING IN DER STADT

Standherd „Portofino“ mit 2 Induktions- und 3 Gasfeldern, Teppanyaki sowie 2 Backöfen, 120 cm breit, ca. 6500 Euro (smeg.de) **Besteck** „Rock“, PVD goldfarben, 24-tlg. ca. 250 Euro, Sambonet (rosenthal.de) **Kochend-Wasser-Armatur** „Fusion Square“ für bis zu 100 Grad heißes Wasser, in Mattschwarz ca. 1700 Euro (quooker.de) **Bräter** Der Klassiker aus Frankreich in zartem Ton „Shell Pink“, Ø 20 cm, ca. 215 Euro (lecreuset.de)

1 FELS IN DER BRANDUNG

Ohne ihn läuft hier natürlich gar nichts! Der Lacanche-Herd „Cluny“ mit fünf Gasbrennern und zwei großen Backöfen ist Leas Liebling. Zwischen Marmor eingepasst und hergestellt von einem Familienunternehmen im Burgund, zählt er zu den Klassikern unter den Landhausherden und ist in 24 Farben zu haben (rangecooker.de)

2 SCHMÜCKSTÜCKE

Matt gebürstete Messingstäbe, mit cognacfarbenem Leder umnäht, geben dem Jaguargrün der Fronten einen extraklassischen Glamour-Kick. Beim schwedischen Küchenhersteller Kvänum werden die Oberflächen der Eschenfronten seidenmatt von Hand lackiert und reflektieren den warmen Metallschimmer der edlen Griffe

