

KÜCHE

BM dds db md

Ausgabe | 2020

Küche

DESIGN HANDWERK ARCHITEKTUR



**DETAILS +
ZEICHNUNGEN**
zu einzelnen
Projekten

Materialwettbewerb

Stein, Holz oder Stahl?
Clevere Kombinationen

Die Küche der Zukunft

Wie sich die Branche durch die
Corona-Krise verändert hat

Produkt-Parade

Von Elektrogeräten bis hin
zu trendigen Küchenhelfern

Komm in die Küche!

Zwar war die Küche schon immer ein Lieblingssort, doch in Krisenzeiten noch viel mehr. Das zeigen Instagram-Posts, Blog-Beiträge und Whatsapp-Nachrichten der letzten Monate: selbst gebackenes Sauerteigbrot, köstliches Apple-Crumble, ausgefallene Kaffeespezialitäten allenthalben. Da passt es gut, dass wir auf Messen wie Maison & Objet und Ambiente aufregende Neuheiten für den Küchenalltag entdeckt haben: Pour-Over-Systeme für handgebrühten Kaffee, ein Fondue-Set, das zum Designklassiker taugt und einen Wasserkocher im Fifties-Look. Viel Spaß mit unserer Produktparade!



Bretter, die die Welt bedeuten

Ein Brett ist ein Brett ist ein Brett? Mitnichten, wie das architektonisch anmutende Schneidbrett des dänischen Labels By Wirth zeigt. Auffälligstes gestalterisches Merkmal: die dreidimensionale Wirkung, die durch die um 45 Grad abgeschrägten Kanten entsteht. Neben Schneidbrettern mit planer Oberfläche gibt es solche, die leicht vertieft sind, damit beispielsweise beim Schneiden von Fleisch kein Bratensaft auf die Küchenarbeitsfläche läuft. Eine clevere Idee ist auch das Exemplar mit einer ausgesparten Rundung, in der passgenau ein gekochtes Ei sitzt. Die Bretter werden aus massivem Eichenholz aus nachhaltiger europäischer Forstwirtschaft gefertigt.

www.bywirth.com

Autorin
Claudia Simone Hoff

22

Datum:
Auflage:

Ausgabe 2020
9.500