

küche & bad forum

Ausgabe: Nr. 07 / Juli 2021
 Auflage: 14.376
 Reichweite: k.A.
 Produkt: Fusion Round (Gold)
 MÄW: 2.925 €



Quooker Glänzender Auftritt

Der „Quooker Fusion Gold“ verbindet attraktiven Komfort-Gewinn mit edler 24-karätiger Goldbeschichtung. Genau wie alle Quooker-Modelle verbirgt die edle „Fusion“-Kombination aus Kochendwasser-Hahn und Mischbatterie ihre ausgefeilte Technik komprimiert unter der Arbeitsfläche: Je nach baulichen Voraussetzungen und persönlichem Bedarf wird der „Fusion Gold“ mit einem der hochvakuumisolierten Reservoirs „Pro 3“, „Combi“ oder „Combi+“ geliefert, die ihm den stetigen Wechsel zwischen kaltem, warmem und bis zu 100 °C kochendem Wasser und zurück ermöglichen. Ergänzt um das „Cube“-Reservoir, bietet das Modell zusätzlich auch gekühlte und gefilterte Durstlöcher von sprudelndem bis stillem Wasser.



Die luxuriöse Ausführung mit einer Schicht aus 24 Karat Gold macht den „Quooker Fusion Gold“ zu einem hochkarätigem Highlight in jeder Küche. Foto: Quooker



Dornbracht Bewegungsfreiheit auf kleinem Raum

Mit einer Höhe von nur 45 cm und einer Ausladung von 20 cm eignet sich der kleine Profi-Einhebelmischer von Dornbracht auch für Küchen mit begrenztem Platz um die Wasserstellen. Der kompakte Profi-Einhebelmischer nimmt sich dabei in seiner Formensprache dezent zurück, ist modern und filigran. Er ist in den metallischen Oberflächen Chrom, Platin matt, Cyprum und Dark Platinum matt erhältlich. Im Vergleich zu den bestehenden Profi-Einhebelmischern verfügt die kleine Profi-Armatur über keine sichtbare Feder, sondern über einen schwarzen, ästhetisch ansprechenden Silikonschlauch. Dieser überzeugt mit einer samtigen und hochwertigen Oberfläche, die antistatisch und damit leicht und schnell zu reinigen ist.

Der Profi-Einhebelmischer von Dornbracht bietet große Bewegungsfreiheit – auch auf kleinem Raum.
Foto: Dornbracht

Rieber Flexibilität an der Spüle

Rieber hat sich den Themen Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und einem schonenden Umgang mit der kostbaren Ressource Food verschrieben. Dabei bildet die „Rieber kitchenware“ – zu welcher auch das genormte Behälter- und Deckelprogramm „gastronorm360“ gehört – die Basis. Mit der Profispüle „waterstation cubic“ kann damit auch im privaten Haushalt dank der genormten Behälter und Deckel auf mehreren Ebenen durchgängig und ohne Umschütten gearbeitet werden. Die Kompatibilität der Behälter zu den handelsüblichen Geräten lassen diese Spülen zu einer grundlegenden Komponente in der gesamten Kücheninfrastruktur werden – multifunktional, platzsparend und flexibel.



Foto: Rieber

Teka Glänzendes Design

Seit 2018 ist die spanische Teka Group in Deutschland mit ihren beiden Marken Teka und Küppersbusch aktiv. Teka wartet dabei auch mit der Glasspüle „Diamond“ auf, die in Schwarz und Weiß erhältlich ist. Die Spülen verfügen über einen R15-Radius für bessere Reinigung. Zusätzlich wurde eine Dämmung eingebaut, die die Wassertropfgeräusche um bis zu 50% verringert. Außerdem ist die Bodenablauf-Abdeckung nicht mehr rund, sondern eckig.



Foto: Teka