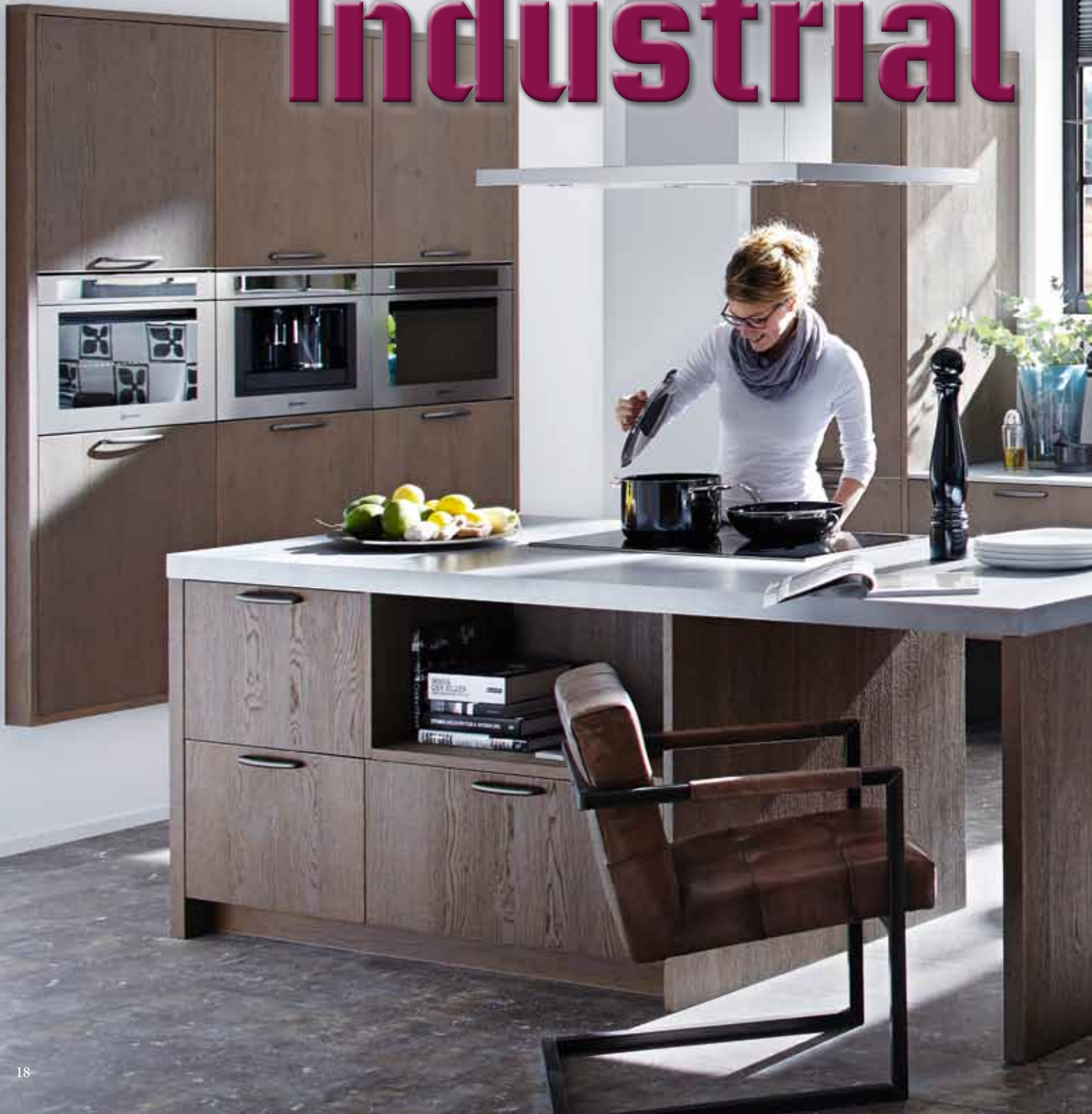


Küche im Industrial



Style

PLANUNG, UMSETZUNG, FOTOGRAFIE: STUDIORAUM
TEXT: DIRK BIERMANN

Das Schöne an den aktuellen Küchentrends ist, dass sich jeder seine Traumküche nach individuellen Vorlieben zusammenstellen kann. Die Auswahl an Möbeln, Geräten, Spülen, Armaturen und Innenausstattung ist enorm. Die Bandbreite der Materialien, Farben und Dekore ebenso. Eine derartig erfrischende Vielfalt hat aber auch einen Haken. Man muss sich irgendwann entscheiden. Kreative Anregungen können helfen. Wir haben eine für Sie: Eine Küche im „Industrial Style“.

Im Kern dieser Küchenplanung stehen dunkle Echtholzoberflächen mit vertikaler Maserung. „Anticato Vintage“ nennt Hersteller Rotpunkt Küchen diese Ausführung, umgesetzt in der Farbe „Pastel Loam“. Um den ursprünglichen Holzcharakter inklusive der urwüchsigen Risse und Äste zu betonen, wurden die Fronten grob gestrahlt und anschließend geschliffen. „Wild Oak“ wird diese Struktur auch genannt. Wer sich für diese Front entscheidet, darf sich auf eine Küche mit Unikat-Charakter freuen, denn keine Holzfläche gleicht der anderen. Den gewollten Industrie-Look der Planung unterstützen die Möbel mit eckigen Wangen und Griffen in Graustahl. Hinzu kommen Arbeitsflächen in Betonoptik. Einen spannenden Kontrast schaffen die Massivität der Arbeitsinsel und die Eleganz der „schwebend“ montierten Küchenzeile mit der Spüle.

www.in-wohnen.de



Markante Echtholzfronten geben der Küche ein unverwechselbares Gesicht. (Rotpunkt Küchen)

Großzügige Auszüge schaffen Stauraum und nehmen es auch mit voluminösem Staugut auf. (Rotpunkt Küchen)



Spült sauber: Spezielle Sensoren erkennen den Verschmutzungsgrad und passen den Sprühdruk automatisch an. (Bauknecht)

GERÄTE-ABC

Die Geräte dieser Planung stammen aus der Kosmos-Serie von Bauknecht. Prägendes Kennzeichen dieser Linie ist das elegant-minimalistische Design, mit dem sich die Geräte in jede Küchenumgebung einfügen. Eine Besonderheit ist die neue Beschichtung iXelium. Dabei handelt es sich um eine Nanobeschichtung, die die Geräte vor Kratzern und Verfärbungen schützt. Leichte Reinigung inklusive. Dank iXelium genügt allein etwas Wasser und ein weiches Tuch, verspricht der Hersteller, und alles glänzt wie am ersten Tag. Im Folgenden einige technische Besonderheiten und Nutzen der verplanten Geräte im Telegramm-Stil.

- **Einbau Kombi-Dampfgarer:** Heißluft und Dampf kombiniert; integrierter Türgriff; Spezialfunktionen wie „Teig gehen lassen“, „desinfizieren“, „konservieren/einkochen“
- **Mikrowellen-Backofen:** Funktioniert sowohl als Backofen oder als Mikrowelle sowie in Kombination; 3-D-System und CrispFunktion
- **Kaffee Vollautomat:** Elektronische TouchControl-Bedienung; Funktion „Dampf- und Heißwasser; automatisches Entkalken und Reinigen
- **Induktionskochfeld:** fünf Induktionskochzonen mit Schmelz- und Turbostufe; 2 FlexiCook Zonen mit automatischer Topferkennung und -speicherung; Pausefunktion; Kindersicherung
- **Dunstabzugshaube:** Geräuschkentwicklung von nur 35 bis max. 56 dB/A; Steuerung über Leichtdrucktasten; LC Display für die Leistungsstufen; drei Leistungsstufen und Intensivstufe
- **Einbau Kühlschrank:** Energieeffizienzklasse A+++; bis zu fünf Mal schnellere Temperaturwiederherstellung nach Türöffnung; LED-Beleuchtung StarLight, dadurch bessere Übersicht und kein Aufheizen des Kühlschranksinneren; Abtauautomatik im Kühlteil
- **Geschirrspüler:** Spült und trocknet auch Plastikgeschirr in nur einer Stunde (PowerDry Feature); Sensoren erkennen den Verschmutzungsgrad des Geschirrs und passen den Druck der PowerDry-Düsen automatisch an (PowerClean Feature); Besteckschublade (ProSpace); Aktiv-Filter Hygiene+, neutralisiert laut Hersteller bis zu 99 % der Bakterien und Keime.



Kombi-Dampfgarer, Mikrowellen-Backofen und Kaffee-Vollautomat sind auf Sicht- und Griffhöhe eingebaut. Die neue iXelium-Beschichtung schützt die Geräte vor Kratzern und Verfärbungen. Leicht zu reinigen sind sie deshalb auch. (Bauknecht)



Die Inselhaube macht sich in unserer Industrial-Küche nicht nur optisch gut. Mit drei Leistungs- und einer Intensivstufe sorgt sie für geruchsarme Luft – und arbeitet dabei besonders leise. (Bauknecht)



Mit ihrem puristisch-quadratischen Design passt sich die Armatur Eurocube (Grohe) mühelos dem Küchenstil an. Dank SilkMove® lässt sie sich besonders leichtgängig und präzise steuern. Die Oberflächenveredlung StarLight® steht für einen intensiven Glanz der Chromoptik. Hinter der Spüle sorgen abgestimmt gestaltete Terrazzofliesen für Schutz (VIA).



Das neue Türenprogramm SolidStyle kombiniert die Vorteile einer massiven Holztür und einer robusten Stahlzarge mit anspruchsvollem Design. (Hörmann)

ROBUSTE SCHIEBETÜR

Die Küche ist aus gutem Grund das Zentrum des Hauses. Doch manchmal ist es einfach praktisch, wenn sie weggeschlossen werden kann. Schiebetüren, wie hier das Modell SolidStyle, sind eine elegante Lösung für diese Aufgabe. Markenzeichen von SolidStyle ist das massive 42 mm dicke Vollspan-Türblatt, das auch anspruchsvollen Beanspruchungen standhält. „Es bleibt auch bei Temperaturschwankungen und häufiger Nutzung in Form“, verspricht Hersteller Hörmann. Und: „Eine robuste Stahlzarge mit feuerverzinktem Feinblech bietet der Tür den passenden Rahmen und steckt auch Unfälle mit dem Bobbycar oder das Anecken beim Möbeltransport problemlos weg, ohne unschöne Kratzer oder Schäden zu hinterlassen.“



Sieht echt aus, besteht aber aus Hochleistungsgips: fugenloser Verblendstein Oldbrick. (Klimex)



Die sichtbare Patina des Bodenbelags ist gewollt. „Extravagant Modern Art, Dekor Atelier“ nennt der Hersteller dieses besonders widerstandsfähige Produkt. Mit 8 mm Nutzschrift (Nutzungsklasse 32) eignet sich der Premium-Laminatboden auch für die Herausforderungen des Küchenalltags. Die Oberflächenstruktur ist sicht- und fühlbar. (Classen)



Unterstützt die Küchenarbeit und schont den Rücken: Aktiv-Steh-Sitz Muvman. (aeris-Impulsmöbel)



Innen Blattgoldoptik, außen schwarzer Lack – dieser Kontrast macht den besonderen Reiz der LED-Leuchte Trofeo aus. Der aufwendig in Handarbeit veredelte Reflektor sorgt für ein angenehm warmes Licht und beleuchtet sowohl Tischfläche als auch Deckenbereich mit insgesamt 1200 Lumen. Die Leuchte verfügt über eine komfortable Gestensteuerung und lässt sich damit berührungslos dimmen und schalten. (Oligo)

SO FUNKTIONIERT DIE GESTENSTEUERUNG

Lampen und Leuchten mit Gestensteuerung haben eine geradezu „magische Faszination“. So funktioniert es: Innerhalb eines Erfassungsbereichs von ca. 10 Zentimetern unter- bzw. oberhalb des Sensors (je nach Einbau) wird die Bewegungsrichtung und Position der Hand erfasst. Die Gestenerkennung von Oligo kennt zwei Steuerungsfunktionen. 1. Durch das Wischen mit der Hand unterhalb der Leuchte wird diese ein- bzw. ausgeschaltet. 2. Durch ein längeres Verweilen der Hand unterhalb der Leuchte lässt sich die Leuchte in der Helligkeit regeln.



Der lichtstarke LED-Strahler „Ridge Max“ (1150 Lumen) empfiehlt sich für Bereiche, in denen gute Lichtverhältnisse unabdingbar sind. Küchenarbeitsflächen gehören dazu. Der Strahler kann aber auch zur Akzentbeleuchtung z.B. beim Beleuchten von Objekten, Bildern oder Wandflächen eingesetzt werden. „Ridge Max“ gibt es in den Farben Weiß, Schwarz und Chrom matt. (Oligo)



Die Plissees dienen nicht nur als flexibler Sicht- und Sonnenschutz, sondern ergänzen mit dem grauen halbtransparenten Stoff das Raumambiente. Durch die variable Positionierung an den großen Fensterflächen werden dezente Eyecatcher gesetzt. (Erfal)

EISERNER HUND

Iron Dogs sind eine Serie hochwertiger Gussöfen, hergestellt vom bayerischen Familienbetrieb Brunner zu 100 Prozent „Made in Germany“. Alle Mitglieder der Iron-Dog-Familie haben etwas Besonderes, aber der „eiserne Hund“ Nummer 06 ist bemerkenswert vielseitig. Alles brutzelt und brät bei der Glut eines echten Holzfeuers: Der Braten im Backrohr, das Gemüse im Topf obenauf und schließlich das saftige Steak auf dem Grillrost, der statt dem hochgeklappten Kochfeld über der Restglut liegt. Das Allround-Talent wird sogar zum extravaganten Grill, bei dem zusätzlich die Füße des Ofens abgenommen werden können und der Herdblock auf der überdachten Terrasse auf einen gemauerten Sockel gesetzt wird. Damit macht er auch auf jeder Gartenparty eine gute Figur. An kalten Wintertagen schafft er mit warmem Licht und wohliger Wärme eine gemütliche Atmosphäre.



Die Kochmaschine Iron Dog 06 kann backen, kochen, grillen und heizen. Und das drinnen wie draußen. (Brunner)

Ausstatter und Lieferanten

Umgesetzt ist diese Planung bewusst luftig im großzügigen Ambiente eines Fotostudios, realisiert werden kann sie aber auch in deutlich übersichtlicheren Küchenräumen. Die Zutaten bleiben identisch.

Küchenmöbel: Rabe & Meyer Küchen GmbH & Co. KG
www.rotpunktkuechen.de

Elektro-Einbaugeräte: Bauknecht
www.bauknecht.de

Küchen-Armatur: Grohe
www.grohe.com

Steinwand: Klimex
www.klimex.com

Bodenbelag: Classen
www.classen.de

Leuchte/Strahler: Oligo
www.oligo.de

Sicht-/Sonnenschutz: Erfal
www.erfal.de

Kaminofen: Brunner
www.brunner.de

Ofenrohr: Neugebauer
www.ofensetzerei.de

Aktiv-Steh-Sitz: Aeris
www.aeris.de

Schiebetürsystem: Hörmann
www.hoermann.de

Wandfliese + Fliesenspiegel: VIA
www.viaplatten.de

Essgruppe/Sessel: Das Lagerhaus
www.daslagerhaus.de

Töpfe: Silit
www.silit.de

Toaster, Pfeffermühle, Kessel, Ölflasche: WMF
www.wmf.de

Brotdose: Hailo
www.hailo.de

Vasen: Dutz
www.dutz.nl

Planung, Fotografie: studioraum
www.studioraum.net