

Chromstahl-Küchen

für den Privathaushalt

Wir können Küchen bauen. Und wir lieben das Echte. Genau wie die anspruchsvollen Architekten und Bauherren.

So genanntes Design ist oft günstig in der Herstellung und teuer im Verkauf. Wir haben uns dem Chromstahl verschrieben. Und wir bauen richtige Küchen, durch und durch in Chromstahl - im Gegensatz zu Attrappen. Ästhetisch überzeugend, funktional, pflegeleicht, gescheit und auf ihre Lebensdauer gerechnet preiswert im wahrsten Wortsinn: ihren Preis wert.

Chrom-Nickel-Stahl, CNS oder einfach abgekürzt Chromstahl ist das Material, das wir lieben. Seit Jahrzehnten setzen wir darauf.

Unsere Spezialität ist der Einsatz von Profi-Küchen Know-how im Privathaushalt. Unsere Kompetenz kommt aus dem Bereich der Gastronomie und Grossküche.

Chromstahl ist ein natürliches Material, das durch den Gebrauch zu richtigem Leben erwacht.

Chromstahl - die Küche fürs Leben.













Kochen und Wohnen stehen im Zentrum. Die Räume dafür sind offen. Die Bauweise ist kubisch, ästhetisch anspruchsvoll.

Das Wichtigste.

Die Ablufthaube
(Dunstabzug) übersetzt das
Know-how der Profis ins
Private.
Sie bietet einen grossen
Fangraum über der
Arbeitsfläche und ist
einzigartig. Hervorragendes
Licht durch ein integriert
umlaufendes
Leuchtenband. Für
Menschen, die
leidenschaftlich gerne
kochen.

Die Einzelheiten.

Patronenfilter mit Bajonett-Verschluss in der Ablufthaube: schön und mit einem Handgriff leicht entfernt zur Reinigung im Geschirrspühler. Wasserbecken und Handbrause im Mittelkorpus. Zweckmässige Schubladen mit vollem Auszug. Im rückseitigen Korpus sind zwei grosse Wasch- und Rüstbecken (500/450/250) eingebaut.

Die Geräte.

Glaskeramikkochfeld.
Gas-Wok mit 5 kWHeizleistung.
Gastro-Grillplatte,
hartverchromt.
Grossbackofen, stirnseitig
im Mittelkorpus.
Kombi-Dämpfer.
Normalbackofen.
Vollintegrierter
Geschirrspüler.
Grossraum KühlGefriercenter.



Ein Minergie-Haus wird gebaut und die richtige Küche gefunden.
Genau hier passt
Chromstahl sehr gut zum Gedanken des Bauwerks:
Nachhaltiger Umgang mit Energie ergänzt mit der nachhaltigen Investition in eine Chromstahl-Küche.

Das Wichtigste.

Auf mehreren Stockwerken ein einheitliches Küchen-Konzept. Dadurch lohnende Investition durch grössere Stückzahl. Die für den Minergie-Standard entwickelte Küchenhaube, hier mit extragrossen Aktiv-Kohlefilter-Patronen. Dies erhöht die Standzeit und minimiert das Wartungs-Intervall.

Die Einzelheiten.

Viel Stauraum in den Unterbauten und im grossen Hochschrank. Vollintegrierte Küchengeräte, wo sinnvoll. Am Mittelkorpus ist der Platz verschwenderisch und dennoch kompakt dimensioniert.

Die Geräte.

Grosse Glaskeramik-Kochfeld mit Sensortasten. Combi-Steamer der neusten Generation auf allen Etagen. Vollintegrierter Geschirrspüler. Grosser 12/6-Kühlschrank integriert im Hochschrank. Tiefkühler in separatem Raum.





5734







Die Situation

Die Bauherrschaft kennt sich aus mit der Gastro-Küche. Auf ihre Wünsche ist diese Lösung zugeschnitten. Kompakt und Benutzerfreundlich soll die Traumküche werden. Ausreichende Länge und ein grosser Raum stehen zur Verfügung.

Das Wichtigste

Gekocht wird auf der Flamme. Das Gas-Rechaud ist darum grosszügig dimensionierten, die integrierte Feuerstelle auf Arbeitshöhe eingerichtet. Ablufthaube und Luftausstoss sind der Leistung der Kochstelle angepasst und entsprechend hoch. Die Ventilation wurde in die Zwischendecke eingegossen und konnte so mit akzeptabler Geräuschentwicklung geplant werden.

Die Geräte

5-flammiges
leistungsstarkes 17 kW
Gaskochfeld.
In den Hochschränken:
Kombi-Dämpfer.
Backofen.
Extra Wärmeschublade.
Grosser Kühl-/
Tiefkühlschrank.
Im Unterbau vollintegrierter
Geschirrspüler.

Die Einzelheiten

Der Arbeitskorpus enthält alles in grosszügigen Abmessungen. Das Spülbecken mit der Grösse 600 x 500 x 300 mm hoch dient hervorragend beim Schrubben von Backblechen und grossen WOK-Pfannen. Der Rüstabfall wird durch eine Öffnung in der Arbeitsfläche direkt in den Grüngutbehälter befördert. Unter der Kochstelle befindet sich das offene, breite Fach mit Zwischenboden zum Verstauen von Pfannen. So kann gut gearbeitet werden! Alles ist schnell zur Hand. An der durchgehenden Relingstange werden praktischerweise die Handtücher geschlauft. Die integrierte Feuerstelle dient nicht nur zum Braten – sie gibt dem Raum an kalten Wintertagen auch viel Gemütlichkeit. In den Hochschränken sind auf der Kochenseite alle Küchengeräte untergebracht. Die Bibliothek mit der Kochliteratur und die Kochbuchsammlung haben auf der Stirnseite Platz. Von der Wohnenseite her präsentiert sich die Küchenkombination in einem einheitlichen Erscheinungsbild. Hochschränke und Auszugelemente ergeben die geforderte grosse Menge an Stauraum.



Chromstahl und Stein werden kombiniert. Renovation einer Eigentumswohnung.

Das Wichtigste.

Zum Naturstein wollte der Architekt gleichwertiges, beständiges Material und wählte Chromstahl als perfekte Ergänzung. Mit einer speziellen Ablufthaube mit aussenliegendem Ventilator wurde das Problem fehlender Installationen elegant gelöst.

Die Einzelheiten.

Standard-Unterbauten aus der Profi-Küche. Kombi-Schränke mit Schubladen und Apparatefächer mit Auszügen. 2 Spülbecken. Abwurf für Rüstabfälle integriert.

Die Geräte.

Einbaufriteuse. Glauskeramikkochfeld mit Warmhalteplatte. Geschirrspüler mit Chromstahlfront.















Südlich des Gotthards werden Häuser aus Granit gebaut. Eine wunderschöne Kombination zusammen mit einer ebenso langlebigen Chromstahl-Küche.

Das Wichtigste.

Im originalen Tessiner-Bauernhaus oder im Rustico sind die Platzverhältnisse oft knapp. Dennoch lassen sich immer geeignete Kombinationen finden, um individuell einzurichten.

Die Einzelheiten.

Grosses Spülbecken (500/400/200) ist nützlich beim Rüsten und Zubereiten der reichlich vorhandenen Frischwaren aus dem umliegenden Gemüseanbau. Das vernünftige Ausgussbecken nutzt den Eckplatz. Im Küchenblock lässt sich alles verstauen, auch das Tafelgeschirr findet dort seinen Platz. Alles auf kleinstem Raum. Das freihängende Seiten-Möbel gibt zusätzlichen Stauraum. Ein separates Reduit mit Chromstahl-Schrank erweitert das Platzangebot.

Die Geräte.

Herd kombiniert mit Backofen und Glaskeramikkochfeld. Geschirrspüler. Grosser Kühlschrank mit Flaschenauszug.



Offene Architektur, Küche wird in den offenen Raum integriert und dient auch als Raumteiler.

Das Wichtigste.

In der Rückseite des raumteilenden Küchenblocks ist Stauraum vorhanden.

Abluftlösung auf Mass gemacht. Abdeckung und Rückwand aus Granit (Nero assoluto).

Die Einzelheiten.

Offenes Einschubfach für Schneidbretter. Offenes Pfannen- und Topfgestell für schnellen Zugriff. Belüfteter Handtuchauszug.

Die Geräte.

Grossraumbackofen.
Geschirrspüler mit
Chromstahlfront.
Mikrowelle.
Kühlschrank und Tiefkühler
im Hochschrank.











In einem sehr alten Haus soll Neues grosszügig und mit hohen ästhetischen Ansprüchen integriert werden. Holz war nicht gefragt. Eingebaut wurden Standard-Geräte und Mobiliar aus der Profiküche in zeitlosem hochwertigem Material: Chromstahl.

Das Wichtigste.

Gewünscht war eine Küche, in der man gut arbeiten kann und die lange lebt.

Sie verfügt über einen Hochschrankblock mit den wichtigsten Geräten und mit viel Stauraum.

Ein Winkelkorpus nutzt den Raum optimal aus.

Die Einzelheiten.

Back- und Gargeräte sind im Hochschrankblock integriert.
Chromstahlfronten für den Kühl- und Tiefkühlschrank.
Hochschrankauszug zwischen Kühlschrank und Geräteblock.

Geräumige Schubladen und Auszüge.

Die Geräte.

InduktionsGlaskeramikkochfeld mit
hoher Leistung.
Einbaubackofen auf
bequemer
Bedienungshöhe.
Darüber ein Druckgarer.
Mikrowellenofen.



Perfekte Kombination von Holzbau und Chromstahl-Küche. Beide Arbeiten wurden voneinander unabhängig ausgeführt und präzise zusammengebaut. Beide Materialien sind funktionell am richtigen Ort eingesetzt: zum Arbeiten Chromstahl, zum Sitzen und Essen Holz.

Das Wichtigste.

Schnittstellen zwischen Chromstahl und Holz sind klar und einfach definiert. Abluft ist in der Decke untergebracht, Speziallösung.

Die Einzelheiten.

Chromstahlkorpus als einheitlicher Block, Abdeckungen bis zum Boden heruntergezogen.

Die Geräte.

Einfach und zweckdienlich: Kochfeld. Backofen. Geschirrspüler. Kühlschrank integriert.













Anspruchsvolle Architektur für Wohnungen im oberen Preissegment.

Das Wichtigste.

Grosszügige Kochinsel. Hervorragende Platzaufteilung. Viel Arbeitsfläche, rundum benutzbar. Weite Durchgänge, durchdachte Arbeitsabläufe.

Die Einzelheiten.

Ablufthaube als Kubus.
Mittelkorpus vollständig aus
Chromstahl, stirnseitig bis
zum Boden
heruntergezogen. Viele
Schubladen, grosses
Spülbecken.
Hochschrankauszüge,
Arbeitsfläche in der Nische,
Leuchtenband unter den
Schränken, Geräteblock.
Einbauschränke aus Holz.

Die Geräte.

Glaskeramikkochfeld flächenbündig. Geschirrspüler. Kombi-Steamer. Backofen. Kühl- und Gefriercenter.



Altstadtwohnung in historischem Haus mit Riegelbau und Parkettböden.

Das Wichtigste.

Arbeitsplatz und Geräteeinbau sind dem originalen Mauerverlauf angepasst. Profiausrüstung ist auch unter schwierigen architektonischen Voraussetzungen möglich.

Die Einzelheiten.

Granitabdeckung zu Chromstahl kombiniert. Praktische Schubladen und Auszüge, viel Stauraum. Geräteblock im Hochschrank. Ablufthaube im Gewürzbord.

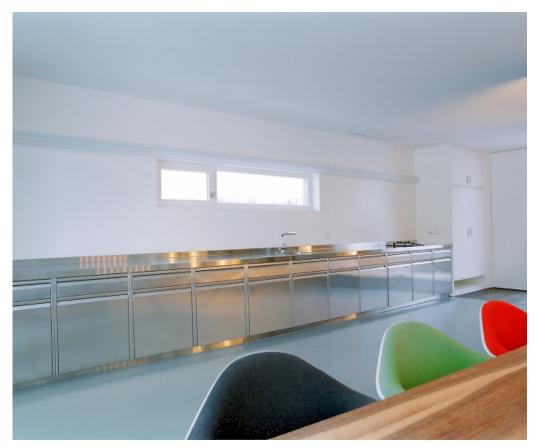
Die Geräte.

Integrierte Gaskochmulden. Doppelbackofen mit Mikrowelle. Geschirrspüler. Freistehender Kühlschrank.











Ganze Hausbreite für Küchenkorpus zur Verfügung. Gelungene Integration von Chromstahl in moderner Bauweise.

Das Wichtigste.

Küchenkorpus als gestaltendes Element eingesetzt. Im begehbaren, kubischen Mittelteil integrierte Hochschränke aus Chromstahl.

Die Einzelheiten.

Küchengeräte im Hochschrank eingebaut (backen, steamen, kühlen, aufbewahren). Viel Stauraum in den Schubladen und Auszügen entlang der Wand.

Die Geräte.

Gas-Rechaud in der weiten Küchenkombination. Backofen, Kombi-Dämpfer und Kühlschrank mit Tiefkühler im Hochschrank.





Schubladen Gehäuse Hochgezogener Boden und dicht verschweisste Ecken, stabile und saubere Schubladen.



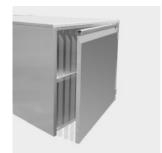




INOX-Differential-Vollauszug Die Auszüge sind auf Laufrollen gelagert und ganz ausziehbar. Dadurch ist die volle Einsicht in Schubladen und Auszug-Einheiten gewährleistet. Es wird die ganze Schranktiefe genutzt.

Sanfte Tür-Öffnung

Die integrierten und unsichtbaren Magnete lassen die Türen sanft öffnen und schliessen. Durch die speziellen Kraftmagnete werden die Türen geschlossen und lassen sich weich wieder öffnen.





Griffleisten sind in die Front integriert, dadurch flache Fronten, einfach zu reinigen. Harmonisches Erscheinungsbild.

Tablare 25mm verstellbar

Feine Höheneinstellung der Tablare im Raster von 25mm. Optimaler Schranknutzen.





Gastro Waschbecken

für praktisches Arbeiten, grosse Becken mit Standrohrventil. Langlebig und robust.



Die Küchenmöbel und Schränke sind komplett in Chrom-Nickel-Stahl gefertigt, kompromisslos bis ins letzte Detail. Durch die reine CNS-Konstruktion werden Mischkonstruktionen vermieden - alles echt.





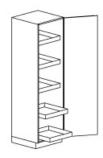
Hochschrank Kombinationen

für Geräteeinbauten. Backen auf praktischer Arbeitshöhe. Vollintegrierter Kühlschrank.



im 4-fach Nassschleifverfahren bearbeitet. Leichte Reinigung und Pflege. Die fein geschliffene Oberfläche spiegelt sanft die





Hochschrank-Auszug

Innere Auszugschalen einzeln und voll ausziehbar, mit Nutzen auf die ganze Tiefe.

Recycling zu 100%

Sämtliche Legierungsbestandteile sind in der Natur vorkommende Erze. Ausgedienter Chrom-Nickel-Stahl wird wieder eingeschmolzen und zu neuem, gleichwertigem Halbzeug geformt.



