



Küchen im Industrial-Look

→ Küchen im markanten Industrial-Look und individuelle Koch-Events – das gibt es seit September im „Authentic Kitchen Showroom“ von Noodles Noodles & Noodles Corp. an der Berliner Karl-Marx-Allee 75. Die ausgestellten Küchenmodule sind grundsätzlich aus dunklem, matt-versiegeltem Naturstahl, wahlweise aber auch weiß oder farbig lackiert erhältlich. Sie seien „äußerst langlebig“ und lassen sich jederzeit neu kombinieren. Durch natürlich veredelte Kiefernholzflächen aus nachhaltiger Forstwirtschaft erhalten sie eine warme, gemütliche Ausstrahlung. Neben Produkten von Villeroy & Boch, Nivito, Leogant und Colecomp gehören vor allem die Elektrogeräte des italienischen Traditionsherstellers Smeg zu den integralen Bestandteilen. Geöffnet ist der Showroom montags bis samstags von 12 bis 19 Uhr und sonntags von 12 bis 16 Uhr.

Im Rahmen der „Authentic Chef Events“ werden die Küchen an speziellen Terminen für Besucher auf besondere Weise erlebbar: An den Geräten einer offenen Showküche kochen Persönlichkeiten aus der Gastro-Szene und lassen ihre Spezialitäten in geselliger Runde verkosten. Termine zur Küchenberatung sowie Reservierungen für die „Authentic Chefs Events“ können über den Online-Planer unter www.authentic-kitchen.com festgelegt werden.

Very british

→ Die Retro-Hauben von Smeg mit der runden Linienführung waren bislang nur in Rot, Schwarz, Weiß und Creme zu haben. Jetzt legt das italienische Familienunternehmen eine weitere Design-Haube vor: mit großem Union Jack. Dabei handelt es sich um ein echtes Statement-Gerät für Großbritannien-Fans: Die 75 cm breite Wandhaube ist wie ihre unifarbene Geschwister kopffrei. Alle Geräte bieten Randabsaugung in drei Leistungsstufen plus Intensiv-Stufe. Die Hauben mit spülmaschinengeeigneten Edelstahl-Fettfiltern sind sowohl für Abluft- wie Umluftbetrieb geeignet. Bedienen lassen sie sich per Fernbedienung.



Foto: Smeg



Foto: Bosch Hausgeräte

Täglich frisch

→ „Smart Grow“ ist ideal für all diejenigen, die in der Küche frische und schmackhafte Kräuter verwenden, und für die, die gerne mit exotischen Zutaten experimentieren, sich aber bisher vor der eigenen Aufzucht frischer Kräuter und Salate scheuten. Hersteller Bosch nutzt für das System das „hydroponische“ Prinzip: Dabei wachsen Küchenkräuter völlig ohne Erde und ohne Pestizide aus kleinen Saatkapseln heraus. Der Clou: Dank des vollautomatischen, patentierten Licht- und Bewässerungssystems gedeihen Kräuter und Salate das ganze Jahr unter besten Bedingungen. Der Verkaufstart erfolgt Ende 2018. Dann werden auch die Preise festgelegt.