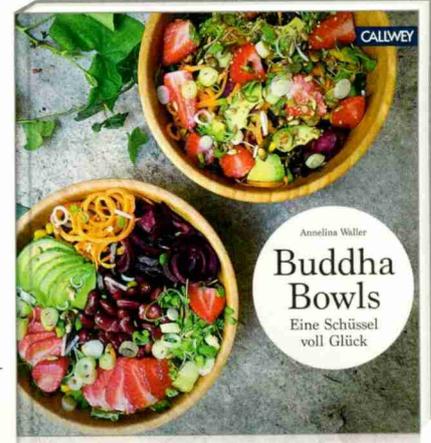
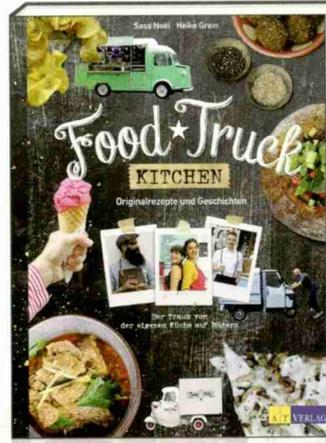




1_Black is beautiful - stimmt schon, aber nicht immer, wenn es um Kochfelder geht. Das Unternehmen präsentiert neue Modelle, die es in klassischen Schwarz, dezenterem Grau wie auch in reinem Weiss gibt und ganz nach individuellem Geschmack perfekt auf das Küchendesign abgestimmt sind. **Küppersbusch** 2_Der Appetit kommt mit dem Kochen - vor allem, wenn der Fantasie keine Grenzen gesetzt werden wie bei der neuen «Smart-Line», bei der sich alle Kochelemente wie Induktionskochfeld, Barbecue Grill, Teppan Yaki, Induktions-Wok und Tischlüfter frei kombinieren lassen. Die rahmenlose Glaskeramikfläche sorgt auch in Sachen Design für Hochgenuss; die Geräte lassen sich flächenbündig installieren und unterstreichen so dessen puristische Anmutung, welche die Grenze zwischen Küche und Wohnbereich aufhebt. **Miele** 3_Das Buch der Fotografin und Autorin Gintare Marcel, die unter www.gourmantineblog.com ihren eigenen Foodblog unterhält, lädt ein auf eine kulinarische Reise ans Mittelmeer und präsentiert über 100 unkomplizierte Rezepte aus frischen und saisonalen Zutaten für jede Mahlzeit des Tages. Stimmungsvolle Aufnahmen von Land und Leuten runden die Rezeptsammlung ab und machen dieses Kochbuch zu etwas ganz Besonderem. **Frechverlag** 4_Food Trucks sind kleine, oftmals mit viel Liebe umgebaute Lieferwagen, die als rollende Küche das Essen dorthin bringen, wo die Menschen sind. Das Buch stellt nicht nur die mit Leidenschaft gekochten Gerichte aus den Food Trucks vor, sondern auch die Macher und deren Biografie dahinter - oftmals Quereinsteiger, die einen gut bezahlten Job an den Nagel gehängt und Sicherheit gegen Abenteuer eingetauscht haben. **AT Verlag** 5_Der Foodtrend aus Kalifornien erobert nun auch unsere Küchen! Mit «Buddha Bowls» hat die Autorin und Foodbloggerin Annelina Wälder 50 Rezepte parat, die nicht nur lecker schmecken, sondern auch einfach und schnell zubereitet werden können. Hier treffen gesunde Kohlenhydrate auf Eiweissbomben und vitaminreiches, meist rohes Gemüse, garniert mit Dressing oder Dip. **Callwey Verlag**

BEZUGSQUELLEN SEITE 190



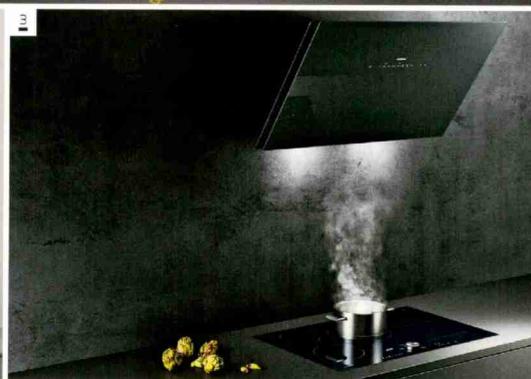
Soul Kitchen

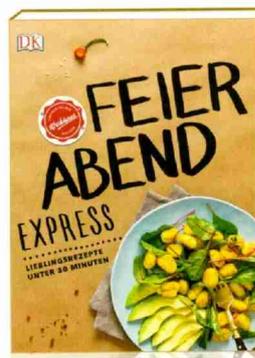
Sie sind die Seele der Küche, hauchen ihr Leben ein und verleihen ihr den eigentlichen Sinn für ihr Dasein: die Küchengeräte. Ohne sie geht nichts und gibt's nichts, keinen Kaffee, keine Pasta und keinen Kuchen. Kommen Sie mit uns auf eine kleine Seelenwanderung und lassen Sie sich inspirieren von Rezeptbüchern aus der Soul Kitchen - von Buddha Bowls über Rainbow-Drinks bis hin zu Eis am Stil und mehr.

von Ursula Bünter



1_Zwei Fliegen auf einen Streich: «TwolnOne» ist ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug, der Gerüche und Dampf dort abzieht, wo sie entstehen. Äusserlich ist der Abzug nur am Lüftungsgitter zu erkennen, die Technik selbst - Abluft oder Umluft - ist diskret im Schrank untergebracht. **Miele) 2_**Aussen fix, innen fix: Die Umlufthaube «Berbel Smartline» wirkt mit ihren abgerundeten Kanten und dem kaminlosen Design nicht nur im Raum, sondern sorgt dank bewährter und energiesparender Umlufttechnik für beste Luftqualität beim Kochen, Braten und Dünsten. **Berbel) 3_**Die Lüftungsgeräte-Serie «200» wird um zwei Wandessens mit vertikalem oder schrägem Schwadenschirm ergänzt, die perfekt zum Gerätedesign aus der gleichen Serie passen. Sie saugen Kochdünste sowie Gerüche hocheffizient und gleichzeitig von unten sowie seitlich ab und sorgen so für frische Luft und eine angenehme Atmosphäre. **Gaggenau) 4_**Die kann sich zeigen lassen, denn mit ihrem schwarzen Glasmantel wirkt die Dunstabzugshaube «Mare» wie eine Designleuchte über dem Kochfeld. Die Haube verfügt über eine patentierte Technologie, welche alle Schadstoffe in der Luft neutralisiert und somit zu Wohlbefinden und Gesundheit beiträgt. **Falmec) 5_**Kopffreiheit beim Kochen bietet der neue, elegante Muldenlüfter, der praktisch unsichtbar in der Küchenabdeckung eingelassen ist und Dampf sowie Gerüche dort absaugt, wo sie entstehen: direkt neben Pfannen und Töpfen. **V-Zug) 6_**Mit «Free-Flow» hat das Unternehmen sein erfolgreiches Dunstabzugsgerät «Flow-in» weiterentwickelt. Neu lässt sich die zentrale Absaugeinheit ganz nach Belieben mit verschiedenen Kochfeldern kombinieren. Dabei zieht das Gerät den Dunst dort ab, wo er entsteht - direkt am Kochfeld. **Silverline) 7_**«NicolaTesla» ist das erste Induktionskochfeld mit vollständig integriertem Dampf- und Abluftabzug. Leistungsstark und geräuscharm, fängt der Abzug Wrasen und Gerüche in Rekordzeiten ein und ist dabei so leise, dass man sich ungestört beim Kochen unterhalten kann. **Elica) 8_**Saubere Luft auf Knopfdruck - kein Problem mit der neuen «Remote Control», die mit jeder für die Fernsteuerung konzipierten Elica-Haube kompatibel ist. Fünf Tasten ermöglichen alle notwendigen Einstellungen wie Absauggeschwindigkeit, Timeraktivierung, Kochfeldbeleuchtung etc. **Elica) 9_**Ob für den kleinen Hunger, leckere Hauptspeisen oder süchtige Desserts, das Buch bietet mit 50 Vorschlägen schnelle, abwechslungsreiche und feierabendtaugliche Rezepte, für die man nicht stundenlang am Herd stehen muss und die auch Gäste überzeugen. **Darling Kindersley)**

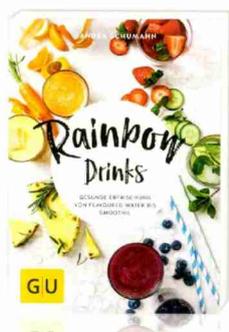




BEZUGSQUELLEN SEITE 130

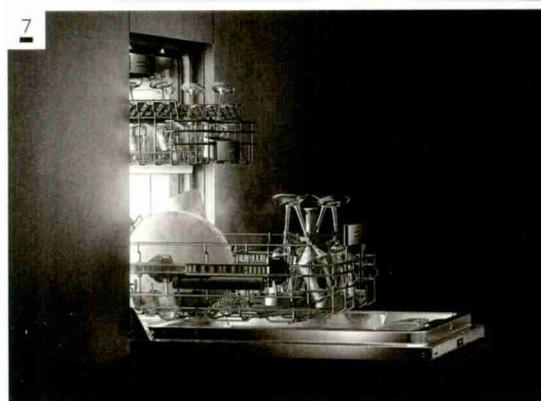


1_ Ade, Flaschen schleppen! Die neue «Blue Home»-Küchenarmatur liefert rund um die Uhr wohlschmeckendes, gefiltertes und gekühltes Wasser aus dem Hahn - ganz nach Belieben in den Varianten still, medium oder sprudelnd. Das Armaturenset ist mit einem Kühler mit integriertem Filter und einer CO₂-Flasche ausgestattet. **Grohe** 2_Die Küchenmischarmatur «Flex» hat mehr drauf. Neben kaltem und warmem liefert der Hahn auch kochend heisses Wasser. Zudem sorgt der Zugauslauf mit seinem Schlauch für noch grösseren Benutzerkomfort in der Küche. **Quooker** 3_Toile Party, aber anschliessend Abwaschberge ohne Ende? Nicht mit dem neuen Party Programm der «Adora SL». Die Maschine spült leicht verschmutztes Geschirr in nur elf Minuten und verbraucht dabei so wenig Energie und Wasser wie noch nie. **V-Zug** 4_Pimp your Health! Trendgetränke mit Gesundheitsplus, von Flavoured Water bis grünem Eistee, liefert das ansprechend aufgemachte und mit vielen Extratipps ausgestattete Buch «Rainbow-Drinks» der Rezeptautorin und Foodstylistin Sandra Schumann. **Gräfe und Unzer Verlag** 5_Der neue Geschirrspüler «PerfectDry» sorgt dank der Funktion «Extra Trocken» für bisher unerreichte Trocknungsergebnisse sogar auf Kunststoffteilen, die wegen ihrer schlechten Wärmespeicherkapazität besonders schwer trocknen. **Bosch** 6_Bei der neuen Abwaschmaschine «Comfortift» aus der ProfilLine lässt sich der untere Geschirrkorb dank spezieller Gasfedern einfach und sanft nach oben und unten fahren - für ein ergonomisches Ein- und Ausräumen. **Electrolux** 7_Die Geschirrspüler-Serie «400» stellt ihr Licht nicht unter den Scheffel, sondern präsentiert eine neue Hintergrundbeleuchtung, die ästhetisch überzeugt und gleichzeitig die Bedienung noch komfortabler macht. **Gaggenau**



- 4





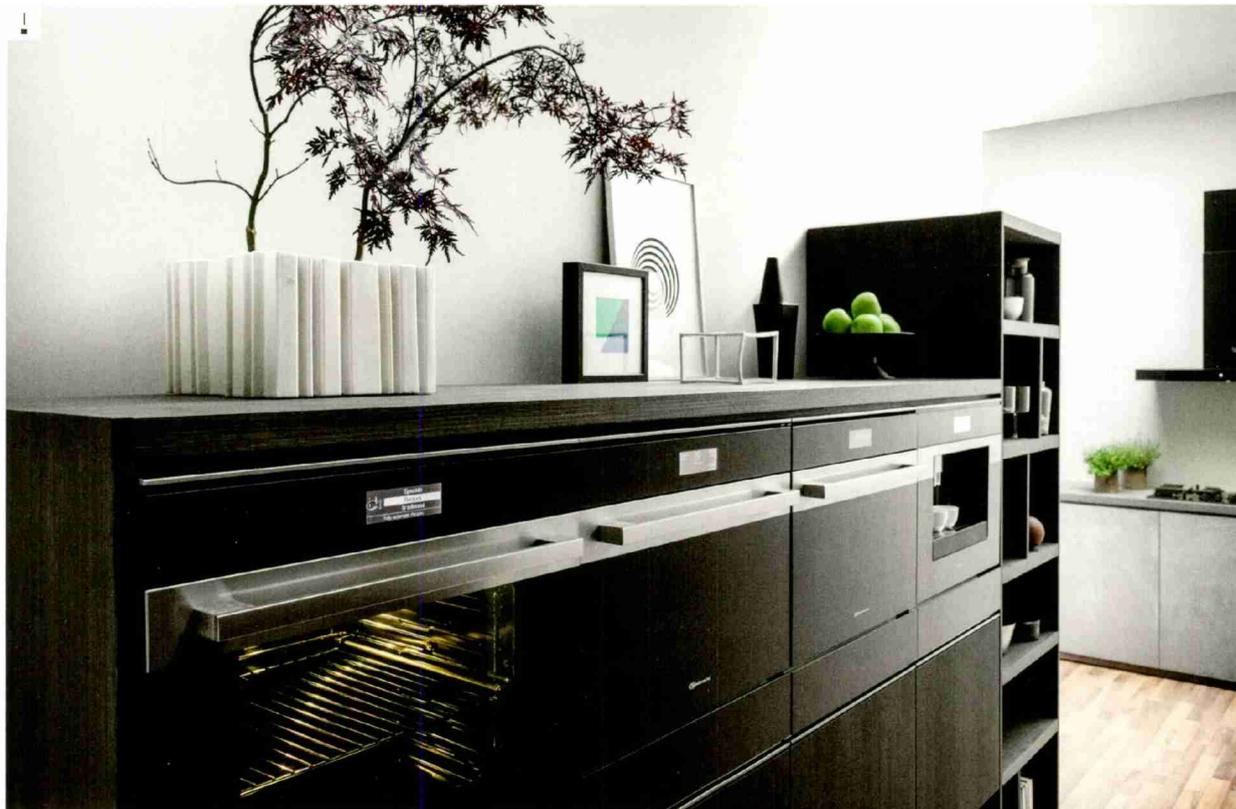
1_Das Kombigerät mit French Door und Gemüse-/Delikatessen-Schublade bietet alles, wonach Design- und Qualitätsliebhaber suchen. Durch seine symmetrische Front und der Edelstahl-Abdeckung fügt sich das Frischezentrum in jedes Küchendesign ein. **Subzero** 2_Die neuen Einbaugeräte des Unternehmens lassen individuelle Gestaltungswünsche bei der Zusammenstellung des Frischezentrums zu. Ob integrierter Weinschrank, Vollraum-Biofresh-Gerät oder NoFrost-Gefrierschrank - die Integration von Seitenwand- oder Deckenheiz-Elementen verhindert die Entstehung von Kondensat zwischen den Geräten und Küchenmöbeln. **Liebherr** 3_Das VitaFresh Frischsystem beim «XXL NoFrost-»Kühlgerät sorgt nicht nur dafür, dass Aussehen und Geschmack der eingelagerten Lebensmittel erhalten bleiben, gleichzeitig werden auch Vitamine und andere Nährstoffe optimal bewahrt. **Bosch** 4_Fruchtig, frisch & frech sind die leckeren Rezepte der «Eis-Lollies», die aus saftigen Früchten, frisch gepressten Säften und vielerlei Superfood kreiert sind. Das Buch weckt nicht nur Kindheitserinnerungen an heiße Sommer mit Eis am Stiel, sondern läutet auch einen neuen Trend für die nächste Party ein. **Thorbecke Verlag** 5a+b_Überzeugend in Design und Funktion sind die neuen Kühl-Gefrier-Kombinationen «IQ700», die mit ihrer hochglänzenden Glasoberfläche sowohl als Solitär, als auch in der Küchengestaltung integriert eine gute Figur machen. Dank der Home Connect App kann man sich jederzeit mit dem Gerät vernetzen und es dadurch steuern und kontrollieren. **Siemens** 6_Das neue Kühl- und Gefriergerät im XXL-Format macht Schluss mit überfüllten Kühlschränken und vollgestopften Gefrierfächern. Mit 550 Litern Nutzinhalt bietet der «KE 9750-0-2T» jede Menge Platz, um Lebensmittel übersichtlich zu lagern. Und durch das in der Aussentür integrierte Frische-Center lassen sich jederzeit auf Knopfdruck Eiswürfel, Crushed Ice oder gekühltes Trinkwasser entnehmen. **Küppersbusch**)





BEZUGSQUELLEN SEITE 130

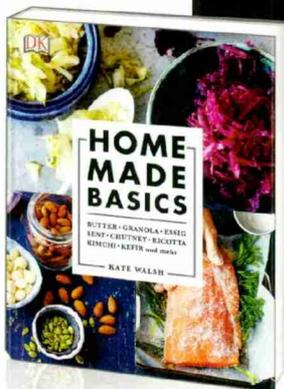
1_Vier auf einen Streich: Die neue Designlinie «Collection.09» umfasst ein Induktionskochfeld, eine Mikrowelle, einen Kombi-Steamer sowie einen Kaffeevollautomaten und überzeugt nicht nur optisch, sondern auch bezüglich Leistung, Effizienz und Innovation. **Bauknecht** **2**_Eleganz à la Italianità verkörpert die Produktlinie «Dolce Stile Novo» des Stararchitekten Guido Canali. Das ausgearbeitete, minimalistische Design vereint schwarzes Glas, Kupfer oder Edelstahl mit modernster Küchentechnik, ergänzt um unverwechselbare Elemente, die jedes Gerät zu einem Blickfang machen. **Smeg** **3**_Die mit modernster Induktionstechnologie ausgestatteten Herdmodelle «Mercury» sind mit zwei vollwertigen Backöfen, einem separaten Grill sowie einem grossen Kochfeld ausgestattet und beeindrucken mit Innovation, Design und extremer Leistungsstärke. Neu gibt es die Modelle in der Farbe Ash Black. **Falcon** **4**_Selbstgemacht statt nur gekauft - mit den dreissig einfachen Küchenbasics keine Hexerei. Ob Joghurt, Senf, Sirup oder Müeslimischung, die Rezepte werden nicht nur anschaulich erklärt, sondern umfassen auch die grundlegenden Techniken wie Einlegen, Einmachen, Fermentieren oder Brotbacken. **Darling Kindersley**)



BEZUGSQUELLEN SEITE 130



- 3



- 4

MEHR INFORMATIONEN IM
web
HAUS-UND-WOHNEN.CH