

Inhaltsübersicht

02 – 03	Küchen aus guter Familie
04 – 07	ARCO indisch Apfel
08	Profi-Tip 1
09 – 11	ARCO europäisch Kirschbaum
12 – 15	REMO magnolie / ALBORG Makassar Finline
16 – 19	REMO weiß / CADIZ Nussbaum
20	Profi-Tip 2
21 – 23	REMO vanille
24 – 27	VISBY / LECH olivenholzfarben
28 – 31	TORONTO glattweiß
32 – 35	UNA orange
36	Profi-Tip 3
37 – 39	UNA hellolive / SYDNEY makassar
40 – 43	LINUM schwarz
44 – 47	LECH cherry havanna
48 – 51	LECH kirsch champagner
52	Profi-Tip 4
53 – 55	FULDA anthrazit
56 – 59	BREMEN nuss tabak
60 – 63	UNA mittelgrau
64	Profi-Tip 5
65 – 67	LIGNO elsbeerfarben
68 – 71	WALLIS Buche geölt
72 – 75	AROSA Pinie weiß
76 – 79	JÜTLAND cappuccino antik
80	Profi-Tip 6
82 – 87	Modellvielfalt
88 – 89	Griffübersicht und Arbeitsplatten
90 – 94	Details
97	Impressum

Küchen aus guter Familie

Was macht sie aus, die Küche aus guter Familie? Ist es das moderne und doch zeitlose Design? Ein durchdachtes Innenleben, das im Alltag absolut überzeugt? Die solide Verarbeitung? Unsere Kunden würden sagen, es ist die Grundstimmung eines Familienunternehmens, in dem solides Handwerk gekoppelt ist an viel Erfahrung und Leidenschaft im Küchenbau. Der hohen Zufriedenheit unserer Kunden verdanken wir auch die mehrfachen Auszeichnungen für perfekten Service.

Unsere Küchen wissen, wo sie herkommen

In unserer Produktionsstätte im Schwarzwald arbeiten erfahrene Möbelschreiner auf hohem Niveau Hand in Hand mit modernster Technik, auch wenn es darum geht individuelle Lösungen zu erstellen. Wissend um die Verantwortung für unsere Mitarbeiter und die hohen Qualitätsansprüche unserer Kunden verpflichten wir uns auch in Zukunft dem Prädikat „aus guter Familie“ und damit dem Anspruch, Küchenkenner mehr als zufrieden zu stellen. Entdecken Sie unsere geschmackvoll angerichteten Küchenkreationen aus guter Familie und lassen Sie sich inspirieren von echten Profi-Tipps.

Kitchens from a respected family

What characterizes a kitchen from a reputable family? Is it the modern yet ageless design? Or the well-thought interior fittings which absolutely prove their worth in everyday life? The exacting workmanship in manufacture? Our customers would say, it is the atmosphere of a family company which combines solid workmanship with long experience and a passion for kitchens. Due to our satisfied customers we have received many awards for first class quality service.

Our kitchens know where they come from

In our production facilities, situated in the black forest, experienced cabinet makers work to a high-quality level with modern technology – also when it comes to finding individual solutions. We are aware of our responsibility to our employees and the high quality standards required by our customers and in the future we will be equally committed to our label “from a reputable family” and the claim to exceed expectations of kitchen experts. We invite you to discover our tastefully prepared kitchen arrangements from a reputable family and be inspired by the cooking tips from a real professional Masterchef.

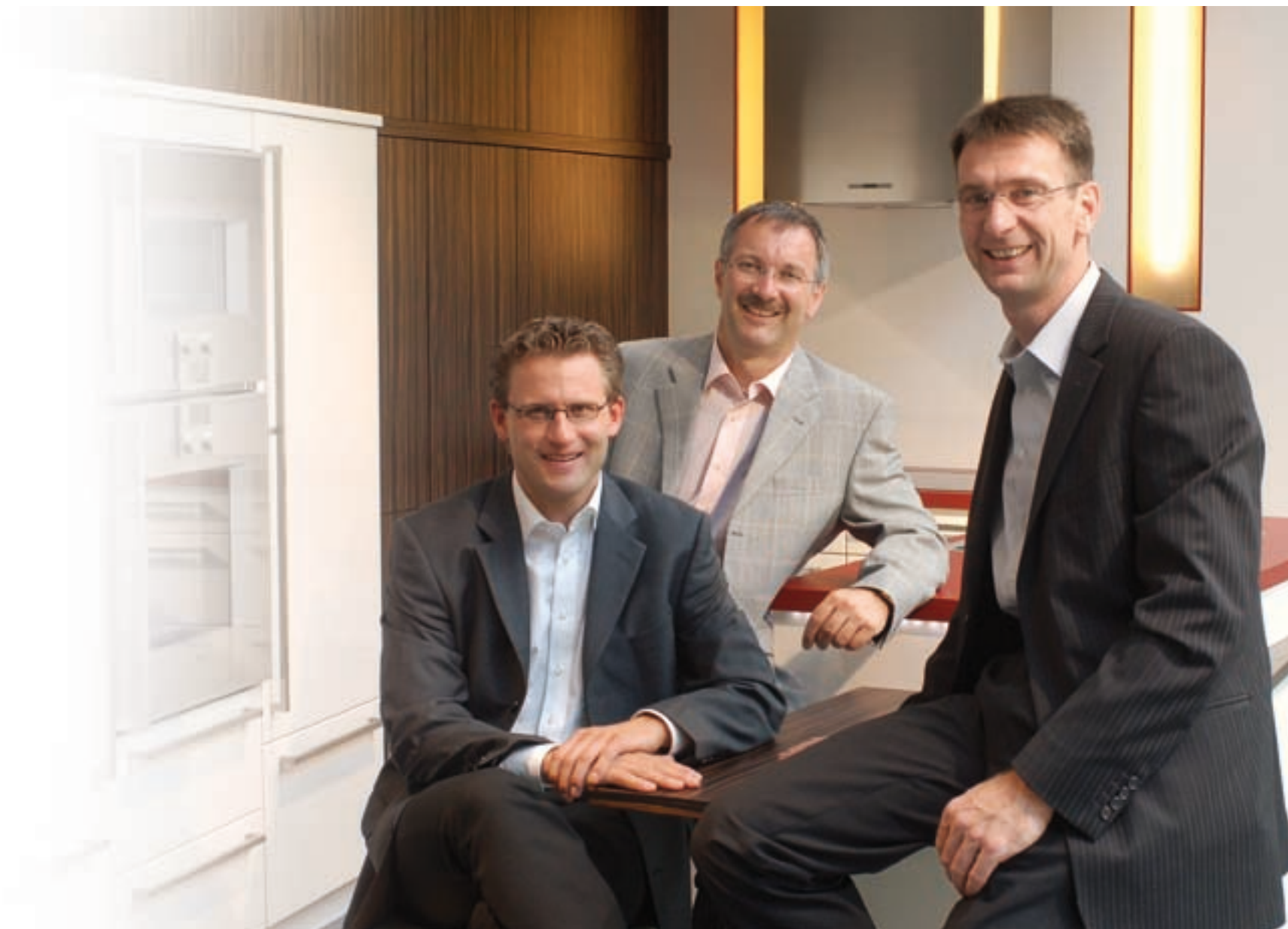
Des cuisines de bonne famille

Qu'est ce qui caractérise les cuisines de bonne famille ? Est-ce la beauté du détail qui attire tous les regards ? Le design moderne bien qu'intemporel ? L'architecture intérieure qui fait si bien ses preuves au quotidien ? La fabrication de qualité irréprochable ? Nos clients vous diraient que c'est l'esprit d'une entreprise familiale où s'unissent savoir-faire, expérience professionnelle et passion dans la construction de cuisines. La grande satisfaction de nos clients repose aussi sur un service après-vente irréprochable.

Les cuisines de bonne famille savent d'où elles viennent

Dans nos usines de production en Forêt Noire, des menuisiers expérimentés travaillent main dans la main avec des moyens technologiques ultra-modernes et peuvent ainsi réaliser des solutions sur mesure très haut de gamme. Conscients de notre responsabilité envers nos collaborateurs et connaissant les exigences de qualité de nos clients, nous nous engageons, à l'avenir, à rester fidèle à notre slogan « de bonne famille » et donc à continuer à satisfaire pleinement les connaisseurs. Découvrez les cuisines stylées de bonne famille et laissez-vous inspirer par des conseils de chef.

Ihre Familien Rempp und Deuble: Matthias Rempp, Christoph Deuble, Johannes Deuble





Arco

indisch Apfel
indian apple
pommier des indes

- **Exotisch markant**
Das quer verlaufende Furnier von ARCO INDISCH APFEL verbreitet Exotik pur. Kombiniert mit der hinterlackierten Glas-Hochglanz-Oberfläche ergibt sich eine Schnittmenge aus exotischer Markanz und brillanter Optik, die diese Küche deutlich aus dem Gewöhnlichen hervorhebt. Technisch perfekt gelöste Details lassen auch in der Funktionalität keine Wünsche offen.



- **Strikingly opulent**
The horizontal veneer of ARCO INDIAN APPLE creates a truly exotic look. The combination with glass doors, lacquered on the back in high-gloss, creates a striking interaction and makes this kitchen clearly stand out from the ordinary. Technical functionality down to the last detail fulfills every desire.
- **Un exotisme prononcé**
Le décor bois contenu sur toute la largeur des meubles bas ARCO POMMIER DES INDES dégage un esprit exotique. Associé aux surfaces des portes vernies sous verre, ce mélange d'exotisme et de brillance donne à cette cuisine toute son originalité. Des détails techniques minutieusement étudiés.



Vorspeise – Salat

Blattsalate sind eine erfrischende Vorspeise und liefern dazu noch wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Zupfen Sie ihn vor dem Waschen in mundgerechte Stücke und waschen Sie ihn dann rasch in kaltem Wasser, bevor Sie ihn gut trocken schleudern um die wasserlöslichen Vitamine zu erhalten. Mischen Sie für die Marinade erst die Gewürze mit dem Essig, bzw. der säurehaltigen Grundbasis und geben Sie dann das Öl dazu. Eine klassische Vinaigrette besteht aus der Essig-Gewürzmischung und einer dreifachen Menge an kalt gepresstem Öl. Kombinieren Sie den Salat mit Fleisch oder Fisch, so wählen Sie entsprechend einen dunklen oder hellen Essig. Für Fleisch ist meist Balsamico-Essig die Grundbasis, zum Fisch empfehle ich einen Estragon-Essig.

Starter – Fresh Salad

Leafy salads are a refreshing starter and are rich in vitamins and minerals. Before washing, pluck the leaves and tear them into bite-sized pieces, then using cold water, clean them quickly and carefully dry them in a salad-spinner in order to conserve the water-soluble vitamins. For the marinade, first mix the spices with the vinegar (or other acidic base), and then add the oil. A classic vinaigrette consists of one part vinegar-spice mixture and three parts cold-pressed oil. To combine the salad with meat or fish, a dark or light vinegar should be chosen accordingly. Balsamic vinegar goes best with meat, for fish I usually recommend a tarragon vinegar.

Entrée – Salade

La salade est une entrée rafraîchissante qui regorge de précieuses vitamines et minéraux. Effeuiliez-la et fractionnez-la en morceaux avant de la laver rapidement à l'eau froide. Puis essorez-la avec soin afin de conserver les minéraux qui sont solubles dans l'eau. Pour l'assaisonnement, mélangez d'abord les condiments avec le produit acide tel que le vinaigre puis ajoutez-y l'huile. Une vinaigrette classique comprend un mélange vinaigre-condiments avec la triple quantité en huile pressée à froid. Lorsque vous associez la salade avec des plats de viande ou de poisson, choisissez un vinaigre foncé ou un vinaigre clair selon le cas : pour accompagner la viande, préférez un vinaigre balsamique et pour le poisson, préférez un vinaigre à l'estragon.

Claus Weitbrecht
Chefkoch im Hotel und Restaurant Talblick, Wildberg

Arco

europäisch Kirschbaum
european cherry
cerisier européen

Edel geradlinig

Ausgewähltes Echtholz furnier und die glänzende Glas-Lack-Oberfläche schaffen die edle Grundlinie für ARCO EUROPÄISCH KIRSCH. Geradlinig und durchdacht bietet diese Küche äußerst vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten und passt sich mit ihrer kräftigen Arbeitsplatte unterschiedlichsten Ansprüchen problemlos an.

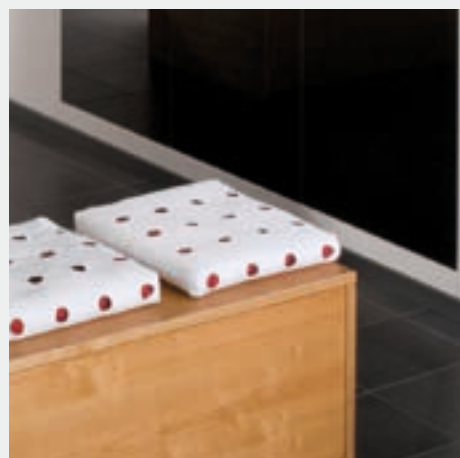
Luxurious and streamline

Carefully chosen real wood veneer and glass, high gloss lacquer surfaces, create the luxurious feel for ARCO EUROPEAN CHERRY. Streamline and sophisticated, this kitchen offers many individual combinations and, with its solid worktop, adapts easily to different demands.

L'élégance des lignes droites

Une élégance dictée par une façade en bois massif choisi avec soin et une surface brillante vernie sous verre. Cette cuisine fonctionnelle aux lignes tendues offre des possibilités d'agencement variées et peut, grâce à son plan de travail épais, s'adapter facilement à toutes sortes d'exigences.







Remo

magnolie
magnolia
magnolia

Alborg

Makassar Finline
makassar fineline
makassar fineline

▪ Durchdachtes Design

Mit einem eleganten Tür-Eingriff, der sich aus dem durchdachten C-Korpus ergibt, bekennt sich REMO MAGNOLIE zu puristischer Geradlinigkeit. Der dunkle Inselblock, dessen Glasarbeitsplatte fast schon darauf zu schweben scheint, betont die ruhige Eleganz dieser Küche. Breite Liftschrank-Elemente schaffen großzügigen Stauraum und eine perfekte Ergänzung aus Design und Funktion.



▪ Sophisticated design

With the elegant door and inset handle incorporated within the carcass, REMO MAGNOLIA is fully dedicated to a sophisticated design. The dark coloured island, with a glass worktop seemingly floating above it, underlines the calm elegance of this kitchen. Wide wall cupboards with lift-up doors provide generous storage and perfectly complete the functionality of the design.

▪ Le design bien pensé

Avec ses gorges aluminium en guise de poignées et ses lignes droites, REMO MAGNOLIE fait partie de ces cuisines à l'architecture élégante épurée. Le sombre îlot central au dessus duquel semble flotter le plan de travail en verre renforce sa douce élégance. Les larges éléments hauts à porte lift offrent de nombreuses places de rangement et allient parfaitement design et fonctionnalité.





Remo

weiß
white
blanc

Cadiz

Nussbaum
walnut
noyer

• Klare Kunst

Klar und außergewöhnlich elegant zeigt sich REMO WEISS. Ein handwerkliches Kunstwerk aus mehrschichtig lackierter Oberfläche kombiniert mit hochglanz-lackierten Echtholzfuernieren verbreitet eine Atmosphäre schlichter Eleganz. Dabei schafft diese Küche jede Menge Raum für die hohe Kunst des Kochens.

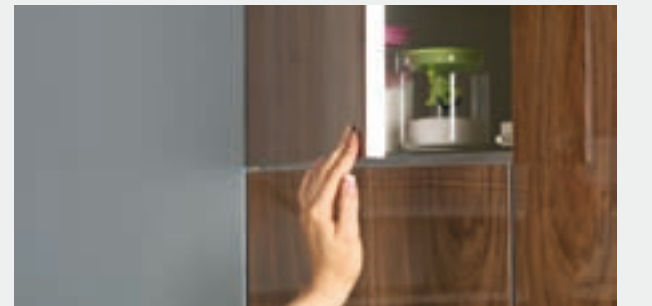


• Sleek design

REMO WHITE demonstrates crystal clear elegance. The combination of the multi-layer lacquered surface – a piece of handcrafted art – and the gloss lacquered real wood veneers create an atmosphere of subtle elegance. The scene is set for the pure art of fine cuisine.

• De l'art à l'état pur

Claire et d'une élégance hors du commun, REMO BLANC est un bijou artisanal. Les façades stratifiées et laquées associées avec un placage en bois véritable poli et brillant dégagent une atmosphère de pure élégance. Une coulisse spacieuse pour mettre en scène tout l'art de cuisiner.



Vorspeise – Suppe

Stimmen Sie Ihre Gäste mit einer appetit- anregenden Suppe auf weitere Gänge ein. Dabei sollten Sie die Geschmacksträger der Suppe immer bei milder Hitze anschwitzen um einen intensiven Grundgeschmack zu erhalten. Beim Ablöschen mit Wein, Essig oder Zitrone ist es wichtig, das Ganze eine Zeit lang einkochen zu lassen um so die Säure zu mildern und einen feinen Extrakt zu bekommen. Füllen Sie dann mit einem Gemüse- oder Geflügel- fond auf.

Verfeinern Sie die Suppe erst kurz vor dem Servieren mit frischer Sahne, sonst verliert sie an Eleganz und Frische. Beim Würzen mit Kräutern gilt das Gleiche: Frische Kräuter enthalten wertvolle ätherische Öle, die sich in der Suppe angenehm entfalten, aber auch rasch verflüchtigen.

Starters – Soup

Serve your guests with an appetizing soup to get them into the mood for further courses. Make sure to sweat the flavoursome ingredients of the soup over a small flame, in order to preserve the original strong taste. If you use wine, vinegar or lemon juice for deglazing the pan, it is important to let it simmer for a while in order to counteract the acid and get a fine tasting extract. Top up with a vegetable or chicken stock.

For smoothing the soup, add cream only shortly before serving, otherwise this would diminish the fine and fresh appearance. The same is true for seasoning with herbs: fresh herbs contain a lot of essential oils, which develop their unique taste in the soup but they tend to volatilize quickly.

Entrée – Soupe

Rien de tel qu'une bonne soupe pour ouvrir l'appétit de vos convives. Veillez à bien faire revenir les aliments principaux sur feu doux. Ils garderont ainsi toute leur saveur. Après avoir mouillé le tout avec du vin, du vinaigre ou du citron, laissez mijoter un moment pour adoucir l'acidité et obtenir un bon jus. Enfin, ajoutez un bouillon de légumes ou de volaille. Relevez la soupe avec de la crème fraîche juste avant de servir – pas avant, sinon elle perdrait en élégance et en fraîcheur. Il en va de même pour l'assaisonnement : les herbes aromatiques comprennent des huiles essentielles qui développent merveilleusement leurs arômes dans la soupe mais qui s'estompent aussi très rapidement.

Profi-Tipp

Claus Weitbrecht
Chefkoch im Hotel und Restaurant Talblick, Wildberg

Remo

vanille
vanille
vanille

• Kochen erleben

Zart und leidenschaftlich präsentiert sich REMO VANILLE. Schon die Farbe verbreitet feinen Geschmack und lässt pure Lebensfreude aufkommen. Ausgesuchte Materialien und praktische Details machen das Kochen zum Erlebnis. Ob Gäste oder Familie – an der großzügigen Theke nimmt jeder gerne Platz zum Speisen oder einfach so.

• Experience creative cooking

REMO VANILLA's appearance is soft, yet strong. The colour alone shows fine taste and inspires a zest for life. Carefully chosen materials and practical details make way for the experience of creative cooking. For guests or members of the family – everybody will find the spacious bar as much a place for good times as for good food.

• Pour le plaisir de cuisiner

Douce et passionnée à la fois, telle est REMO VANILLE. La couleur vanille donne bon goût et transmet la joie de vivre. Des matériaux soigneusement choisis et des détails fonctionnels bien pensés offrent une coulisse parfaite où cuisiner devient un moment de pur plaisir. Il fera bon se réunir autour du plan bar pour passer du bon temps ou pour déguster un bon repas.







Visby

olivenholzfarben
visby
visby

Lech

olivenholzfarben
olive
olive

▪ Klar aufgeteilt

Klare waagerechte Linien, sinnvoll zugeordnete Funktionsbereiche und die breiten Oberschränke, die auch die Dunsthaube integrieren, verleihen VISBY/LECH eine angenehm ruhige Klarheit. Anregender Blickfang ist dabei die Front dieser Küche, die sich vor dunkler Wand und schwarzen Unterschränken feurig Geltung verschafft.

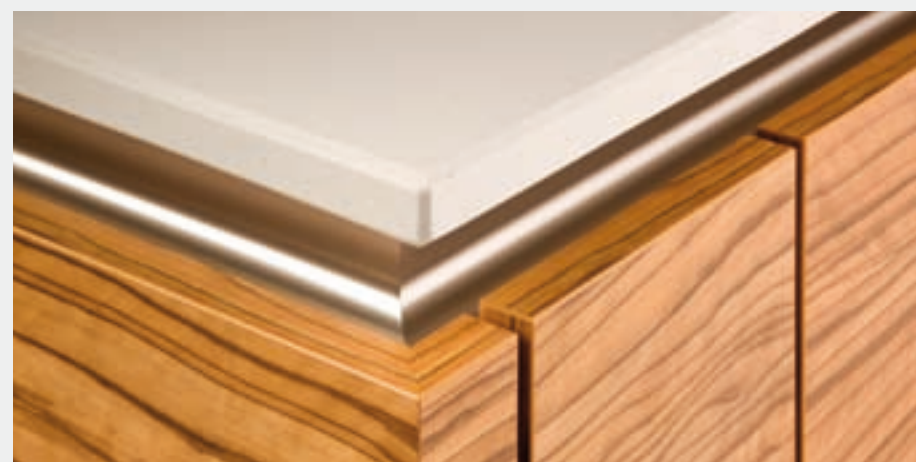


▪ Clear definition

The clear horizontal lines of VISBY/LECH, the intelligently assigned functional areas and the wide wall cupboards with integrated cooker hood, provide a pleasantly calm and clear atmosphere. The surface of this kitchen is an attention grabber as it strikingly stands out against the dark walls and black base units.

▪ Une répartition claire

De pures lignes horizontales, des zones de travail bien définies, de larges armoires supérieures avec hotte intégrée, VISBY/LECH dégage une atmosphère claire et paisible. Merveilleusement mise en valeur par les murs sombres et les éléments bas noirs, la façade avant de cette cuisine attire tous les regards.





Toronto

glattweiß
satin
blanc satiné

- **Ausgeprägt elegant**
Fühlbar glatte Mattlackfronten schaffen den interessanten Kontrast zu den markanten Oberflächen von Arbeitsplatte und Abschlusswangen bei TORONTO. Die Farbgebung, großzügige Auszugselemente und eine mit LED beleuchtete Arbeitsplatte unterstreichen die Wertigkeit und ausgeprägte Eleganz dieser Küche.



- **Pronounced elegance**
Smooth to touch satin matt lacquer doors create a dynamic contrast to the distinctive surfaces of the worktops and side panels. The colour scheme, spacious drawers and LED illumination integrated into the worktop underline the high-class nature and the pronounced elegance of this kitchen.
- **Une élégance prononcée**
Une lisse façade de vernis mat qui crée un contraste sublime entre le plan de travail et les panneaux latéraux. Le coloris, les tiroirs profonds et le plan de travail avec éclairage LED relève la noblesse et la sublime élégance de TORONTO.





Una

orange
orange
orange

▪ Effektiv orange

Mit Mut zur Farbe hebt sich UNA ORANGE deutlich aus dem Gewöhnlichen heraus. Besonders effektiv erscheinen hier die quadratischen Griffe, die Kombination mit dunklem Holz sowie die markante Gestaltung der Küchentheke. Durch das Spiel mit Form und Farbe entstehen ungeahnte Planungsvarianten mit dieser Küche.



▪ Stunning orange

Boldly coloured, UNA ORANGE clearly stands out from the ordinary. Quadratic door handles, the combination with dark wood and the prominent design of the bar do not fail to impress. The playful use of form and colour allows surprisingly stylish possibilities.

▪ Un orange prononcé

UNA ORANGE se démarque de part sa couleur audacieuse. Les poignées carrées, l'association avec du bois foncé ainsi que l'organisation du plan bar donne à cette cuisine toute son originalité. Le jeu des formes et des couleurs permet des styles d'agencements insoupçonnés.



Zwischengericht – Fisch

Ganz gleich ob Fisch, Muscheln oder Krustentiere: Braten Sie sie immer mit heiß gepresstem Olivenöl an, da dieses höher erhitzbar ist als kalt gepresstes. Geben Sie schon beim Anbraten Aromaten wie Rosmarin, Thymian, eine angedrückte Knoblauchzehe oder eine halbierte Schalotte bei. Das verzaubert die Nase und verfeinert den Geschmack. Braten Sie Fisch immer auf der Hautseite. Dadurch wird die Haut kross, das tranige Fett unter der Haut brät aus und das zarte Fischfleisch bleibt schön saftig. Vollenden Sie mediterrane Gerichte mit kalt gepresstem Olivenöl, Pesto oder Salsa-Soße. So erhalten Sie die essentiellen Fettsäuren des Öles.

Entremets – Fish

Whether preparing fish, mussels or crustaceans: always use hot-pressed olive oil to fry, as it can be heated to a higher temperature than cold-pressed oil. When searing, start by adding in spices like rosemary, thyme, a slightly pressed clove of garlic or a shallot cut in half. This will produce a tantalizing smell and hugely improve the taste. Always sear the fish on the skin side. That will make a wonderfully crispy skin, eliminate the train oil and the tender fish will remain deliciously juicy. Finish off Mediterranean dishes with cold-pressed olive oil, pesto or a salsa sauce in order to conserve the unsaturated fatty acids.

Le plat de poisson

Peu importe que ce soit du poisson, des moules ou des crustacés : faites les toujours revenir dans de l'huile d'olive pressée à chaud. Celle-ci tolère mieux la cuisson à haute température. Dès le début de la cuisson, ajoutez-y des herbes aromatiques telles que romarin, thym, une gousse d'ail fraîchement pressée ou une moitié d'échalote. De quoi enchanter les papilles. Faites toujours revenir le poisson côté peau. Ceci rendra la peau croustillante, éliminera la graisse stockée et le poisson restera juteux. Pour donner une touche finale à vos plats méditerranéens, ajoutez-y de l'huile d'olive pressée à froid, de la sauce pesto ou « salsa » afin de conserver les acides gras insaturés.

Profi-Tipp

Claus Weitbrecht
Chefkoch im Hotel und Restaurant Talblick, Wildberg

Una

hellolive
light olive
olive claire

Sydney

makassar
makassar horizontal
makassar horizontal

▪ Individuell leicht

Die Küchenarchitektur von UNA/SYDNEY beschränkt sich hier ganz bewusst auf das Wesentliche. Und doch fehlt dieser Küche nicht das Geringste. Der Verzicht auf Sockelblenden und Griffe sowie die Verwendung extrem dünner Arbeitsplatten heben die Farbe und die interessante Holzstruktur besonders hervor. Der separat stehende Kühlschrank mit Eiswürfel-Station passt sich auf seine ganz eigene Art in diese Küche ein und betont deren individuelle Leichtigkeit.

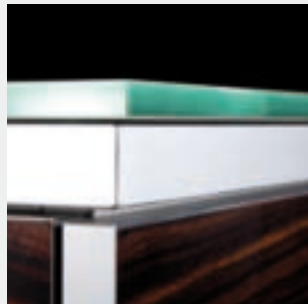
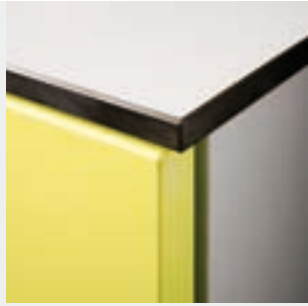
▪ Individual styling

The architecture of UNA/SYDNEY is deliberately reduced to the essentials without the least detail being omitted. The absence of plinths and handles, and the use of an extremely thin worktop, accentuate the colour and the interesting wood grain. The free-standing refrigerator with ice cube dispenser adds its own character and underlines the individual styling of this kitchen.

▪ Une originale légèreté

Une architecture sobre qui se concentre sur l'essentiel, Et pourtant rien ne manque à UNA/SYDNEY. Pas de plinthes, pas de poignées et un plan de travail ultra-fin qui met particulièrement en valeur la couleur et la belle structure du bois. Le réfrigérateur détaché avec distributeur de glaçons donne une touche particulière à l'ensemble et relève son esprit de légèreté.







Linum

schwarz
black biscuit
noir biscuit

▪ Ganz Natur

Ganz im Zeichen der Natur steht LINUM. Die Oberflächen aus Linoleum verleihen dieser Küche eine ganz besondere natürliche Atmosphäre. Denn Linoleum wird zu 100 % aus natürlichen Rohstoffen hergestellt, wodurch die Oberfläche ihre unvergleichlich angenehme Haptik erhält. Die gerade Linie der durchlaufenden Griffleisten kombiniert mit grifflosen Schrankelementen ergeben zusammen ein besonders ruhiges und geordnetes Bild mit natürlichem Flair.



▪ Pure nature

LINUM embodies pure nature. The linoleum surfaces create a special natural appearance. Linoleum consists of 100% natural raw materials which gives the surface such a pleasant feel. The straight line of the continuous handle strips, combined with the handleless cabinet elements, creates an overall impression of natural serenity.

▪ La nature à l'état pur

LINUM est entièrement placée sous le signe de la nature. Les surfaces sont habillées de linoléum et confèrent à cette cuisine une ambiance très nature. Composé à 100% de matières naturelles, le linoléum est très agréable au toucher. Les poignées longilignes continues combinées avec des armoires sans poignées donnent à l'ensemble une image paisible et ordonnée d'un charme tout à fait naturel.





Lech

cherry havanna
cherry havanna
cerisier havanna

- **Modern lebendig**

Modernes Design und vornehme Kirschholzoptik fügen sich bei LECH CHERRY HAVANNA zu einem Ensemble, das angenehme Lebendigkeit versprüht und in der Funktionalität keine Wünsche offen lässt. Der Backofen in ergonomischer Höhe, die Kochinsel mit integrierter Theke, die Arbeitsleiste über der Spüle sehen nicht nur schön aus, sondern sind darüber hinaus auch sehr praktisch. Nicht zuletzt lädt die großzügig gestaltete Kochinsel gerade dazu ein, mit Freunden gemeinsam zu kochen, zu essen und zu feiern.



- **Fashionably vibrant**

Modern design and a luxurious cherry effect combine to form an ensemble that sparkles with liveliness and offers functionality to the last detail. With the oven at an ergonomic height, the cooking island with integrated breakfast bar and the utensils rack over the sink, do not only look good but are very practical. Last but not least the spacious cooking island will inspire you to invite friends to prepare a meal together, to eat and to celebrate together.

- **Moderne et vivante**

Le design moderne et le coloris cerisier très distingué de LECH CERISE HAVANNA forme un ensemble pétillant de vie où tous les détails pratiques ont été minutieusement étudiés. Le four à hauteur ergonomique, l'îlot de cuisson avec plan bar, le rail mural au dessus de l'évier marient esthétique et fonctionnalité. Enfin et surtout, un vaste îlot central où il fera bon se réunir entre amis pour cuisiner, manger et faire la fête.





Lech

kirsch champagner
cherry champagne
cerisier champagne

• Küche pur

Elegant und sachlich überzeugt LECH KIRSCH CHAMPAGNER in seiner klaren Formensprache. Interessant ist die schwebende Befestigung der Küchenzeile. Dabei schafft der leichtfüßige Küchenblock jede Menge Stauraum und einen fließenden Übergang von der Küche zum Wohnbereich.

Das feine Kirschbaumdekor kommt durch den vollständigen Verzicht auf Griffleisten ungestört zur Geltung und unterstreicht gekonnt das puristische Gesamtbild dieser Küche.



• Simplistic flair

LECH CHERRY CHAMPAGNE looks stylish with its elegant and matter-of-fact use of shapes. The wall-mounted elements give an interestingly light impression. The island unit, supported on aluminium framing, offers generous storage space and creates a seamless transition to the living area. The handleless cabinet elements accentuate the fine cherry effect and skillfully enhance the simplistic flair of this kitchen.

• La cuisine, tout simplement

Élégante et fonctionnelle, LECH CERISIER CHAMPAGNE enchante de part ses formes simples et épurées. La fixation suspendue des éléments donne à l'ensemble un esprit de légèreté. L'îlot central sur pieds fins offre une vaste place de rangement et un beau plan de transition entre cuisine et salon. Les meubles sont sans poignées apparentes ce qui met en valeur le noble décor cerisier des portes et souligne parfaitement l'image puriste de cette cuisine.



Zwischengericht – Gemüse

Achten Sie schon beim Kauf des Gemüses auf optimale Reife und Frische. Wenn Sie aus der Region und nach Saison einkaufen erhalten Sie die beste Qualität.

Bei der Zubereitung kommt es darauf an, die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe möglichst weit gehend zu erhalten. Daher sollten Sie Gemüse nie kochen, sondern bei niedriger Temperatur möglichst kurz dünsten, dämpfen oder sautieren.

Zucker und Salz haben die Eigenschaft Wasser zu entziehen, daher gibt man beides erst kurz vor dem Servieren zu.

Butter oder Öle runden das Gemüse fein ab und sind wichtig um die fettlöslichen Vitamine A,D,E und K für den Körper aufzuschließen.

Entremets – Vegetable

When shopping, make sure right at the start that the vegetables are ripe and fresh. You will get the highest quality if you buy regionally grown vegetables according to the season.

During the preparation, it is important to conserve the vitamins and minerals contained in the vegetables as far as possible. Therefore, you should never boil vegetables, but instead briefly sweat, steam or sauté at a low temperature.

Sugar and salt are hydrophilic, that is they tend to soak up water – they should only be added shortly before serving.

Butter or oil complete the vegetable dish and are important to digest the lipid soluble vitamins A, D, E and K.

Accompagnement – Légumes

Dès l'achat, prêtez une attention toute particulière à la maturité et à la fraîcheur de vos légumes. Vous obtiendrez la meilleure qualité en achetant des légumes de saison et de votre région. Lors de la préparation, il s'agit de conserver au mieux les vitamines et minéraux. C'est pour cette raison, qu'il ne faudrait jamais faire cuire les légumes à haute température mais toujours les faire revenir, les étuver ou les faire sauter à une température aussi basse que possible.

Une des propriétés du sucre et du sel est d'absorber de l'eau. C'est pour quoi on les ajoute au plat juste avant de servir.

Le beurre et l'huile relèvent le goût des légumes et sont des éléments essentiels qui permettent aux vitamines liposolubles A, D, E et K. d'être absorbées par le corps.

Profi-Tipp

Claus Weitbrecht
Chefkoch im Hotel und Restaurant Talblick, Wildberg

Fulda

anthrazit
anthrazit
anthracite

■ Klar modern

FULDA ANTHRACIT verbindet Klarheit und modernes Wohnen zu einem stimmig-funktionalen Ganzen. Die anthrazitfarbenen Oberflächen stehen in spannungsreichem Kontrast zu den leichten, transparenten Glasfronten. Der Edelstahlunstabzug verleiht der Küche durch seine Schlichtheit eine ganz eigene Note, die von der hohen Wandzeile, der freistehenden Backofen-Kombination und der auf Füßen stehenden Kochinsel eindrucksvoll unterstrichen wird.

■ Unmistakably contemporary

Clear design and modern living blend together to form a functional kitchen. Anthracite surfaces form an interesting contrast to the light, transparent glass doors. The simplicity of the high quality steel cooker hood adds special character; the high wall cupboards, the free-standing cabinets with integrated oven and, the cooking island, impressively underline the modern look.

■ Clairement moderne

FULDA ANTHRACITE allie clarté et style de vie moderne pour former un bel ensemble fonctionnel. Les surfaces anthracite contrastent merveilleusement bien avec la transparence des portes vitrées. Le style épuré de la hotte en inox donne une touche originale à la cuisine relevée par les hauts éléments muraux, le four combiné détaché et l'îlot central sur pieds.







Bremen

nuss tabak
walnut tabacco
noyer tabac

- **Praktisch aufgeteilt**

Vornehmes Nussbaumdekor und marmor-graue Wangen verleihen BREMEN solide Eleganz. Das Herdelement mit leichtem Bogen rundet den ergonomischen Küchenaufbau gekonnt ab. Die Unterteilung in verschiedene Arbeitsbereiche und Arbeitshöhen macht das Arbeiten in dieser Küche besonders komfortabel.



- **Cleverly appointed**

Luxurious walnut effect doors and side panels and marble-gray pilasters give BREMEN a solid elegance. The slightly curved low-level curved drawer cabinet intelligently rounds off the ergonomic architecture. The division into different work areas and varied heights of the worktops make daily work in this kitchen especially comfortable.

- **Un aménagement pratique**

Les portes imitation noyer et les panneaux latéraux gris marbré donnent à BREMEN une élégance sûre. La forme arrondie du plan de cuisson complète parfaitement l'aménagement ergonomique de l'ensemble. Les divers plans répartis sur plusieurs niveaux facilitent sensiblement le travail quotidien.





Una

mittelgrau
medium grey
gris moyen

▪ Leicht markant

Zeitloses Grau und glänzende Rot-Akzente schaffen den Kontrast und die Leichtigkeit, welche UNA MITTELGRAU auszeichnen. Der Eindruck von Leichtigkeit entsteht durch die Verwendung von dünnen Wangen und Arbeitsplatten. Anregende Kontraste und einen Hauch von Retro vermittelt das Farbenspiel aus Rot und Grau und die durchgehende Arbeitsplatte in Kernapfel-Holzoptik. Die markanten Edelstahlgriffe sorgen für eine klare Linienführung und sind genauso robust wie die überaus strapazierfähigen Fronten.

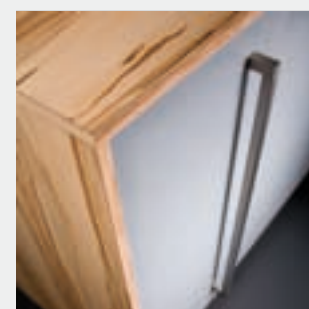


▪ Themed contrasts

Timeless grey with glossy red accents create an exciting contrast and lightness in UNA MEDIUM GREY. Thin side panels and worktops make for the lightness; stimulating contrasts and a nostalgic appeal that arise from the playful use of red and grey and the continuous worktop in heartwood apple effect. The high quality steel long rail handles accentuate the clean lines and are just as robust as the extremely hard-wearing surfaces.

▪ Légèrement accentuée

Intemporel, le gris associé aux touches de rouge lumineux donne un esprit de contraste et de légèreté à UNA GRIS MOYEN. Cet air de légèreté naît de l'utilisation de panneaux et plans fins. Le jeu de couleurs en rouge et gris ainsi que le décor imitation pommier des plans de travail donnent à l'ensemble un charmant côté rétro. Les longues poignées en inox aussi résistantes que les façades accentuent l'architecture épurée de l'ensemble.



Hauptgang – Fleisch

Verwenden Sie Fleisch, das gut abgehangen und zart marmoriert ist. Entfernen Sie nicht zu viel Fett, da dieses Geschmacksträger und Schutzschicht des Fleisches ist.

Braten Sie portioniertes Fleisch zunächst scharf an, damit sich die Poren schließen und fahren Sie dann die Temperatur herunter.

Zum Garen legen Sie das Fleisch im Backofen auf einen Gitterrost oder auf fein geschnittenes Gemüse. Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen an einem warmen Ort für ca. 5 Minuten ruhen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen kann und Ihre Gäste viel Geschmack daran finden.

Main course – Meat

Always use meat that is well matured and slightly marbled. Do not remove too much fat, as it is particularly flavoursome and serves to protect the meat.

Cut the meat into portions, sear it to seal the juices and then reduce the temperature.

To continue cooking, place the meat in the oven either on a grid or on thinly cut vegetables. When the meat is done, leave it in a warm place for ca. 5 minutes to allow the juices to disperse equally and even better suit the taste of your guests.

Plat principal – la viande

Choisissez une viande mature d'apparence légèrement marbrée. Ne supprimez pas trop de graisse car c'est ce qui protège la viande et lui donnera toute sa saveur.

Saisissez la viande par portions à feu vif afin de fermer tous les pores puis baissez la température..

Poursuivez la cuisson dans le four sur la grille ou sur un lit de légumes émincés. Puis laissez-la reposer dans un endroit tempéré pendant 5 minutes environ afin que son jus se répartisse uniformément. Un vrai régal pour vos convives !

Profi-Tipp

Claus Weitbrecht
Chefkoch im Hotel und Restaurant Talblick, Wildberg

Ligno

elsbeerfarben
wild pear
alisier

Praktisch flexibel

LIGNO ELSBEERFARBEN ist nichts zu schwer. Praktische Details verschaffen dieser Küche die nötige Flexibilität, um sich auch in schwieriger Raumaufteilung hundertprozentig wohlfühlen. Mit schlichter und zurückhaltender Frontoptik fügt sie sich problemlos in jede Umgebung ein und lässt dabei genügend Spielraum für eigene Gestaltungswünsche.

Practical flexibility

No job is too hard for LIGNO WILD PEAR. Practical details provide the flexibility to easily adapt even to difficult room layouts and make you feel totally comfortable. The unadorned and discrete doors and surfaces blend in every environment and leave enough flexibility for individuality of design.

Une flexibilité pratique

Rien n'est trop compliqué pour LIGNO ALISIER. Des détails pratiques lui confèrent une flexibilité exemplaire et la capacité de s'accorder aux agencements les plus complexes. Grâce à la simplicité de ses façades, elle s'adapte facilement à toute sorte d'environnement tout en laissant assez d'espace pour un design personnalisé.







Wallis

Buche geölt
oiled beech
hetre huile

- **Einfach natürlich.**

Ursprünglich und doch exklusiv präsentiert sich WALLIS. Praktisch-solide gibt die massive Steinarbeitsplatte der Küche das gewisse Etwas. Durch ergonomisch abgestufte Höhen lässt es sich besonders rückschonend arbeiten. Die Oberfläche ist je nach Wunsch lackiert oder gewachst erhältlich. Durch den gegen Aufpreis erhältlichen Echtholzkorpus ist diese Küche an Natürlichkeit kaum noch zu überbieten.



- **Simply natural**

WALLIS demonstrates a down to earth yet exclusive design. The solid stone worktop makes this kitchen really special. Ergonomically designed worktop heights make sure that working in this kitchen is especially kind to your back. The doors are available lacquered or waxed, according to your choice. At an extra charge, the cabinets are available in solid wood which makes the kitchen natural to the core and of timeless value.

- **Tout simplement naturelle.**

Authentique et exclusive à la fois, ainsi se présente WALLIS. Le robuste plan de travail en pierre lui donne un cachet original. Très ergonomiques, les plans de travail sur différents niveaux permettent de travailler sans fatiguer le dos. La surface des portes peut être laquée ou cirée, selon votre goût. Egalement disponible en bois massif moyennant supplément, cette cuisine sera on ne peut plus authentique.





Arosa

Pinie weiß
white pine
pin blanc

▪ Zeitlos traditionell

Die Farbe Weiß und außergewöhnliche Detail-Lösungen prägen AROSA PINIE WEISS. Traditionelle Stilelemente, wie die handwerklich gearbeiteten massiven Rahmenfronten, der Kranzabschluss und die Pilaster, prägen den vornehmen Stil dieser klassischen Landhausküche. Offene Regalelemente unterstreichen die wohnliche Atmosphäre von AROSA. Eine hochwertige Quarzstein-Platte und lasiertes Pinienholz machen den natürlichen Charme dieser Küche perfekt.



▪ Ageless tradition

The colour white and exceptional details characterize AROSA WHITE PINE. Elements of traditional style, like the handcrafted frames of solid wood, the cornice on top of the wall cupboards and the pilasters emphasize the traditional look of this classic country kitchen. Open shelf elements add to the homely atmosphere of AROSA. A high quality quartz worktop and glazed wall units complete the natural charm of this kitchen.

▪ Une tradition hors du temps

Le coloris blanc et des détails exceptionnels caractérisent AROSA PIN BLANC. Des éléments de style traditionnel, tels que les encadrements artisanaux en bois massif, les pilastres ou les corniches au dessus des éléments supérieurs renforcent le style distingué de cette classique cuisine de campagne. Les meubles ouverts soulignent la chaleureuse atmosphère d'Arosa. Un plan de travail en quartz et le bois de pin lasuré parfait le charme naturel de cette cuisine.





Jütland

cappuccino antik
cappuccino antik
cappuccino antique

- **Luftig massiv**

Diese helle Küche aus massivem Fichtenholz, das gewollte Gebrauchsspuren aufzuweisen hat, versprüht angenehme Lebendigkeit und Leichtigkeit. Die gerahmten Schubladen- und Schrankfronten mit handgewischter Patina unterstreichen den gemütlichen Landhausstil von JÜTLAND. Dieser spiegelt sich auch deutlich in dem nostalgisch anmutenden Einbauherd sowie den luftigen Holzgittern wider.



- **Reliably relaxed**

This smart kitchen of solid spruce, with distressed markings, impresses with its vitality and lightness. Thick frame drawers and doors with hand-applied patina underline the homely country style. The nostalgic look of the built-in stove and the open wooden units and lattice doors reflects this style and conveys its relaxed feeling.

- **Une légèreté robuste**

Cette cuisine claire en bois d'épicéa massif et portant des marques d'usure dégage une impression agréable de vitalité et de légèreté. La façade encadrée des armoires et des tiroirs patinés à la main



Dessert – Schokolade

Schokolade erfreut das Herz, ist Medizin für die Seele und regt darüber hinaus auch sanft die Verdauung an. Erfreuen Sie also Ihre Gäste mit einem Dessert, das mit hochwertiger Kuvertüre verfeinert ist. Erhitzen Sie die Kuvertüre aber niemals über 50°C, da sich Schmelz, Konsistenz, Geschmack und Aussehen sonst negativ verändern. Die optimale Verarbeitungstemperatur liegt bei ca. 32°C und wird erreicht indem man die Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad erhitzt. Dort wird sie mit fein gehackter Kuvertüre stückweise geimpft, bis das Ganze auf ca. 28°C runtergekühlt ist. Eine abschließende Erwärmung auf 32°C verleiht optimalen Glanz, denn das Auge isst ja bekanntlich mit.

Dessert – Chocolate

Chocolate gladdens the heart, is like medicine for the soul and moreover, serves as a gentle aid to digestion. So indulge your guests with a dessert deliciously topped with a covering of fine chocolate. However, you should never heat the chocolate to more than 50°C, otherwise the melting, consistency, taste and look will deteriorate. The optimal temperature for melting is 32°C and is best achieved by heating the chocolate in a bowl over boiling water. Add finely chopped chocolate piece by piece until the temperature of the whole chocolate mixture is reduced to 28°C. Again heat to 32°C to give it a delightful shine – because the food should be pleasing to the eye as well!

Dessert – Chocolat

Le chocolat réjouit le cœur, guérit l'âme et active légèrement la digestion. Gâtez vos convives en leur servant un dessert raffiné au chocolat noir. Ne faites jamais chauffer le chocolat à une température supérieure à 50°C – ceci enfreint le fondant, la consistance, le goût et l'apparence du chocolat. La température idéale est de 32°C environ. Pour cela utilisez le principe du bain-marie. Lorsque la température de 32°C est atteinte, ajoutez le chocolat peu à peu par petites portions jusqu'à ce que la température baisse à 28°C. Une fois le chocolat fondu, réchauffez-le encore une fois à 32°C pour lui donner un aspect brillant. Car, c'est bien connu : on mange aussi avec les yeux.

Profi-Tipp



Modellvielfalt Model range **Französisch**

Alborg		Buche naturmatt (BC)	Hardmaple calvados (HC)	Hardmaple naturmatt (HM)	makassar Fine-Line (MF)	europäisch Kirschbaum (EK)			
Arco		Buche Kernholz (BH)	europäisch Kirschbaum (EK)	makassar Fine-Line (MF)	Indisch Apfel (IA)				
Arosa		Buche naturmatt (BC)	Pinie naturmatt (PI)	Pinie weiß lasiert (PE)					
Berlin		grauriffel waagrecht (GF)							
Bremen		Kante alueffekt (AE)	Kante edelstahlfarben (DN)	cherry havanna (CH)	eichefarben naturmatt (D9)	mooreichefarben 2 (MR)	nussbaumfarben tabak (NT)	olivenholzfarben (OV)	
Cadiz		Nussbaum hochglanz (NH)							
Calvi		Eiche altgrün (EA)	Eiche naturmatt (EM)	Eiche weiß (EW)					
Falun		Ahorn naturmatt (AM)	Buche naturmatt (BC)						

Fano Folie		ahornfarben naturmatt (D1)	birkefarben hell (BF)	buchefarben samt matt (B1)	buchefarben hell (DB)	büttengrau (D0)	calvados (CD)	magnolie (ML)	pastellweiß (PS)	
		vanille 2 (VL)	wildbirnfarben (WI)							
Fano Color Lack		aluperl color (AC)	anthrazit color (CA)	büttengrau color (1B)	magnolie color (MM)	mittelgrau color (MC)	pastellblau color (PC)	pastellgelb color (3P)	perlweiss color (P1)	
		polarblau color (1P)	polargrün color (2P)	vanille color (VM)	weinrot color (1W)	korngelb color (KR)	helloliv color (HR)	orange color (OL)		
Fano hochglanz Lack		anthrazit hochglanz (ZZ)	büttengrau hochglanz (NZ)	magnolie hochglanz (MA)	polarblau hochglanz (PZ)	polargrün hochglanz (GZ)	taubenblau hochglanz (TZ)	vanille hochglanz (VZ)	weinrot hochglanz (RZ)	
		korngelb hochglanz (KH)	helloliv hochglanz (HH)	orange hochglanz (OH)						
Fulda		Kante alueffekt (AE)	Kante edelstahlfarben (DN)	aluperl (AP)	anthrazit (AT)	büttengrau (D0)	magnolie (ML)	mittelgrau (MG)	pastellblau (PB)	
		pastellgelb (PA)	perlweiß (PW)	polarblau (PL)	polargrün (PR)	vanille 2 (VL)	weinrot (WN)	korngelb (KL)	helloliv (HO)	orange (OR)

Modellvielfalt Model range **Französisch**

Garmisch		ahornfarben naturmatt (D1)	birkefarben (BF)	buchefarben samtmatt (B1)	buchefarben hell (DB)	büttengrau (D0)	calvados (CD)	magnolie (ML)	pastellweiß (PS)
	vanille 2 (VL)	wildbirnfarben samtmatt (WI)							
Jütland		Fichte cappuccino antik (CP)							
Lami	Kante edelstahlfarben (DN)	Kante alueffekt (AE)			Rempp-Schichtstoff-Sonderdekore				
Lech	Dickkante passend zur Front	Kante alueffekt (AE)	Kante edelstahlfarben (DN)	eichefarben naturmatt (D9)	mooreichefarben 2 (MR)	nussbaumfarben tabak (NT)	cherry havanna (CH)	fino waagrecht (FO)	kirschbaum-champagnerfarben (KC)
	olivenholzfarben (OV)								
Ligno		ahornfarben naturmatt (D1)	apfelholzfarben (AD)	birkefarben hell (BF)	buchefarben naturmatt (HB)	calvados (CD)	elsbeerfarben (LE)		
Linum	Kante edelstahlfarben (DN)	Kante alueffekt (AE)	bisquit 4157 (BS)	bordeaux 4154 (BU)	tomate 4164 (TM)	schwarz 4023 (SW)			

London	Schichtstoff brillant	Kante alueffekt (AE)	Kante edelstahlfarben gebürstet (DN)	makassar Dekor brillant (MK)					
Malmö		Buche naturmatt (BC)	Buche gewachst (BX)	Birke gewachst (BQ)					
Milano		anthrazit (AT) / Multiplex (BM)	büttengrau (D0) / Multiplex (BM)	perlweiß (PW) / Multiplex (BM)	aluperl (AP)	magnolie (ML)	mittelgrau (MG)	pastellblau (PB)	pastellgelb (PA)
	polarblau (PL)	polargrün (PR)	vanille 2 (VL)	weinrot (WN)	korngelb (KL)	helloliv (HO)	orange (OR)		
Milano brillant		büttengrau brillant (BB)	magnolie brillant (MN)	rainbow anthrazit (AO)	rubinrot brillant (RT)	vanille brillant (VT)	weiß brillant (WT)		
Monza Quarz	Kante edelstahlfarben (DN)	Kante alueffekt (AE)	arctisgelb (AL)	black (AK)	gletscher (GH)	melonorange (MO)	rauchgrau (RU)	signalrot (FT)	stahlblau (SB)
Niro		Edelstahl (ES)							
Paris	Kante edelstahlfarben gebürstet (DN)	Kante alueffekt (AE)	Schichtstoff-kante brillant	büttengrau brillant (BB)	magnolie brillant (MN)	rainbow anthrazit (AO)	rubinrot brillant (RT)	vanille brillant (VT)	weiß brillant (WT)

Modellvielfalt Model range **Französisch**



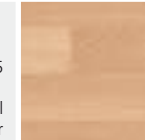
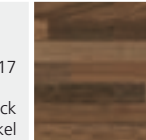
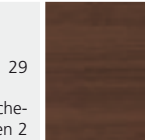


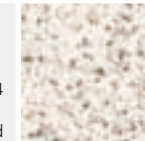
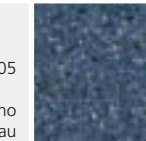



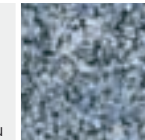
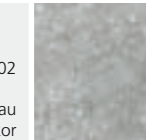
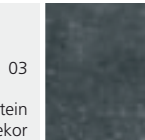

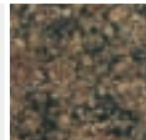
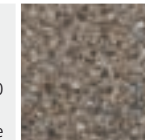
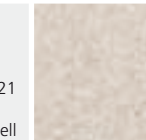
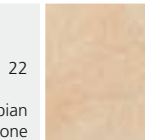
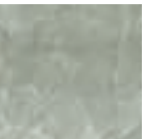

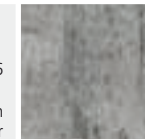
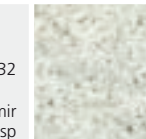
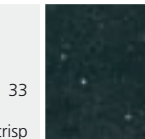
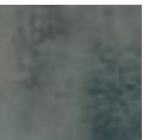
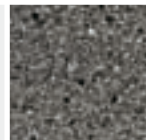
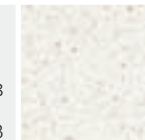
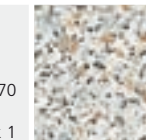
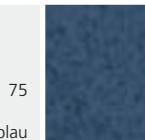
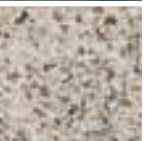

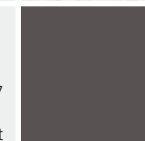
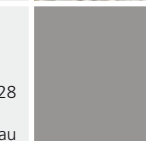
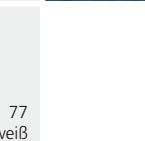
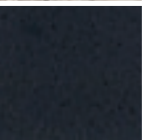
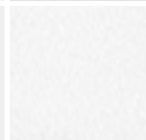
Perga		perweiß (PW)							
Remo		magnolie hochglanz (MA)	vanille hochglanz (VZ)	weiß hochglanz (VZ)					
Riva		ahornfarben naturmatt (D1)	birkefarben (BF)	buchefarben samtmatt (B1)	buchefarben hell (DB)	büttengrau (D0)	calvados (CD)	magnolie (ML)	pastellweiß (PS)
		vanille 2 (VL)	wildbirnenfarben samtmatt (WI)						
Salzburg VFP		ahornfarben naturmatt (D1)	birkefarben (BF)	buchefarben samtmatt (B1)	buchefarben hell (DB)	büttengrau (D0)	calvados (CD)	magnolie (ML)	pastellweiß (PS)
		vanille 2 (VL)	wildbirnenfarben samtmatt (WI)						
Sydney		Kante alueffekt (AE)		Kante edelstahlfarben (DN)		Schichtstoffkante brillant		makassar waagerecht (MK)	
Toronto		weiß glatt (GW)	magnolie glatt (GM)						

Una		aluperl (AP)	anthrazit (AT)	büttengrau (D0)	magnolie (ML)	mittelgrau (MG)	pastellblau (PB)	pastellgelb (PA)	perweiß (PW)
		polarblau (PL)		polargrün (PR)	vanille 2 (VL)	weinrot (WN)	korngelb (KL)	helloiv (HO)	orange (OR)
Vaduz		Fichte quarz naturmatt (FQ)							
Vegas brilliant		magnolie brillant (MN)	vanille brillant (VT)	weiß brillant (WT)					
Visby		MDF braun (BR)	MDF rot (RB)	MDF schwarz (SZ)					
Wallis		Buche naturmatt (BC)	Buche gewachst (BX)	Birke gewachst (BQ)					
Zürich VFP		calvados (CD)	wildbirnenfarben samtmatt (WI)	ahornfarben naturmatt (D1)	birkefarben hell (BF)	buchefarben samtmatt (B1)	büttengrau (D0)	magnolie (ML)	pastellweiß (PS)
		vanille 2 (VL)							

Griffübersicht Handles Poignées

	KPWZ 7		MBCG 1.128		MBCM 34.128		MBEB 2.192		AGA 1 **
	KPWC 7		MBEM 2.128		MBEM 34.128		MBEM 2.192		AGA 2 **
	MKCM 8		MBCM 2.128		MLEM 1.160 **		MBCM 4.192		AGA 3 **
	MKEP 8		MBCG 2.128		MBAM 26.160		MBEM 6.192		AGA 5 **
	MKAZ 8		MBEP 11.128		MBEP 38.160		MBEM 31.192		AGE 6 **
	MKEM 9.32		MBNM 14.128		MBEM 29.160		MBEM 34.192		
	MMAZ 2.64		MBEM 6.128		MBNM 32.160		MBEM 41.192		
	MBAZ 4.96		MBNM 15.128		MBCM 36.160		MBEM 1.224		
	MBAZ 4.96		MBEP 22.128		MBNM 39.160		Stangengriff Edelstahl GST (SE) **		
	MBAS 2.128		MBNM 23.128		MBEM 40.160		Stangengriff Alu matt GSA (SA) **		
	MBAZ 7.128		MBNM 30.128		GBTN 41.160 **		Stangengriff Edelstahl GSE (SG) **		
	MBNM 1.128		MBCG 33.128		MBEM 41.160		Stangengriff Edelstahl GSN (SN) **		** Mehrpreis

Arbeitsplatten Worktops Plans de travail

08 nussriegel Dekor		09 ahornriegel Dekor		15 bucheriegel Dekor		17 butcherblock dunkel		29 mooreiche-farben 2	
30 Kernapfel Dekor		31 nuss tabak		04 corino sand		05 corino steinblau		06 corino kiesel	
12 corino grau		14 corino mirabelle		01 ricardo blau		02 speckstein grau Dekor		03 speckstein schwarz Dekor	
18 schiefer hell Dekor		19 baltic granit		20 river side		21 cocoon hell		22 nubian sandstone	
24 marmor grün		25 marmor grau		26 Loft Beton Dekor		32 kashmir beige crisp		33 flash black crisp	
34 iron antik		56 graphit Dekor		58 steinweiß		70 mosaik 1		75 ravenna blau	
76 turmalin		07 büttengrau		27 anthrazit		28 mittelgrau		77 feinweiß	
35 vulkanschwarz crisp		36 kristallweiß crisp		Nischen-rückwände ▶		Glasoptik brillant ▲ (GK)		Streifenoptik brillant ▲ (SK)	



Schubkasten mit Besteck- und Doseneinsatz
cutlery insert and spice jar insert
ramasse-couverts, aménagement pour pots épices



Schubkasten mit variablen Edelstahlinsätzen
variable stainless steel inserts
aménagement inox variable



Schubkasten mit Besteck- und Messereinsatz
knife insert
rangement couteaux



Schubkasten mit Holzeinsätzen
wooden cutlery inserts
ramasse-couverts bois



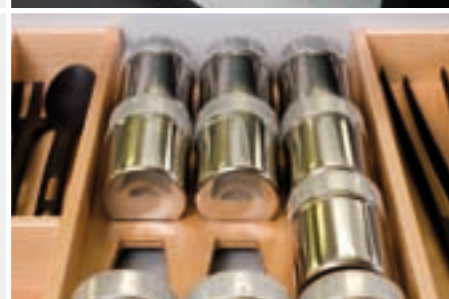
Schubkasten mit variablem Besteckeneinsatz
variable cutlery insert
ramasse-couverts variable



Schubkasten mit Folienabroller und Gewürzgläsern
foil dispenser, wooden inserts and spice glasses
dérouler de film, verres avec couvercles pour épices



Schubkasten mit Langteileinsatz
cutlery insert for long parts
ramasse-couverts pour pièce longues



Schubkasten mit Holzeinsätzen
wooden inserts
ramasse-couverts bois



Schubkasten mit Elektro Alleschneider
electric slicer
trancheuse électrique



Glasseitenschürze, Trennsteg
glass side skirting, cross rail
paroi latérale en verre, séparation



Auszug mit herausnehmbaren Massivholz Kästen
multi wooden boxes
compartiment bois massif



Spülenschränk mit Müllauszug UPAZ
waste separation system UPAZ
élément sous-évier avec système poubelle



Auszug mit Multifunktionseinsatz Alu
aluminium multi insert
garniture multiple alu



2-fach Müllsammler EAZ
waste separation system EAZ
système poubelle EAZ



Auszug mit Reling + Flaschenhalter
rail with bottle rack
support de bouteilles



Müllsystem BIO 60 H4
waste separation system BIO 60 H4
système poubelle BIO H4



Müllsystem eins2vier
waste separation system eins2vier
système poubelle eins2vier



Halbeckschrank Magic Corner
corner base unit Magic Corner
élément bas d'angle Magic Corner



Rondo Müllsystem
waste carousel system Rondo
système poubelle tournant Rondo



Halbeckschrank Halbkreisbogen
corner base unit
élément bas d'angle



Trinkwasser Filteranlage Exclusiveline
filter system for drinking water
filtre pour l'eau potable



Halbeckschrank Le Mans
corner base unit Le Mans
élément bas d'angle Le Mans



Großraum Auszug für Getränkekisten
large pull-out for drinks
coulissant grand volume pour boissons



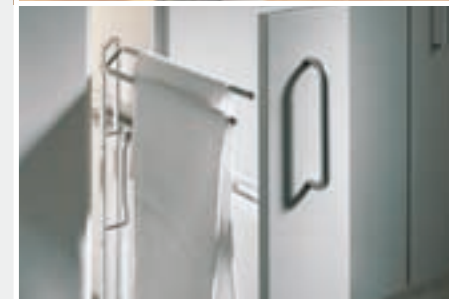
Flaschenauszug 15 cm gerade
pull-out unit for bottles
coulissant pour bouteilles droit



Flaschenauszug 15 cm schräg
pull-out unit for bottles
coulissant pour bouteilles biais



Micro Lifttüre
lift-up door
porte lift



Auszug mit Handtuchhalter
pull-out unit with towel rail
coulissant pour porte serviettes



Lifttüre + beleuchteter Glasboden
lift-up door + illuminated glass shelf
porte lift + tablette éclairante



Großraum Hochschrank mit Multifunktions Ausstattung
work centre with multifunction modules
armoire poste de travail



Faltlifttüre
folding lift-up door
porte pliante-lift



Leuchte Delta
luminaire Delta
luminaire Delta

Details Details Détails



Leuchte OLC
halogen luminaires
luminaire halogène OLC



LED Glasbodenbeleuchtung
glass shelf with LED strip
étagère en verre avec LED



Leuchte ELC
halogen luminaires
luminaire halogène ELC



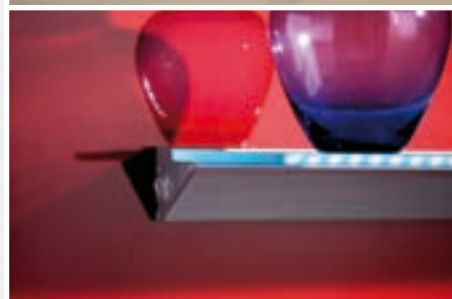
Sockeltreppe
base section ladder
escabeau de socle



LED Kantenbeleuchtung
LED strip
luminaire LED pour chants



Sockelschubkasten
base section drawers
 tiroir de socle



Beleuchteter Glasablageboden
glass shelf with LED strip
étagère en verre avec LED



Schloss mit Sensorchip
electronic furniture lock
serrure électronique

