



KÜCHENSTIL

Die Fachausstellung von CORDES & GRAEFE

Wulfhooper Str. 1-5
28816 Stuhr-Seckenhausen
Telefon 0421 8998-3 20
www.kuechenstil.de

Öffnungszeiten

Montag – Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr



KÜCHENSTIL

Lebensart
zum Genießen

GESTALTEN



Holen Sie sich die Strahlkraft der Natur ins Haus. Genießen Sie den perfekten Materialmix aus Holz, Marmor und Granit. Nutzen Sie das nahtlose Zusammenspiel der Elemente.

KOCHEN



Das Blubbern des kochenden Wassers, das Brutzeln der Garnelen, der Duft und der Glanz des Essens verschmelzen in der Küche zu einem harmonischen Ganzen. Ein Fest für die Sinne.

FEIERN



Die Küche verbindet. Gemeinsam kochen, gemeinsam essen und die private Feier mit den besten Freunden am Küchentisch ausklingen lassen. Hier genießen Sie die besonderen Momente Ihres Lebens.

- 4 — Vom Küchentraum zur Traumküche
- 6 — Ihre neue Küche – vom Traum zur Realität
- 8 — Professionelle Planung für Ihren persönlichen Stil
- 12 — Die perfekte Wahl
- 14 — Individuelles Design – grenzenlose Möglichkeiten
- 18 — Individuelle Lösungen
- 21 — Maximale Flexibilität
- 24 — Grenzenloser Kochgenuss
- 26 — Küchen mit allen Sinnen genießen
- 30 — KÜCHENSTIL live erleben
- 32 — Barrierefreiheit für mehr Lebensqualität
- 36 — Grenzenlose Vielfalt

Vom Küchentraum zur Traumküche

Am Anfang ist es noch ein Traum – der Traum von der perfekten Küche: individuelles Design, jeweils auf die Lebenssituation abgestimmt. Bei der Küchenplanung gilt es, viele Entscheidungen zu treffen. Denn erst die vielen Einzelteile, passgenau zusammengestellt und maßgeschneidert

geplant, machen aus Ihrem Küchentraum die perfekte Traumküche. Bereits seit 1965 verkauft KÜCHENSTIL in Stuhl Markenküchen der Top-Hersteller Europas – gepaart mit einer professionellen Beratung durch die KÜCHENSTIL-Experten: Damit aus Ihrem Traum eine Traumküche wird.

Nicht nur eine professionelle Beratung ist essenziell für die Küchenplanung, auch die ideale Montage spielt eine wichtige Rolle. Bei den Experten von KÜCHENSTIL können Sie sich darauf verlassen. Sie garantieren, dass jedes Element Ihrer Wunschküche bis auf den kleinsten Bruchteil eines Millimeters präzise zusammenpasst.

Die Montage der Möbel sowie das Verbinden von Wasser-, Elektro- und Lüftungssystemen ist jedoch nur ein Teil des KÜCHENSTIL-Services. Selbstverständlich gehört auch der fachgerechte Abbau Ihrer bisherigen Küche und die umweltfreundliche Entsorgung sämtlicher Bau- und Verpackungsabfälle zum Angebot.



Das KÜCHENSTIL-Team sorgt vor und hinter den Kulissen dafür, dass aus Ihrem Küchentraum eine Traumküche wird: v.l. Gudrun Drescher, Volker Rosebrock, Mika Edelsbacher und Timo Gralheer.



Vertrauen Sie den Experten für Ihre Küche. Unsere KÜCHENSTIL-Monteure zeichnen sich durch Verlässlichkeit, Präzision, termingerechte Ausführung und erstklassige Arbeit aus: v.l. Ralf Behn, Michael Rosebrock, Michael Abeln und Thorsten Hastedt

Ihre neue Küche – vom Traum zur Realität

Eine Idee. Ein Wunschgedanke. Ein Traum. In Ihrer Vorstellung visualisieren Sie die ideale Küche. Ein spannender Gedanke, der schon in der Planungsphase greifbare Gestalt annimmt. Die Aufregung wird schnell von Begeisterung abgelöst. Vor Ihren Blicken entfaltet sich Ihr zukünftiger Wohn- und Lebensbereich, kreierte ganz nach Ihren Wünschen. Ansprechende Optik, angenehmes Ambiente, erstklassige Produkte: All dies erhoffen Sie sich von einer Küche. Überlassen Sie keinerlei Details dem Zufall, sondern setzen Sie auf Fachleute. Wir garantieren Ihnen, dass Ihr Traum zur Realität avanciert.

Anfang

Ihr Traum von einer perfekten Küche.

Aufmaß und Beratung

- Die ersten Schritte:
- » Persönliches Fachgespräch in der Ausstellung
 - » Millimetergenaues Aufmaß
 - » Baubesprechung

Ihr Traum nimmt erste Formen an.

Farb-, Stil- und Materialberatung

- » Entwicklung von individuellen Raumkonzepten

Ihr Traum hüllt sich in Farbe und wird immer greifbarer.

3D-Planung

- » Spezielle Küchenplanungs-Software
- » Detaillierte Ansichts-, Grundriss- sowie Installationspläne

Schon in der Planungsphase können Sie Ihre Küche hautnah erleben.

Anlieferung und Montage

- » Termingerechte Lieferung
- » Professionelle, sorgfältige Montage aus einer Hand
- » Eigenes Monteur-Team

Ihr Traum ist schon fast Realität.

Neubau und Umbau

Sie planen einen Neubau oder einen größeren Umbau?

- » Wir helfen bei der Planung
- » Wir machen Sonderanfertigungen
- » Wir verbinden alle am Bau beteiligten Gewerke

Unser Fachpersonal findet die für Sie beste Lösung.

Umweltgerechte Entsorgung

- » Abbau der alten Küche
- » Umweltgerechte Entsorgung der Möbel- und Elektroteile sowie des Verpackungsmaterials Ihrer neuen Küche

Serviceleistungen, die den Unterschied ausmachen.

Ziel

Ihre neue Traumküche steht. Genauso, wie Sie es sich erträumt haben.

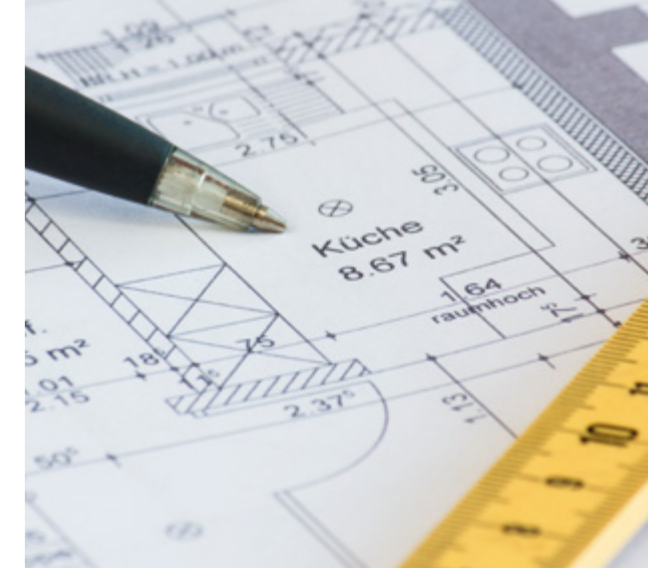


Unsere Produkte werden ausschließlich von unseren eigenen professionellen Monteuren verbaut.

Professionelle Planung für Ihren persönlichen Stil

Die Entstehung Ihrer Wunschküche beginnt mit einer professionellen Beratung in unserer KÜCHENSTIL-Ausstellung. Schnell stellen Sie fest: Der Prozess von der Konzeption bis zur tatsächlichen Verwirklichung ist beeindruckend. Alles ist harmonisch abgestimmt und

ineinandergreifend. In 3D-Animation entsteht vor Ihnen – fast zum Anfassen real – die Küche Ihrer Träume. Wir kreieren die ideale Umgebung. Ob klassisch oder zeitgemäß, zweckmäßig oder designbetont: Ihr persönlicher Stil ist unser Leitfaden.



Unsere Fachexperten sorgen dafür, dass alles in Ihrer Küche perfekt passt. Mit millimetergenauem Aufmaß wird jede Ecke und jeder Winkel berücksichtigt, um ein maßgeschneidertes Ergebnis zu erzielen.

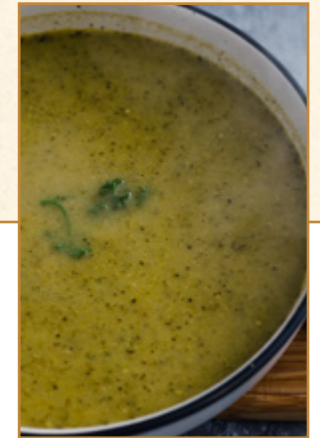


 **Brigitte**® KÜCHEN



KÜCHENSTIL 

REZEPT: SUPPE



Pestosuppe

Cremiger Genuss



KÜCHENSTIL-Fachverkäuferin
Gudrun Drescher empfiehlt:
Pestosuppe



Zutaten für 4 Portionen

700 ml Gemüsebrühe, 300 ml Milch, 50 g Pinienkerne,
50 g Parmesan (gerieben), 40 g Butter, 40 g Mehl,
6 EL Sahne, 2 EL Olivenöl, 1 Töpfchen Basilikum,
½ Bund Dill, ½ Bund Petersilie, Salz, Pfeffer

**Pfanne, Pfannenwender, Küchenmixer, Kochtopf,
Schneebeesen, Stabmixer, Löffel**

1.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten und abkühlen lassen.

2.

Kräuter waschen, einige Blättchen Basilikum zum Garnieren abzupfen. Pinienkerne, Kräuter, Parmesan, Öl und Sahne fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3.

Butter erhitzen, dann das Mehl kurz anschwitzen. Unter Rühren mit Milch und Brühe aufgießen und einige Minuten schwach kochen.

4.

Das Pesto bis auf 2 Esslöffel in die Suppe geben und mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen. Mit dem restlichen Pesto und den Basilikumblättchen anrichten.



Miele





Die perfekte Wahl

Bei uns genießt Qualität höchste Priorität. Aus diesem Grund kooperieren wir ausschließlich mit den führenden Herstellern im Bereich der Elektro- und Sanitärbranche. Wir bieten Ihnen das Nonplusultra an Küchenprodukten, von der Küchenarmatur über den Backofen bis hin zum hochmodernen Ceranfeld. Unser Ziel ist es, Ihnen einen Service zu bieten, der Sie begeistert.




Villeroy & Boch
1748

berbel

BLANCO

 **BORA**


Brigitte
KÜCHEN SEIT 1922

★★★★★
DIWA
DIE IDEALE WEIN ATMOSPHERE
WWW.DIWA-KLIMA.DE

FRANKE

GAGGENAU

Lechner

Miele

Naber


NAUMANN

 **NEFF**

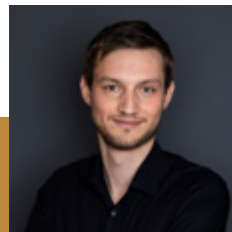
ORANIER

Rempp
KÜCHEN

Individuelles Design – grenzenlose Möglichkeiten

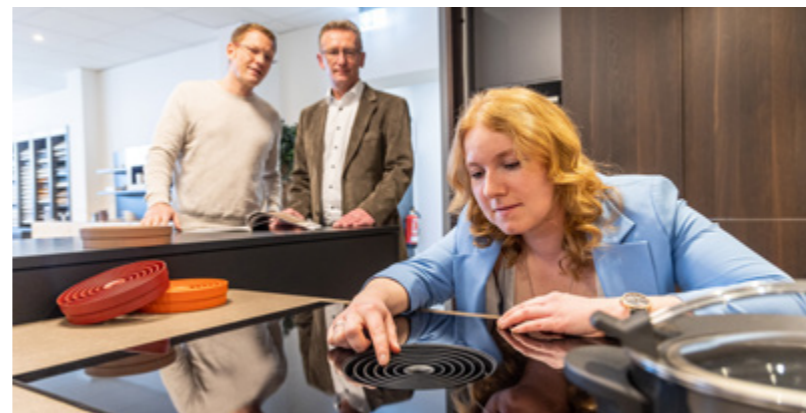
Unsere Expertise liegt in der Schaffung einer harmonischen Einheit aus Materialien, Farben und Produkten. Ein nahtloses Design, das den Genuss in den Vordergrund stellt. Wir richten uns dabei ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen. Die Basis für Ihre Traumküche bildet eine umfangreiche Auswahl an hochwertigen Qualitätsprodukten.

Gemeinsam verwirklichen wir Ihren Traum von der perfekten Küche, die von Anfang an auf Ihre persönlichen Vorstellungen und Wünsche ausgerichtet ist. Ob Sie sich für Weiß, Rot oder Pink entscheiden, ob Keramik, Glas, Marmor oder Edelstahl – wir bieten Ihnen grenzenlose Möglichkeiten.



Experten-Tipp von
Timo Gralheer

Selbstverständlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sämtliche Musterküchen in unserer Ausstellung in einer Vielzahl von Farben, Kombinationen und Größen zu erhalten. Um Ihre ganz persönliche Küche zu kreieren, nutzen wir unser fortschrittliches 3D-Programm. Somit können wir Ihnen eine individuelle und maßgeschneiderte Lösung präsentieren, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.



KÜCHENSTIL

PFLEGE-TIPP



Dunstabzugshaube
reinigen

Pflege-Tipp von KÜCHENSTIL-Monteur
Ralf Behn:
Dunstabzugshaube reinigen



Spülmittellauge, Geschirrspüler, ggf. Fettfilter aus Faservlies, ggf. Aktivkohlefilter

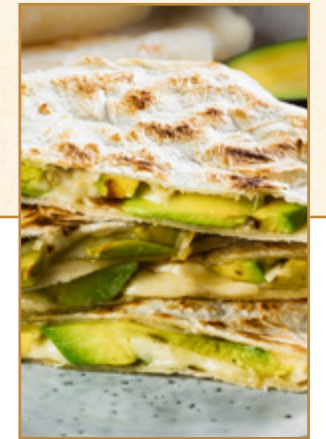
- 1.**
Gehäuse regelmäßig reinigen.
- 2.**
Fettfilter aus Metall regelmäßig mit Spülmittellauge oder im Geschirrspüler reinigen.
- 3.**
Fettfilter aus Faservlies bei Verschmutzung ersetzen.
- 4.**
Bei Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb alle 3 bis 6 Monate den Aktivkohlefilter tauschen.





KÜCHENSTIL 

REZEPT: VORSPEISE



Spargeltortilla
mit Avocado und
Pinienkernen

Mediterranes
Vergnügen



KÜCHENSTIL-Abteilungsleiter
Timo Gralheer empfiehlt:
Spargeltortilla mit Avocado und Pinienkernen



Zutaten für 4 – 6 Personen

400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend),
400 g Spargel (weiß), 150 g Cocktailtomaten,
100 g Pinienkerne, 5 Eier, 1 Limette (unbehandelt),
1 Avocado, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Messer, Schneidebrett, Sparschäler, gelochter Garbehälter, ungelochter Garbehälter, Küchenpapier, Reibe, Schüssel, Form, Frischhaltefolie, Pürierstab, Rührschüssel, Pfanne

1.
Kartoffeln und Spargel schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln im gelochten Garbehälter bei 100 °C 10 Minuten garen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit den Spargel dazugeben und mitgaren.

2.
Kartoffelscheiben und Spargel in einen gefetteten ungelochten Garbehälter geben.

3.
Die Limette heiß abwaschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Die Limette halbieren und auspressen. Die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettenschale würzen. Die Eiermasse in die Form gießen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und bei 100 °C 30 Minuten stocken lassen.

4.
Die Avocado schälen und entsteinen. Das Fruchtfleisch und den Limettensaft mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cocktailtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

5.
Die Tortilla in Stücke schneiden. Avocadocreme und Tomatenviertel darauf verteilen. Pinienkerne darüber streuen.

Miele

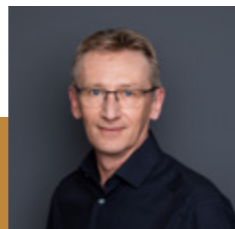




Individuelle Lösungen

Für Sie nehmen wir uns ausreichend Zeit. Denn Zufriedenheit steht bei uns an erster Stelle. Egal, ob es sich um eine Küche für Familien oder Singles, Wohn- oder Arbeitsbereich handelt: Zusammen mit Ihnen entwerfen wir eine maßgeschneiderte Lösung.

Ihre Küche stellt einen zentralen Treffpunkt in Ihrem Zuhause dar und sollte Ihre Persönlichkeit widerspiegeln. Gehen Sie keine Kompromisse ein. Aus Ihren Träumen gestalten wir Ihre maßgeschneiderte Traumküche.



Experten-Tipp von
Volker Rosebrock

Welchen Stil bevorzugen Sie für Ihre Küche? Soll es modern, im Landhausstil oder doch lieber Retro sein? Es gibt viele Entscheidungen, die bei der Anschaffung einer neuen Küche getroffen werden müssen. Mein Team und ich stehen Ihnen mit Antworten auf all Ihre Fragen zur Seite. Wir haben das Know-how und die Expertise, um all Ihre Fragen zu beantworten und Ihnen dabei zu helfen, die perfekte Küche für Ihre Bedürfnisse zu finden.





PFLEGE-TIPP



Glaskeramik-
kochfelder reinigen

Pflege-Tipp von KÜCHENSTIL-Monteur
Thorsten Hastedt
Glaskeramikkochfelder reinigen



Reinigungstuch, Wasser, Edelstahlreiniger oder spezieller Glaskeramikreiniger, Rasierklingschaber

1.

Bei Zucker oder zuckerhaltigen Zutaten alle Verschmutzungen sofort entfernen.

2.

Nicht festgebrannte Verschmutzungen mit einem nassen Tuch ohne zusätzliche Reinigungsmittel beseitigen.

3.

Metallabrieb von Topfböden, Kalk- und Wasserflecken mit Edelstahlreiniger oder Glaskeramikreiniger entfernen.

4.

Bei Bedarf den Vorgang wiederholen.

5.

Festgebrannte Verschmutzungen in noch heißem Zustand mit einem Rasierklingschaber entfernen.

Maximale Flexibilität

Während Ihres Besuchs in der KÜCHENSTIL-Ausstellung begegnen Sie der idealen Küche, die Ihren Lebensstil exakt widerspiegelt. Und plötzlich kommt Ihnen der Gedanke: Wie lassen sich diese Möbel nur in meine Wohnung integrieren?

Keine Sorge. Jede Küche, die in der Ausstellung präsentiert wird, ist in der passenden Größe für Sie erhältlich. Unabhängig vom Hersteller, in sämtlichen Farbvarianten und mit diversen Elektroanbietern. Passend für jedes Budget. Damit schaffen wir maximale Flexibilität für Ihren Küchentraum.





KÜCHENSTIL

REZEPT: HAUPTGERICHT



Moussaka

Griechischer
Klassiker



KÜCHENSTIL-Fachverkäufer
Volker Rosebrock empfiehlt:
Moussaka



Zutaten für 6 Portionen

800 g Tomaten (Abtropfgewicht), 750 g Hackfleisch, 500 ml Milch (3,5 % Fett), 125 ml Weißwein, 90 ml Olivenöl, 100 g Gouda, 40 g Butter, 40 g Weizenmehl, 5 TL Salz, 3 EL Öl, 3 EL Paniermehl, 2 EL Petersilie, 2 Eier (Größe M), Pfeffer, 1 ¼ kg Auberginen, 1 Zwiebel, ¼ TL Muskat

Rost, Backblech, Küchenpapier, Auflaufform (32 cm x 22 cm), Topf, Pfanne, Pfannenwender, Schneebesens

1. Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit 3 TL Salz bestreuen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
2. Für die Hackfleischsoße Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch hinzugeben und braten. Zwiebeln hinzufügen und dünsten. Zerkleinerte Tomaten, Tomatensaft, Petersilie und Wein hinzugeben. Mit 1 TL Salz und ¼ TL Pfeffer kräftig würzen. 15 Minuten schwach kochen lassen. Soße etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Zum Binden Paniermehl und das Eiweiß untermengen.

3. Backofen vorheizen. Auberginen mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Auberginen nebeneinander auf 2 Backblechen verteilen und von beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen. Backbleche in den Garraum einschieben und garen. Auberginen nach der Hälfte der Garzeit wenden und bis zu einer leichten Bräunung weitergaren.

4. Für die Béchamelsoße Butter erhitzen, Mehl unterrühren und anschwitzen. Mit Milch ablöschen. Soße 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln und etwas abkühlen lassen. 50 g Gouda und das Eigelb unterrühren. Mit 1 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen.

5. Auflaufform mit der Hälfte der Auberginen auslegen und die Hackfleischsoße darauf verteilen. Danach die restlichen Auberginen auflegen und die Béchamelsoße darüberstreichen. Moussaka mit 50 g Gouda bestreuen.

6. Im Backofen bei 180 °C (Heißluft) in 47 Minuten goldgelb garen.

Miele





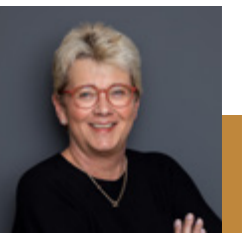
Grenzenloser Kochgenuss

Gönnen Sie sich grenzenlosen Kochgenuss in Ihrer neuen Küche! Duftende Aromen vom Herd erfüllen den Raum, gekühlte Getränke stehen im Kühlschrank bereit. Ihre Gäste bewundern Ihre einzigartige Küche, während das Festmenü im Backofen auf seinen großen Auftritt wartet.

Ihr Küchenalltag kann grenzenlosen Genuss und Komfort bieten. Dank der besten Gerätehersteller wird jedes Elektrogerät in Ihrer Küche perfektioniert – vom Herd bis zur Dunstabzugshaube. Denn die Elektrogeräte bilden das Herzstück Ihrer Küche und damit die beste Basis für grenzenlosen Kochgenuss.



Experten-Tipp von
Gudrun Drescher



Innovative und platzsparende Lösungen für die Küche sind heutzutage gefragter denn je. Ein Beispiel hierfür sind versenkbare Armaturen, die sich beim Öffnen und Schließen von Fenstern nicht im Weg befinden. Auch Backöfen auf Augenhöhe sowie Kaffeeautomaten und Mikrowellen, die nahtlos in Hochschränke integriert werden können, sind beliebte Optionen. Diese Lösungen sind nicht nur ergonomisch und rückenfreundlich, sondern auch platzsparend, und schaffen somit mehr Raum auf der Arbeitsfläche.

Küchen mit allen Sinnen genießen

Ein Besuch bei KÜCHENSTIL ist eine wahre Sinnesfreude, denn hier wird das Erlebnis Küche auf ein neues Level gehoben. Die neuen Küchen sind ein wahrer Augenschmaus und laden zum Anfassen und Ausprobieren ein.

Bei einem Probekochen können Sie Ihre neue Küche hautnah erleben und sofort spüren, ob die Liebe auf den ersten Blick auch dauerhaft magische Momente bereithält. Wir zeigen Ihnen gerne die grenzenlosen Möglichkeiten Ihrer Traumküche live vor Ort.





KÜCHENSTIL

REZEPT: DESSERT



Kaffee
Panna Cotta

Kulinarische
Verführung



KÜCHENSTIL-Fachverkäufer
Mika Edelsbacher empfiehlt:
Kaffee Panna Cotta



Zutaten für 4 Portionen

350 ml Sahne, 40 g Zucker, 2 gestrichene EL
Kaffeepulver (instant), 2 Blatt Gelatine, 1 Päckchen
Vanillinzucker, 1 EL Mokkabohnen, Schokoraschel

**Kleine Schüssel, Kochtopf, Schneebesen, Portions-
förmchen, Frischhaltefolie, Handrührer, Rührschüsseln**

1.
Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten quellen
lassen. 250 ml Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und
Kaffeepulver in einen Topf geben und aufkochen.

2.
Sahnegemisch etwas abkühlen lassen, dann die
ausgedrückte Gelatine zugeben und glattrühren.

3.
Kaffeesahne in die Portionsförmchen verteilen.
Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht zugedeckt
kühlstellen.

4.
Zum Servieren Förmchen auf Teller stürzen,
mit 100 ml steif geschlagener Sahne, Schokoraschel
oder Mokkabohnen dekorieren.



Miele





KÜCHENSTIL live erleben

Ob eine herbstliche Kürbissuppe oder ein deftiges Grünkohlessen: Bei KÜCHENSTIL haben Sie die Möglichkeit, gemeinsam mit unseren Experten Ihr Wunschmenü zu zaubern und dabei live unsere hochwertigen Geräte von Miele, Neff, Bora und anderen renommierten Herstellern zu testen.

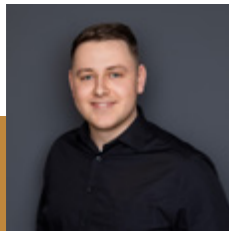
Wer es lieber leicht mag: Auch dampfgegartter Spargel und spanische Tapas sind Teil unseres kulinarischen Repertoires. Wählen Sie einfach Ihr Leibgericht und genießen Sie ein Live-Cooking-Event mit KÜCHENSTIL in entspannter Atmosphäre.



Barrierefreiheit für mehr Lebensqualität

Unbegrenzte Freiheit und entspanntes Wohlbefinden: Ihre Küche ist ein Ort der Entspannung und Geborgenheit, an dem Sie sich frei und ungehindert bewegen können, unabhängig von jeder Lebenssituation. Unsere langjährige Erfahrung in der Planung und Umsetzung von Küchen, die höchsten Ansprüchen und individuellen Bedürfnissen gerecht werden, gibt Ihnen

die Sicherheit, die Sie brauchen. Ob unterfahrbare Spüle, individuell angepasste Arbeitsflächenhöhe oder elektrisch verstellbare Flächen – wir stellen sicher, dass Ihre Küche perfekt auf Ihre Anforderungen abgestimmt ist. Bei uns steht der Mensch immer im Mittelpunkt, denn wir möchten Ihnen grenzenlose Lebensqualität bieten.



Experten-Tipp von
Mika Edelsbacher

Barrierefreiheit bedeutet weit mehr als lediglich eine Küche für Rollstuhlfahrer. Selbst ein kleines, aber wohltuendes Extra für den Rücken kann den Unterschied ausmachen. So können beispielsweise ergonomisch hoch eingebaute Geräte für eine entspannte Haltung sorgen. Neben Backofen, Dampfgarer und Co. kann auch der Geschirrspüler in einer höheren, rückenfreundlichen Position installiert werden, um ein bequemes Be- und Entladen zu ermöglichen.



Granitspüle
reinigen

Pflege-Tipp von KÜCHENSTIL-Monteur
Michael Rosebrock:
Granitspüle reinigen



Spülschwamm, Wasser, Spülmittel

- 1.**
Den Spülschwamm unter laufendem Wasser leicht anfeuchten.
- 2.**
Eine kleine Menge Spülmittel auf die weiche Seite des Spülschwamms geben.
- 3.**
Die Granitspüle mit kleinen, kreisenden Bewegungen des Spülschwamms reinigen.
- 4.**
Anschließend gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
- 5.**
Die Spüle mit einem Mikrofasertuch trockenreiben, um Kalkflecken vorzubeugen.





KÜCHENSTIL 

PFLEGE-TIPP



Backofen reinigen

Pflege-Tipp von KÜCHENSTIL-Monteur
Michael Abeln:
Backofen reinigen



Backofen (warm), Reinigungstuch, Wasser, handelsübliches Spülmittel, Backofenreiniger

- 1.**
Mit der Reinigung des Backofens beginnen, solange er noch warm ist und die Verschmutzungen noch nicht eingebrannt sind.
- 2.**
Wasser mit handelsüblichem Spülmittel mischen.
- 3.**
Das Reinigungstuch in die Wasser-Spülmittel-Mischung tauchen und auswringen.
- 4.**
Bei Bedarf den Vorgang wiederholen.
- 5.**
Bei hartnäckigen Verschmutzungen einen speziell ausgewiesenen Backofenreiniger verwenden.





Grenzenlose Vielfalt

Die Küchenwelt ist ein Universum voller Möglichkeiten und Abwechslung, das sich mit der Vielfalt unseres Planeten messen kann. Hersteller kreieren Größen, Farben und Formen, die uns staunen lassen.

In unserer Ausstellung präsentieren wir unterschiedlichste Stile und Materialien, um Ihnen einen Einblick in die unzähligen Möglichkeiten zu geben. Unsere Experten beraten Sie gerne und helfen Ihnen, aus diesem reichhaltigen Angebot das Beste für Ihre individuellen Bedürfnisse herauszufiltern.

Unsere Auswahl geht weit über die Ausstellung hinaus. Wir erschaffen Ihre Traumküche live vor Ihren Augen auf dem Bildschirm – selbstverständlich in 3D. Lassen Sie sich von unseren Experten inspirieren und beraten und begleiten Sie uns auf der Reise zu Ihrer perfekten Küche.



Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.

François VI. Duc de La Rochefoucauld
(1613 - 1680) Französischer Literat





Die Küche ist multisensorisch...
Sie spricht Auge, Mund, Nase
Ohr und Geist an. Keine andere
Kunst besitzt diese Komplexität.

Pierre Gagnaire (1950 -)
Französischer Koch der Nouvelle Cuisine





Kochen ist eine Kunst und
eine gar edele.

Henriette Davidis (1801 - 1876)
Deutsche Köchin und Kochbuchautorin



Widme dich
der Liebe
und dem Kochen
mit ganzem
Herzen.

Tenzin Gyatso, 14. Dalai Lama (1935–)

