

## Gut in Form

Metallisch lackierte Holzfronten und eingelassene Griffmulden prägen die zeitlose elegante Ausstrahlung von „Shape“. Unterschiedliche Module ermöglichen die monolithische Gestaltung in jeder Raumsituation.  
[www.poliform.it](http://www.poliform.it)



## Drei in einem

Auf dem Kochfeld wird gekocht, im Ofen gebraten, gebacken, gegrillt oder unter Dampf gegart. Und ein gemeinsames Absaugsystem sorgt dabei immer für reine Luft. „Lhov“ kombiniert drei Elektrogeräte in einem funktionalen System.

[www.elica.com](http://www.elica.com)

## Drücken statt Wischen

Die Küchenspüle ist ein delikater Ort. Hier werden Teller, Pfannen und Töpfe gereinigt, aber auch Lebensmittel für die Zubereitung vorbereitet. Hygiene ist das A und O. „Bora Sink“ verfügt über eine Selbstreinigungsautomatik, die Verunreinigungen effizient auch von den Seitenwänden entfernt. Knopfdruck genügt.

[www.bora.com](http://www.bora.com)



## Clever angedockt

Bei „Pure“ hat alles seine praktische Bestimmung – ohne die optisch in den Vordergrund zu stellen. Denn sowohl der an die Insel aus Beton anschließende Massivholztisch als auch das Kräuterbeet aus Edelstahl erfüllen alle ästhetischen Ansprüche an eine Installation, die Form und Funktion miteinander in Einklang bringt.

[www.steingerdesigners.com](http://www.steingerdesigners.com)



## Smarte Küchenhilfe

Pasta al dente und Brat- sowie Backergebnisse auf den Punkt – bei „Downline Infinity Pro“ sorgen automatisierte Funktionen dafür, dass alle Zubereitungen sicher und ohne ständige Kontrolle gelingen, während Dunst und Dampf für gutes Küchenklima verlässlich in die neue quadratische Einströmeinheit gesogen werden.

[www.berbel.de](http://www.berbel.de)



**Alle Wetter!**  
 UV-beständig und porenlos, sodass Feuchtigkeit nicht eindringen kann, erweist sich „Dekton“ als witterungsfeste Oberfläche für die ganzjährig nutzbare Außenküche.  
[www.cosentino.com](http://www.cosentino.com)

# Draußen auch Pfännchen!

Neben der obligatorischen Bratwurst kommen längst auch ganze Feinschmeckermenüs auf den Gartentisch. Dafür sorgen neben innovativen Grillsystemen auch voll ausgestattete Outdoor-Küchen, die ihrem Pendant im Haus eine ausgiebige Ferienpause verschaffen

## FELSENFEST

Individuell konfigurierbar lässt „Rock.Air“ garantiert keine Wünsche an einen Open-Air-Kochplatz offen. Jeweils in gleichförmige Kuben integriert entsteht aus Gas- oder Lavagrill, Spüle, Geschirrspüler und Kühlschranelement eine Traumküche unter freiem Himmel.  
[www.steiningerdesigners.com](http://www.steiningerdesigners.com)



## Eigene Rezeptur

Ideal für den Außenbereich geeignet, sind die Fronten aus hochverdichtetem HPL, das mit seiner Wetterfestigkeit und Lichtbeständigkeit jeder Witterung trotzt. Individuell in jeder Lieblingsfarbe erhältlich, entsteht dank der flexiblen Modulbauweise mit vordefinierten funktionalen Elementen wie Grill, Kühlschrank und Spüle eine höchst individuelle Außenküche nach Maß und persönlichem Geschmack.  
[www.gartana.de](http://www.gartana.de)

Fotos: Marcus Lawett, Lukas Palik, Stephan Schute, PR (2)

## Einer für alles

Egal was auf den Terrassentisch kommt – der Premium-Grill „Avantgarde LeChef“ liefert die passende Zubereitungsart. Von klassischem Grillen über Smoken und Niedrigtemperaturgaren bis zum Backen erhält im hitzebeständigen Keramikkorpus jedes Grillgut die Behandlung, die es verdient!  
[www.monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de)



## Naturgetreu

In Kooperation mit dem schwedischen Küchenhersteller Ballingslöv erzeugt der Verbundwerkstoff Dekton die authentische Schieferoptik des Thekenelements bei gleichzeitiger Witterungsbeständigkeit.  
[www.cosentino.com](http://www.cosentino.com)