

KÜCHE 2017

Delikat!

Durst nach edlen Texturen und kühnen Materialien? Dann folgen Sie uns auf ein paar Drinks in die Küche ...

Redaktion Karin Jaeger
Text Mona Bergers
Produktion Ralph Stieglitz
Fotos Jens Utzi

Bei Eggersmann gibt's kühle Milkshakes: Auf der Schieferplatte der von Ludwig 6 geplanten und individuell ergänzten Kochinsel mit versetzten Schubladen und Flüssigmetall-Finish arbeitet Brauns Standmixer „JB 3060“. Die Bananen-Schale und das Marmorbrett sind von Normann Copenhagen, die Gläser aus der „Basic Bar Selection“ von Schott Zwiesel. Messer „Pure Black“ von Stelton, Messinglöffel über pantoufle-design.nl. Vor der Rückwand aus (abwischbarem!) Samt steht Graefs Alleschneider „Manuale H 9“; schwarze Lederschürze rechts von Dutchdeluxes. *Fotografiert bei Ludwig 6 in der Ludwigstraße, München.*

Der neue, warme Industrie-Chic

Regale aus Eisenrohr, variabel planbarer Stauraum, dazu Rillenglas und moosgrüner Mattlack: Mit ihrem zweiten gemeinsamen Projekt „Diesel Open Workshop“ schaffen **Scavolini** und das Modelabel Diesel eine entspannte Atmosphäre, die cool und intim zugleich ist. scavolini.com



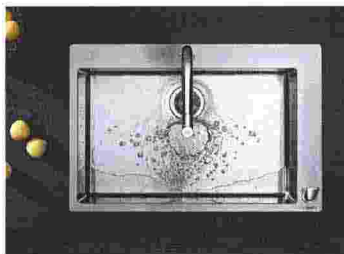
Praktische Helfer in frischem Gewand bietet die neue Marke Evolution. In Kooperation mit Mauviel 1830 entstand etwa das silikonummantelte Fleischthermometer „Hot Stuff!“. evolution-design.fr

Gruß von der Amalfiküste

Ornamentale Pracht in sanften Tönen: Kachelkunst aus Italien, ab 10x10 cm. vietri-ceramic.it



SPÜLEN Feucht-fröhlich



Hansgrohe führt Armatur und Becken zusammen. Clever: Der Kippshebel rechts regelt Wassermenge und -temperatur, ein Knopf am Hahn startet und stoppt. hansgrohe.de



She did it again. Gesa Hansen steht hinter den prächtigen Farben der Keramikspülen von Villeroy & Boch, hier das Becken „Subway 50“ in „Coral“. villeroy-boch.de



Spülen können mehr als reinigen. Das beweist die „Prepstation“ von Schöck: Auf ihrer Arbeitsfläche lässt sich Gemüse putzen oder Fisch filetieren. schock.de