

**Zeitschrift:** Werk, Bauen + Wohnen  
**Herausgeber:** Bund Schweizer Architekten  
**Band:** 99 (2012)  
**Heft:** 6: et cetera ; Staufer & Hasler

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.12.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Profis bringen ihre Speisen mit Dampf und Hitze in Bestform.



**Das können Sie jetzt auch.**

Genau wie die Geräte, die wir für die weltbesten Restaurants entwickelt haben, kombiniert der neue Kombibackofen Profi Steam die Dampfgar- und Heizfunktion, um den natürlichen Geschmack und die typische Konsistenz der Nahrungsmittel zu bewahren.

[www.electrolux.ch](http://www.electrolux.ch)

Der neue Kombibackofen Profi Steam.  
Entwickelt für Profis, adaptiert für Sie.



Swissline – hergestellt in der Schweiz

Thinking of you  
**Electrolux**

# EINFACH NÄHER



Peter Hirschi  
Verkaufsleiter

## Aufzüge sind mein Ding

Bei mir und meinen Kollegen sind Sie richtig, wenn Sie Ihren Lift planen. Schnelligkeit und Spezialanlagen-Kompetenz zeichnen uns aus.

Sprechen Sie mit uns. Ganz einfach.

 AS Aufzüge

**1+1+1=4** Miele

# Unser Geschenk für Ihr Vertrauen!



«1+1+1=4» – hinter dieser Gleichung steckt nicht etwa ein Rätsel, sondern das Geschenk von Miele für Ihr Vertrauen. Wer zwischen dem 1. Mai und dem 31. Dezember 2012 ein Trio aus Herd/Backofen, Kochfeld und Dunstabzugshaube von Miele kauft, erhält als Geschenk den hochwertigen Staubsauger S5 «Celebration».

## Ihr Vorteil bei Miele

Miele schenkt allen Kundinnen und Kunden, die zwischen dem 1. Mai und dem 31. Dezember 2012 das optimal aufeinander abgestimmte TRIO\* **Herd/Backofen, Kochfeld und Dunstabzugshaube von Miele** kaufen, den hochwertigen Staubsauger S5 «Celebration» im Wert von 498 Franken.

Detaillierte Informationen und Teilnahmebedingungen für die Aktion «1+1+1=4» erhalten Sie unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch) oder bei Ihrem Miele Partner.

\* Gilt für Backöfen, Herde, Kochfelder samt CombiSet sowie alle Dunstabzugshauben von Miele (exkl. EVM 25, KM 200, KP 302, 303, 412 und 423).

## Miele – puristisches und edles Design für jede Küche

Stilvolles Wohnen fängt heutzutage bei der Küche an, denn die Küche ist der zentrale Ort im Zuhause. Besonders wichtig ist daher, dass sie schön, pflegeleicht und funktional ist. Immer mehr Relevanz in der Küche von heute erhalten aber auch die Küchengeräte, die den verschiedensten Ansprüchen gerecht werden sollen: Technisch auf dem neuesten Stand und einfach bedienbar müssen sie sein – und natürlich genussvolle Gerichte zaubern.

Die Einbaugeräte von Miele sprechen die Sinne von Geniessern und Designliebhabern gleichermaßen an. Die Geräte sind nicht nur schön und einfach zu handhaben, sie entsprechen auch den neuesten technischen Innovationen und sind wahre Alleskönner in der Küche. Von Klimagaren, Niedergaren von Fleisch und Überbacken von Gratinis bis hin zur Zubereitung exotischer Gerichte im Wok – bei richtiger Kombination bieten die Miele Küchengeräte Genuss pur für jede Art von Kochen. Und das alles bei einer getesteten Lebensdauer von 20 Jahren.

## Geräte für die moderne Küche

Für jede Küche den richtigen Backofen: Miele bietet Herde und Backöfen in SMS-Norm 55 cm und in der

60 Zentimeter breiten EURO-Norm an. Die Geräte sorgen für optimale Brat- und Backergebnisse und sind zudem noch besonders energiesparend. Mithilfe verschiedener, intelligenter Betriebsarten wird jedes Gericht auch noch ideal zubereitet.

Auch Dunstabzugshauben, die in die moderne Küche von heute passen, gibt es von Miele. Der Hausratgebersteller bietet ein breites Angebot für die unterschiedlichsten Anforderungen: die Modelle setzen optische Akzente und arbeiten besonders effizient und leise. Eine offene Küche mit Kochinsel kann zum Beispiel mit einer formschönen Insel-Dekor-Dunstabzugshaube in Szene gesetzt werden.

Von Miele gibt es ebenfalls Kochfelder für die verschiedensten Kochgewohnheiten: Energiesparendes Induktions-Kochfeld, Teppan Yaki für asiatische Speisen, Wok oder Combi-Wok lassen sich ganz nach Wunsch miteinander kombinieren.

## Optimales Raumklima in der Küche dank Con@ctivity

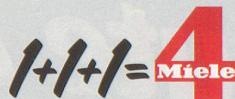
Con@ctivity ist der perfekte Kochkomfort für Zuhause. Doch was versteckt sich hinter dem Begriff und wo liegen seine Vorteile? Con@ctivity schaltet die Dunstabzugshaube automatisch ein, sobald das Kochfeld aktiviert wird. Die Dunstabzugshaube erkennt die eingestellten Leistungsstufen des



Kochfeldes und regelt eigenständig die Absaugleistung. Das intelligente System erkennt also genau, ob gerade ein Stück Fleisch angebraten wird oder eine Suppe leicht köchelt.

Die Funktion ist auch nach der Zubereitung noch aktiv: Es lässt alle Kochdünste aus der Küche verschwinden und schaltet die Haube nach getaner Arbeit automatisch aus.

## Unser Geschenk für Ihr Vertrauen



Wenn Sie zwischen dem 1. Mai und dem 31. Dezember 2012 ein TRIO\* aus Herd/Backofen, Kochfeld und Dunstabzugshaube von Miele kaufen, erhalten Sie als Geschenk den hochwertigen Miele Staubsauger S5 «Celebration» im Wert von 498 Franken.

Der Miele S5 sorgt für ein perfektes Reinigungsergebnis bei empfindlichen Parkettböden, grossflächigen Stein- oder Teppichbelägen: Die umschaltbare Bodendüse und die extrabreite 41 cm Bodenbürste Parkett Twister XL sind im Lieferumfang enthalten.



Mehr Informationen zu den Miele Geräten erhalten Sie auf [www.miele.ch](http://www.miele.ch) oder bei Ihrem Miele Partner.

# Miele

# 3000 m<sup>2</sup> Flachdach 2 Tage Einbau 1 gute Architektur



Ivo Frei

Beim Blick ins Universum – Patron  
vom Atelier NIV-O, Lausanne

Grosses denken, Schönes gestalten, Anspruchsvolles lösen: So plant und baut Ivo Frei heute für seine Auftraggeber. Ivo Frei ist renommierter Architekt und mit seinem Weitblick seiner Zeit immer einen Schritt voraus. Er setzt Visionen mit Leidenschaft um und schöpft die Möglichkeiten innovativer Materialien und Techniken konsequent aus. Damit ihm das auch bei anspruchsvollen Gebäudeformen optimal gelingt, setzt er am liebsten auf die Abdichtungstechnologie von Contec. So findet er für seine Auftraggeber immer überzeugende Lösungen.

## Vorkonfektionierte Gummidächer von Contec. Die Zukunft im Flachdachbau.

Wollen auch Sie von dieser führenden Technologie profitieren? Rufen Sie an: +41 33 346 06 00