

**Zeitschrift:** Werk, Bauen + Wohnen  
**Herausgeber:** Bund Schweizer Architekten  
**Band:** 103 (2016)  
**Heft:** 7-8: Nonkonform : Alternativen in der Architektur

**Rubrik:** Schaufenster

### **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:** 27.04.2026

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

## Für Profis der gehobenen Privatküche



Ohne ein Präzisions-Vakuumiergerät keine anspruchsvolle Sous-vide-Möglichkeit. Ohne Schockgefrierer keine blitzschnelle Getränkekühlung und schon gar keine «Cook-and-Chill-

Praktik». Aber genau Techniken wie diese sind es, die den Unterschied zwischen privaten Bemühungen und professionellem Erfolg ausmachen. Das hat Electrolux erkannt, und die ex-

klusive *Electrolux Grand Cuisine* für die anspruchsvolle Privatküche eingeführt. Sie besteht aus neun Produkten: Kombi-Backofen, Schockgefrierer, Induktionskochfeld, Präzisions-Vakuumierer, Gaskochfeld, Teppan Yaki und Wok, Standmixer und ein massgeschneidertes Dampfabzugssystem stehen zur Verfügung. Connaisseurs und Gastgeber verfügen damit über alle Hilfsmittel, um die Techniken der Profiköche zuhause anzuwenden und kommen in den Genuss eines völlig neuen Kocherlebnisses, bei dem es einzig zu beachten gilt, dass man vor lauter Kochen die Gäste nicht vernachlässigt.

Electrolux AG  
Badenerstrasse 587, CH-8048 Zürich  
T +41 44 405 81 11  
www.electrolux.ch

## Formbar wie Keramik



*Dektonbenge by Apparatu* ist ein experimentelles Projekt, das von Xavier Mañosa – dem Gründer des Designstudios Apparatu – entworfen wurde und eine Neuinterpretation des Ursprungs der ultrakompakten Oberfläche *Dekton* darstellt. Zusammen mit Cosentino unterzog Mañosa die Oberfläche einem Verfahren, das das Material geschmeidig und formbar wie bei der Keramikherstellung macht.

Mañosa wählte dazu einen Naturstein aus und digitalisierte dessen Oberfläche. Ausgehend davon kreierte er Stücke in verschiedenen Formen und unterschiedlichen Grössen, um diese später von Hand weiter zu formen. Die entworfenen Möbelstü-

cke stellen eine elegante Symbiose von traditionellem und fortschrittlichem Design dar und sind eine Kombination der atavistischen Eigenschaften des nackten Steins mit der neuesten Technologie der Hochglanz-Oberflächen von *Dekton XGloss*. Für die Umsetzung seines Projekts wählte Xavier Mañosa den schwarzen Farbton *Dekton® XGloss Spectra* aus. Entstanden sind grosse Tische, Bänke und Regale.

Cosentino Swiss AG  
Seegartenstrasse 4, CH-8716 Schmerikon  
+41 55 533 02 50  
www.cosentino.com

## Entspannt Gäste bewirten



Kaum grösser als eine Mikrowelle, lässt sich der neue Weintemperierschrank von Miele in jeder Küche unterbringen. Bei nur 45 Zentimetern Einbauhöhe bietet der *KWT 6112 iG ed* dennoch Platz für 18 Flaschen im Bordeaux-Format. Auch Champagnerflaschen passen hinein, sogar in der Magnumversion, denn die Leisten der Aufnahmegitter können in Abstand und Richtung variiert werden. Zwei der drei Ebenen sind ausziehbar, was ebenso für Komfort und Übersichtlichkeit sorgt wie die LED-Beleuchtung und die mit Kreidestift beschreibbaren Magnetleisten.

Dank seiner reduzierten Gestaltung mit Grauglas, Edelstahl und schwarz hinterdrucktem Rahmen passt der flächenbündige Weinschrank auch in den hochwertig möblierten Wohnbereich.

Miele AG  
Limmatstrasse 4, CH-8957 Spreitenbach  
T +41 0800 800 222  
www.miele.ch

## Maximal effizient



Dezent und stilvoll passt sich der neue Muldenlüfter *basso II* herstellernunabhängig und kombinierbar mit allen gängigen, flächenbündigen Glaskeramik- und Induktionskochfeldern in die Arbeitsfläche ein.

Er bietet ein freies Handling auf dem Kochfeld dank seitlich platzierten Ansaugöffnungen, höchste Energieeffizienz infolge leistungsfähigem, energiesparendem EC-Lüfter und ein intuitives Touch-Bedienfeld aus

Glas, das sich auch mit nassen Fingern bedienen lässt. *basso II* Muldenlüfter ist eine Dunstabzugshaube, die nach unten funktioniert.

Die herausnehmbare und spülmaschinefeste Edelstahl-Auffangschale lässt sich zudem überaus bequem reinigen.

WESCO AG  
Tägerhardstrasse 110, CH-5430 Wettingen  
T +41 56 438 11 11  
www.wesco.ch

## Gekühlt im Retro-Look



Zentrale Gestaltungselemente wie die abgerundeten Ecken, das robuste Vollmetallgehäuse und der grosse Bosch-Schriftzug erinnern an die Wurzeln des neuen Kühlschranks: den legendären *BoschClassic*. Doch in Kombination mit zeitgemässen Stilelementen folgt der *CoolClassic* einem eigenständigen Gestaltungsanspruch. Der vertikal integrierte Griff, die grossen Abmessungen und das zeitgemässe Innenraumdesign machen ihn zum Blickfang in der Küche. Nicht nur im privaten Wohnbereich, sondern auch in designbewussten Arbeitsumgebungen gibt die freistehende, zwei Meter hohe Kombination ein klares Statement ab. *CoolClassic* ist erhältlich in Rot oder Weiss.

Bosch  
BSH Hausgeräte AG  
Fahrweidstrasse 80, CH-8954 Geroldswil  
T +41 43 455 40 56  
www.bosch-home.ch

## Design für die Ewigkeit



Die Küche ist das Herzstück in jedem Zuhause: Treffpunkt für gute Gespräche, Raum für gesellige Apéros und Versammlungsplatz für die ganze Familie. Wir kochen nicht nur in Küchen, sondern treffen uns, leben und geniessen.

Rundum aus verzinktem Stahl, sind Forster Küchen besonders stabil, robust und gegen Kratzer resistent. Neu gibt es sie auch in der Trendfarbe Taupe. Dieser Farbton – eine Mischung zwischen Grau und Braun – ist in der Mode, im Innenausbau, im

Industriedesign und in der Grafik weit verbreitet. Forster verwendet den zurückhaltenden Farbton in matt, damit passt er perfekt zu allen Weiss- oder Holzönen.

Das neue Küchenmodell besticht aber nicht nur durch die mo-

derne Farbgebung, sondern lebt durch die aufeinander abgestimmte Materialwahl und die Haptik der Oberflächen. Die Kücheninsel wird durch einen Ansatzfisch in Räucher-eiche vervollständigt. Im Kontrast zu den warmen Fronten stehen die Abdeckung und die Rückwand im Marmorlook. Die Arbeitsplatte und die Rückwand sind aus robuster Keramik. Genau wie die Fronten ist dieser Werkstoff einfach zu reinigen, hygienisch und schadstofffrei und damit bestens geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln. Die schwarze Armatur ist direkt in die Rückwand eingelassen und hat massive, schnörkellose Griffe. Forster verbindet puristisches Design und funktionale Raffinesse – konzipiert für Langlebigkeit.

Die Küchen von Forster werden seit 1952 im schweizerischen Arbon gefertigt.

AFP Küchen AG  
Forster Küchen  
Egnacherstrasse 37, CH-9320 Arbon  
T +41 71 447 64 64  
www.forster-kuechen.ch

## Vom Weltraum in die Küche: Hightech-Keramik



Der Industrie-Werkstoff Keramik ist ein besonderer Stoff – extrem robust, unzerstörbar. Er steckt in den Bremsen von Sportwagen und im Hitzeschild des Spaceshuttles. Jetzt ist diese Keramik vom Weltraum in die Küche gewandert: Der Küchenhersteller Alno setzt mit dem Naturstoff neue Standards in Design und Qualität.

In der neuen Linie *Alnocera* tragen Fronten, Arbeitsplatten und Verkleidungen einen Keramik-Mantel. Er ist nur drei Millimeter dünn, aber stark und besteht aus einem Guss. So sorgt dieser Mantel für ein fugenlos schönes Bild. Bei wechselndem Licht weckt seine Struktur ein faszinierendes Spiel mit Schatten und Kontrasten. Und wer Keramik mit Holz und Edelstahl verbindet, schafft wieder etwas Neues. Keramik

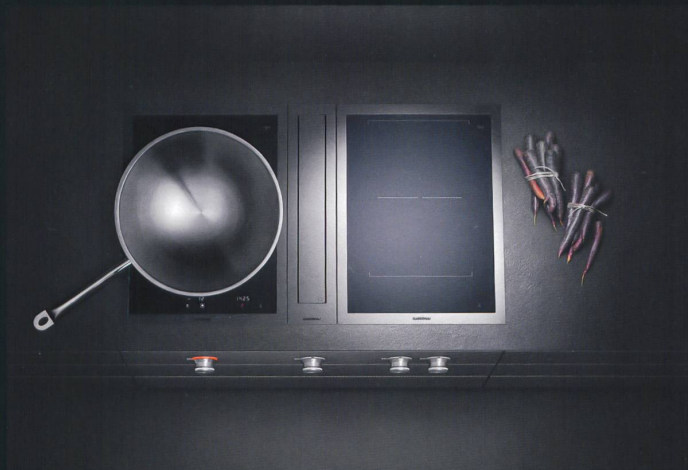
schmeichelt dem Auge und der Hand. Der Naturstoff ist obendrein pflegeleicht, robust, hitzebeständig – und recyclebar.

Ob in den dunklen Ausführungen *oxide nero*, *oxide grigio*, neu in *concreto* oder elfenbeinfarben als *oxide avorio* – jede Küche ist ein Unikat. Mit ihrer harmonischen Erscheinung und dem Design ohne Griffe überzeugt die *Alnocera* Ästheten und Juroren: Die Linie erhielt schon mehrere Preise.

Alnos neue Küche aus Keramik: 100% individuell, 100% hochwertig, 100% natürlich.

Alno (Schweiz) AG  
Mittelstrasse 24, CH-2560 Nidau  
T +41 32 329 99 00  
www.alno.ch

## Flexibel mit Vielfalt kombiniert



Mit neuen Anwendungen erlaubt die *Vario Kochgeräte-Serie 400* unbegrenzte Möglichkeiten für die private Küche. Erstmals zur EuroCucina 2016 wurden die aktualisierten Induktions-Kochfelder der *Serie 400* vorgestellt. Mit verbesserter Leistung und zeitloser Handwerkskunst bieten die professionell inspirierten Geräte für die private Küche einmal mehr die Qualität und Innovation, für die Gaggenau weltweit bekannt ist. Für den gehobenen Anspruch stehen zahlreiche Geräte zur Auswahl, vom klassischen Induktionskochfeld in verschiedenen Varianten bis hin zu speziellen Ausstattungen wie dem Teppan Yaki für

das Braten und Garen auf einer Metallplatte nach japanischer Tradition. Alle Geräte lassen sich je nach Bedarf mit anderen Geräten der *Vario Kochgeräte-Serie 400* kombinieren. Die *Vario Induktionskochfelder der Serie 400* erlauben das freie Platzieren von Kochgeschirr innerhalb der gesamten Kochzone. Darüber hinaus lassen sich zwei Kochzonen nach Bedarf zusammenschalten, um so eine grössere Fläche nutzen zu können.

Gaggenau  
BSH Haushaltsgeräte AG  
Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil  
T +41 848 840 840  
www.gaggenau.com

## Kratzfest wie Edelstahl



*Franke Stone by Lapitec* steht für eine fortschrittliche Technologie und einen zeitlosen Stil. Es handelt sich um gesinterten Stein, der komplett durchgefärbt ist. Das neue Material ist frei von Harzen und Petroleumderivaten und wird umweltfreundlich hergestellt. Dank der hohen Biegefestigkeit und Leichtigkeit ist dieser Kunststein ideal für Küchenabdeckungen.

Er ist antibakteriell, säurebeständig, feuerfest und unempfindlich gegenüber UV-Strahlen. Damit zeigt er auch nach längerer Zeit keine Alterungserscheinungen. Dank der Natürlichkeit der Farben und den typischen Oberflächen des

Kunststeins eröffnet der vielseitige Werkstoff im Küchenbau neue Horizonte. Die Arbeitsplatten von *Franke Stone* gibt es in den Materialstärken von 12, 20 und 30 Millimetern und in zwei Randausführungen. Zur Auswahl stehen vier Finish Varianten in unterschiedlicher Optik sowie zehn Farbnuancen.

Franke Küchentechnik AG  
Franke-Strasse 2, CH-4663 Aarburg  
T +41 62 787 31 31  
www.franke.ch

## Jede Küche ein Unikat



Helle Farben und die reduzierte Erscheinung unterstreichen die Leichtigkeit dieser offenen Küche von Alpnach Küchen in einem aktuellen

Neubau-Projekt. Die Abdeckung besteht aus einem 12 mm dünnen Quarzstein und wird mit Fronten in weissem Seidenmatt und einem Regal

aus massivem, weiss geöltem Eichenholz kombiniert. Die Kochinsel verläuft konisch und ist mit einer Dunstabzug-Tischhaube ausgestattet. Jede Alpnach-Küche ist ein Unikat, gemeinsam mit Architekten und Bauherren geplant und an die baulichen Gegebenheiten angepasst und nach Mass gefertigt. So unterschiedlich Alpnach Küchen sind, ein Merkmal ist ihnen gemeinsam: Die verwendeten Materialien sind hochwertig und mit Schweizer Qualitätshandwerk perfekt verarbeitet. Im aargauischen Stregelbach produziert das rund 60-köpfige Team jährlich über 2000 Küchen für den Schweizer Markt.

Alpnach Küchen AG  
Bergackerweg 5, 4802 Stregelbach  
T +41 62 746 86 86  
www.alpnachkuechen.ch

## Kompromisslos geradlinig



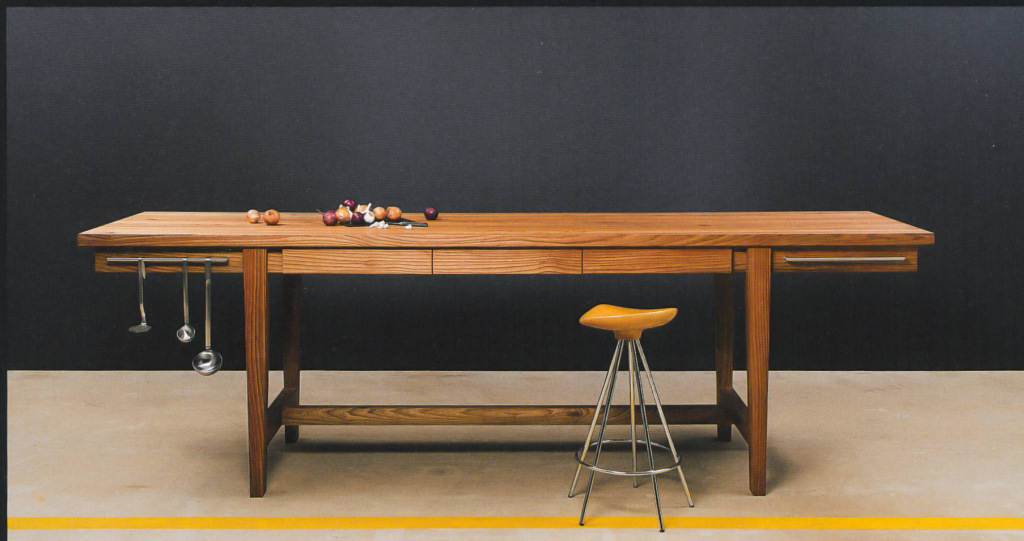
Die neuen Küchenarmaturen *arwa-twinplus* strahlen eine klare, reduzierte Formensprache aus und integrieren eine nutzerfreundliche Technik. Sie passen perfekt in Küchen, in denen Wert auf hochwertige Produktqualität und puristisches Design gelegt wird.

Küchen, die nahtlos in den Wohnraum übergehen, laden ein, gesellige Anlässe unter Freunden zu kultivieren. Eine offene Küche bedeutet auch, dass Armaturen und Geräte für jeden sichtbar sind. Umso mehr lohnt es sich, die Produkte sorgfältig auszuwählen. Eine Armaturenlinie, die sich unaufdringlich in funktionelle Küchenumgebungen einfügt, ist die neue *arwa-twinplus*. Zur Auswahl steht je ein Modell mit geradem oder mit gebogenem Auslauf. Das Design ist von logischen Übergängen und Materialeffizienz geprägt, was den Armaturen eine moderne Nonchalance verleiht.

In Sachen Umweltbewusstsein zeigt sie sich progressiv: Die Spültischmischer sind mit der neuen Funktion Eco+ ausgestattet.

Zudem harmonisieren die neuen *arwa-twinplus* Küchenmodelle perfekt zu der 2014 lancierten und sehr erfolgreichen, gleichnamigen Bad-Serie. Architekten, Planer und Endkonsumenten erhalten damit eine durchgängige Designlinie für Bad und Küche.

## Werkbank – für Köchinnen und Köche



Für Köchinnen und Köche, die viel Platz und Arbeitsfläche brauchen, hat Schneebeli eine massive, drei Meter lange Werkbank entwickelt, die jeder Küche zur Seite gestellt werden kann. An diesem Tisch kann nicht nur gearbeitet, gerüstet und gegessen werden: er avanciert bald zum Treffpunkt für Familie und Freunde. Holzart und Grösse sind bei dieser massgeschneiderten Kollektion variabel.

Schneebeli Küchen und Schreinerarbeiten werden von 30 qualifizierten Fachkräften im zürcheri-

schen Ottenbach von Hand und mit Hilfe modernster Maschinen hergestellt. In allen Arbeiten steckt umfassendes Know-how und sie überzeugen mit Schweizer Handwerksqualität. Im Showroom wird schnell ersichtlich, dass den Kundenwünschen keine Grenzen gesetzt sind: Aus unzähligen Mustern können die geeigneten Materialkombinationen ausgewählt werden. Ganz nach dem Motto «Geht nicht gibt es nicht».

Neben Massküchen bietet Schneebeli auch Küchen in preiswer-

ter Modularbauweise an. Standardisierte Konstruktionen und die Materialisierung aus einer definierten Kollektion sowie Geräte-Vorschläge erleichtern die Wahl und schonen das Budget. Mit dieser Küchenlinie sind viele Küchenwünsche realisierbar.

Schneebeli Schreinerhandwerk  
Jonenstrasse 22, CH-8913 Ottenbach  
T +41 43 322 77 77  
www.schneebeli.ch

Similor AG  
Wahlenstrasse 46, CH-4242 Laufen  
T +41 61 765 73 33  
www.similor.ch