Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **99 (2012)**

Heft 6: **et cetera ; Staufer & Hasler**

PDF erstellt am: **19.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Profis bringen ihre Speisen mit Dampf und Hitze in Bestform.



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

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

Swissline – hergestellt in der Schweiz

Thinking of y
Electrol

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 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 Gratins 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 Hausgerätehersteller 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

1+1+1=4 Miele



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 oder bei Ihrem Miele Partner.

Miele

contec
sicher schnell
ABDICHTUNGEN AUS KAUTSCHUK

3000 m² 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

Contec AG Glütschbachstr. 90 • 3661 Uetendorf • Tel. 033 346 06 00 • Fax 033 346 06 01 • info@contec.ch • contec.ch