

# Markt

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **76 (2001)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.05.2024**

## **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.

**Schonendes Niedertemperaturgaren**

Das Gas-Center M. Honegger hat neu den Oranier swiss 55 im Programm: einen Vierflammen-Gasherd mit echtem Umluftbackofen standardmässig, und dies mit Backofentemperaturen von 75°C–260°C. Erstmals ist also auch in einem 55er-Gasherd schonendes Niedertemperaturgaren möglich. Die Ausführung Oranier swiss 55 Multi Topline hat zusätzlich eine Bratautomatik und einen Elektrogrill sowie eine Tagesuhr mit Kurzzeitwecker.



Gas-Center M.Honegger AG  
Sägenstrasse 75  
7000 Chur  
Tel. 081/253 70 71

**Der Rolls-Royce unter den Kochstellen**

Sauber, schnell, sicher und sparsam – diese vier Vorteile zeichnen Glaskeramik-Kochfelder mit Induktionstechnik aus. Die Induktionskochfelder von Electrolux bieten jetzt zusätzlichen Komfort: Die Köchin, der Koch kann bei jedem Kochvorgang selbst wählen, welche der vier Kochfelder mit der «Powerstufe» arbeiten sollen. Die Powerstufe sorgt für schnelles Ankochen und verkürzt so die Kochzeit. Bei den meisten Induktionsfeldern ist die Powerstufe für eine oder zwei Kochzonen fest eingebaut. Der Vorteil der Wählbarkeit liegt auf der Hand: Wer beispielsweise Kochgut in

grossen Töpfen schnell ankochen möchte, wählt die hinteren Kochstellen als Powerstufe – und hat die nötige Freiheit, um auf den vorderen Kochstellen mit kleinen Töpfen zu hantieren.

Electrolux AG  
Badenerstrasse 587  
8048 Zürich  
Tel. 01/405 81 11  
Fax 01/405 82 35  
www.electrolux.ch

**Cool, aber nicht kalt**

Trendig oder gemütlich? Aluminium, ein bewährtes, neu entdecktes Material löst diesen vermeintlichen Widerspruch in der Küchengestaltung: Es ist ausgesprochen edel und wirkt doch sehr warm. Innovative Komponenten im Alu-Look verleihen der neuen Kollektion Euro-suisse-Küchen von Sanitas Troesch diese unverkennbare Mischung aus elegantem Aussehen und behaglicher Atmosphäre. Zum Beispiel der Jalousieschrank, die Essbar, das Reling-System, die Rollboys oder der Falttürenschränk aus satiniertem Glas. Keine Frage, Alu kommt. Wie viel es sein darf, hängt ganz vom persönlichen Geschmack ab. Unterlagen:

Sanitas Troesch AG  
Marketing Küche  
Bahnhöheweg 82  
3018 Bern  
Tel. 031/998 81 11  
Fax 031/992 02 89  
E-Mail marketing-kueche@sanitastroesch.ch

**Kochen wie die Profis**

Kücheneinbaugeräte sollen nicht nur das Kochen erleichtern und optimieren, sondern auch die Küche zu einem Blickfang machen. Das neue Programm focus-line von Siemens steht für innovative und leistungsfähige Technik, für Ergonomie bei der Bedienung und für ein Material, das Ästhetik spürbar werden lässt: Aluminium. Dieses Material ist besonders unempfindlich, leicht zu reinigen und lässt sich optimal mit anderen Materialien und Oberflächen kombinieren. Als Top-Marke für hochwertige Produkte bietet Gaggenau Geräte von schlichter Schönheit, hochstehender Technik und hochwertiger Qualität von Material und Verarbeitung.

Mit technischen Raffinessen wird für mehr Komfort gesorgt: Der neue Combi-Dampfbackofen ED 220 von Gaggenau kann nicht nur backen, sondern auch drucklos dämpfen. Damit ermöglicht er die von Profiköchen geschätzte Methode des Combydämpfens auch in privaten Küchen.

Siemens Schweiz AG  
Querstrasse 17  
8951 Fahrweid  
Tel. 01/749 11 11  
Fax 01/749 12 61



Anzeige

**velopa**  
Velopa AG  
Binzstrasse 15, 8045 Zürich  
Telefon 01-454 88 55  
Telefax 01-463 70 07  
E-Mail: marketing@velopa.ch  
Internet: www.velopa.ch

Liebe Leserin, lieber Leser  
Wenn Sie wissen möchten, welche Produkte im Markt der Überdachungen und Parkiersysteme Standards setzen, gibt es nur eine Adresse. Überzeugen Sie sich selbst!

**www.velopa.ch**

**Innovative Lösungen für Überdachungen, Parkier- und Absperrsysteme**



### Neue Untereinbaubecken

Franke revolutioniert mit Beach das Angebot der Untereinbaubecken und wertet so den wichtigsten Arbeitsplatz in der Küche auf. Das Einzigartige daran ist, dass man das runde Einsatzbecken aus Edelstahl ausklinken kann. Somit erhält man viele Zusatzfunktionen, die in der Küche genutzt werden können. So kann man das schöne Edelstahlbecken als Eiskübel verwenden oder ganz einfach Gemüse darin aufbewahren. Man kann es aber auch zum Auftauen von Früchten nutzen. Und wunderschön sieht das Arbeitsbecken als Früchte- schale aus.

Das Untereinbaubecken Beach lebt von vielfältigen Accessoires. Das ausklinkbare Einsatzbecken, das Arbeitsbecken mit inwendig integriertem Massangaben, das Abtropfbecken, das passgenaue Rüstbrett und der Auflagerost gehören zum Gesamtsystem.

Franke Küchentechnik AG  
4663 Aarburg  
Tel. 062/787 31 31  
Fax 062/787 30 18  
www.kt.franke.ch

### Dämpfen und backen in einem Gerät

Mit dem neuen V-Zug Combi-Steam SL wird eine zukunftsweisende Art des Kochens und Backens eingeläutet. Das drucklose Dampfverfahren ermöglicht ein einfaches und präzises Garen. Ein cleverer Klimasensor lässt das Gargut bei optimalem Klima dämpfen, unabhängig von der Menge und Art des Gargutes. Fein pochierter Fisch entfaltet seinen echten Geschmack und Gemüse wird so, wie wir es bei der «Haute Cuisine» schätzen, nämlich aromatisch und zart, weich oder knackig. Das neue Gerät von Zug bietet aber auch echte Heissluft. Diese Kombination ermöglicht deshalb dämpfen, backen und regenerieren in einem Gerät. Backwaren werden luftig und bekömmlich, und vorbereitete Mahlzeiten erfahren mit Dampf und Heissluft ein wahres Erfrischungsbad.

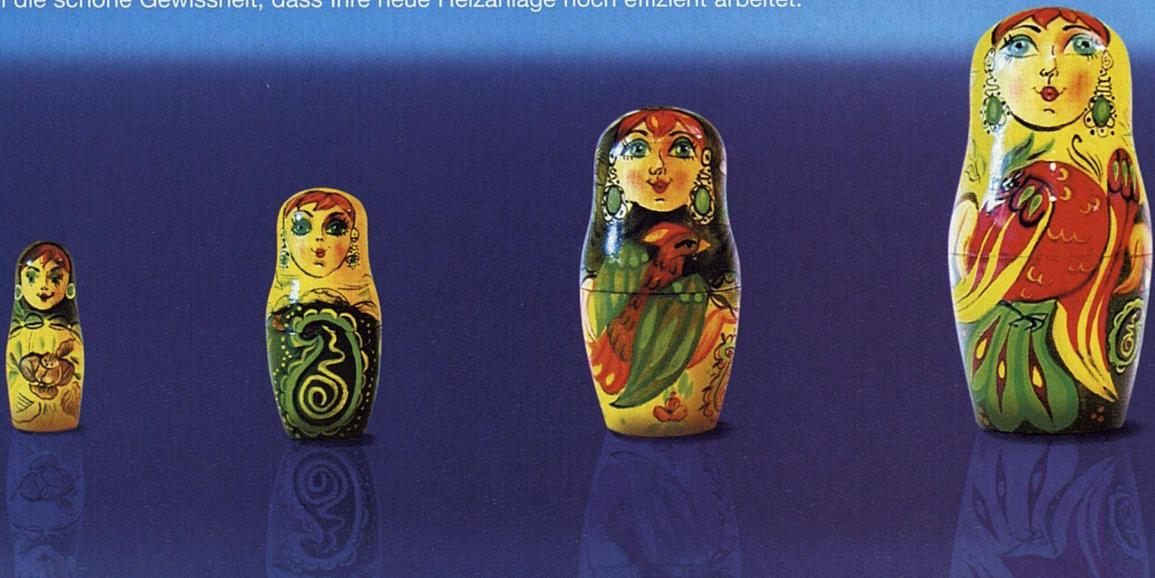
V-Zug AG  
Industriestrasse 66  
6301 Zug  
Tel. 041/767 67 67  
Fax 041/767 65 67  
www.vzug.ch



Anzeige

## Ob riesig gross, ob winzig klein – eine Hoval-Heizung passt exakt hinein.

Eine Heizung muss in ein Bauwerk passen. Denn jedes Kilowatt zu viel Leistung bedeutet höhere Kosten. Anschaffungskosten. Energiekosten. Unterhaltskosten. Darum bietet Ihnen Hoval im Bereich Öl- und Gasheizungen eine riesige, fein abgestufte Modell-Palette. Diese erlaubt die exakte Dimensionierung der Anlage auf die Grösse Ihres Objektes und die Nutzungsanforderung. Dabei können Sie auf das Wissen unserer Experten zurückgreifen. Machen Sie davon Gebrauch. Es gibt Ihnen die schöne Gewissheit, dass Ihre neue Heizanlage hoch effizient arbeitet.



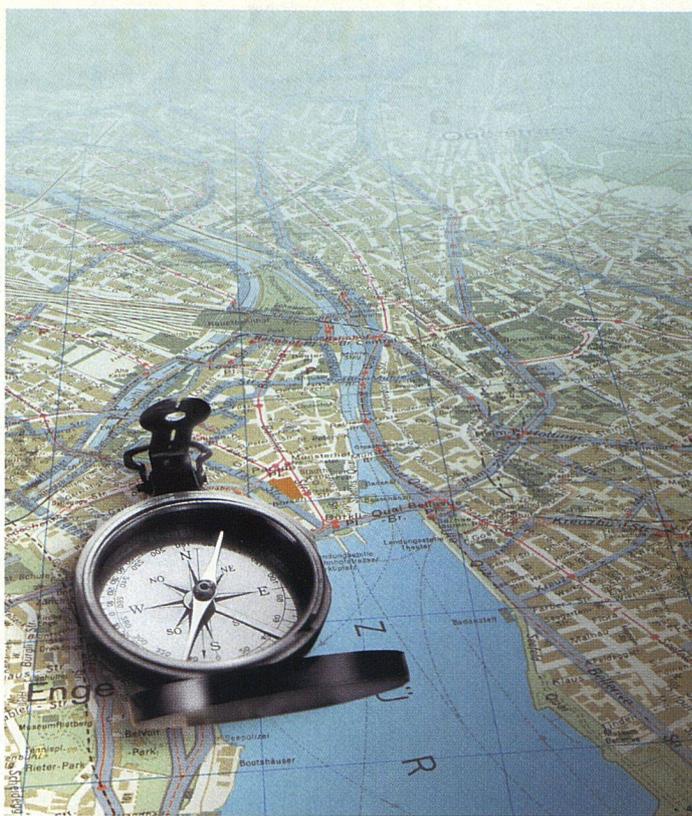
**Neue Fenster-Fassaden-Generation**

Die Faszination, die von den Materialien Holz, Glas und Metall ausgeht, ist der Ausgangspunkt der neuen Fenster-Fassaden-Generation. Die gezielte Nutzung der statischen Eigenschaften neuer Holzwerkstoffe und technische Intuition führten zu dem neuen 4B-Pfosten-Riegel. Er überzeugt in seiner optischen Leichtigkeit und Transparenz.

In Kombination mit Glas und Aluminium erlebt das Holz im Fenster- und Fassadenbau eine ungeahnte Renaissance. Die ausgezeichneten statischen Eigenschaften der Holzwerkstoffe in Ergänzung zur Leistungsfähigkeit der Materialien Glas und Aluminium eröffnen der zeitgemässen Architektur neue, interessante Perspektiven.



4B Bachmann AG  
An der Ron 7  
6280 Hochdorf  
Tel. 041/914 52 51



**ZKB KMU Check-up.  
Liquiditäts- und Finanzplanung.**

Übersichtlich, bedienungsfreundlich und aussagekräftig. Eine innovative Internet-Lösung zur finanziellen Führung Ihres Unternehmens steht Ihnen unter [www.zkb.ch](http://www.zkb.ch) und [www.kmu-checkup.ch](http://www.kmu-checkup.ch) zur Verfügung.

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

Die nahe Bank  **Zürcher  
Kantonalbank**



WALTHER UND PARTNER

**Hoval**

Hoval Herzog AG, Postfach, 8706 Feldmeilen  
Mehr Infos unter Tel. 01/925 61 11, Fax 01/923 11 39 oder [www.hoval.ch](http://www.hoval.ch)

Verantwortung für Energie und Umwelt