



DYNAMISCH

Die neue dreidimensionale Polygonalwand in Nussbaumholz lässt sich individuell gestalten, von BULTHAUP, Preis auf Anfrage



◀ **EFFIZIENT**

Mit dem neuen Double-Stack Air Fryer von NINJA kann man auf gleich vier Ebenen heißluftfrittieren, ca. € 270

WÄRME- Quellen

IDEALTEMPERATUR

Gadgets, Farbtöne und Rezepte



◀ **HOT SHOT**

Schneller Espresso dank der nur 22 cm schmalen Siebträger-Maschine Minipro von SMEG, € 1.399



▲ **GESELLIG**

Gemütliche Atmosphäre durch den Journey-Service-Trolley aus lackiertem Holz, Design von Hannes Peer für MINOTTI, € 3.980

GLÜCKLICH ... ▶

... mit von innen wärmenden Gerichten aus dem neuen Kochbuch „Comfort“ von Yotam Ottolenghi, DK Verlag, ab € 38



FOTOS HERSTELLER, DROSS & SCHAFFER LUDWIG 6, JULIAN HIRTZBERGER



**IM TALK MIT
TINA WENDL**

DIE GESCHÄFTSFÜHRERIN VON DROSS & SCHAFFER KÜCHEN IN DER LUDWIGSTR. IN MÜNCHEN WEISS, WIE MAN WARMER AKZENTE IN DIE KÜCHE BRINGT

Welche Materialien und Oberflächen können in der Küche eine warme Atmosphäre unterstreichen?

Natürliche Materialien wie Holz und Stein in gedeckten Tönen wie Sand, Greige und Taube bis hin zu dunklem Naturholz sorgen für eine warme Atmosphäre, in der man sich wohlfühlt. Unterstrichen wird sie durch matte Oberflächen, durch Textilien und dekorative Pflanzen.

Gibt es No-Gos, die man beachten sollte? Man sollte grelle Farben eher vermeiden und unbedingt auf Farbharmonien achten.

Nennen Sie uns Ihre Lieblingsmaterialien, die Sie besonders gerne verwenden? Häufig setzen wir auf die Kombination von Holz und Stein. Gerade Naturstein bietet ein breites Spektrum an Farben und Maserungen, durch das sich jede Küche zu einem Unikat aufwerten lässt.

THE FIRST CUT IS THE DEEPEST

Schneiden sollte man nur mit hochwertigen Küchenmessern



SCHARF

Kochmesser Vitos 140 von ICONIC TOOLS

Das wichtigste Werkzeug in einer Küche – egal, ob sich in ihr ein Hobbykoch oder ein Profi auslebt – ist ein anständiges Messer. Schließlich gibt es nichts Nervigeres als Stumpfheit, die Tomaten mehr zerdrückt als schneidet. Für eine besondere Präzision und dauerhafte Performance sorgt das Kochmesser Vitos 140 von ICONIC TOOLS. Es ist aus hochwertigem 14C28N-Stahl von Hand

gefertigt und hat einen handlichen Griff aus Zebranoholz. Für das edle Design aus nachhaltigen Naturmaterialien ist das 2023 gegründete Start-up ICONIC TOOLS verantwortlich, das außer Kochmessern auch exklusive Äxte, Beile und Schleifwerkzeuge herstellt. Vergleichbare handgefertigte Kochmesser gibt es auch von Herstellern wie WMF, VICTORINOX oder ZWILLING.