

KÜCHEN EXTRA

Ihr kostenloses Extra rund ums Thema Küche | 2016 | Ausgabe-02 | KZHA_NE



HELLE HINGUCKER

Dank LEDs erstrahlt die Küche in einem neuen Licht.

Seite 3



EINFACH SPAREN

In der Küche lässt sich mit ein paar Tricks richtig sparen.

Seite 4



KÜCHE IM WANDEL

Früher reiner Funktionsraum, heute Kommunikationszentrum.

Qualitätsservice und fundierte Beratung

Im Küchenstudio Nicolini gibt es Traumküchen extrem günstig

Köln-Pesch. Rund um den Kochtopf fand früher das gesellschaftliche Leben statt. Derzeit erlebt die Küche als der Ort in der Wohnung, an dem alle Fäden zusammenlaufen, eine Renaissance. Sie ist längst zum Kommunikationszentrum geworden, in dem auch noch lecker gekocht werden kann. Die Küche hat als Statussymbol dem Auto seinen Rang abgelassen. Der Trend geht eindeutig zu höherwertigen Ausführungen, die sich offen und fließend in den Rest des Hauses integrieren.

Exzellenter Service

Wer auf der Suche nach einer Traumküche ist, wird im Küchenstudio Nicolini garantiert fündig und das zu günstigen Preisen. Doch auf einen exklusiven Vorteil müssen die Kücheninteressenten trotz der günstigen Preise selbstverständlich nicht verzichten. „Natürlich erwarten die Kunden



Im Küchenstudio Nicolini in Köln-Pesch finden Kunden die für sie passende Küche und erstklassigen Service.

auch exzellenten Service, und den garantieren mein Team und ich bei allen Küchenkäufen hundertprozentig“, verspricht Geschäftsführer Jürgen Nicolini nicht

ganz ohne Stolz. Er erklärt: „Neben Design und Komfort ist den Menschen eine fundierte Beratung wichtig. Gleich gefolgt von der reibungslosen Abwicklung bei

Qualitätskontrolle und Auslieferung, aber vor allem beim Montieren der neuen Küche.“ Seit der Trend hin zur offenen Wohnküche geht, legen viele Kunden besonderen Wert auf die Planung der Küche zum Mittelpunkt der Wohnung. „Die Planung ist das Herzstück unseres Services. Bei der Planung berücksichtigen mein Team und ich, dass die Küche auf Wunsch in den Wohnraum integriert wird“, sagt Jürgen Nicolini. Sinnvolle Ergonomie, durchdachte Arbeitsabläufe und energiesparende Elektrogeräte ergänzen diese erstklassige Planung.

Preis-Leistung stimmt

Die Küche ist nämlich längst kein reiner Funktionsraum mehr. „Dessen sind wir uns bewusst und überzeugen unsere Kunden beim Küchenkauf gerne mit einem sensationellen Preis-Leistungs-Verhältnis“, sagt der Geschäftsführer.

Vielfältige Auswahl



In ihrer Ausstellung präsentieren die Profis vom Küchenstudio Nicolini ihren Kunden eine vielfältige Auswahl der schönsten Küchen. „Die Modelle sind klassisch, zeitlos oder topmodern. Hier ist garantiert für jede Altersklasse die richtige Küche dabei“, verspricht Jürgen Nicolini. Die Farbenvielfalt reicht von weiß in allen denkbaren Nuancen bis hin zu Trendfarben, wie rot, blau oder Erdtöne. Eine vielfältige Holzdekopalette rundet das Angebot ab. Moderne Elektrogeräte ergänzen die Auswahl aufs Beste.

OFFENE WOHNKÜCHE MIT BESONDERER BETONOPTIK



NACH IHREN WUNSCH-MASSEN PLANBAR

INKLUSIVE

- ✗ hochgebauter Backofen BLAUPUNKT 5BD32150 Energieeffizienzklasse A
- ✗ Glaskeramik-Kochfeld BLAUPUNKT 5RG64350
- ✗ Flachschirmhaube BLAUPUNKT 5DA36251 Energieeffizienzklasse C
- ✗ Kühlschrank BLAUPUNKT 5CG23020 Energieeffizienzklasse A+
- ✗ Edelstahlspüle

AKTIONSPREIS INKLUSIVE LIEFERUNG

4.998,-^{ab}

Küchenpreisbeispiel komplett wie abgebildet ohne Wohnelemente, Tisch, Stühle, Beleuchtung, Rückwand, Nischenverkleidung, Armatur und Deko, inkl. Lieferung, zzgl. Montage! Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen.

Diese offene Küche ist ein Traum für jeden, der in einer Küche mehr als einen Funktionsraum sieht. Fronten in Perlgrau Spachtelbetonoptik kombiniert mit Satin. Maße ca. 248,5 x 341,5 x 183,2 cm. Geschirrspüler gegen Mehrpreis erhältlich.

Die Küche ist vollständig in den Wohnbereich integriert.

EINKAUFSS- VORTEILE

beim Küchenkauf

100% BEST- PREIS- GARANTIE

100% SERVICE- GARANTIE

Küchenstudio
Nicolini
... wenn's perfekt sein soll

**KÜCHEN
PROFI
CENTER**

Küchentipp:
Eiswasser zum Schälen



Erst verbrennt man sich die Finger, dann zerfelzt die Schale und das Pellkartoffel schälen endet in einer schmerzhaften und mühseligen Kleinstarbeit. Da kann es mitunter eine Weile dauern, bis die Knollen von der unliebsamen Schale befreit wurden. Dabei kann man sich den Hitzeschmerz und die nervige Schälerei mit einem einzigen Trick ersparen. Das Zauberwort heißt Eiswasser! Was muss man tun? Natürlich zunächst die Kartoffeln wie gewohnt kochen. Anschließend die Kartoffeln entnehmen und mit einem scharfen Messer kurz einmal um die „Taille“ anritzen. Nun die Kartoffeln für zehn Sekunden in Eiswasser abschrecken und dann mit beiden Händen greifen und die Schale zur Seite wegschieben. Ein weiterer Tipp: In das kochende Wasser ein Stück Butter geben. So lässt sich die Haut der Kartoffel ebenfalls leichter ablösen.

Die Eiswürfelmachine ist integriert

Der moderne Kühlschrank kann mehr als kühlen

Der Kühlschrank von heute kann auf Wunsch deutlich mehr, als „nur“ verderbliche Lebensmittel auf durchschnittlich 5 Grad herunterkühlen. Seit vielen Jahren sind Kühlschrank-Kombigeräte auf dem Markt. Diese Kühl- und Gefrierkombination hat eine vom restlichen Kühlschrank durch eine separate Tür getrennte Tiefkühlmöglichkeit, um gefrorene Lebensmittel bei etwa minus 18 Grad zu lagern. Außerdem soll der Kühlschrank in der Regel groß sein: Ein Kühlschrank-Trend, der aus den USA nach Europa schwappt. Daneben integrieren die Kühlschrank-Hersteller mittlerweile einige nette Zusatzfunktionen, wie Eiswürfelmaschinen, die auf Knopfdruck kühlende Eiswürfel ausspucken. Weil Weinliebhaber ihre teuren Tropfen nicht mehr im Keller verstecken wollen, sind inzwischen einige Kühlschränke mit einer Weinklimazone von durchschnittlich 150 bis 200 Litern Nutzinhalt und UV-Schutztür ausgestattet.



Die neue Generation der Kühlschränke hat es in sich. Neben der Kühl- und Gefrierfunktion machen Trinkwasserspender, Eiswürfelfbereiter und integrierte LCD-Displays den Kühlschrank zum wahren Multitalent.

Design und Funktion

Optisch punkten Kühlschränke mit glänzendem Edelstahl und ausgefallenen Lackierungen. Modernes Design ist beim Kühlschrank genauso zu haben wie bunte Retro-Optik. Hinzu kommen so nützliche Dinge wie

barkeit moderner Kühlschränke fast keine Wünsche offen.

Weniger Stromverbrauch

Beim Kühlschrank hat sich in den letzten Jahren vor allem etwas getan hinsichtlich seines Stromverbrauchs. Die Effizienzklassen A++ und A+++ neuerer Kühlschränke versprechen einen deutlich reduzierten Stromverbrauch gegenüber der bis ins Jahr 2004 besten Klasse A. Ein Kühlschrank mit einem einfachen A ist in der Energieeffizienz heute rund 40 Prozent schlechter als Kühlschrank-Spitzengeräte. Ein moderner A++ Kühlschrank verbraucht etwa 100 bis 150 kWh Strom im Jahr. Wer den Kühlschrank-Stromverbrauch drücken möchte, sollte darauf achten, den Kühlschrank nicht neben Geräten zu platzieren, die Wärme produzieren, ihn regelmäßig zu enteisen und die Lufteinlässe zu säubern. Poröse oder gerissene Dichtungen am Kühlschrank sind ebenfalls eine Ursache für hohen Stromverbrauch.

Anti-Fingerprint-Beschichtung auf dem Kühlschrank, die verhindert, dass fettige Kinderfinger Spuren auf der Oberfläche hinterlassen. LED-Punktbeleuchtung im Kühlschrankinneren oder ein LCD-Display zur Funktionssteuerung auf der Kühlschranktür lassen hinsichtlich Bedien-

Jetzt wird das Leben noch viel bunter

Farben in der Küche mit Effekt

Schluss mit Eintönigkeit beim Wohnen – jetzt kommt Farbe in die Küche! Akzente in bunten Farben machen schon am Morgen gute Laune. Wer sich an intensive Farben heran wagt, gewinnt ein anderes Wohngefühl in der Küche – zum Beispiel mit einem neuen Look durch eine knallige Wandfarbe.

Wirkungsvoll

Grundsätzlich kann jede Lieblingsfarbe in Küchen zum Einsatz kommen. Bewusst sein sollte man sich bei der Küchengestaltung vorab über den gewünschten Effekt. Knallfarben schaffen Lebendigkeit in Küchen, wohingegen Farben in zartem Pastell oder warmen Tönen für Gemütlichkeit in der Küche sorgen. Zusätzlich verändern Wandfarben die Raumgröße optisch – hell gestrichene Küchen wirken meist größer. Ein anderer Weg, mehr Farbe in die Wohnküche zu bringen, bietet sich mit Fronten in matten oder glänzenden Signalfarben. Von leuchtendem Rot bis zu Kiwigrün rückt die Küchenzeile jetzt optisch



Mit Farben lassen sich in der Küche wundervolle Effekte zaubern.

in den Vordergrund. Passende Accessoires wie Geschirrhandtücher und Lampenschirme in aufregenden Farbkombinationen bringen die Küche zum Leuchten. Ein Mix aus Farben in Blautönen, Orange und Pink verwandelt die Küche in ein kleines Tropenparadies und verleiht ein ganz neues Wohngefühl.

LED-Beleuchtung in der Küche

Einzigartige Lichterwelten kreieren

In den vergangenen Jahren hat die Beleuchtungstechnik eine rasant Entwicklung erlebt und vor allem mit der LED-Technologie eine neue, einzigartige Welt erschaffen. Die Lampen der Zukunft sind extrem energiesparend und dank ihrer geringen Größe nahezu grenzenlos einsetzbar, um dezent aber stimmungsvolle Beleuchtungsakzente in der Küche zu setzen.

Power LEDs

Je nach Funktionsbereich in der Küche wird auch eine andere Beleuchtung benötigt. Man unterscheidet in Grundbeleuchtung, Arbeitsplatzbeleuchtung, Beleuchtung am Essplatz und Akzentbeleuchtung. Power LEDs sind die effizientesten verfügbaren LEDs. Sie erreichen eine Lichtausbeute, die über der von Halogen- und Glühlampen liegt. Hochleistungs-LEDs werden mittlerweile als Serienprodukt auf dem Markt angeboten und sind dabei, die Halogenleuchten abzulösen. Und das hat Gründe: Die LEDs verbrauchen weniger Energie, er-



Unter den Oberschränken angebrachte LED-Lichtleisten sorgen für eine gute Beleuchtung der Arbeitsflächen.

zeugen weniger Wärme, sind unempfindlich gegenüber Erschütterungen, erreichen deutlich kürzere Schaltzeiten und haben eine hohe Lebensdauer. Hinzu kommt, dass die Lichtwärme deutlich angenehmer ist, als bei Energiesparlampen. Außerdem lassen sich mit LEDs nicht mehr nur einzelne Spots setzen – nebeneinander angebracht entstehen aus LEDs ganze Lichtleisten.

Einbau-LED-Leuchten in Oberschränken, die sich über die gesamte Arbeitsfläche erstrecken, sorgen beispielsweise für eine optimale Ausleuchtung bei Küchenarbeiten. Stillvoll sind Oberschränke mit beleuchteten Glaslichtböden. Sie schaffen eine indirekte Beleuchtung der Küche. Die Arbeitsfläche ist hell ausgeleuchtet, ohne dass die Lampen zu grell erscheinen.

WEISSES KÜCHENWUNDER MIT CHARAKTER

topline
KÜCHENCOLLECTION

NACH IHREN WUNSCH-
MASSEN PLANBAR

**AKTIONSPREIS
INKLUSIVE LIEFERUNG**

3.690,-^{ab}

INKLUSIVE

- × hochgebauter Backofen
VWA VWH1A2150
Energieeffizienzklasse A
- × Glaskeramik-Kochfeld
VWA VK26R350
- × Dunstesse
Airforce F13490
Energieeffizienzklasse C
- × Kühlautomat
VWA VWR2420
Energieeffizienzklasse A++
- × Edelstahlspüle

Ein Traum in Weiß ist diese zweigeteilte Küche, die mit ihrer schlichten Eleganz viel Spielraum für moderne Wandgestaltung und akzentsetzende Dekorationen lässt. Die grifflosen Hochglanzfronten glänzen buchstäblich um die Wette und sorgen für einen strahlenden Start in den Tag. Breite Auszugsschränke bieten übersichtlichen Stauraum. Geschirrspüler gegen Mehrpreis. Küchenzeile 305 cm, Hochschrank 182 cm.

MARITIMER KÜCHENTRAUM IN OZEANBLAU

NACH IHREN WUNSCH-
MASSEN PLANBAR

**AKTIONSPREIS
INKLUSIVE LIEFERUNG**

3.998,-^{ab}

ERHÄLTICH IN
10 VERSCHIEDENEN
FRONTVARIANTEN

Diese Küche ist ein echtes Stauraum-Wunder. Hier findet alles seinen Platz. Die Griffleisten bilden einen tollen Kontrast zu den Fronten in Oceanblau metallic. Hier lässt es sich leben. Maß ca. 420 cm breit.

Küchenpreisbeispiel komplett wie abgebildet ohne Elektrogeräte Tisch, Stühle, Beleuchtung, Rückwand, Nischenverkleidung, Armatur und Deko, inkl. Lieferung, zzgl. Montage! Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen.

So spart man Geld und Strom

Es gibt viele Möglichkeiten den Verbrauch zu reduzieren



Wer kaltes Wasser im Wasserkocher statt auf dem Herd aufheizt, spart rund 50 Prozent der Energie.

Allein die Geräte in der Küche sind im Schnitt für ein Drittel der Stromkosten eines Haushalts verantwortlich. Ergo gibt es jede Menge Möglichkeiten, dort Strom zu sparen. Werden warme Gerichte gekocht, aber nicht aufgegessen, sollten diese nicht direkt in den Kühlschrank gestellt werden. Denn: Je wärmer die Lebensmittel,

desto mehr Strom verbraucht das Gerät.

■ **Gefrierfach einmal im Jahr abtauen, bringt 30 Prozent** Außerdem sollte das Kühlgerät idealerweise an einer Außenwand stehen – die ist kühler und verringert dadurch den Kühlaufwand. Einmal im Jahr sollten Verbraucher

den Kühlschrank von der Wand abrücken und dessen Lüftung kräftig entstauben. Auch Einbaukühlschränke können recht leicht aus der Halterung gezogen werden und entstaubt werden. Das führt zu zehn Prozent weniger Stromverbrauch.

■ **Mehr als 100 Euro im Jahr sparen**

Natürlich spielt auch das Alter des Gerätes eine Rolle. Stiftung Warentest hat ermittelt, dass Verbraucher beispielsweise mit einer Kühl-Gefrier-Kombination aus dem Jahr 2014 rund 60 Euro weniger Strom pro Jahr zahlen als bei einem Gerät, das noch aus dem Jahr 2000 stammt. Das liegt oft daran, dass neuere Küchengeräte ein sogenanntes Eco-Programm haben. Auch beim Kochen kann gespart werden. Wer kaltes Wasser auf dem Herd aufkocht, verbraucht – sogar mit Deckel – rund 50 Prozent mehr Energie als mit dem Wasserkocher.

IHRE EINKAUFSVORTEILE

beim Küchenkauf

100% BESTPREIS-GARANTIE

100% SERVICE-GARANTIE

Küchendeko noch nie so vielfältig

Einladend, stimmungsvoll oder extravagant

Küchen werden oft als das „Herz des Hauses“ bezeichnet – ein Ort für die Familie und Freunde. Hier kann man zusammen sein. Moderne Küchendeko schafft Atmosphäre und wenn richtig geplant, ein fabelhaftes und unterhaltsames Umfeld für die Arbeit. Es ist jederzeit möglich, dass sich die Dekoration und die Architektur aneinander anpassen oder wem das besser gefällt, sich kontrastreich voneinander absetzen. Es ist aber auf jeden Fall einfacher, eine neue Form der Dekoration einzuführen und sich die Küche damit in einen modernen „Spielplatz“ zu verwandeln. So lässt sich eine besondere Stimmung oder besonderes Aussehen schaffen. Moderne Küchendeko umfasst ein sehr breites Spektrum von Stilen – von ultra-modernen und futuristischen,



Wandtattoos werden auch in der Küche immer beliebter und sind ein gern gesehenes Dekoelement.

anspruchsvollen industrial Chic bis traditionellen Stadthaus-Trends, oder gemütlichen rustikalen Designs. Stahl, Kunststoff und Laminate werden häufig in industriellen oder minimalistisch inspirierten Kü-

chen vorgestellt. Wer in Sachen Küchendekoration ganz aktuell sein will, der setzt auf das Material Kupfer. Kupfer ist bei Griffen oder auch Wasserhähnen ein absoluter Hingucker.



schreibt Küchengeschichte

Unzählige, clevere Ideen und raffinierte Ausstattungsdetails



Slide & Hide
Die einzigartige, voll versenkbare Backofentür erlaubt einen idealen Zugriff auf die Speisen im Backofen.

Ergonomisch perfekt: Keine Türe steht im Weg und hindert bei der Arbeit. Der mitdrehende Backofengriff sorgt ebenfalls für ein angenehmes, benutzerfreundliches Arbeiten.



TwistPad
TwistPad ist ein abnehmbarer Bedientaster, der zentral auf der Glaskeramikoberfläche aufliegt und durch Permanentmagnete in Position gehalten wird. Die Auswahl der Kochzone erfolgt über eine Kippbewegung, die Einstellung der Kochzone über eine Drehbewegung. **Pluspunkt: Zum Reinigen des Kochfelds oder als Kindersicherung wird der TwistPad einfach abgenommen.**

Der Kunde soll zufrieden sein

Geschäftsführer Jürgen Nicolini im Interview

Herr Nicolini, die Küche ist das Statussymbol der Deutschen. Sie bieten neben Traumküchen sensationelle Küchenvorteile. Was bedeutet das für Ihre Kunden?

Jürgen Nicolini: „Beim Küchenkauf spielen viele Faktoren für den Kunden eine wichtige Rolle. Stellen Sie sich vor, Sie sind auf der Suche nach einer neuen Küche. Sie haben zwar schon bestimmte Vorstellungen, wissen aber eventuell nicht so genau, wie Sie alles umsetzen sollen. Genau da kommen meine Mitarbeiter und ich ins Spiel. Ich sehe unsere Aufgabe in erster Linie darin, Ihre Wünsche genauestens zu erfragen und dadurch kennenzulernen, um anschließend darauf zu reagieren.“

Sie und Ihre Küchenwünsche stehen bei jeglichem Handeln im Mittelpunkt – gerade weil unsere Kunden viel Geld in ihre neue Traumküche investieren. Deshalb lege ich extrem viel Wert darauf, dass der Kunde zufrieden ist. Und damit der Traum von der neuen Küche noch leichter Realität wird, bekommen die Kunden bei uns jetzt tolle Serviceleistungen gratis. Zum Beispiel erhalten Sie das Aufmaß zu Hause ohne Aufpreis.“

Was beinhaltet das Rundum-sorglos-Paket im Küchenstudio Nicolini genau?

Jürgen Nicolini: „Während der intensiven Beratung ermitteln mein

Team und ich die genauen Wünsche und Vorstellungen. Genaue Maße sind für die Planung sehr wichtig, deshalb messen wir die Räumlichkeiten bei Bedarf auch gerne direkt vor Ort aus. Erst danach geht's an die Planung, bei der natürlich auch Faktoren wie Ergonomie, kurze Wege in der Küche, Innenaufteilung, Mülltrennung und vieles mehr eine Rolle spielen.“

Inwiefern hat sich der Status der Küche in den vergangenen Jahren gewandelt?

Jürgen Nicolini: „Man kennt das zum Beispiel von Wohngemeinschaftsfesten. Da handelt es sich

dann womöglich um geräumige, 200 Quadratmeter große Altbauwohnungen, die fünf Bewohner haben alle ihre unterschiedlichen Freundeskreise eingeladen, und wo staut sich dann wieder alles? Ganz klar, auf den 15 Quadratmetern, auf denen unter anderem Kühlschrank und Herd stehen. Die Küche ist längst kein reiner Funktionsraum mehr. Die Küche ist zum modernen Kommunikationszentrum geworden, in dem man sich gerne aufhält. Im Schlafzimmer verbringt man vielleicht mehr Zeit in seinem Leben, doch gelebt im eigentlichen Sinne wird in der Küche. Daher geht der Trend auch verstärkt zur offenen Küche.“



Geschäftsführer Jürgen Nicolini

DIESE HELLE WOHNKÜCHE STRAHLT ELEGANZ & RUHE AUS



NACH IHREN WUNSCH-MASSEN PLANBAR

Diese offene Küche hat alles, was eine moderne Küche braucht. Außerdem ist sie nach Ihren Wünschen planbar. Die Küche ist in Satin Lacklaminat hochglänzend kombiniert mit Eiche Natur sägerau. Die vielen Schränke bieten unheimlich großen Stauraum. Maße ca. 213,5 + 305,6 x 290 cm. Geschirrspüler gegen Mehrpreis erhältlich.



Durch die offenen Elemente kommen persönliche Gegenstände besonders zur Geltung.



Die Hängeschränke setzen ihr Innenleben gekonnt in Szene.



Der geräumige Auszug unter dem Kochfeld bietet viel Platz für Kochutensilien.

INKLUSIVE

- ✗ hochgebauter Backofen BLAUPUNKT 5BC31150 Energieeffizienzklasse A
- ✗ Glaskeramik-Kochfeld BLAUPUNKT 5RE64350
- ✗ Inselhaube BLAUPUNKT 5DB99250 Energieeffizienzklasse D
- ✗ Kühlschrank BLAUPUNKT 50K22020 Energieeffizienzklasse A+
- ✗ Edelstahlspüle

AKTIONSPREIS INKLUSIVE LIEFERUNG

6.298.-^{ab}

Küchenpreisbeispiel komplett wie abgebildet ohne Tisch, Stühle, Beleuchtung, Rückwand, Nischenverkleidung, Armatur und Deko, inkl. Lieferung, zzgl. Montage! Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen.

Einfach praktisch

Von der Feuerstelle zum Kommunikationszentrum

Wer Tomate und Mozzarella auf einem Teller anrichten möchte, kennt das Problem: Die Samen fallen aus den Tomatenscheiben heraus und landen auf dem



Urheber: Syda Productions/Fotolia.com

Tomaten immer seitlich schneiden.

Schneidebrettchen. Schön sieht das nicht aus. Aber woran liegt das? Der Fehler liegt darin, dass viele die Tomate mit dem Strunk nach oben schneiden. Doch das führt dazu, dass die Tomatensamen nicht mehr ausreichend Halt haben. Wer hingegen die Tomate so positioniert, dass der Strunk nach links oder rechts zeigt, schneidet die Scheiben so, dass die einzelnen Tomatenkammern bestehen bleiben. Der Samen hat genügend Halt am Tomatenfleisch und fällt nicht heraus. Am besten benutzt man ein gezahntes Messer, dann rutscht man nicht von der glatten Schale ab und auch dünne Scheiben gelingen. Und zum Schluss: Entfernt man besser den Strunk der Tomate, denn dieser enthält das Gift Solanin, das in größeren Mengen zu Übelkeit und Kopfschmerzen führen kann.

■ **Sahne ohne Butterklumpen steif schlagen**
Damit die Sahne nicht gerinnt, sollte diese ausreichend gekühlt sein, bevor man sie schlägt. Auch das hohe, schmale Rührgefäß kann einige Minuten in den Kühlschrank, damit es nicht mehr Zimmertemperatur hat. Länger als fünf Minuten sollte die Sahne generell nicht geschlagen werden. Auch der Fettgehalt sollte nicht zu niedrig sein. Empfohlen werden mindestens 30 Prozent. Wenn die Sahne so gar nicht fest werden will, kann man auch zu Sahnesteif oder Eischnee greifen. Ist die Sahne fest, sofort aufhören.

■ **Zitronensaft ohne die Zitronene anzuschneiden**
Wer nur ein paar Spritzer Zitrone braucht, kann mit einer dickeren Stricknadel ein Loch in die Frucht pieken. Jetzt kann man so viel Saft herausdrücken, wie man braucht. So trocknet die Zitrone nicht aus und bleibt länger haltbar. Es gibt sogar kleine trichterförmige Aufsätze zu kaufen, die für eben diesen Zweck in die Schale gesteckt werden können.

Die Küche ist ein Spiegelbild des Fortschritts

Die moderne Küche ist heute die Seele der Wohnung, doch das war nicht immer so. Kochen und damit Küchen wurden in der Menschheitsgeschichte aufgrund des notwendigen offenen Feuers als sehr gefährlich eingestuft. Kochstellen waren daher lange Zeit außerhalb der Wohnungen untergebracht.

Größere Küchen

Erst seit dem Mittelalter wurde die Küche in die Wohnung integriert. Erst um 1960 gehörten der Kühlschrank und später die arbeitserleichternde Spülmaschine zur Standardausrüstung und veränderten erneut die Ausstattung, den Anspruch und die Planung von Küchen. Die Wiederentdeckung der Verbindung von Kochen und Essen erfolgte ebenfalls in den 60er Jahren. In den Grundrissen der Wohnungen wurden langsam die Küchen etwas größer. In den 1970er Jahren gab es schon in vielen Küchen



Die Arbeit in der Küche hat sich nicht grundlegend geändert. Die Küche an sich hingegen schon.

Essecken, in denen zumindest die Familien zum Frühstück oder Mittagessen zusammen aßen. Das Esszimmer wurde meist sonntags, abends oder zusammen mit Gästen genutzt. In dieser Zeit zeichneten sich auch die ersten

Designrends bei Küchen ab. Die Küche war in der Regel eine sehr funktionale Einbauküche in den damals trendigen Farben und Ausführungen. Seit den frühen 1990er Jahren befindet sich die Küchenplanung auf dem Weg zur

modernen Wohnküche. Essen und Kochen sind miteinander verbunden. Multifunktionalität, Convenience und Professionalität sind heute Eintrittskarten für den Markt.

Mehr Wohnlichkeit

Die Bedeutung von Wohnlichkeit und Gemütlichkeit nimmt weiter zu. Internationalisierung und Globalisierung führen nun zu einem erhöhten Interesse an gesunden und exotischen Genüssen. Das Kochen ist heute immer noch ein existentieller Vorgang; es war aber nie so einfach wie heute. Sicherheit, Geruchsreduzierung und Energieeffizienz sind die Errungenschaften, Komfort und schickes Design tragen zur Wohnlichkeit bei. Aber auch in der modernen Küche, die sich im offen gestalteten Grundriss wiederfindet, bildet der Herd den Mittelpunkt des Kommunikationszentrums. (Quelle: AMK)

EIN OPTISCHES HIGHLIGHT FÜR IHR ZUHAUSE



Die Schubladen bieten unglaublich viel Stauraum und sorgen für Ordnung.



Der hochgebaute Backofen ist ergonomisch perfekt in die Küche eingepplant.

Wer seinen persönlichen Stil ausleben möchte, kann das am besten mit dieser traumhaften Küche in Perlgrau kombiniert mit Esche Provence tun. Sie vereint stilvolles und bezahlbares Design zu einem optischen Hochgenuss. Maße ca. 317,2 + 183,2 cm.

AKTIONSPREIS
INKLUSIVE LIEFERUNG

5.998.-^{ab}

Küchenpreisbeispiel komplett wie abgebildet ohne Elektrogeräte Tisch, Stühle, Beleuchtung, Rückwand, Nischenverkleidung, Armatur und Deko, inkl. Lieferung, zzgl. Montage! Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen.

SCHLICHTE SCHÖNHEIT



Die offenen Regalfächer stehen im Gegensatz zu den einheitlichen Fronten in Polarweiß und sind ein Statement für mehr Persönlichkeit. Sie lassen Raum für individuelle Gegenstände.

INKLUSIVE
x hochgebauter Backofen
BLAUPUNKT 5BC31150
Energieeffizienzklasse A
x Glaskeramik-Kochfeld
BLAUPUNKT 5RE64350
x Dunstesse
BLAUPUNKT 50069751
Energieeffizienzklasse A
x Kühl-Gefrierautomat
BLAUPUNKT 5CB27020
Energieeffizienzklasse A+
x Edelstahlspele

AKTIONSPREIS
INKLUSIVE LIEFERUNG

4.998.-^{ab}

Küchenpreisbeispiel komplett wie abgebildet ohne Beleuchtung, Armatur, Tisch, Rückwand, Nischenverkleidung und Deko, inkl. Lieferung, zzgl. Montage! Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen.

MODERNES STAURAUMWUNDER RAFFINIERT GEPLANT



Die glatte Oberfläche in Holzdekor ist strapazierfähig und pflegeleicht. Regale und Jalousienschränke bieten extra viel Stauraum. Die riesige Arbeitsfläche kann auch eine Tischfunktion erfüllen und brilliert mit ihrem Mehrfachnutzen. Der hochgebaute Backofen berücksichtigt ergonomische Aspekte. Maße ca. 276,6 x 455 x 190 cm. Geschirrspüler gegen Mehrpreis.



Alternative Frontlösung in komplettem Holzdekor



Geräumige, offene Hochschränke bieten viel Stauraum in der modernen Küche.

INKLUSIVE
x hochgebauter Backofen
BLAUPUNKT 5BC11050
Energieeffizienzklasse A
x Glaskeramik-Kochfeld
BLAUPUNKT 5RE62350
x Dunstabzugshaube
h-tech GRAS6
Energieeffizienzklasse F
x Kühlschrank
BLAUPUNKT 5CK22020
Energieeffizienzklasse A+
x Edelstahlspele

AKTIONSPREIS
INKLUSIVE LIEFERUNG

4.498.-^{ab}

Küchenpreisbeispiel komplett wie abgebildet ohne Beleuchtung, Rückwand, Nischenverkleidung, Hocker, Armatur und Deko, inkl. Lieferung, zzgl. Montage! Gerne planen wir Ihre Küche individuell nach Ihren Wünschen.

REZEPT-TIPP



KARAMELL MIT SCHOKOLADENGUSS

ZUTATEN FÜR 32 PORTIONEN:
• 450 g Butter • 400 g Zucker
• 1/4 TL Salz • 200 g Milchschokolade oder dunkle Schokolade
• 120 g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG:
1 Butter, Zucker und Salz in einen Topf mit dickem Boden geben und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Zum Kochen bringen und kochen, bis die Mischung goldbraun ist oder eine Temperatur von 140 Grad hat. Hin und wieder umrühren und dabei vorsichtig sein: die Mischung ist sehr heiß!
2 Während die Butter schmilzt, eine flache, rechteckige Backform mit Aluminiumfolie oder Backpapier auslegen.
3 Das flüssige Karamell vorsichtig in die Backform gießen.
4 Schokolade zerlassen und eine dünne Schicht über das Karamell streichen. Mandeln darüberstreuen und leicht festdrücken.
5 Karamell abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. In Stücke brechen und in einem luftdicht verschließbaren Behälter aufbewahren.

Service und Kompetenz, die begeistert

Küchenstudio Nicolini steht für erstklassige Leistungen

„Im Küchenstudio Nicolini stehen die Kunden an erster Stelle“, betont Jürgen Nicolini und erklärt: „Es ist für mich eine Selbstverständlichkeit, auf die Bedürfnisse der Kunden zu reagieren und alles zu deren Zufriedenheit zu tun. Deshalb bekommen die Kunden bei uns das Rundum-sorglos-Paket in Sachen Service und Beratung. Bei der Küchenplanung und -anschaffung gibt es viele Dinge zu beachten. Hier stehen wir dem Kunden gerne kompetent zur Seite.“

Komplettservice

Das hohe Maß an geballter Küchenkompetenz, langjähriger Erfahrung und umfassendem Fachwissen im Küchenstudio Nicolini lässt sich kaum noch überbieten. Beratung rund um den Küchenkauf genießt hier höchste Priorität. Eine erlesene Auswahl verschiedener Küchenstile ist bei den Einrichtungs-



Im Küchenstudio Nicolini gibt's für jeden Kunden den besten Service.

experten selbstverständlich. Aber damit hört es längst noch nicht auf. Der Servicegedanke und die Zufriedenheit der Kunden stehen stets im Mittelpunkt des Handelns aller Mitarbeiter. Die Berater sind fachlich geschult und nehmen sich so lange Zeit, bis der Kunde

mit der neuen Küche 100-prozentig zufrieden ist. Geplant wird die neue Küche dann durch ein modernes Planungsprogramm am Computer. „Eine Küche ist heute weit mehr als nur ein Ort, in dem man kocht. Daher spielt die genaue Planung eine wichtige

Rolle“, erklärt Jürgen Nicolini. Bei der Lieferung und Montage der Küche richten sich die Mitarbeiter ganz nach den Wünschen der Kunden und liefern genau dann, wann es gewünscht wird – pünktlich versteht sich. Das Nicolini-Team montiert sauber und zentimetergenau, sämtliche Elektro- und Sanitäranschlüsse führen die Profis auf Wunsch fachgerecht aus und die Verpackungsmaterialien werden umweltgerecht entsorgt. Wenn in einem langen Küchenleben mal etwas nicht mehr so funktioniert wie gewünscht, finden sachverständige Kundendienst-Mitarbeiter die richtigen Lösungen. Im Küchenstudio Nicolini ist der Kunde eben vom ersten Augenblick an rundum in besten Händen. Und der Traum von einer neuen Küche nur noch einen Besuch bei den Küchenexperten entfernt.

100%
SERVICE-
GARANTIE
=
100%
KUNDEN-
ZUFRIEDENHEIT

- Kompetente Beratung
- Beratung zu Hause
- Aufmaßservice zu Hause
- 3D-Computerplanung
- Top-Preisgarantie
- Pünktliche Lieferung
- Fachgerechte Montage inkl. Anschlüsse
- Qualitätsgarantie
- TÜV-zertifizierte Monteure

MUSTERKÜCHEN- ABVERKAUF

7 MUSTERKÜCHEN BIS ZU **65%** REDUZIERT

**NUR BIS ZUM
03.09.2016**

Änderungen und Irrtümer vorbehalten, für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

50767 Köln-Pesch
Im Gewerbegebiet Pesch 11
(gegenüber OBI)
Telefon 0221/95911-17
info@kuechen-nicolini.de
www.kuechen-nicolini.de

Küchenstudio Nicolini

... wenn's perfekt sein soll

Unsere Öffnungszeiten
Mo. - Fr. 9.30 - 12.30 Uhr
14.30 - 18.00 Uhr
Samstag 10.00 - 13.00 Uhr
(Andere Termine nach Vereinbarung)

