



KENO  **KENT**

KÜCHE 2.0



KÜCHEN & *Speisen*

Schaffen Sie sich den perfekten Rahmen fürs Kochen mit Freunden oder für Freunde, für gesellige Mahlzeiten mit der ganzen Familie oder für den Genussmoment ganz für Sie allein. Lassen Sie sich von den gezeigten Küchen und Speisezimmern begeistern und inspirieren!





ELEGANZ &

Komfort



Freiräume für Kochen und Wohnen zu schaffen, heißt das Ziel. Einrichtungselemente wie das multifunktional einsetzbare Designregal eröffnen ein variantenreiches Spiel an Gestaltungsmöglichkeiten.

Mattlack arctisweiß



Niemand ist wie Sie. Bleiben Sie sich auch in der Küche treu und gestalten die Geräte von Küppersbusch mit dem Individual Konzept ganz nach Ihren Vorlieben.



KÜPPERSBUSCH

Individual



INDIVIDUAL
PLUS

Frei nach dem Motto „Upgrade your kitchen“ bietet das Individual Konzept neben den „einfarbigem“ Designs der Vorderseite auch die Griffe mit unterschiedlichen Einlegern oder in Bicolor. Ein Küppersbusch-Gerät in 20 unterschiedlichen Looks! 10 Griffdesigns lassen sich jeweils an schwarzen oder weißen Geräten einsetzen.

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Auffällig unauffällig.
Die neue Küppersbusch
Geräteserie »Shade of
Grey« glänzt durch lässige
Zurückhaltung und bereitet
selbstbewusst den Raum für
individuelle Farbakzente.
Lassen Sie sich inspirieren!

Shade of Grey





GELUNGENE *Synthese*

Mattlack onyxgrau
Eiche weiß

... zwischen innen und außen:
Die grifflose Ästhetik verbirgt
jede Menge Komfort nach
Maß. Die neuen, leicht
laufenden Unterschrank-
auszüge im eleganten
Aluminium-Design verbinden
Ästhetik mit einem Höchst-
maß an Zweckmäßigkeit. Die
Alu-Seitenwände verhindern
ein Herausfallen der Vorräte.

EIN GERÄT



Zwei Nutzen

Schnelle Reinigung des nach oben entnehmbaren Metallfettfilters in der Spülmaschine.

Leichte Bedienung der selbsterklärenden, aber getrennt zu steuernden Bedieneinheit von Kochfeld und Dunstabzug.

Einfache Installation – ein Gerät, ein Ausschnitt in der Arbeitsplatte, ein Anschluss und das für gleich zweifachen Nutzen!

Geringe Betriebsgeräusche dank der Montage des besonders leisen Lüftungssystems im Sockel.

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL



Besonders sinnvoll, wenn es beim Zubereiten einmal hektisch wird: Die Soft-Open & Close Funktion der Gerätetüren.

EINZIGARTIG UND NUR BEI KÜPPERSBUSCH DER BACKOFEN MIT ÖKOTHERM® - KATALYSATOR

Eine saubere Sache!

Der Küppersbusch ökoTherm® - Backofen-Katalysator wandelt fettige Bratenluft in saubere Luft um. Die von Fett, Geruchs- und Schwebstoffen belastete Luft wird vom Lüfterrad angesaugt und durch den Katalysator gedrückt. Rückstände werden in Wasser und Kohlensäure umgewandelt. Das Ergebnis: keine Ablagerungen an den Seitenwänden des Backinnenraums, kein aufwendiges Säubern des Backofens.



Geschmackvoll!

Nicht nur beim Brotbacken besonders wichtig: das so entstandene feuchte Klima im Backinnenraum schont das Aroma und trocknet das Gargut nicht aus!

Energiesparend!

Die Umwandlung setzt Wärme frei, die wiederum zum Heizen im Backofen benutzt wird.

Frische Luft!

Es wird keine fettige und riechende Luft in die Küche geblasen! Gerade in Zeiten der offenen Wohnküche ist die Verringerung der Geruchs- und Schmutzbelastung ein starkes Argument.





IDEENREICHE KÜCHE

die begeistert



Überzeugend geplant:
Die Verbindung aus
geschlossenen
Fronten in Betonoptik,
geradlinigen Griffen und
offenen Modulen schafft
Raum für individuelle
Gestaltungsideen.

Zementgrau
Catania Eiche



Die charmante Spüle **STEMA 80** kommt mit ihren idealen fifty/fifty-Proportionen groß raus. So entstehen intelligente, gut nutzbare Größen, die nichts vermissen lassen. Die Ablaufrinne im Abtropfbereich verhindert, dass Gläser auf der nassen Oberfläche ins Wandern geraten.

STEMA 80 Spüle

GENEA 100

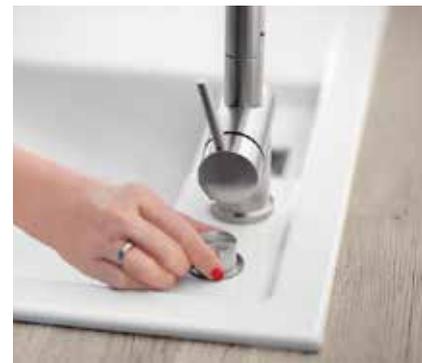


Die **GENEA 100** ist das ideale Pendant für Küchen, in denen gerne mit Dampfgeräten gekocht wird: Das Restebcken nimmt einen kleinen Gastronormbehälter auf. Mit einem praktischen Geschirrkorb im großen Spülbecken lassen sich dort auch größere Gastronormbehälter unterbringen.

Die zwei Ablaufrillen auf der Abtropffläche verhindern, dass nasses Geschirr ins Wandern gerät und als Clou für das große Becken gibt es wahlweise einen hübschen, glänzenden Cover für das Ausgussventil. Diese geradlinige Spüle gibt es wie alle keramischen Spülen von systemceram in 15 attraktiven Farben.



BELA 78



Einen besonders großen Aktionsradius bietet die neue formschöne Designarmatur **Move** mit magnetischem Fuß.

Die kompakte neue **BELA 78** für den 45er Einbauschränk gibt sich in jeder Einbausituation großzügig in ihren Funktionen. Im Becken lassen sich selbst Backblech und Co. abwaschen und der eckige kleine Resteaussguss neben der Armatur dient zugleich als Überlauf. Ein dreh- und versenkbarer Premiumexcenter-Verschluss sieht gut aus und gibt sich pflegeleicht.

Systemceram-Spülen aus **Feinsteinzeug** in **Laborkeramikqualität** sind in **15 attraktiven, zeitgemäßen Farben** erhältlich. Aufgrund der **nachhaltigen Produkteigenschaften** wird eine **Garantie von 5 Jahren** gewährt. **Feinsteinzeugspülen** sind **hitze-/kälte- und säurebeständig, ritz- und schlagfest** und **besonders hygienisch** und **pflegeleicht**.



SCHWARZE

Magie



Aus unserer KENO KENT KÜCHE
Gewürzserie: BBQ4C Pfeffersteak



Havannaschwarz
Sherwood dunkelbraun



Spot auf eine extravagante
Raumlösung, die ins Schwar-
ze trifft: Als starkes Statem-
ent setzt diese Küche auf
Eleganz, Zweckmäßigkeit
und Stauraumkomfort.







GROSSE TAFEL MIT BESONDEREN

Details

...aber auch auf kleinem Raum
besticht das Modell durch
sein extravagantes Design.



GAGGENAU

RAHMENLOS.
FLÄCHENBÜNDIG.
FLEXIBEL.

Das **Flex-Induktionskochfeld** mit Muldenlüftung besitzt keinen Rahmen und schließt exakt mit der Arbeitsplatte ab. Beiderseits der integrierten Muldenlüftung befinden sich zwei Kochzonen: eine rechteckige und eine runde. Die rechteckige Kochzone umfasst zwei Flex-Induktions-Kochbereiche, die zu einem großen Kochbereich mit 38 x 24 cm kombiniert werden können. Die runde Induktionszone passt sich automatisch an die Größe des Topfes oder Woks (21 cm, 26 cm oder 32 cm) an.



LEISE.
EFFIZIENT.

Die elektronisch gesteuerte Lüftungsleistung lässt sich in drei Stufen an den Bedarf anpassen und es steht zusätzlich eine Intensivstufe zur Verfügung. Besonders komfortabel ist eine Nachlauf-Funktion, die bis zu 6 Minuten nach Ende des Kochvorgangs weiterarbeitet und so sicherstellt, dass der Raum eine saubere und für Gastgeber und Gäste angenehme Atmosphäre bietet.



HOLZ: WERKSTOFF MIT

Charakter



Ob hinter geschlossenen Schranktüren oder außen liegend als Akzent und Blickfang – Auszüge in Echtholz strahlen in jedem Fall Wärme und Wertigkeit aus.



Bronze
Mattlack stratusgrau



EIN TISCH MIT VIELEN

Möglichkeiten





Schwarz ultramatt
Asteiche schwarz

MEISTER
EINER
NEUEN
ÄSTHETIK





Kein Stück zu viel. Aber auch keins zu wenig. Wie eine Skulptur wirken die Hängeschränke mit ihrer gewachsenen Maserung und dem minimalen Fugenspiel. Über allem schwebt das kubistische Systemregal aus schwarzem Metall und Glas.

Ein Solitär als Statement: Der Rolladen-Vitrinenschrank versinnbildlicht den Anspruch ans neue Wohnen. Mattlack, poliertes Metall und Glas laden zum optischen Wechselspiel ein.



ANSICHTEN
UND EINSICHTEN
ÜBERS WOHNEN



Mattlack stratusgrau
Denver Eiche

Offenheit und Kompaktheit, Struktur und Maserung, Licht und Spiegelung – das Spiel mit Gegensätzen ist hier Konzept. Spannend inszeniert, präsentiert sich ein unverwechselbares Ambiente.



**Im individuellen Stil
backen und braten.**

Der XXL Garraum hat ein Volumen von 90 Litern und bietet über 3 Ebenen verteilt sehr viel Platz zum Backen und Braten. Seine Nische hat die Abmessungen 90 x 48 cm.



Modernster Standard

Mit Con@ctivity2.0 können Sie sich ganz auf das Kochvergnügen konzentrieren. Denn Haube und Kochfeld kommunizieren miteinander. Das Kochfeld übermittelt die Einstellungen an die Elektronik der Haube und diese reguliert automatisch die Gebläsestufen. Sie müssen nicht daran denken, die Haube später auszuschalten. Alle Miele „TwoInOne“-Kochfelder sind standardmäßig mit Con@ctivity2.0 ausgestattet.

Miele



Pure Line
Panorama-Design

Pure Line – Durch die absolut homogene Gestaltung der Gerätefronten in der gesamten Produktfamilie entsteht immer ein harmonisches Gesamtbild - egal ob die Geräte über oder nebeneinander angeordnet werden. Die Küchen-Einbaugeräte verfügen über eine gleich hohe Bedienblende.

KLARE LINIEN UND

Strukturen





Mattlack hellgrau
Mattlack stratusgrau



MAXIMAL *Designorientiert*

Grifflose Schrankoberflächen betonen die architektonisch anspruchsvolle Formensprache. Bodentiefe Türen bestehen mit klarer Optik und maximaler Großzügigkeit. Die Schiebetürsysteme verbinden einen eleganten Look mit einem Höchstmaß an Funktionalität.



Organic glanzweiß

ORGANISCHES

Glas



Starke Strahlkraft

Was passiert, wenn organisches Glas in Weiß einem kraftvollen Farbton begegnet? Die kühle Zurückhaltung weicht spürbarer Lebensfreude.



Aus unserer KENO KENT KÜCHE
Gewürzserie: Erdbeer Curry

Weiß, weit und lichtdurchflutet wird der Raum zur Projektionsfläche für Akzente und Ausstattungselemente. Und das Material? Organisches Glas glänzt mit brillanter Tiefenwirkung und gleichzeitiger Robustheit im Familienalltag.





Mattglas arctisweiß
Eiche natur

AUSDRUCK EINES NEUEN *Wohngefühls*



Echtholz und Mattglas – diese Verbindung strahlt Wärme und ein Gefühl von Geborgenheit aus. Regal- und Schiebetürelement versinnbildlichen die neue Lust am individuellen Einrichten und offenen Wohnen. Bildschön: das symmetrische Fugenbild, das die Holzmaserung wunderbar zur Geltung kommen lässt.

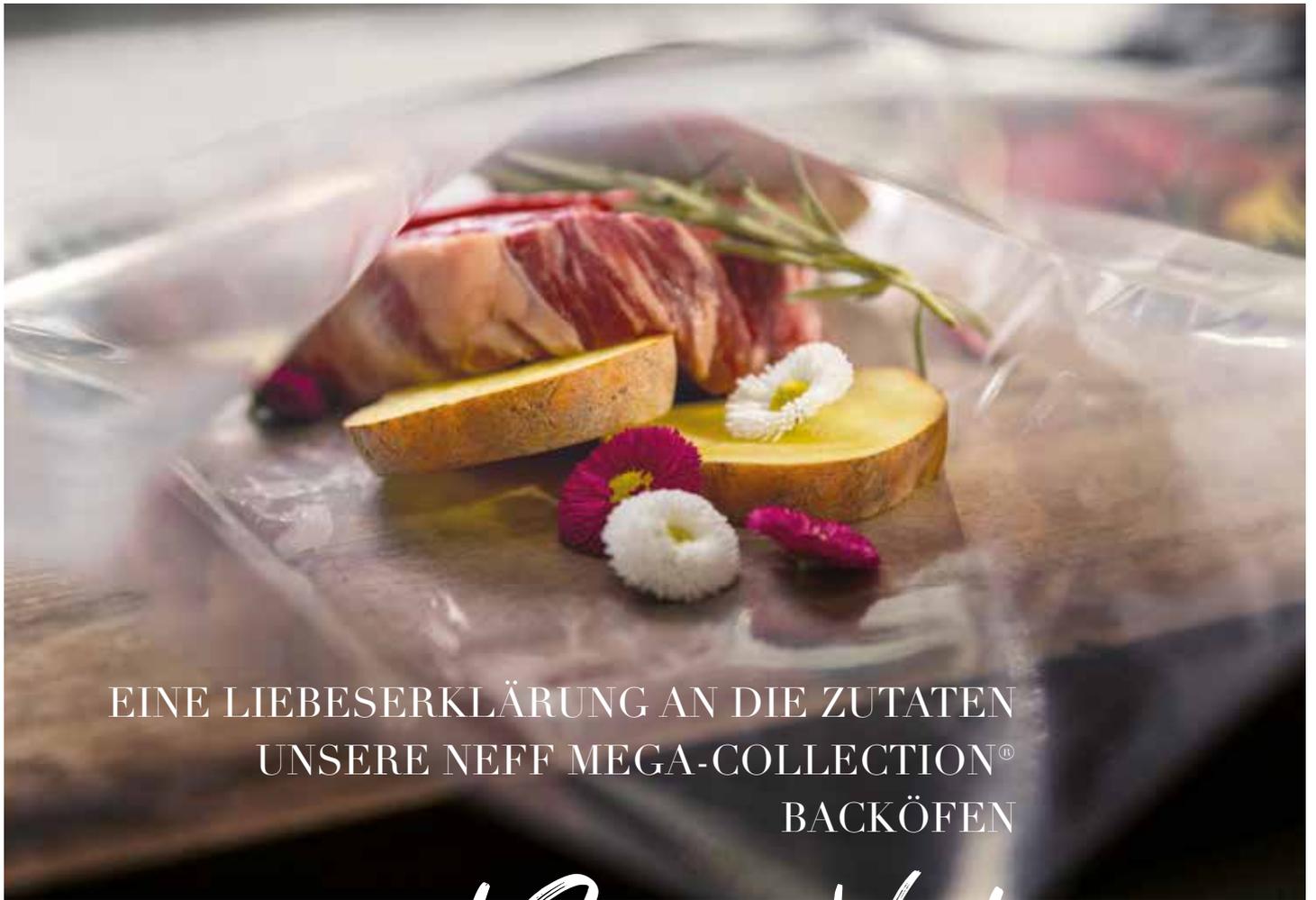


ATMOSPHÄRE IM

Landhausstil

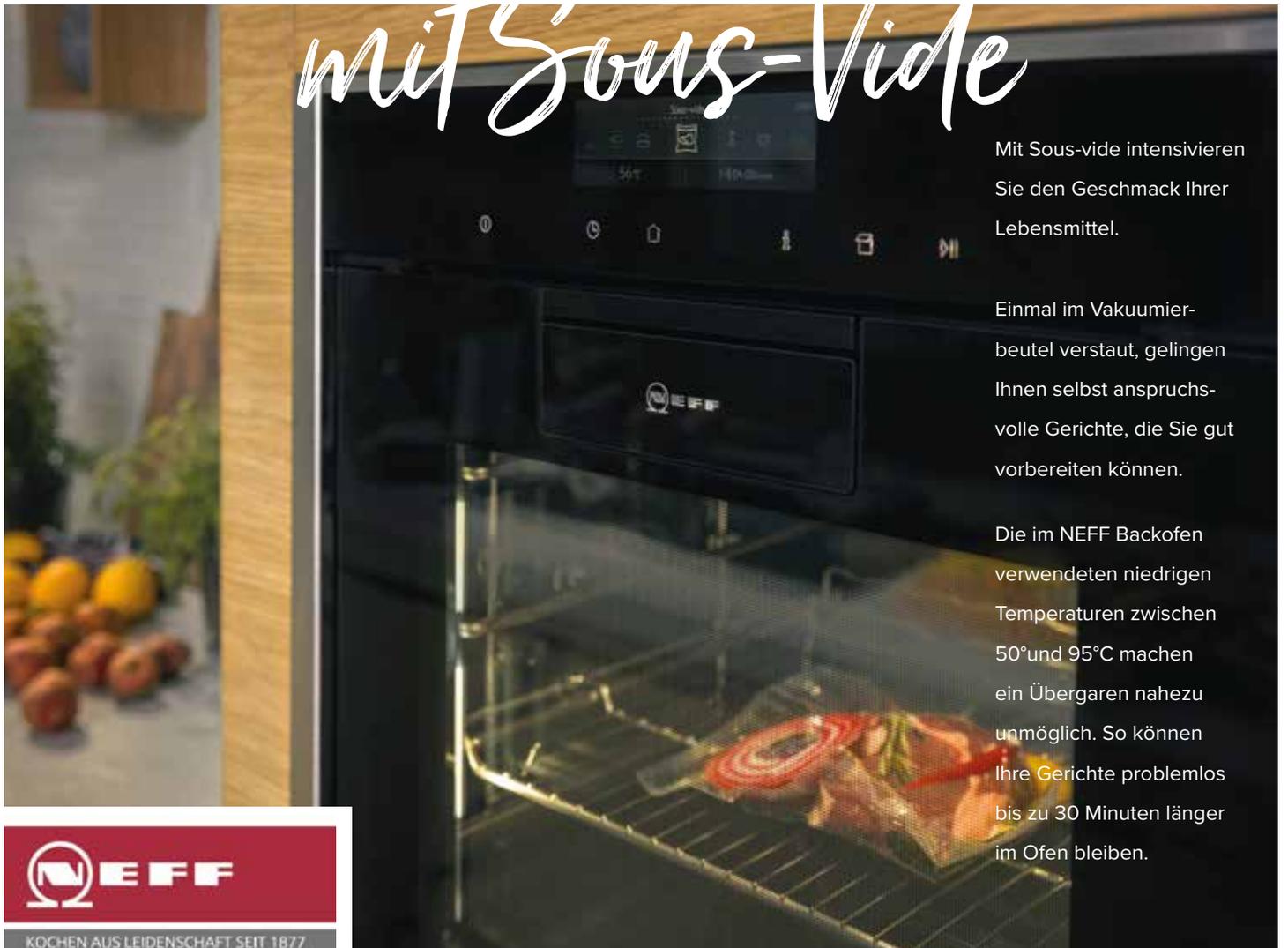


Mattlack steingrau
Eiche antique



EINE LIEBESERKLÄRUNG AN DIE ZUTATEN
UNSERE NEFF MEGA-COLLECTION®
BACKÖFEN

mit Sous-Vide



Mit Sous-vide intensivieren Sie den Geschmack Ihrer Lebensmittel.

Einmal im Vakuumbutel verstaut, gelangen Ihnen selbst anspruchsvolle Gerichte, die Sie gut vorbereiten können.

Die im NEFF Backofen verwendeten niedrigen Temperaturen zwischen 50° und 95°C machen ein Übergaren nahezu unmöglich. So können Ihre Gerichte problemlos bis zu 30 Minuten länger im Ofen bleiben.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



DIE VOLL VERSENKBARE BACKOFENTÜR

Slide & Hide®

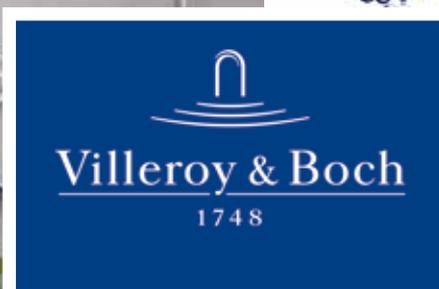


Bei den Backöfen mit HIDE®-Funktion kann die Backofentür vollständig in ein Fach unter dem Backofen eingeschoben werden und schafft dadurch großzügig Platz für eine komfortable Handhabung.

Eine spezielle Dämpfungsmechanik sorgt dafür, dass die voll versenkbare Backofentür in einer seitlichen Kulissenführung stufenlos, leichtgängig und geräuschlos mit gedämpftem Softeinzug im Gehäuse verschwindet. Der mitdrehende Türgriff SLIDE® schwenkt während des Öffnens oder Schließens der Backofentür entgegen der Türbewegung mit und liegt dabei stets in gleicher Position in der Hand. Dieses Ausstattungsmerkmal gibt es nur von NEFF.



SILUET: DIE ERSTE KÜCHENSPIÜLE AUS TITANCERAM



Multifunktionales Zubehör

Hinzu kommt eine Auswahl an vielseitigem Zubehör für optimierte Arbeitsabläufe. Das Schneidbrett aus Nussbaum lässt sich passgenau über dem Spülrand in den Abtropfbereich einsetzen.

Präzises Design mit einer filigranen Linienführung – mit Siluet präsentiert Villeroy & Boch die erste Keramikspüle aus der einzigartigen Keramik TitanCeram. Dank einer speziellen Rezeptur aus natürlichen Rohstoffen ermöglicht TitanCeram die Fertigung von Keramikprodukten mit scharf gezeichneten Kanten und dünnen Wandstärken – Minimalismus trifft weichfließende Fläche. Der Auflagerand ist schmal, die Ecken besitzen enge Radien und die Beckeninngestaltung ist geradlinig. Damit ist Siluet wie gemacht für echte Küchen-Ästhetiker. Mit 3 Modellen in 13 verschiedenen Farben genießen Sie maximale Gestaltungsfreiheit.



Sandhell
Barwinkel Asteiche natur
Dekton-Arbeitsplatte: Kadum



EIN PLATZ
ZUM
Verweilen

Hell, edel, praktisch:
eine Schönheitskönigin
mit Fähigkeiten.



Nussbaum antik
Arbeitsplatte: Keramik Carrara weiß
Tresen Nussbaum USA

DAS NEUE

Wirtschaftswunder!



CLEVERE
HAUSWIRTSCHAFT
HINTER VERSCHLOSSENEN
TÜREN.





LANDHAUSSTIL MODERN INTERPRETIERT

Wer die Wahl hat, hat nicht immer die Qual, sondern gönnt sich in diesem Fall ein genüssliches Gastieren. Der Trend geht eindeutig zum gelungenen Stilmix. Lebendige Asteiche trifft auf elegantes Schwarz und noble Splintnuss wird geschickt mit dezemtem Beige kombiniert. Nicht zu vergessen die Risseiche, die eine perfekte Symbiose mit hochwertigem Echtleder wagt.



AEG



COMFORTLIFT®

CUSTOMFLEX® ANPASSBAR FÜR JEDEN BEDARF

Unsere CustomFlex® Kühlschränke besitzen eine Türablage, die Sie auf Ihre Wünsche anpassen können. Versetzen und ordnen Sie Bereiche schnell und leicht nach Ihren Bedürfnissen. So legt man sich gerne neue Vorräte an.



CUSTOMFLEX®

COMFORTLIFT® HEBT DAS GESCHIRR AUF EIN NEUES LEVEL

Bequemer geht's nicht: Dank ComfortLift® hebt sich der untere Korb mit einem Handgriff sanft nach oben, auf eine bequeme Arbeitshöhe. So lässt sich der Geschirrspüler mühelos und ohne Bücken ein- und ausräumen. Die neuen AEG Geschirrspüler mit ComfortLift® sorgen nicht nur für strahlend sauberes Ess- und Kochgeschirr, sie sind auch einzigartig komfortabel im Handling. Endlich ein Geschirrspüler, der Ihnen entgegenkommt.



Becken: BLANCO CRONOS XL 8-IF, Edelstahl
Armatur: BLANCO CULINA-S Duo,
Edelstahl seidenmatt

BLANCO



MODERNES COMEBACK des Spülsteins.



Mit BLANCO CRONOS beweist STEELART erneut die Kunst der perfekten Verarbeitung von Edelstahl. BLANCO CRONOS zeigt sich als moderne Interpretation des traditionellen Spülsteins in hochwertigem Edelstahl. Mit seinem reduzierten Design und den klaren Linien trägt er die bekannte Unterschrift der STEELART Manufaktur. Kennzeichnend ist vor allem die markante Frontschürze in Edelstahl Seidenmatt gebürstet, die durch ihr mattes Oberflächen-Finish perfekt zu den Blenden der Elektro-Küchengeräte passt. Das Besondere dabei: Die Höhe der Frontschürze kann auf Wunsch individuell an die Küchenplanung angepasst werden, so dass eine harmonische Linienführung mit dem Raster der Küchenfronten möglich ist.

Mit seinem charakteristischen Spülstein-Design fügt sich BLANCO CRONOS perfekt in urbane Lifestyle-Küchen mit traditionellen Formen ein, in denen ein bewusster Stilmix von Landhaus-Elementen mit moderner Einrichtung gewünscht ist.





Beton basaltgrau
Asteiche Charismo antik
Kompaktarbeitsplatte
Edelstahl



PURISTISCHER *Luxus*





GLASTISCHE MODERN

interpretiert





weiß glänzend
Beton grau
Mattlack pistazie

COOLES DESIGN – FRISCHE FARBEN
Individuelle Ideen mit Stil





CoolSelect Plus

Mit nur einem Tastendruck von Kühlen auf Gefrieren umstellen. Die CoolSelect Plus Zone bietet viel Flexibilität bei der Lagerung von Lebensmitteln.

Dual Cook Flex steht für eine geteilte Ofentür, so kann der Ofen vollständig oder nur zur Hälfte geöffnet werden. So kann die Hitze im unteren Garraum erhalten bleiben, Energieverlust kann verhindert und empfindliche Speisen können geschont werden.

Die innovative WaterWall™ Technologie von Samsung. Statt eines rotierenden Sprüharmes im Boden fährt eine Wand aus Wasser vor und zurück. Somit werden auch die üblicherweise schwer zugänglichen Ecken mit höherem Druck gereinigt. Für professionelle Reinigungsergebnisse bis in die letzte Ecke.



SAMSUNG

Mit **Virtual Flame** hat Samsung eine neue Technologie entwickelt, die faszinierende, visuelle Akzente setzt und noch mehr Präzision beim Kochen mit dem Induktionsfeld möglich macht.





sandhell
granitgrau
Arbeitsplatte:
Massivholz Eiche rustikal





NATÜRLICH SCHÖNE

Unikate



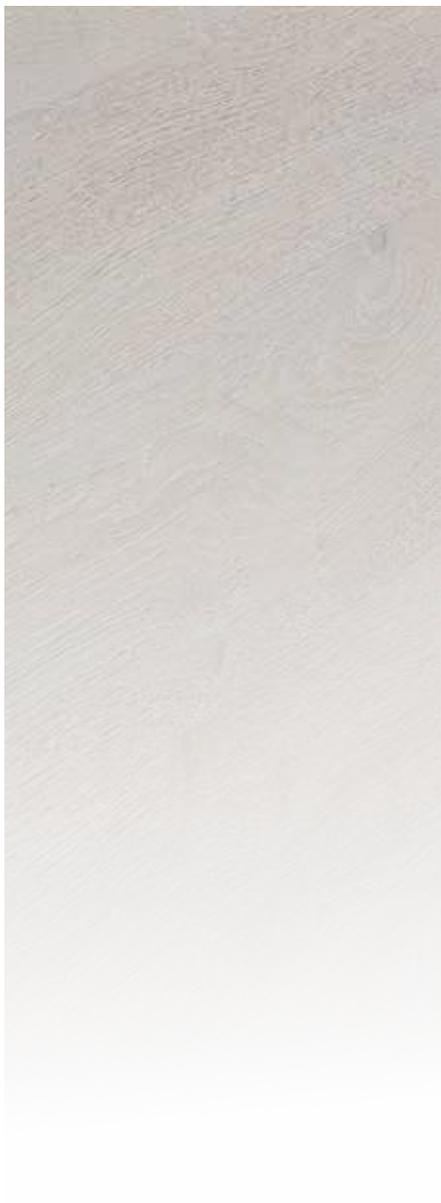




KLEINE TISCHE MIT GROSSEM

Auftritt





Eiche Alpin Snow
Beton grau
Tischplatte Mar acaibo dunkel
Arbeitsplatte: Edelstahl





MODERNE
Wohnhelden



Spüle: Mythos aus Fraganit+
Armatur: Centinox Kupfer Edition
Kopffreihaube: Mythos
Glasarbeitsplatte 12 mm
Kochfeld: Mythos



EDLE GLANZMOMENTE *für die Küche*

Mit einer elegant aufeinander abgestimmten Kupfer Edition greift Franke den Trend zu Edelmetallen in der Küche auf: So hat der Küchenspezialist ab sofort neben zwei Spülen samt passender Armatur auch die erfolgreiche Mythos Dunstabzugshaube sowie eine Glasarbeitsplatte im angesagten Kupfer-Look im Portfolio. Highlight der Mythos-Linie sind die neuen leistungsstarken 5,5 kW-Induktionskochfelder mit zahlreichen Komfortfeatures.

FRANKE



HEISS, WARM, KALT UND GEFILTERT

Mondial ist die erste Heißwasser-Armatur aus dem Hause Franke. Mit ihrem 5 Liter Boiler liefert die Edelstahlarmatur als „3 in 1“-Variante jederzeit kaltes, warmes und kochendes gefiltertes Wasser, mit der „4 in 1“-Lösung wird obendrein auch kaltes Wasser frisch gefiltert.

Über den kindersicheren elektronischen Drück-Dreh-Bedienring der „4 in 1“-Variante kann gefiltertes kaltes, warmes oder kochendes Wasser abgerufen werden.





STRAHLENDE ELEGANZ

aufs Wesentliche reduziert



Brillantweiss
Arbeitsplatte:
Quarzstein Schnee



Eiche platinweiß
Arbeitsplatte: Massivholz Eiche





GÄSTE EMPFANGEN
KOCHEN
Wohlfühlen

Ihren Ideen und
Wünschen sind keine
Grenzen gesetzt.
**Gestalten Sie Ihren
persönlichen KÜCHEN-
WOHN-(T)RAUM.**





DESIGN VON
MORGEN MIT DER
GEMÜTLICHKEIT
Von damals





Nussbaum antik
Sandbeige hochglänzend
Arbeitsplatte: Schichtstoff Marmor hellgrau





EDLES DESIGN IN EXKLUSIVEN

Materialien

Küche und Wohnraum
perfekt miteinander
vereint.





DIE KÜCHE
IST DAS NEUE
Wohnzimmer

WOHNEN



SCHLAFEN





ALLES AUS EINEM

Guss



SPEISEN



STAURAUUM



Raumwunder –
Planung für jeden Raum

Der Begriff Wohnküche wird heute wörtlicher als je zuvor genommen. Denn die früher klassisch getrennten Wohnbereiche verschmelzen mehr und mehr miteinander. Wie gut, dass die Schranktypen und modernen Funktionssysteme in Form und Design so vielseitig sind, dass sie auch Wohn- und Esszimmer exklusiv und funktional zugleich einrichten. Mehr noch: Auch Schlafzimmer und Ankleiden erhalten durch die Dekor- und Materialvielfalt unserer Systeme völlig neue Impulse.

Erdbeer Curry 70g

Erdbeer Curry ist die Alternative für alle Curry Liebhaber und Thai Fans. Fruchtig frische Erdbeere veredelt mit feinsten Currygewürzen und Bengalischem Pfeffer. Egal ob Fisch, Hühnchen, Früchte oder freche Desserts.

Fleur de Sel 3 Pfeffer 90g

Elegante Mischung mit feinstem, portugiesischem Fleur de Sel und drei verschiedenen Pfeffersorten, die hervorragend mit dunklem Fleisch aber auch mit Fisch und Hühnchen harmonieren. Bitte kurz vor dem Servieren würzen, damit der Geschmack voll zur Geltung kommt.

Bruschetta Olive 50g

Diese Bruschetta Komposition ist ein Gewürz-Highlight für die Zubereitung von geröstetem Brot mit Tomaten und Olivenöl. Auch perfekt für Pizza, Pasta, Dip-Saucen, Pizzateig, Baguette, Ciabatta sowie als Marinade für Hähnchen, Pute und Fisch. Im Handumdrehen zaubern Sie einen wohlschmeckenden Aufstrich. Tipp: Bereiten Sie Wasser und Olivenöl in gleichen Teilen vor, mischen Sie das Bruschetta Gewürz bei und verrühren Sie die Zutaten zu einer homogenen Paste. Nach Belieben mit Mandeln, Parmesan und Frischkäse verfeinern.

Fleur de Sel Mediterran 60g

Unser mediterranes Fleur de Sel schmeckt perfekt zu Pasta, Lamm, dunklem Fleisch, leichten Fischgerichten und Salaten. Ebenso stimmig für Dressings, Antipasti, Risotto, Pasta-Saucen und Pizza sowie für gedünstetes und gegrilltes mediterranes Gemüse wie Zucchini, Auberginen und Fenchel. Tipp: Verwenden Sie Fleur de Sel Mediterran nicht während des Kochens, sondern veredeln Sie damit gekochte und kalte Speisen, denen Sie eine bezaubernde mediterrane Note geben wollen.

Pfeffermix Schwarzes Gold 60g

Unsere Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ ist das geniale Gewürz für Lamm, Steaks, Grilladen und große Bratenstücke aus Lamm, Wild und Rind. Ebenso ein Highlight auf Tomate, Salat, Käse, Speck, Schinken, Wurst und schmackhaften Aufstrichen. Ein unverzichtbarer Allrounder für jede Küche! Tipp: Das Fleisch am besten vor der Zubereitung würzen. Oder die Komposition zum Marinieren verwenden. Köstlich zum Drüberstreuen auf die Brotzeit oder auf einen rustikalen Salat.

BBQ4C Mediterran 50g

Diese Komposition wurde für Fleisch - vor allem Lamm - und Gemüse kreiert. Perfekt und stimmig auch für mediterranes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Fenchel), Salate und alle Gerichte, bei denen ein mediterraner Touch erwünscht ist: Pasta und Pasta-Saucen, Fisch, Scampi, Pizza. Tipp: Verwenden Sie Mediterran zum Marinieren oder Würzen, egal ob am Grill, in der Pfanne oder im Rohr. Passt übrigens auch perfekt für Dressings und Antipasti.

Schweinebraten mit Wurzelgemüse 80g

Eine wundervolle Gewürzkomposition aus Kümmel, Knoblauch, Pastinaken, Petersilie und vielen weiteren Gewürzen. Mit dieser Mischung lassen sich auch alle dunklen Saucen hervorragend abschmecken.



BBQ4C Pfeffersteak 60g

Zusammengesetzt aus den besten Pfeffersorten und Gewürzen, rundet ein feines amerikanisches Rumaroma das Geschmackserlebnis ab. Universell einsetzbar für Steaks und Braten, egal ob auf dem Grill, im Ofen oder für das BBQ. Sogar bei Salat, Saucen und Dips kommt diese Gewürzmischung perfekt zum Einsatz.



Caprese Mozzarella Tomatensalz 70g

Dieses Tomatensalz vereint die Highlights des mediterranen Geschmacks: Meersalz (66%), Basilikum, Oregano, Knoblauch, Thymian. Unverzichtbar für Tomaten mit Mozzarella, aber ebenso perfekt für alle anderen mediterranen Speisen und Gerichte auf der Basis von Tomaten.

TNT – Zucker Tonka & Tahiti 85g

Alles, was verführerisch süß schmecken soll, wird durch diesen Gewürzzucker noch feiner und exotischer im Geschmack und im Duft: Desserts mit Schokolade, Obstsalat, Eiscreme, Parfaits, Soufflés, Crème brûlée, Obstkuchen und trockene Kuchen, Kompotte und Marmeladen, frische Früchte mit Milch und Zucker, süße Knödel, Krapfen und natürlich Milch-Shakes, Kakao oder andere Schokoladengerichte. Der TNT Gewürzzucker verleiht auch Steaks und Ribs einen besonderen Geschmack.

Tipp: Dieser hochwertige Gewürzzucker ist sehr intensiv und ergiebig. Also besser nachwürzen als zu viel des Guten.



Zitronenpfeffer 70g

Eine grobe Pfeffermischung - mit schwarzem, weißem und grünem Pfeffer - die mit natürlicher Zitrone und Orange aromatisiert ist. Die kräftig-aromatische Mischung würzt Vorspeisen, Salate, Suppen und Saucen sowie Fleisch- und Gemüsegerichte.



Kaffeesalz 120g

Eine perfekte Mischung aus Salz, Kaffee, Vanille, Zimt und weiteren Geheimnissen für Huhn, Pute oder Barberieente. Auch Lamm, Schwein, Hirsch und Reh lassen sich damit hervorragend würzen.



Für eine einheitliche Optik in Ihrem Gewürzregal sind alle Gewürzdosen gleich groß. Verfügbarkeit der Gewürze auf Anfrage bei Ihrem Händler!

Zutaten für 4 Personen

100 g Räucherforellenfilets
100 g Crème fraîche
1 TL Kaffeesalz
1 TL Pfeffermix Schwarzes Gold
½ TL Zucker

Pumpernickel / Kanapees

Zubereitung

Räucherforellenfilets in eine große Schüssel bröseln, mit Kaffeesalz, Pfeffermix und Zucker würzen.

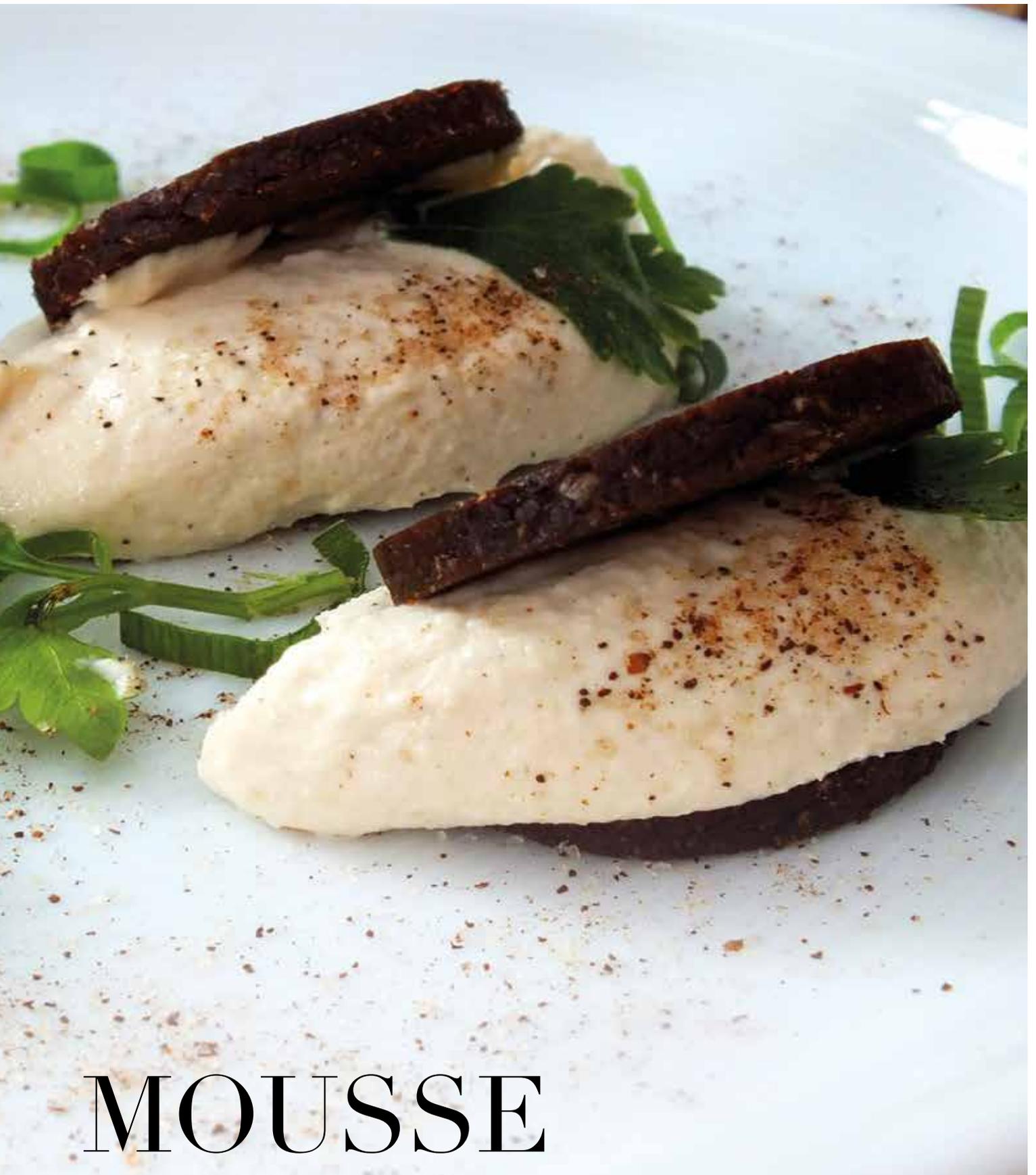
Crème fraîche dazugeben und alles zusammen mit einem Stabmixer so lange pürieren, bis eine feine homogene Masse entstanden ist.

1 Tag in den Kühlschrank stellen, mindestens jedoch für ca. 4 Stunden.

Nun die Räucherforellenmousse auf Pumpernickel/Kanapees streichen und mit ein wenig Kaffeesalz pudern.

Diese Häppchen eignen sich wunderbar als köstliche Begrüßung zu einem kulinarischen Abend!





MOUSSE

VON DER
RÄUCHERFORELLE

Zutaten für 4 Personen

400 ml Sahne
400 ml Geflügelfond oder Milch
1 EL Speisestärke
½ EL Salz
1 TL Pfeffermix Schwarzes Gold
2 TL Zucker
300 g Tiefkühl-Erbesen

4 EL Crème fraîche
Zitronenpfeffer

Zubereitung

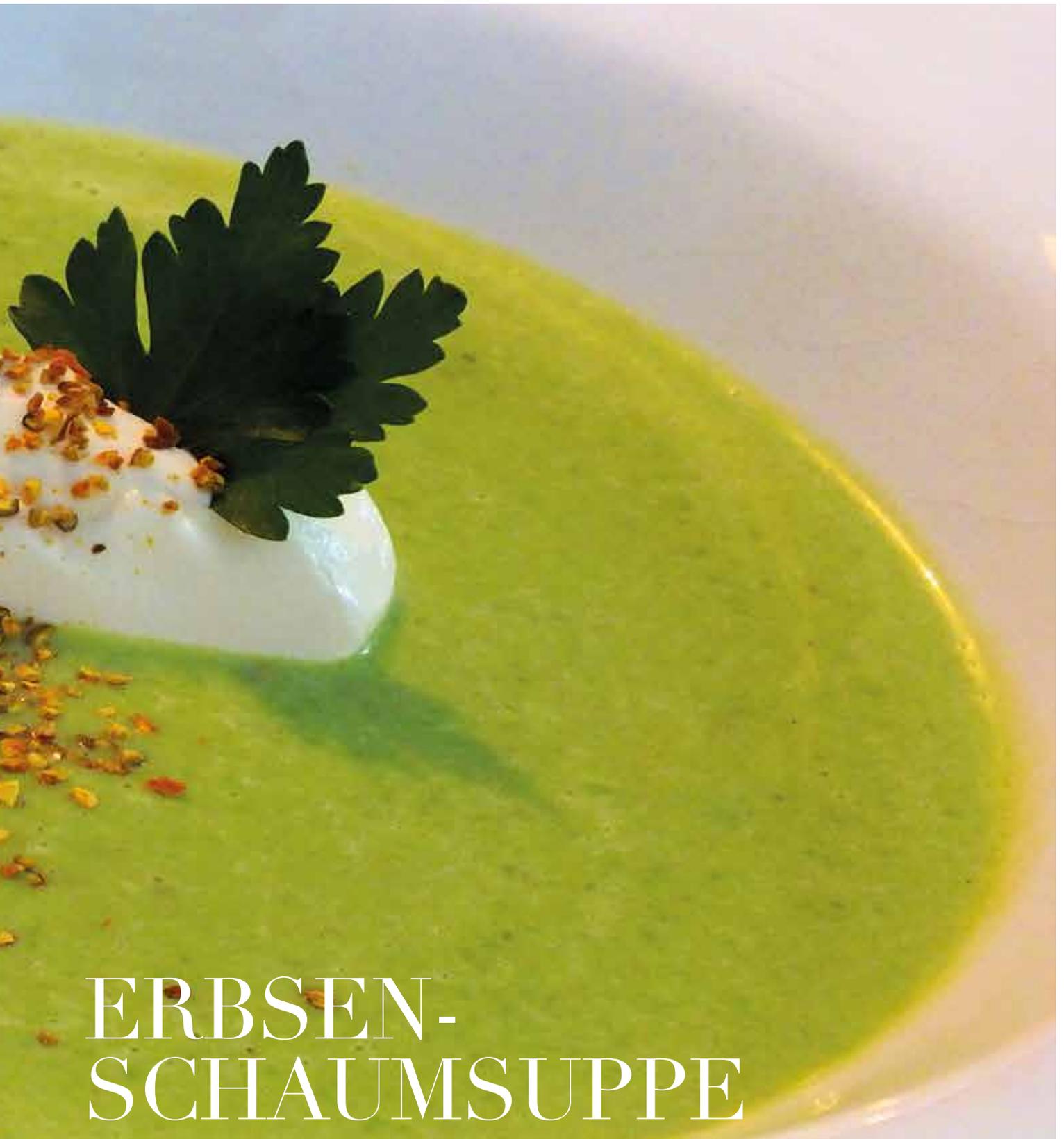
Sahne und Milch (oder Geflügelfond) gemeinsam mit Stärke, Salz, Pfeffermix und Zucker in einen Topf geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und 2-3 Min. köcheln lassen bis die Stärke bindet.

Die Tiefkühl-Erbesen in die kochende Flüssigkeit geben, den Topf auf die Seite stellen und ca. 5-8 Min. ziehen lassen.

Anschließend mit einem Stabmixer zu einer feinen Cremesuppe pürieren.

In tiefen Tellern anrichten, einen Esslöffel Crème fraîche obenauf geben und mit Zitronenpfeffer bestreuen.





ERBSEN- SCHAUMSUPPE

MIT CRÈME FRAÎCHE
UND ZITRONENPFEFFER

Zutaten für 4 Personen

Schweinefilet am Stück,
ca. 800 g
Olivenöl zum Anbraten
BBQ4C Pfeffersteak
Fleur de Sel Mediterran

Je 1 rote, grüne und
gelbe Paprika
2 Zehen Knoblauch
1 Bund Lauchzwiebel
1 EL Olivenöl
1 Dose (425 ml) Tomaten ganz,
geschält
2 TL Fleur de Sel Mediterran
2 TL TNT Zucker Tonka & Tahiti

2 Süsskartoffeln (Batate)
200 ml Sahne
1 Schuss Milch
1 EL Butter
2 TL Kaffeesalz
1 TL Pfeffermix Schwarzes Gold

Zubereitung

Das Schweinefilet am Stück vakuumieren und im Sous Vide Garer bei 60 Grad ca. 2,5 - 3 Stunden auf den Punkt garen.

Paprika halbieren, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, Lauchzwiebel in grobe Ringe schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Paprika zugeben und kurz anbraten.

Anschließend mit den Dosentomaten und den Gewürzen aufkochen lassen. Die Lauchzwiebel unterrühren, den Topf mit einem Deckel verschließen und zur Seite stellen.

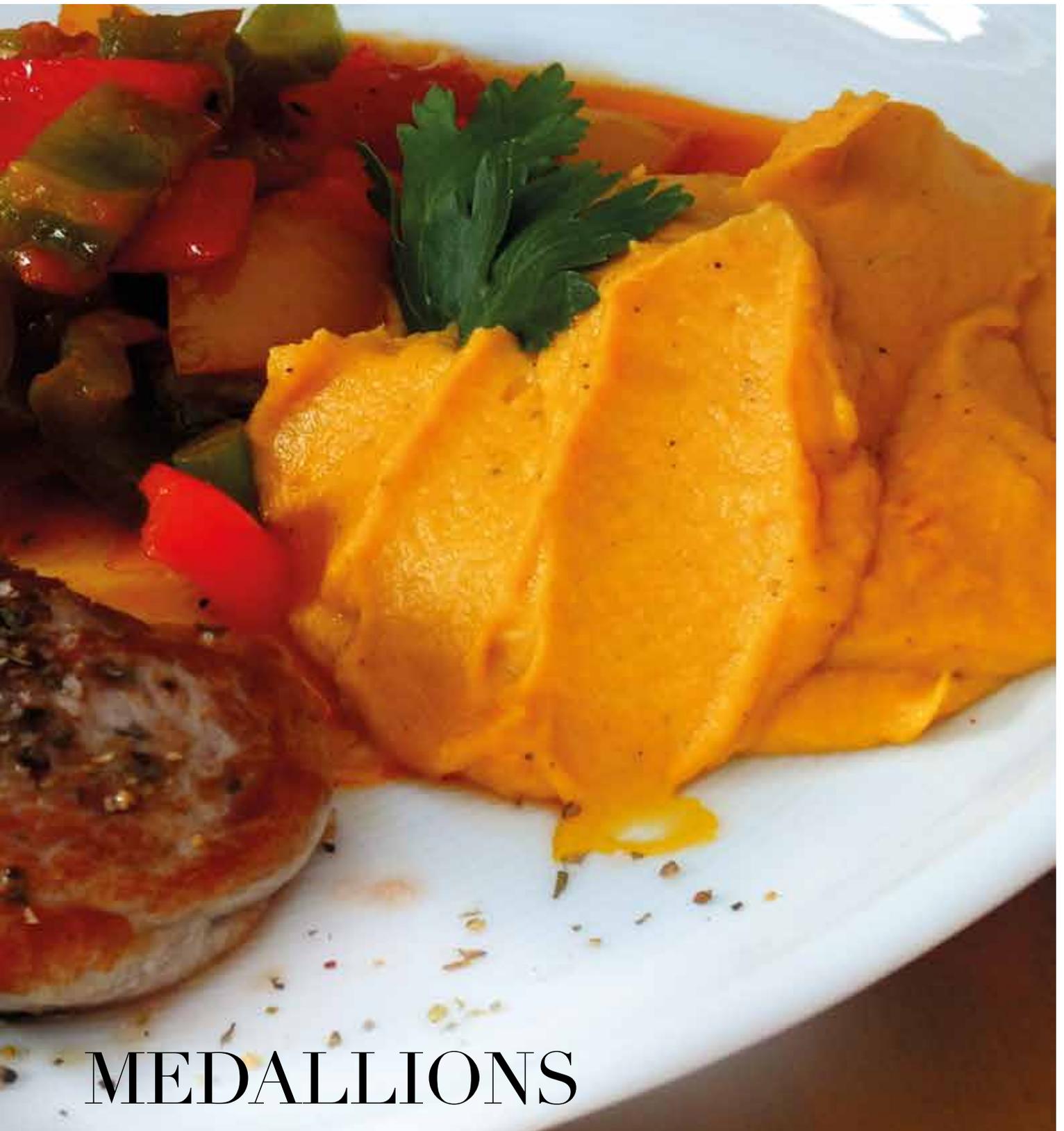
Die Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und zusammen mit Sahne, Milch, Butter, Kaffeesalz und Pfeffermix in einem Topf ca. 10 Min. kochen lassen. Das Kochfeld ausschalten und alles mit einem Stampfer zu einem Püree verarbeiten. Den Topf mit einem Deckel verschließen.



Olivenöl in einer Pfanne erhitzen bis es leicht raucht. Das Schweinefilet am Stück kurz von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und mit BBQ4C Pfeffersteak und Fleur de Sel Mediterran bestreuen. Das Püree mit dem Paprika ragout und je 2 Schweinemedallions schön auf einem Teller anrichten und

mit etwas Fleur de Sel Mediterran und BBQ4C Pfeffersteak bestreuen.





MEDALLIONS

VOM SCHWEINEFILET MIT
SÜSSKARTOFFELPÜREE UND
PAPRIKARAGOUT

Zutaten für 4 Personen

4 Schweinerückensteacks à
160 g, vom Metzger flach klopfen
lassen!
2 Eier
Schuss Sahne
10 EL Semmelbrösel
Gewürzmischung Bruschetta Olive
Olivenöl zum Ausbacken

500 g Buschbohnen
6 Äste Kirschtomaten
1 Zehe Knoblauch
1 EL Olivenöl
1 TL TNT Zucker Tonka & Tahiti
3 TL Fleur de Sel Mediterran
1 TL BBQ4C Pfeffersteak

250 g Spaghetti
200 ml Sahne
100 g Parmesan
1 EL Butter
1 TL Pfeffermix Schwarzes Gold

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, anschließend in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken, beiseite stellen. Die Bohnen putzen, in Salzwasser bissfest kochen, abschütten und in Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen und beiseite stellen. 4 Äste Kirschtomaten in ein Litermaß zupfen. Den Knoblauch schälen, mit dem Olivenöl und den Gewürzen zu den Tomaten geben und alles zu einer glatten Sauce pürieren.

Die Sauce in einen Topf gießen und die Bohnen hinein geben. Restliche Kirschtomaten abzupfen, auf die Bohnen legen, Topf mit einem Deckel verschließen und das Kochfeld einschalten. Sobald Dampf austritt das Kochfeld wieder abschalten, Topf darauf stehen lassen.

Den Parmesan würfeln, mit der Sahne, der Butter und dem Pfeffermix in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer zu einer feinen Sauce pürieren und das Kochfeld abschalten. Die kalten Spaghetti in die Sauce geben und zugedeckt stehen lassen.



Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Die Semmelbrösel mit 3 EL Bruschetta Olive in einer zweiten Schüssel gut vermischen. Die Schnitzel erst durch das Ei ziehen und dann in der Panade wälzen, etwas andrücken. In einer Pfanne reichlich Öl nicht zu heiß werden lassen und die Schnitzel im tiefen Fett von beiden Seiten knusprig ausbacken. Die Schnitzel auf ein Küchenkrepp legen.

Die Spaghetti mit einer Gabel durch die Sauce ziehen, zu einer Rolle drehen und auf einem Teller anrichten. Das Bohnen-Tomaten-Gemüse neben den Spaghetti arrangieren, das Schnitzel obenauf legen. Abschließend nochmals mit etwas Gewürzmischung Bruschetta Olive bestreuen.



SCHNITZEL IN BRUSCHETTA-

OLIVEN-PANADE MIT SPAGHETTI IN
PARMESANSAHNE UND BOHNEN
TOMATEN-GEMÜSE

Zutaten für 4 Personen

6 Blatt Gelatine
400 ml starker Kaffee
Schuss Amaretto oder Kaffeelikör
400 ml Sahne
1 EL TNT Zucker Tonka & Tahiti

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Anschließend das Wasser abschütten, die Gelatine mit dem warmen Kaffee übergießen und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Einen Schuss Likör zugeben, umrühren und dann solange in die Kühlung stellen, bis die Masse am Schüsselrand anzieht bzw. fest wird.

In der Zwischenzeit die Sahne mit 2 EL Zucker steif schlagen. Den halbfesten Kaffee aus der Kühlung nehmen und die Hälfte der Sahne unterheben.

Die Masse in Gläser füllen, die restliche Schlagsahne darauf verteilen und mit TNT Zucker bestreuen.

Für 1 Stunde in die Kühlung stellen, anschließend kann serviert werden.

TIPPI!

Man kann auch auf die Gelatine verzichten und den Kaffee unter Rühren solange mit Sahnefest einstäuben bis dieser cremig fest wird.





CAPPUCCINO

CRÈME



KOCHEN IST EIN GENUSS

Mit diesem Journal möchten wir Ihnen eine einzigartige Inspirationsquelle für die Verwirklichung Ihres Küchentraums an die Hand geben. Lassen Sie sich faszinieren von der wunderbaren Welt der KENO KENT Küchen. Erleben Sie Form, Farben, Design und Technik auf höchstem Niveau in perfekter Harmonie.

PLANEN IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Mit Liebe zum Detail planen und realisieren wir gemeinsam Ihre **GENIESSERKÜCHE**.
Wir laden Sie herzlich ein, Ihnen hierbei als erfahrener Partner zur Seite zu stehen.



Bei Massivholz und Leder können Struktur-/Farbdifferenzen auftreten, da es sich um Naturprodukte handelt. Bei Interesse an Elektrogeräten erhalten Sie alle Informationen zur Energieeffizienzklasse von Ihrem Fachhändler.

Die Copyrights der Abbildungen unterliegen den jeweiligen Rechteinhabern. Modellabweichungen, Irrtümer, Druckfehler und Liefermöglichkeiten sind vorbehalten. Grundsätzlich gelten die AGB's der jeweiligen Hersteller.

