



Trends 2010

MATERIALMIX

Verschiedene Materialien und Strukturen in die Küche miteinzubeziehen, ist eine geschickte Art Designelemente zu betonen oder voneinander abzugrenzen. Die minimalistische Küche nimmt an Popularität ab und 2010 wird ein eleganter mix-and-match Ansatz aufkommen. Edelstahlgeräte werden mit Schränken aus dunklem Holz kombiniert werden und von leichten Einlegearbeiten aus Holz enthärtet werden. Die Kombination verschiedener Materialien einschließlich Bodenbeläge, Schränke, Arbeitsflächen und Geräte wird personalisiertere und interessantere Küchen schaffen.

COUNTRY CHIC

Country chic-Küchen werden immer beliebter. Kunden merken, das diese mit modernen High-Tech Geräten kombiniert werden können und keine Gas-verschwendenden Herde enthalten müssen. Ältere Küchenherde können oft mit einem 'Chelsea tractor' verglichen

coolGiants)[®] AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)[®] AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)[®] AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de

werden, wenn es um die Energieeffizienz geht. Da sie das ganze Jahr über 24 Stunden am Tag laufen, verbrauchen sie große Mengen an Brennstoff und haben hohe Betriebskosten. Abnehmer, sowohl in Städten wie auch auf dem Land, werden umweltbewusster und suchen effiziente und verlässliche Produkte. Die Einbau-Linie von Sub-Zero erlaubt es, dass die Kühlung voll in die Schrankverkleidung integriert ist; so kann ein traditioneller Stil mit hochentwickelter Technik kombiniert werden.

SUPER-TECHNOLOGY

2010 ist eine spannende Zeit für Küchen, mit besserer Technik, innovativen Designs und höherer Funktionalität der Geräte als je zuvor. Das neue Einbau-Angebot von Sub-Zero läutet das Erscheinen von Super-Technik in Küchen ein. Mit Mechanismen die ursprünglich für die NASA entwickelt wurden, bietet die Einbau-Linie das Beste in der Nahrungskonservierung. Das neue System wurde eingegliedert, um Gerüche, Viren, Bakterien und Ethylen-Gase, die von Nahrungsmitteln abgegeben werden und schnellere Reifung und Verderben verursachen, zu neutralisieren.

coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)® AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)® AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de

HOME CHEFS

Moderne Kochkunst wird dieses Jahr beliebt sein und da Unterhaltung zu Hause immer noch im Zunehmen ist, werden sich aufstrebende Gastgeber für die neue Generation von Herden wie den Dual Fuel und den Gas Range von Wolf entscheiden. Umweltbewusstsein und Experimentierlaune in der Küche haben eine Nation ehrgeiziger Privatköche hervorgerufen, die sich ihres CO₂-Austosses mehr bewusst sind und ein Gerät suchen, das das ganze Paket bieten kann – makelloses Design, Energieeffizienz, Benutzerfreundlichkeit und, am allerwichtigsten, köstliche Ergebnisse. Der Dual Fuel von Wolf bietet all dies und mehr.

CONCEALED APPLIANCES

Wir sehen mehr und mehr eine Bewegung hin zu integrierten Geräten, die die glatten Linien der Küche nicht stören, besonders in durchgehenden und minimalistischen Modellen, wo es wichtig ist ein stromlinienförmiges Aussehen zu behalten. Bündig eingebaute Verkleidungen verdecken diskret die Geräte, und bieten intelligente Designlösungen. Kühltechnik von Sub-Zero ist mit einer flachen Verkleidung erhältlich um sich nahtlos in den Raum zu fügen,

coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)® AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)® AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de

während der Ofen der Wolf E-Serie der glatteste auf dem Markt erhältliche ist und sich so selbstverständlich in Verkleidung einfügt, um sicherzustellen dass ein fehlerfreies Finish erhalten bleibt.

FINE WINE

Die Nachfrage nach qualitativ hochwertiger und eleganter Weinlagerung ist während den letzten fünf Jahren gewachsen und wir erwarten, dass diese Entwicklung 2010 weiter besteht. Der Weinkeller ist überholt, Weinsammlungen werden nicht länger in den Keller verbannt; stattdessen sind sie ein integrierter Teil des Küchen- und Essraums und werden oft mit Stolz präsentiert. Die ausgefeilte 400-Serie von Sub-Zero bietet effiziente Lagerung und Konservierung mit separaten temperaturkontrollierten Zonen. Dies bedeutet dass Rot- und Weißwein in der gleichen Einheit gelagert werden können.

Weitere Detailinformationen auch gerne unter www.coolgiants.de oder telefonisch unter 0 4 21 – 83 92 110 coolGiants®) AG, Betriebsstätte Nord, bzw. unter 0 81 02 – 89 62-0 coolGiants®) AG, Betriebsstätte Süd inkl. Showroom bzw. im qualifizierten Küchen-Fachhandel.

coolGiants®) AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants®) AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants®) AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de

Foto:



Materialmix



Country Chic



Home Chefs

coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)® AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)® AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de



Concealed Appliances



Super-Technology



Fine Wine

Fotos: Sub-Zero/Wolf – www.coolgiants.de

Seite 6 von 6

Abdruck kostenfrei – Belegexemplare erbeten

coolGiants)® AG: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric, MGS-Edelstahl-Armaturen, INLE Ambiente, Fisher & Paykel

Nord: coolGiants)® AG * Julius-Bamberger-Straße 1 * 28279 Bremen
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 * Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 * www.coolgiants.de

Süd: coolGiants)® AG * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement * St.-Peter-Str. 39 * 67269 Grünstadt
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 * Fax: 0 63 59 – 92 44 23 * email: petra.lupp@gmx.de