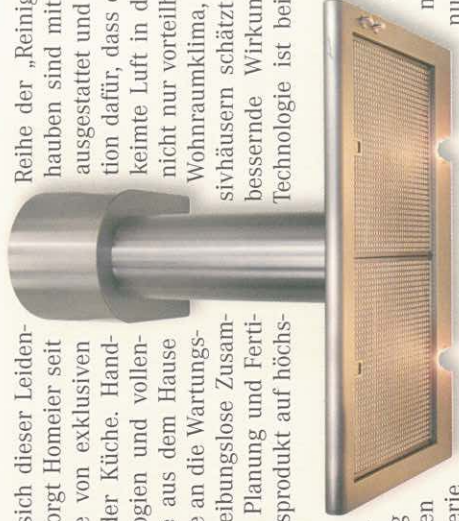


Dunstabzugshauben für individuelle Küchen

Im Dienste des richtigen Küchenklimas bringt Homeier jetzt innovative Dunstabzugshauben für individuelle Küchen auf den Markt.

Kochen ist Leidenschaft, und damit Sie sich dieser Leidenschaft voll und ganz hingeben können, sorgt Homeier seit über 20 Jahren mit einer ganzen Reihe von exklusiven Dunstabzugshauben für freie Sicht in der Küche. Handwerkliche Tradition, modernste Technologien und vollendetes Design, das zeichnet die Produkte aus dem Hause Homeier ebenso wie die hohen Ansprüche an die Wartungs- und Sicherheitstechnik aus. Durch das reibungslose Zusammenspiel der hausinternen Entwicklung, Planung und Fertigung garantiert Homeier für ein Qualitätsprodukt auf höchstem Niveau. Dunstabzugshauben von der Stange – nein danke! Mehr als je zuvor legen Kunden heute Wert auf Individualität.

Durch die Einzel- bzw. Handfertigung ist es möglich, auch die ausgefallensten Kundenwünsche zu realisieren. Mit der Serie „EBS-R“ beispielsweise können die Maße der Dunstabzugshaube individuell bestimmt werden. Angefangen mit einer Breite von 48 cm bis 250 cm und diversen verschiedenen Tiefenmaßen ist jede Abmessung möglich. Der Einsatz ist als Einbau- oder Unterbauhaube oder auch als teiltintegrierter Baustein möglich. Standard ist bei Homeier nur Flexibilität, puristische Design und innovative Technik. Dies spiegelt sich auch in der



VWA Varius-Wand-Abzug

Reihe der „Reinigungszentren“ wider. Diese Dunstabzugshauben sind mit einer patentierten 5-Stufen-Filtertechnik ausgestattet und sorgen somit per Entkeimung und Ionisation dafür, dass die Kochschwaden als gereinigte und entkeimte Luft in die Küche zurückgeführt werden. Dies ist nicht nur vorteilhaft für Ihre Gesundheit und das gesamte Wohnraumklima, auch in Niedrigenergiehäusern und Passivhäusern schätzt man die energiesparende und klimaverbessernde Wirkungsweise der Reinigungszentren. Diese Technologie ist beispielsweise bei der „VT-RZ“ zu finden. Diese ist für Kochfelder mit einer Breite bis 80 cm und einer Arbeitsplattentiefe von 90 cm geeignet. Durch die Versenkbarkeit der „VT-RZ“ verschwindet diese nach dem Kochen bequem per Fernbedienung aus dem Sichtfeld und schließt bündig mit der Arbeitsplatte ab. Ein weiteres Highlight der „Reinigungszentren“ ist das Deckenmodell „ÜQ-RZ“.

Auch hier werden die bekannten Vorzüge der fünffachen Filtertechnik genutzt, abgerundet mit einer durchdachten Randabsaugtechnik. Die herunterklappbare Fettauffangschale und eine zusätzliche Abstreifkante sind problemlos zu reinigen. www.homeier.com

Flächen-Induktion mit sechs Kochzonen

Oranier präsentiert auf der deutschen area30 in Löhne auch in diesem Jahr Produktinnovationen und Messe-Highlights gleich in Serie.

Unter den Neuheiten waren eine mit 11,1 Kilowatt besonders leistungsstarke Flächen-Induktion in ganz neuer Dimension – mit bis zu sechs Kochzonen, die neueste Geschirrspüler-Generation mit der Energie-Effizienz A+++AA und Besteckschublade sowie designorientierte Dunstabzugshauben und technisch überarbeitete Modelle in allen Preisklassen. Eines der absoluten Highlights dieses Messe-Herbstes ist die



neue Flächen-Induktion von Oranier. Mit bis zu sechs Kochzonen, von denen je zwei zu einer großen Fläche gebrückt werden können, sodass Töpfe, Pfannen und Kasserollen in unterschiedlicher Form und Größe variabel gestellt werden können. Und da die Kochzonen annähernd rechteckig sind, bilden sich auch keine Kaltstellen zwischen den zusammengeschalteten Induktions-Flächen. www.oranier.com



ZUGASTBEI e.d.p.

- *Schaugeräte mit Beratung für Ihre Kunden*
- *Kochvorführungen mit Genuss & Überraschung*

Info: Tel. 07227-4500, Fax 07227-4600, E-Mail: edp@edp.at

