

Küchenträume



seipp

Wir lieben Einrichten

Das Unternehmen Seipp Wohnen führt zwei Einrichtungshäuser in der Doppelstadt Waldshut-Tiengen, die sich im Sortiment ergänzen und ein für die Region einmaliges Angebot an hochwertigen, designorientierten Einrichtungskollektionen bieten.



Das Seipp Küchenteam

Zu einer angenehmen Wohnatmosphäre gehört auch eine gut geplante Küche. In unserem Küchenstudio in Tiengen finden Sie auf einer Aktionsfläche von 370 m² Top-Marken, darunter immer auch die neuesten Modelle. Namen wie Bulthaup, Poggenpohl, Varenna, Riva oder Siematic stehen für gleichbleibend hohe Qualität.

In unserer Beratung stehen Ihre räumlichen Möglichkeiten, Ihr persönlicher Geschmack und Ihre individuellen Anforderungen an den Ort Küche im Vordergrund. Ein elfköpfiges Team von Küchenplanern, Servicemitarbeitern und Schreibern sorgt dafür, dass Ihre Küche zu einem ganz besonderen Ort wird, den Sie tagtäglich lieben werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Küchenstudio in Tiengen.

Plusmodo, Poggenpohl,
Front und Arbeitsplatte blütenweiß,
ausgestellt bei Seipp Wohnen

bulthaup

no!te

poggen
pohl

1920
R
MADE IN ITALY

SieMatic

Varenna
Pallorm

GAGGENAU

GUTMANN

Miele

SIEMENS

SUB-ZERO

Küchenplaner

Wussten Sie, dass...

...sich Ästhetik und Funktion optimal auf einander anpassen lassen?

Kaum ein Einrichtungsgegenstand muss so viel auf einmal können wie eine Küche. Sie soll gut aussehen und alle Ansprüche an Ästhetik erfüllen. Gleichzeitig muss sie aber verschiedenste Funktionen bieten. Gute Hersteller haben die Funktion von Küchenmöbeln und Geräten und ästhetische Anforderungen bestens aufeinander abgestimmt. Wir wissen das. Sie profitieren davon.

...man eine Küche auf Linkshänder abstimmen kann?

Linkshänder kennen das Problem: Zahlreiche Arbeitsgeräte, nicht nur im Küchenbereich, sind auch heute noch auf Rechtshänder ausgerichtet. Die Planung der Linkshänder-Küche ist kein Problem für uns.

...Kühlschrank, Kochfeld und Spüle in einem Dreieck, mit möglichst kurzen Wegen angeordnet empfehlenswert sind?

Haben Sie schon einmal bewusst darüber nachgedacht, in welchem Radius Sie sich in Ihrer Küche am häufigsten bewegen? Wir schon. Deshalb planen wir Küchen nach dem Prinzip Kühlen – Kochen – Spülen in der empfohlenen Anordnung von Kühlsystem, Kochfeld und Spüle/Geschirrspüler als Dreieck.

...dass wir Ihre Küche nach Ihren Prioritäten planen können?

Welche Formen und Oberflächen gefallen Ihnen am besten? Welche Küchenarchitektur kommt für Ihren Raum infrage? Welches Budget haben Sie eingeplant? Ihre Prioritäten zu berücksichtigen, liegt uns am Herzen.

...es viel mehr Spaß macht in einer optimal ausgeleuchteten Küche zu arbeiten?

Der Blick ins Kochbuch, die Lichteinwirkung auf Töpfe und Pfannen auf dem Herd, die Ausleuchtung der Arbeitsflächen sind nur einige Beispiele dafür, wie wichtig eine stimmige Beleuchtung im Arbeitsbereich der Küche ist. Für die optimale Lichtplanung ziehen wir gern die Experten aus unserer Lichtwerkstatt hinzu, damit Sie noch mehr Freude am Kochen haben.

Wussten Sie auch, dass wir bei der Küchenplanung nicht eng an einzelne Programme gebunden sind? Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Bestandteile Ihrer neuen Küche von unterschiedlichen Herstellern auszuwählen. Das vergrößert den Spielraum für eine wirklich individuell geplante Küche.



Eine Vielzahl an Mustern finden Sie im Küchenstudio bei Seipp

Arbeitsplatten

Die Arbeitsplatte sollte nicht nur optisch mit der Küche harmonieren, die Auswahl des Materials richtet sich nach den Kochgewohnheiten, der Beanspruchung im Alltag und den Pflegeeigenschaften. Wir bieten eine große Auswahl an verschiedenen Materialien und Farben an.

Granit
robuste, unverwüstliche Unikate

Massivholz
natürlich, aber pflegeintensiv

Edelstahl
widerstandsfähig und hygienisch

Kunststoff
pflegeleicht und preiswert

Kunststein und Corian
vielfältige Farben, widerstandsfähig

Porzellaneramik
hitzebeständig und kratzfest

Glas
hitzebeständig und pflegeleicht

In allen Details



Die Küchenplanung ist eine der anspruchsvollsten Aufgaben im Bereich der Einrichtungsplanung. Neben Produktqualität und Design stehen Funktionalität und Ergonomie im Vordergrund.

Unsere Küchenfachberater verfügen über hohe Fachkenntnisse und Erfahrungen und planen Ihre Küche zusammen mit Ihnen punktgenau und ästhetisch.

Für die Montage der Küche in Ihren Räumen stehen bestens ausgebildete Küchenmonteure zur Verfügung, die über ein

fundiertes Spezialwissen und Erfahrung verfügen und selbst schwierigste Herausforderungen mit Begeisterung lösen.

Wir führen ein umfassendes, hochwertiges Sortiment. Unsere Erfahrung als Einrichter ermöglicht uns, Ihre Küche harmonisch in Ihre gesamte Wohnumgebung einzufügen.

Wir stehen für individuelle und kompetente Beratung. Gern liefern und montieren wir Ihre Küche bei Ihnen zu Hause. Für unsere Kunden aus der Schweiz erledigen wir selbstverständlich sämtliche Zollformalitäten.

Im Test



Um zu zeigen, wie unterschiedliche Materialien auf Lebensmittel reagieren, haben wir drei Arbeits-

platten getestet. Die Ergebnisse zeigen wir in unserem Küchenstudio.



Kunststein

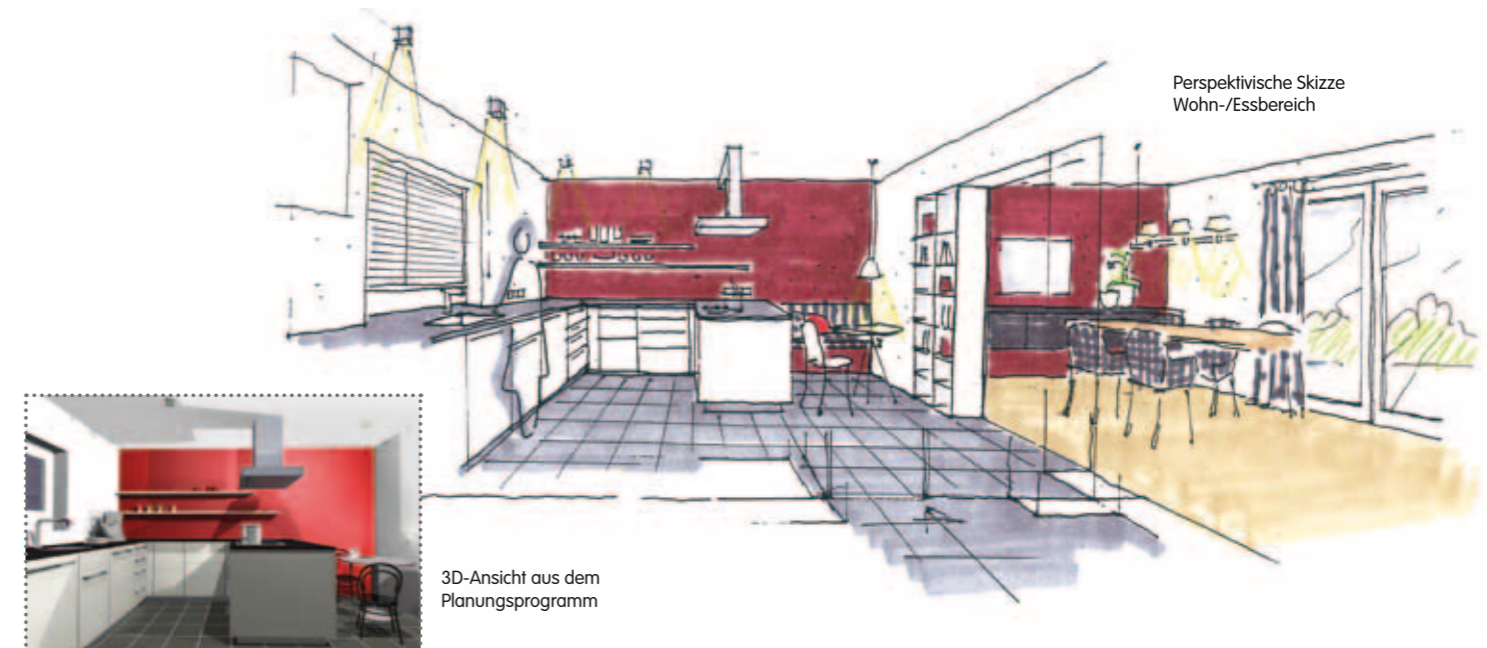
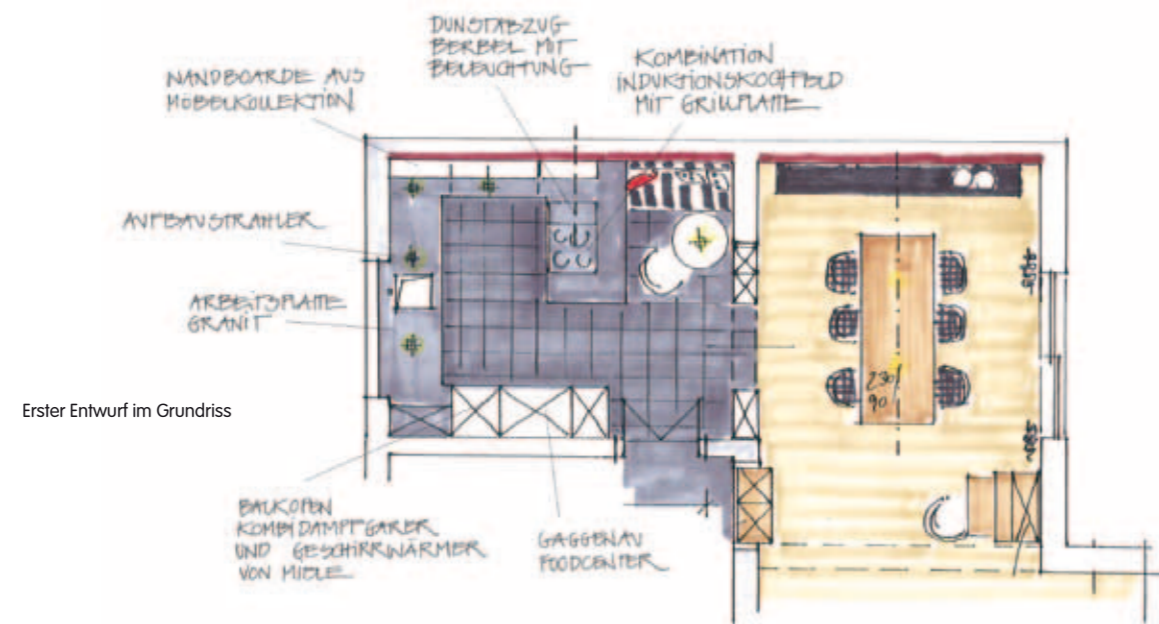


Porzellaneramik



Corian

Küchenplanung bei Seipp Wohnen



Die Küchenplanung erfordert nicht nur ein exaktes Einpassen der Elemente in den Raum, sie muss darüber hinaus genau auf die Lebensgewohnheiten ihrer Nutzer zugeschnitten sein. Zählt das Kochen nicht zu einem zentralen Bestandteil im Alltag, wird die Planung vor allem praktisch, raumsparend und vielleicht unauffällig ausfallen. Wenn die Küche zu einem Ort werden soll, an dem sich die ganze Familie trifft, passt eher eine in den Wohnraum integrierte Kochlandschaft.

Unsere Kunden hatten eine alte, massive Küche. Der Raum war fast überfüllt. Schwere Küchenmöbel, Regale und zahlreiche Accessoires ließen kaum Raum für einen familiären Aufenthaltsort und unbeschwertes Kochen.

Als begeisterte Köchin stellte unsere Kundin hohe Ansprüche an die neue Küche und die einzusetzenden Geräte. Grundsätzlich sollte der relativ kleine Raum leicht und hell wirken. Ein einziges Fenster bot nicht viel Tageslicht. Umso höher waren die Anforderungen für unsere

Küchenplaner, ein Optimum an Stauraum, großzügige Arbeitsflächen, einen Sitzplatz für zwei Personen sowie eine harmonische und effektive Beleuchtung zu schaffen.

Unser Lösungsvorschlag fand die Begeisterung unserer Kunden. In die Küchenzeile (Bulthaup b3) mit Hochschränken und Geräten hatten wir als Highlight ein Foodcenter (Gaggenau) mit automatischer Zubereitung von Eiswürfeln, Crash-Eis und Eiswasser integriert. Als Arbeitsfläche bot sich eine Lösung über drei Seiten ohne Oberschrän-

ke an, die den Raum teilt und den gewünschten Sitzplatz ermöglicht. Als zusätzliche Staufläche setzten wir zwei Wandborde aus einer Möbelkollektion ein und schufen damit eine dekorative Ablage. Die Schränke an der Vorderseite des Kochblocks wurden aus optischen Gründen grifflos ausgewählt.

Die kaolinfarbenen Fronten aus Laminat mit einer Aluminiumkante sind pflegeleicht und harmonieren bestens mit der vom Steinmetz passend zum Fußboden gefertigten Arbeitsplatte. Der über dem

Kochfeld im Raum schwebende Dunstabzug (Berbel) arbeitet mit einer leicht zu reinigenden Auffangschale und kommt ohne Filter aus. Das Induktionskochfeld mit zusätzlicher Grillplatte (Miele), der Backofen (Miele) und der von der Kundin gewünschte Einbau-Geschirrwärmer (Miele) ermöglichen unbeschwertes Kochen.

Der kleine runde Bistrotisch mit moderner Sitzbank und Stuhl bietet freie Sicht auf die Küche und wirkt vor der dunkelrot gestrichenen Wand mit Wandpoesie lebendig.

Die Kunden stimmten auch unserem Vorschlag zu, den Durchgang in das Esszimmer mit einem Wanddurchbruch zu vergrößern. Der dadurch entstandene Licht- und Raumvorteil lässt die Küche großzügiger wirken und optimiert die Verbindung zwischen Kochen und Essen.

Zur Ausleuchtung der Küche setzten wir verschiedene Aufbaustrahler an der Decke ein. Der beleuchtete Dunstabzug sorgt für gutes Licht auf den Arbeitsflächen im Kochbereich.



Kochblock mit einer Kombination aus Induktionskochfeld und Grillplatte, Miele, Dunstabzug, Berbel



Kaolinfarbene Fronten aus Laminat mit Aluminiumkante, Stangengriffe edelstahlfarbig



Küchenpoesie



Kombination aus grifflosen Schubladen und Schüben mit Griffen / intelligente Aufbewahrungsmöglichkeiten



Zentraler Kochblock mit kleinem Essplatz

Hochschränke mit Foodcenter, Gaggenau, Combi-Dampfgarer, Backofen und Geschirrwärmer, Miele



Induktionskochfeld und Teppan-Yaki-Grill (Miele), Umlufthaube mit Seilaufhängung (Electrolux)



Kunststein-Arbeitsplatte in weiß, hinterleuchtete Rückwand mit integrierten Steckdosen, Rolloschrank Aluminium



Großer Speisewärmer mit Garfunktion (Miele)

Blickfang

Diese Küche wurde mit unterschiedlichen Programmen aus dem Hause Poggenpohl individuell geplant. Zahlreiche modernste Geräte ermöglichen professionelles Kochen. Das Wechselspiel aus titangrauen,

grifflosen Türen der Kochinsel und blütenweißen Hochschränken mit vertikalen Griffmulden erhält durch leuchtende Farbakzente eine frische Note. Die Arbeitsplatte aus Edelstahl

steht im Dialog mit den Edelstahlfronten der integrierten Kombination aus Combi-Dampfgarer, Kompakt-Backofen und Kaffeevollautomat (Miele) sowie dem Foodcenter.



One-Man-Show

In den offenen Wohn-/Essraum der Junggesellenwohnung wurde eine einzelne Zeile (Nolte) eingepasst, die sogar eine Waschmaschine verbirgt.

Die basaltgrauen Unterschränke werden durch einen einzelnen Oberschrank und offene Aufbewahrungselemente ergänzt, an denen die vom Bewohner gesetzten farblichen Akzente besonders zur Geltung kommen.

Die in ruhiger Linienführung geplanten Fronten passen sich farblich optimal an die grau gestrichene Rückwand und den Fußboden an.



Oben: verspiegelte Rückwand hinter dem Kochfeld, runde Spüle (Franke). Unten: ein Blickfang, der rote Smeg-Kühlschrank

Im Zentrum

Die Küche hat für die vierköpfige Familie eine zentrale Bedeutung. Der Mittelblock wurde mit einem Tresen erweitert, an dem die Familienmitglieder oder Gäste am Geschehen teilhaben können. Die dem Esszimmer zugewandten Unterschränke sind grifflos (push-to-open), alle anderen Elemente wurden mit Stangengriffen ausgestattet.

Die drei Blöcke in Melamin weiß (Nolte) lockern den Raum auf und ermöglichen reibungsloses Arbeiten.



Oben: Durchgängig breite Außenwangen als Tresen und Abschlussmaterial. Unten: Weiße Stangengriffe in Frontenbreite



Doppelspüle mit Einhandmischer und Brausekopf (Eisinger)



Versenkbarer Inseldunstabzug, Umluft



Kombination aus Induktionskochfeld, Backofen und Dampfgarer mit Wärmeschublade (Miele)

Klassiker

Die maßgefertigten Küchenmöbel aus der italienischen Holzmanufaktur Riva fügen sich gut in den großzügigen Raum des mittelalterlichen Schlösschens ein. Die liebevoll restaurierten Raumelemente, die Deckenhöhe und der helle Boden

bringen die Kassettenküche aus massivem Kirschholz zur Geltung. Der mittige Kochblock mit einem in die Granitarbeitsplatte (Nero Assoluto gebürstet) flächenbündig eingelassenen Induktionskochfeld und die seitlich stehende Anrichte

nutzen den Raum optimal aus. Der Esstisch mit Sitzbank und Stühlen vom gleichen Hersteller runden das harmonische Gesamtbild ab und spenden der Familie Platz zum gemeinsamen Essen und Verweilen. Lichtplanung: Seipp Wohnen.



Küchenmaschine Artisan in Edelstahl
u.v.a. Farben – KitchenAid



Gewürze – Raumgestalt



Brotkasten mit integriertem Schneidebrett
– Side by Side

Mit Dampf gegart

Dies ist die gesündeste Art, Lebensmittel zuzubereiten. Die beim Garen entstehende Feuchtigkeit verhindert das Austrocknen des Garguts, die Zellstrukturen bleiben bestehen. Farbe und Geschmack sind intensiver, und Sie können sparsamer mit Fett, Salz und Gewürzen umgehen.

Dampfgaren ist auch nährstoffschonend: Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Und: Da der Dampf keinen Geruch/Geschmack annimmt, können verschiedene Speisen gleichzeitig zubereitet werden.



Druckgärer, mit Temperaturen bis 120 °C, Miele



Küchenwaage in Edelstahl
– Dualit



Pfeffermühlen – Alessi



Wasserkocher Hot It
– Alessi

Alles, was
die gute Küche
braucht



Toaster Bread in Edelstahl
u.v.a. Farben – Dualit



Blender in Edelstahl
– Dualit



Essig/Öl Menage
Colombina – Alessi



Handmixer verchromt
– Dualit

Bestes Klima für Ihren Wein

Immer mehr Menschen wissen die Gaumenfreuden eines guten Weines zu schätzen. Allerdings müssen Weine richtig gelagert werden, um ihr volles Aroma erhalten und entfalten zu können.

Der richtige Weinklimaschrank schützt den Wein darüber hinaus gegen Feuchtigkeit, Licht und Vibrationen und sorgt dafür, dass seine Qualität nicht beeinträchtigt wird.

Weinklimaschränke sind in unterschiedlichen Größen, Qualitäten und Designs erhältlich und bieten die besten Voraussetzungen für die Vorrathaltung der erlesenen Tropfen.



Weinklimaschrank mit zwei separaten Lagerzonen, Sub-Zero



Porzellanschalen Hombroich
– blohmgumm



Kebrschaufel Fejebakke
– Normann Copenhagen



Küchenwaage – Maywerk



Aroma Flacon mit Messerblock
– Maywerk



Topferie Pots & Pans, gebürstet
oder verchromt – Alessi



Spülbürste gebürstet oder
verchromt – Eva Solo



Thermoskanne Adagio – Alessi

Einrichten ist unsere Leidenschaft

Teilen Sie unsere Lust am Einrichten und lassen Sie sich bei einem Besuch in unseren Einrichtungshäusern in dieses spannende Thema entführen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Seipp Wohnen
Schaffhauser Straße 36
D-79761 Tiengen
Telefon +49 7741 60900

Seipp Wohnen
Bismarckstraße 35
D-79761 Waldshut
Telefon +49 7751 8360

Montag bis Freitag 9 – 19 Uhr
Samstag 9 – 17 Uhr

www.seipp.com
wohnen@seipp.com

