

LEBENSART

Zeitgemäß und voller Ideen.

FÜR GENIESSER



FÜR JEDEN ANSPRUCH



Küchenplaner on Tour
3D Planung und Verkauf

www.magisterkuechen.at



GRIFFLOSE

KÜCHENÄSTHETIK

RIVA | 894 Eiche Ontario Nachbildung

ELEGANTER MIX: EICHE ONTARIO UND GLASWANDSCHRÄNKE!
Küchen mit Fronten in Naturholzoptik strahlen Ruhe und Gemütlichkeit aus – und sind einfach zeitlos. Kombiniert mit grifflosen Fronten entsteht automatisch ein geradliniges und geschlossenes Frontenbild.

LINE N

GRIFFLOSE KÜCHEN

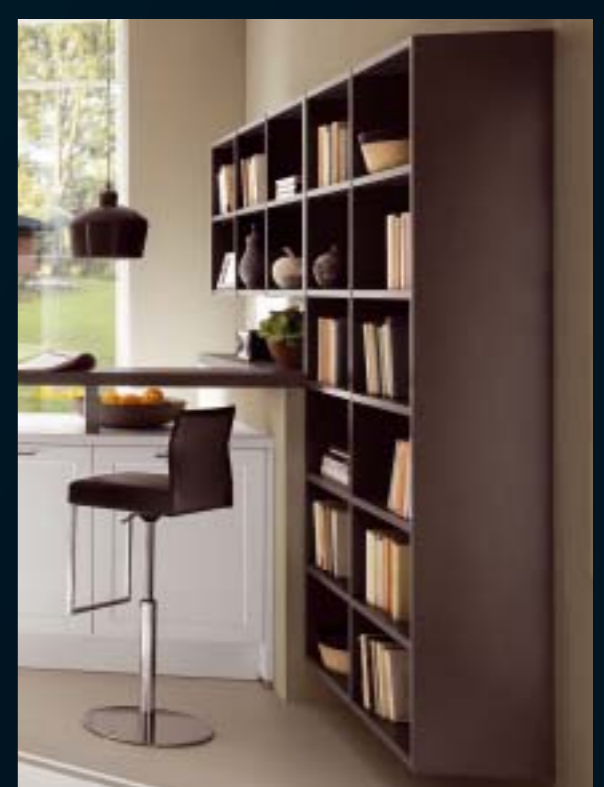


Moderne Designküchen wirken heute großflächig und geradlinig. Hochwertige Lackfronten oder perfekt verarbeitete matte Fronten mit fugenloser, laserverschweißter Kante wirken am schönsten ohne Griffe. Mit grifflosen Fronten entsteht automatisch ein geradliniges und geschlossenes Frontenbild. Wen wundert es da noch, dass grifflose Küchen zu den neuen Designküchen avancieren. Grifflose Küchen sind natürlich nicht wirklich grifflos. Die ergonomisch geformten Griffmulden aus eloxiertem Edelstahl sind am Korpus positioniert und ermöglichen einen komfortablen Eingriff auf Türen, Schubkästen und Auszüge.



INDIVIDUELLES WANGENREGALSYSTEM

Mit dem Wangenregalsystem lassen sich individuelle wohnliche Akzente in jede Küche integrieren. Die Regalwangen und -böden haben eine Materialstärke von 25 mm und sind in 17 Korpusfarben lieferbar. In den verfügbaren Höhen sind zusätzliche Grund- und Anbauelemente planbar.



Einfach. Perfekt.

Die Einbaugeräte der neuen Serie 8.
Einfach in der Bedienung, perfekt im Design.
www.sensor-backen.de

Ob Dampf-, Dampfstoß- oder Dampfgarfunktion: Viele Öfen der Serie 8 verfügen gleich über mehrere Programme und Funktionen, die die Vorteile des Dampfgarens mit den Vorteilen eines Backofens kombinieren. So garantieren Ihnen z. B. unsere Backöfen mit Dampf-Funktion saftige Braten mit krosser Kruste und perfekt gebräunte Brote.



AEG
perfekt in form und funktion

STERNEKOCH FÜR ZUHAUSE

Erster automatischer Multidampfgarer mit SousVide-Funktion

Intuitiv backen, schmoren, dämpfen und braten: Das können nicht nur Sterneköche, sondern auch der neue AEG ProCombi Plus, der marktweit erste automatische Multi-Dampfgarer mit Feuchtigkeitssensor, VarioGuide und SousVide-Funktion.



www.aeg.at

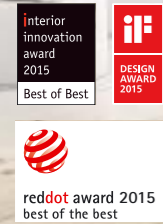
Rieber

LIFESTYLE AUF HÖCHSTEM NIVEAU.



waterstation® cubic 980

Auffallend schönes Design und vor allem die greifbaren Vorteile im täglichen Gebrauch machen diese Spülengeneration zu einem einzigartigen Produkt das begeistert.



DAS STAURAUUM-WUNDER

Nutzen Sie den Platz in Ihrer Küche bis zur letzten Ecke aus!

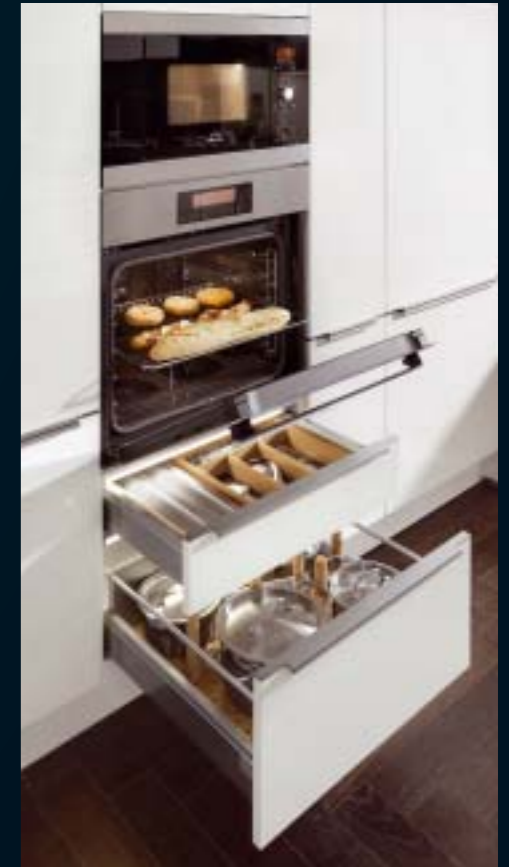


Angenehmes Arbeiten in der Küche hat viel mit perfekter Organisation zu tun. Sie erleichtert den Küchenalltag, schafft Ordnung und Übersicht. Und weil wir wissen, dass Ansprüche und Anforderungen so vielfältig sind, finden Sie in unserem Küchenbaukasten eine riesige Auswahl dieser praktischen „Küchenhelfer“. Ob individuell ausstattbare Schubkasteneinsätze, ökologische Mülltrennsysteme, raumsparende Ecklösungen oder pfiffige Aufbewahrungsorganisationen – Sie können aus dem Vollen schöpfen!



Schneller Zugriff auf den Stauraum

Das Problem kennen vor allem die Besitzer kleinerer Küchen. Doch auch in größeren Varianten wird so mancher kostbare Platz bislang verschwendet. Bestes Beispiel hierfür sind die „toten“ Küchenecken. Das sind jene Orte, an denen zwei Wand- und Unterschränke über Eck aufeinanderstoßen, zum Beispiel bei Küchen mit einem L- oder U-förmigen Grundriss. Speziell für diese Bereiche gibt es jedoch äußerst clevere Lösungen. Sie ermöglichen einen schnellen Überblick auf das Staugut und dazu vollen ergonomischen Zugriff auf allen Ebenen bis hinein in den hintersten Schrankwinkel. Dadurch wird der Eckschrank zum echten Stauraumwunder.



Hoch- und Apothekerschränke gehören zu den heutigen „Stauraum-Klassikern“ und sind aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Sie sind äußerst belastbar und lassen sich somit randvoll füllen ohne dass Sie den Überblick verlieren. Auch die ausziehbaren Körbe geben einen optimalen Überblick über Ihre Vorräte.

BORA CLASSIC: Ergonomie und Effektivität neu definiert



*Effektivität und Design:
ein moderner Klassiker*

BORA Classic: reduziert auf das Wesentliche.



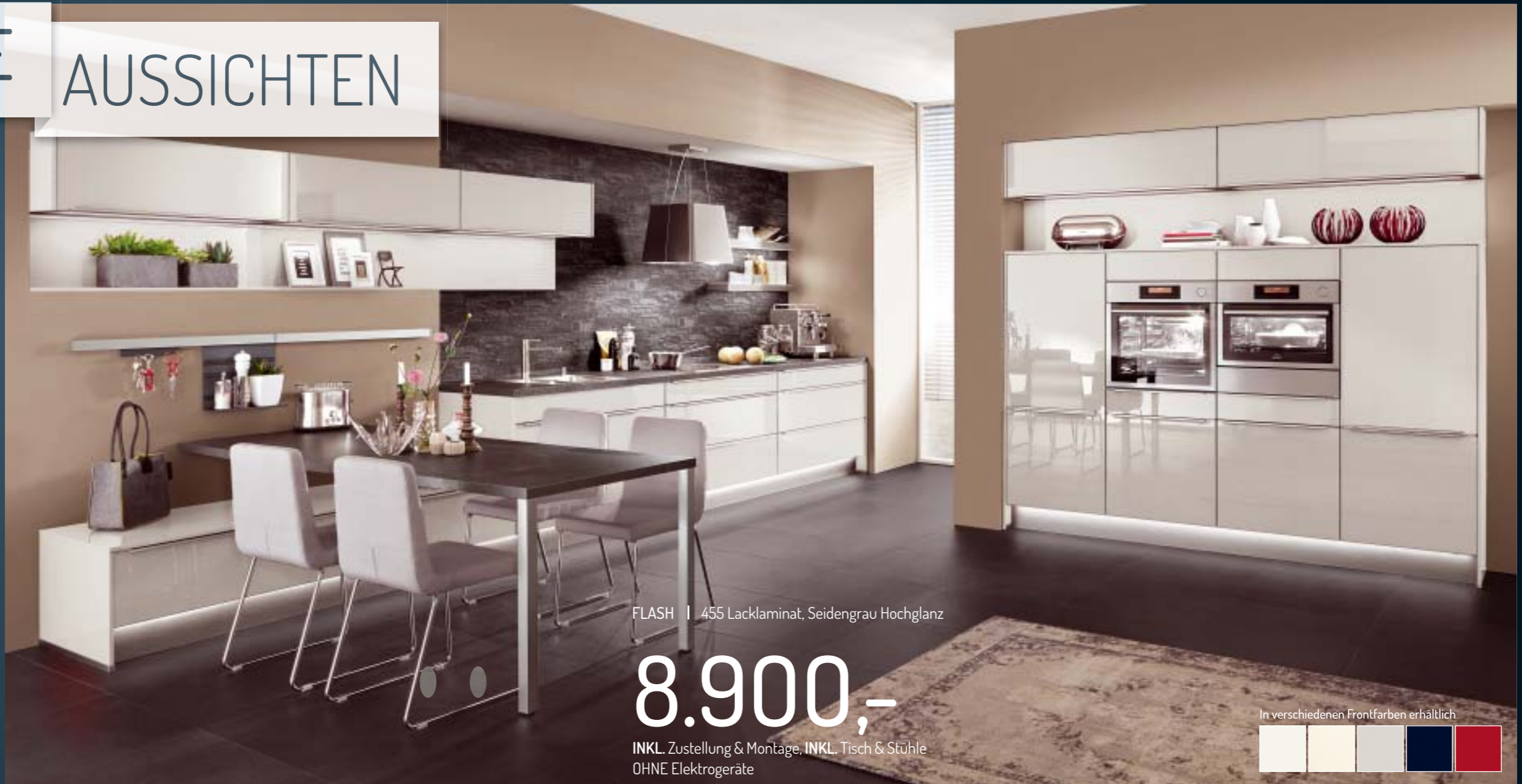
Ein effektives, funktionales und ästhetisch herausragendes Produkt. Der Kochfeldabzug nimmt Dampf überall dort auf, wo er entsteht.

GLÄNZENDE AUSSICHTEN

Der Faszination, die von hochglänzenden Küchen ausgeht, kann man sich kaum entziehen. Besonders elegant und edel ist die Erweiterung unserer Hochglanzküchen um die Lacklaminat-Familie. Die beleuchteten Leisten setzen diese Küchen besonders gekonnt in Szene. Dabei lassen die hochglänzenden Oberflächen die Küche optisch größer erscheinen.



Wer seiner Küche den besonderen Pfiff verleihen möchte, kann mit den neuen lackierten Wandregalen und Einsätzen nach Lust und Laune gestalten.



FLASH | 455 Lacklaminat, Seidengrau Hochglanz

8.900,-

INKL. Zustellung & Montage, INKL. Tisch & Stühle
OHNE Elektrogeräte

In verschiedenen Frontfarben erhältlich



CHECKLISTE FÜR DIE KÜCHENPLANUNG

Das A und O bei der Küchenplanung sind die Maße des Raumes. Aus seiner Größe ergibt sich, wie viel Platz für die verschiedenen Funktionen der Küche benötigt werden. Um Klarheit zu gewinnen, nennen wir die wichtigsten Punkte, die bei der Küchenplanung bedacht werden müssen:

Raummaße aufschreiben

Raum ausmessen und Maße aufschreiben.

Grundriss auf Papier zeichnen

Zeichnen Sie den Grundriss auf Papier. Dabei Fenster und Fensterbretter einzeichnen und deren Höhe angeben. Vermerken, ob sich das Fenster nach innen oder außen öffnet. Die Tür einzeichnen. Vermerken, in welche Richtung sie sich öffnet. Lage und Größe des Heizkörpers einzeichnen. Vorhandene Wasser- und Stromanschlüsse, sowie Mauervorsprünge einzeichnen.

Beschaffenheit der Wände prüfen

Checken Sie die Dicke und das Baumaterial der Wände. Rigipswände sind zum Beispiel ungeeignet für die Anbringung von schweren Hängeschränken für Teller und Töpfe.

Ausreichend Lichtquellen

Sorgen Sie für ausreichend Licht. Hilfslichter über der Arbeitsplatte, am Spülbecken und über dem Kochbereich sind ein Muss. Oft ist die Beleuchtung im Dunstabzug integriert.

Die optimale Arbeitshöhe

Damit der Spaß am Kochen nicht zu Rückenschmerzen führt, sind ergonomische Faktoren genauso wichtig wie die Auswahl an hochwertigen Produkten. Die Normhöhe von ca. 90 cm ist für die meisten Tätigkeiten sinnvoll. Weicht die Körpergröße stark ab, muss die Arbeitshöhe entsprechend neu bemessen werden. Backöfen in Augenhöhe sind nicht nur eine Freude für den Rücken, sondern ersparen auch kleinen Kindern unschöne Erfahrungen mit heißen Oberflächen.

Stauraum schaffen

Je mehr Geschirr und Küchenutensilien Sie haben, desto mehr Stauraum, sprich Schränke, sind zu berücksichtigen. Gerade in kleinen Küchen bieten große und tiefe Wandschränke viel Stauraum. Schwere und sperrige Gegenstände gehören dagegen in die Unterschränke. Viele Vorräte? Dann ist eine separate Speisekammer sinnvoll.



Eine Küche muss einwandfrei funktionieren. Egal, ob sie Platz für extra Einbaugeräte wie Kaffeemaschine und Mikrowelle enthalten soll, oder viel Raum für eine Großfamilie bieten muss: Der Küchengrundriss ist die Grundlage jeder Küchenplanung.



SERVICE

Mit unserem Service haben Sie wirklich alle Möglichkeiten. Sie planen, träumen, wünschen und wir realisieren, arbeiten und bauen. Wir besorgen alle Handwerker, die man für Ihre Vorstellung der perfekten Küche braucht, und koordinieren diese.



Individuelle Beratung

Unsere Küchenfachberater informieren Sie umfassend über aktuelle Küchentrends.



Pünktliche Lieferung

Wir liefern pünktlich zum vereinbarten Liefertermin Ihre Traumküche an.



Mess-Service

Wir messen Ihre Küche präzise aus, als Voraussetzung für eine individuelle Küche.



Perfekte Montage

Qualifizierte Küchenmonteure sorgen für einen perfekten Einbau – sauber und schnell.



Computerplanung

Unter Berücksichtigung Ihrer persönlichen Wünsche planen unsere Spezialisten Ihre Küche.



100% Kundendienst

Sollte nach dem Kauf wider Erwarten etwas nicht funktionieren – ein Anruf genügt!



FÜR FEINSCHMECKER der moderne Landhaus-Look!



YORK | 901 Echtholz, Seidengrau lackiert

Persönliche Beratung und Qualität zu fairen Preisen.

Wir planen und gestalten ganz individuell mit Ihnen zusammen Ihre neue Traumküche. Von der ersten Idee bis zur perfekten Durchführung stehen wir Ihnen zur Seite und verwirklichen Ihre Vorstellungen einer perfekten Küche.

Für uns ist die persönliche und fachmännische Beratung, Aufmaß direkt bei Ihnen zuhause, sowie die millimetergenaue 3D-Planung am Computer selbstverständlich.

Schauen Sie sich in unserer Ausstellung um und überzeugen Sie sich selbst.



Martin Magister-Magister Küchen
Enzersdorf 26
A-2134 Enzersdorf bei Staatz

Tel.: +43(0) 660 / 61 88 990

E-Mail: magister.kuechen@a1.net

Web: www.magisterkuechen.at

