

falstaff

SPECIALS

LIVING

FLOWER-POWER
BLUMEN-DECOR
AT ITS BEST

OUTDOOR-MUSTS
CHICE TRENDS
FÜR DEN GARTEN

BUNTES MIAMI
MELTING POT AUS
KUNST UND KULTUR

IT'S SPRINGTIME!

LUST AUF DEKORATIVE STIMMUNGSMACHER FÜR GENIESSER

ÖSTERREICHISCHE POST AG, PZ 17204/1047 P, FÜHRRIEGASSE 8, 1010 WIEN

02/2018

WWW.FALSTAFF.AT

€ 6,-



OPEN AIR COOKING

Der Trend zur kompletten Außenküche ist langsam in den Mainstream gesickert. Küchensysteme für Terrasse & Co. punkten dabei mit großzügigen Arbeitsflächen, Spülbecken und Kochstellen vom E-Herd bis zur Gasgrillplatte. Und ja: Auch der Designaspekt kommt nicht zu knapp, denn das Auge isst und kocht mit.



DIE INSEL

Der schwedische Hersteller Røshults hat etwas ganz Entscheidendes verinnerlicht: Küchen sind Designobjekte. Auch, wenn sie draußen stehen. Für die gefeierte »Kitchen Island« wird deswegen nur bester Edelstahl und Teakholz verarbeitet. Wichtig ist übrigens auch ein zeit-los-modernes Erscheinungsbild der Küche, die über Kühlfächer, Geschirrspüler und Gasherd verfügt. Die Rückseite der »Kitchen Island« lässt sich übrigens um eine Bar erweitern. Gut so, denn niemand ist auf einer Insel gerne alleine, und auch outdoor hat die These Gültigkeit, dass Küchen Orte der Kommunikation und des Austausches sind. roshults.se

Fotos: beigestellt



DIE VIELSEITIGE

Viteo hat sich zu einem wahren Outdoor-Spezialisten entwickelt. Nebst Möbeln, die Wert auf perfektes Design und hohe Qualität legen, hat das steirische Unternehmen auch ein eigenes modulares Outdoor-Küchensystem am Start. Das ist aus Edelstahl, Teakholz und Acrylstein gefertigt und dementsprechend wetterresistent. Zudem kann es nach Belieben erweitert werden, etwa mit einer Gas-Kochstelle, einem Elektrogrill oder einem ziemlich angesagten Teppanyaki-Grill. Bei aller Flexibilität ist freilich auch hier das Spül-Modul unabdingbar, schließlich will man nach genossener Mahlzeit das Geschirr nicht unbedingt quer übers Anwesen schleppen. viteo.com

DER ROCKSTAR

Der heimische Design- und Küchenexperte Steiningger nennt sein Open-Air-Küchensystem für Terrasse und Garten »ROCK.AIR«. Und die rockt ordentlich. Denn in gewohnter Manier gehen hier wieder Design, Funktionalität und Hightech eine Liaison ein. Die einzelnen »Küchenwürfel« erfüllen unterschiedliche Funktionen. Mit dabei sind etwa Gas- oder Lavagrill, Spüle, Geschirrspüler, Eiskästen und eine Feuerstelle. Die Abdeckungen der einzelnen Blöcke lassen sich nach hinten schieben, wodurch auf der Rückseite der Küche eine Theke in üblicher Barhöhe entsteht. Pulverbeschichteter Stahl macht diese Küche zudem extrem widerstandsfähig. Ein echter Rockstar eben. steiningger-designers.at



Fotos: Roder Catherine, beligestell



DIE PRAGMATISCHE

Die Küchen von Bentleycucine setzen bei ihren Outdoor-Modellen voll und ganz auf die kraftvolle Eleganz des Minimalismus. Dennoch wird an der Qualität nicht gespart. Materialien wie Stein, Edelstahl und Keramik kommen zum Einsatz. Jede Küche wird noch einmal einer Bedürfniskontrolle des Kunden unterzogen. Möglich sind etwa Varianten mit Kühlschrank, Feuerstelle, Kochstelle und natürlich fließendem Wasser. Damit hat man auch ein Unikat auf seinen Latifundien stehen. bentleycucine.com