



## Schicke Feuerwehr

Ein Feuerlöscher sollte in jedem Haushalt vorhanden sein. Ist er aber leider nicht. Das mag daran liegen, dass man nie so recht weiss, wohin mit dem Ding – schliesslich sind Feuerlöscher keine optische Offenbarung. In vielen Fällen landet er im Keller oder in der Garage, was im noch so kleinen Brandfall kritisch werden kann. Steht der Feuerlöscher aber griffbereit, können Studien zufolge 80 Prozent aller Brände im Keim erstickt werden. Die Design-Feuerlöscher der Firma Minimax haben derart schicke Outfits, dass es doch schade wäre, sie an unsichtbarer Stelle zu deponieren. *sh*



Angetreten: Designfeuerlöscher. *Bild: Minimax*

**21** Schräge Sache: Hier wurden die Dachschrägen als architektonisches Element eingesetzt und zur Installation von Beleuchtungskörpern genutzt. *Bild: Herzog*

**22** Witziges Detail: Halter für Küchenutensilien und Kaffeekapseln. Für dieses Rellingsystem gibt es auch iPad-, Kochbuch- und Papierrollenhalter oder Gewürzborde. *Bild: Beat Bucher*

**23** Ausgeklappt: Dieser Unterschrank bietet seitlichen Stauraum, ohne die Optik der Front zu unterbrechen. *Bild: Leicht*

**24** Understatement: Tablare aus Alucobondplatten, die in die Rückwand der Oberschränke gesteckt werden sorgen für optimale Raumnutzung. Spezielle Gasfedern

halten die Türen in der geöffneten Position. *Bild: Veriset*

**25** Am Stück: Fordern es die baulichen Gegebenheiten, so kann man die gesamte Küche auch stilvoll an einer Wand platzieren. *Bild: Bulthaup*

**26** Durchgeschoben: Das Schubladensystem «Riverso» ist beidseitig ausziehbar und eignet sich daher besonders für Kochinseln, Durchreichen und Raumteiler. *Bild: Peka*

**27** Über Eck: In dieser L-förmigen Küche ist die Kochinsel von drei Seiten zugänglich. Sie ist gleichzeitig ein Raumteiler zum Wohnbereich. *Bild: Bruno Piatti*

Teamwork. Kochinseln, die von drei oder gar vier Seiten zugänglich sind, erfreuen sich daher steigender Beliebtheit. Die Zukunft gehört zweifelsfrei den offenen Küchen. Wohnküche bedeutet nicht mehr, dass der Esstisch in die Küche gestellt wird, sondern dass die Küche in den Wohn- und Essbereich homogen integriert wird. Die Vielzahl an Materialien und Oberflächenstrukturen, eine breites Farbenspektrum sowie flexibles Design bieten 1001 Gestal-

tungsmöglichkeiten, ganz nach Gusto und Budget. Gleiches gilt für Spülen. Das sind längst keine Becken mehr mit einem Wasserhahn obendrauf. Integriert in die Arbeitsplatte und versehen mit einem skulpturalen Wasserspender werden sie zum unwiderstehlichen Blickfang. Sofort 100 Grad heisses Wasser liefern Kochend-Wasser-Hähne. So lassen sich Kochvorgänge verkürzen, was nicht nur Zeit, sondern auch Energie einspart.