

# KD KEUKEN & DESIGN

## Kranen steeds prominenter

- Starck by Warendorf spraakmakend
- De keuken van Hans Ubbink
- Facelift Viking
- Revolutionaire materialen





5 **Wolf** brengt een nieuw fornuis op de markt onder de naam Dual Fuel. Dit apparaat verbruikt geen onnodige energie. De ovendeuren zijn naadloos afgesloten om hitte en energie te behouden. Dit zorgt ook voor een constante kooktemperatuur. In de dubbele convector oven kan men bovenwarmte, onderwarmte en hete-licht met elkaar combineren, eventueel in combinatie met een pizzagrill.

7 **Rayburn**, een merk van de Aga Rangemaster Group, brengt een nieuw fornuis op de markt genaamd Cookmaster XT. Dit apparaat maakt gebruik van indirecte warmtetechnologie waardoor voedsel niet uitdroogt, maar smaakvol en sappig blijft. Het fornuis beschikt over een grote gietijzeren kookplaat met verschillende warmte-zones, twee ovens en een 'powerfuel' rookgas-afvoersysteem dat bakluchten direct afvoert.

6 **Franke** introduceert de Sil-K technologie die zorgt voor een geluidsreductie van minstens 8 decibel. Hierdoor produceren afzuigkappen niet meer dan 43 decibel. De twee nieuwe modellen zijn voorzien van de Sil-K technologie: de Imagine diagonaal glazen afzuigkap en de Equinox met T-model.

8 De nieuwe spoelunit van **Smeg**, de LQVS862, beschikt over slimme afdekpanelen. Deze zijn afgewerkt met sterk glas aan de ene zijde en RVS aan de andere zijde, waardoor ze tevens gebruikt kunnen worden als snijplank. De spoelbak is 86 centimeter breed en leverbaar in de kleuren: zilver, zwart en matgrijs.

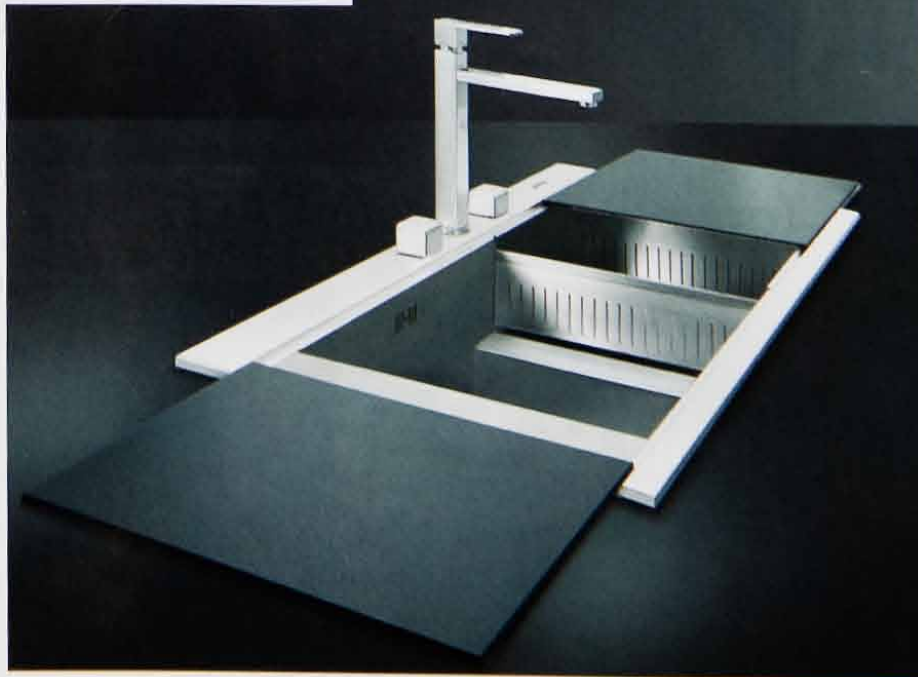
5

6



65

8



7