

Kochzentrum Inselküche



Eine Inselküche steht vielerorts für **die** Traumküche schlechthin. Kein Wunder, bedenkt man die Vorteile einer solchen Planung: Schnell ein paar Hocker dazu gestellt, lädt die Insel zum Verweilen ein und fördert die Kommunikation – egal ob beim Kochen vis-à-vis oder bei einem Kaffee zwischendurch.



Ergonomie pur!

Doch auch in Punkto Arbeitsabläufe hat die Inselküche die Nase vorn. Hier können Geräte und Schränke optimal angeordnet werden. Kurze Wege, individuell abgestimmte Arbeitshöhen, perfekt zugeordneter Stauraum: Das ist Ergonomie pur.

Die designorientierte Matrix Line 150 von Nolte Küchen sorgt mit durchdachten Rastermaßen nicht nur für individuell abgestimmte Arbeitshöhen und perfekt ausgenutzten Stauraum, sondern gibt Inselküchen durch die komplett herumgeführte Grifflos-optik die besondere Note,

wie aus einem Guss. Horizontale Linien werden elegant betont. Die Schubkastenaufteilung ist flexibel und wird zur Spielwiese bei der Planung, denn je nach Anordnung lassen sich individuelle optische Effekte und ein harmonisches, großzügig wirkendes Gesamtbild erzielen. Dabei sind die Fronten so konzipiert, dass kein Stauraum verloren geht.

Besonders leicht wirkt die Insel zusätzlich mit einer 16mm Arbeitsplatte, die Nolte Küchen zur Saison 2010 vorgestellt hat. Trotz ihrer verminderten Stärke ist die doppelseitig laminierte Platte sehr robust. 16 verschiedene Dekore und

neun zusätzliche alternative Gestaltungskanten ermöglichen Flexibilität beim Design und machen die Platte zum Hingucker.

Vertraut mit allen Innovationen, berät Sie Ihr TopaTeam Schreiner/Tischler gerne zu allen Themen rund um die Küche – immer im Fokus: Qualität und Passgenauigkeit.

www.nolte-kuechen.de

