

Presseinformation

Viel mehr als Tipps, Tricks und Trends: Der neue Küche&Co Katalog 2023

Hamburg, 14. März 2023 – Der neue Küche&Co Katalog ist da und beinhaltet neben vielen praktischen Tipps und Tricks der Küchenexperten auch die angesagtesten Trends und bietet Inspiration rund um „Küchen zum Leben“. Es zeigt sich: Auch weiterhin stehen offene, multifunktionale Einrichtungskonzepte im Fokus. Das „Hygge“-Gefühl bleibt nach wie vor mit hellen, natürlich Farben absolut angesagt. Aber auch dunkle und kräftige Farben, vor allem in matt, stehen hoch im Kurs. Nicht mehr wegzudenken ist das Thema Nachhaltigkeit in der Küche. Und die Landhausküche erlebt ein Revival und trifft dabei auf modernes Stadtfeeling.

Luxus und Tradition: Design- und Landhausküchen

Designküchen stehen für Luxus. Das bedeutet aber nicht, dass sie zwangsläufig auch teuer sein müssen. Mit Akzenten in Gold wirkt eine schlichte, dunkle Küche bereits edler. Monochrome Küchen, die Ton in Ton gehalten sind, wirken ebenso hochwertig, vor allem in hellen Tönen wie Weiß und Grau. Ein Blickfang hierbei sind farblich abgesetzte Küchen. Traditionelle Landhausküchen treffen im neuen Küchenkatalog auf modernes Loftfeeling. So werden klassische Landhausküchen mit warmen Tönen und natürlichen Hölzern mit offenen Regalen kombiniert. Für das behagliche Nostalgie-Gefühl werden auch weißer Marmor und Keramikspülblöcke eingesetzt.

Nachhaltigkeit in jeder Lebensphase

Nach wie vor liegt Healthy Living im Trend. Küche&Co zeigt, wie mit verschiedenen Gadgets Bakterien der Kampf angesagt wird: Beispielsweise können Mülleimer integriert werden, die die Bakterienbildung hemmen. Auch Zero Waste lässt sich durch eine kluge Planung einfach umsetzen. Das plastikfreie Lagern wird durch Holzkisten erleichtert, die anstelle von geschlossenen Schränken geplant werden. Durch integrierte Küchenhochbeete ist Urban Gardening kein Problem mehr und Kräuter sind schnell zur Hand. Und natürlich werden auch energie- und wassersparende Geräte vorgestellt.

Dass es für jede Zeit die richtige Küche gibt, zeigt Küche&Co beispielweise durch den gekonnten Einsatz von ergonomischer Küchenplanung. Unterschiedliche Höhen der Arbeitsplatte und auf ergonomischer Höhe eingebaute Geräte sorgen in jedem Alter für Spaß am Kochen. Neben großen, kinderfreundlichen Küchen mit passenden Essecken werden auch kleine Singleküchen gezeigt, die sich als Platzwunder mit viel Stauraum entpuppen. Mit besonderen Futterstellen und geplanten Plätzen sind auch Haustierbesitzer bei Küche&Co an der richtigen Stelle. Und damit das „Work-Life-Blending“ perfekt funktioniert, werden Küchen mit Homeoffice-Plätzen gezeigt.

Inspiration und der kluge Umgang mit Trends

Nach wie vor gilt natürlich: Trend ist, was gefällt. Das wissen auch die Küchenexperten und zeigen, wie man mit einem individuellen Einrichtungsstil dem Mainstream trotzen kann. Im Katalog werden verschiedene Stilrichtungen für unterschiedliche Kundentypen mit unterschiedlichen Geschmäckern und Bedürfnissen vorgestellt. Von Multifunktionalität bis zum Mix&Match-Stil, der sich durch das individuelle Kombinieren von Formen, Farben und Stilen auszeichnet - der eigene Geschmack lebe hoch. Mit mehr als 2000 möglichen Farben für die eigene Küche sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Wie aus Inspirationen im Katalog mit einer individuellen Beratung im Küchenstudio eine echte Traumküche entsteht, zeigen die Küche&Co Kitchenstories. Dafür öffnen Kunden ihre Türen und zeigen ihre Küchen. Natürlich gibt es im aktuellen Katalog zusätzlich Inspiration zu Hauswirtschaftsräumen und Bädern. Die Expertise der Küche&Co Berater erstreckt sich auch

auf die Planung dieser Räume, da der Wunsch nach ganzheitlichen Konzepten und Designs inklusive professioneller Beratung für das gesamte Zuhause weiter wächst.

Service rund um die Zuhause-Planung und Digitalisierung

Neben Trend-Themen finden sich auch Gestaltungs-Tipps, die das Küchen-Design abrunden. So wird der altbekannte Fliesenspiegel durch einen Küchenspiegel ersetzt, buchstäblich. Dieser besondere Hingucker vermittelt ein Gefühl von Weitläufigkeit. Oder aber man setzt auf eine Naturstein-Arbeitsplatte. Jede Platte sieht anders aus und ist daher ein Einzelstück. Neben der Farbvielfalt sind diese Platten sehr robust, kratz- und schnittfest, hitzebeständig und pflegeleicht. Durch die glatte Oberfläche haben Bakterien nahezu keine Chance sich zu vermehren. Und wer es technisch mag, kann sich bei den Küchenexperten natürlich auch zur smarten Küche mit Home Connect beraten lassen. Zusätzlich finden sich im Katalog Ratgeber-Seiten mit Schwerpunkt-Themen, z.B. zum Kochen mit der ganzen Familie.

Küche&Co legt großen Wert auf zukunftsweisende Maßnahmen und Digitalisierung. Aus diesem Grund wurde der Großteil der abgebildeten Küchen nicht mehr klassisch im Fotostudio geschootet, sondern am Computer erstellt. Durch den bewussten Verzicht auf den Küchenbau ausschließlich für ein Fotoshooting zugunsten von CGI können Materialien gespart und damit die Umwelt geschont werden. Zudem kann Küche&Co die am Computer erstellten Küchen deutlich flexibler und umfassender einsetzen – so entstehen unter anderem Videos, die dem Kunden noch mehr Inspiration bieten sollen.

Den aktuellen Küchenkatalog als E-Paper finden Sie [hier](#). Gerne lassen wir Ihnen auch ein gedrucktes Exemplar zukommen. Melden Sie sich bei Interesse gern bei uns!

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.franchise.kueche-co.de
www.facebook.com/kuecheundco
www.instagram.com/kuecheundco
www.pinterest.com/kuecheundco
www.twitter.com/kuecheundco
www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg
Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de
Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de