

Anzeige

Die „inneren Werte“ einer Küche schaffen zeitsparende Ordnung

KÜCHENWELTEN REIMERS. Die Optik einer Küche spielt immer eine große Rolle – aber: „Was nützt die schönste Front, wenn dahinter das blanke Chaos herrscht?“, fragt Küchenwelten-Chefin Elke Reimers. Recht hat sie.

Verschiedene und clevere Ordnungssysteme der Lieferanten XENO by Nobilia, Sachsenküchen und Naber sind die Lösung. Ohne großes Hin- und Herräumen, nerviges Suchen oder Verrutschen findet man mit diesen Systemen alles auf Anhieb, um den Spaß am Kochen wirklich zu genießen. Viele Tipps und Tricks von den Küchenprofis von Reimers werden die „inneren Werte“ der Küche enorm steigern und damit die Arbeit dort erheblich erleichtern.

Neben dem beliebten Apothekerschrank empfiehlt die Chefin große Schubladen mit Vollauszügen: „Die sind praktischer als ein Schrank, da man nichts zur Seite schieben muss, sondern von oben die sortierten beschrifteten Utensilien erkennen und direkt entnehmen kann.“



Besteckeinsätze aus Holz oder Kunststoff in Schubladen, die „wie Butter“ aufgehen, verschaffen einen exzellenten Überblick und machen Freude beim Zubereiten und Arbeiten. Teller, Töpfe, Pfannen usw. können rutschfest und nach Größe sortiert werden. Und damit auch der letzte Winkel gut einsehbar ist, gibt es **Innenbeleuchtungen** für Schubladen.

Wer eine großflächige Küchenfront favorisiert, braucht dennoch nicht auf praktische Schubladen zu verzichten. Diese sehen edel aus, sind seitlich verglast, bieten viel Platz und verstecken sich hinter hohen Fronttüren.

Mit besonderen Schrank-Korpus-Höhen lässt sich der Stauraum in der Küche noch zusätzlich erweitern. So bietet Xeno by Nobilia statt der gängigen Korpus-Höhe von 72 cm jetzt auch XL- und Maxi-Versionen mit 79,2 und 86,4 cm an. Außerdem gewährt dieser Hersteller eine **zehn Jahre Funktions-Garantie** auf **Beschläge und Auszugsschienen.**

Die Firma Sachsenküchen stellt ihre Korpusse aus **massivem Tischlerholz** her, das wesentlich leichter und flammfester ist als das branchenübliche MDF.



Auch Belastbarkeit und Stabilität sind außergewöhnlich. Ganz allgemein gilt: Der Mehrwert einer Markenküche zeigt sich in ihrer extrem langen Lebensdauer, das bedeutet **Nachhaltigkeit auf ganzer Linie.**

„Wer sich zu den äußeren und inneren Werten seiner neuen Küche fachkompetent beraten lassen möchte, ist bei uns in den besten Händen“, erklärt Elke Reimers. ■

Küchenwelten Reimers

Tannenbergstraße 33 · 51465 Bergisch Gladbach
02202 926273-0 · info@kuechenwelten-reimers.de

www.kuechenwelten-reimers.de



Qualität in Perfektion

mit großem Wohlfühlfaktor!

ausgeblendet

Individuelle Planung in aller Ruhe &
den größtmöglichen Service
finden Sie bei uns!

Terminvereinbarung mit Ihrem
persönlichen Küchenfachberater:

ausgeblendet

Tannenbergstraße 33
in Bergisch Gladbach
www.kuechenwelten-reimers.de

KÜCHENWELTEN
REIMERS