

ALDENTE



ANZEIGE



Die KÜCHEN + LifeSTYLE-Zeitung der Region
Ihre kostenlose Küchenzeitung der Preisler GbR · Ausgabe 1/2005

musterhaus
küchen

FACHGESCHÄFT



Liebe Leserinnen
und Leser,

die Küche bekommt einen immer größeren Stellenwert: Sie ist der Mittelpunkt der Familie. Hier spielt sich das Leben ab, es wird gekocht, gelacht und kommuniziert. Mit dieser Zeitung wollen wir Ihnen zeigen, welchen Mehrwert eine schöne und perfekt geplante Küche bietet und wie viel Freude Sie in der Küche haben können. Wir möchten Sie regelmäßig über Neuigkeiten zu aktuellen Küchentrends informieren und zu den Dingen, die das Leben lebenswert machen.

Ich wünsche Ihnen gute Unterhaltung mit der ersten Ausgabe!

Ihr

Erwin Preisler
Küchenstudio Preisler

news

Größer, schöner und leistungsfähiger präsentiert sich das Zirndorfer Küchenstudio Preisler seit kurzem in der Bahnhofstraße 40 seinen Kunden und Besuchern. Seit mehr als 30 Jahren ist der Familienbetrieb in Zirndorf tätig. Die neuen Ausstellungsräume sind ein echtes Highlight! Gründer Erwin Preisler und Ehefrau sind zusätzlich sehr stolz darauf, dass Tochter Sandra Preisler seit Anfang 2005 federführend mit in den Betrieb eingestiegen ist.



25
Jahre

Jetzt lohnt sich der Küchenkauf 25 % mehr Küche! Wenn nicht jetzt, wann dann?

Die Küche ist Treffpunkt, Ort der Kommunikation, das Herz des Hauses – kurz: ein Stück Lebensqualität. Das weiß keiner besser als Erwin Preisler vom musterhaus küchen Fachgeschäft Preisler GbR in Zirndorf – übrigens eines der deutschlandweit mehr als 800 selbstständigen, engagierten Küchenfachgeschäfte, die die ganze Vielfalt der Küchen präsentieren. Das Haus hat sich in den letzten Jahren auf-

grund der erstklassigen Beratung und fachmännischen Montage einen ausgezeichneten Namen in der Region erarbeitet.

Individuelle Lösungen

In diesen Wochen feiern die musterhaus küchen Fachgeschäfte ihr 25-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass erhalten jetzt alle Küchenkäufer bis zu 25 % mehr Küche fürs Geld. An dieser Aktion beteiligt sich auch

das Fachgeschäft Preisler. Auf die Frage, was genau den Mehrwert einer Küche auszeichnet, antwortet der Küchenprofi: „Den Mehrwert einer Küche vom Fachmann erkennt man an intelligenten Stauraumkonzepten, an der optimalen Nutzung jeder Ecke, an modernsten Elektrogeräten und an pflegeleichten Fronten und Arbeitsflächen, die nicht nur schön sind, sondern auch die Arbeit erleichtern.“

Viele Vorteile im Fachgeschäft

Angesichts der vielen Vorteile, die eine vom Fachmann geplante Küche bietet und der 25 % mehr Küche zum gleichen Preis, stellt sich die Frage: Küchenkauf – wenn nicht jetzt, wann dann? Kunden, die mit dem Gedanken spielen eine Küche zu kaufen, sollten jetzt unbedingt in die Ausstellung in der Bahnhofstr. 40 kommen und sich dort informieren.

ALNO[®]

...die Welt der Küche

Aus Tradition und Liebe zur handwerklichen Perfektion bietet Deutschlands führender Küchenhersteller ein konkurrenzlos breites Angebot an immer wieder neu interpretierten Formen, an frischen und harmonischen Farben und robusten Materialien. ALNO Küchen erfüllen – maßgeschneidert für jeden Grundriss – die unterschiedlichsten Wünsche anspruchsvoller Kunden hinsichtlich Design und Funktionalität: Von modern & trendig über klassisch & zeitlos bis hin zum mediterranen Landhaus-Stil.

Was ALNO Produkte besonders macht, ist die außergewöhnlich perfekte Verarbeitung bis ins kleinste Detail und das außergewöhnliche Design. Der Schrank „jumbo“ aus der Kollektion LIBERO erhielt sogar den »red dot award« des Design Zentrum Nordrhein-Westfalen. Eine ALNO Küche war auch unter den zehn schönsten Küchen 2005, die mit dem „Goldenen Dreieck“ prämiert wurden.

Eine prominente Jury verlieh im April das „Goldene Dreieck“ an die 10 schönsten Küchen 2005. Eine der Siegerküchen war aus dem Hause ALNO.



ALNO[®]
...die Welt der Küche

EMPFEHLENSWERT:
Küchenmöbel von

PREISLER[®]

Preisler GbR · Bahnhofstraße 40 · 90513 Zirndorf
Telefon 09 11/60 75 87 oder 60 19 91 · Fax 09 11/60 39 81
www.miele-preisler.de · preisler@kuechen.de



Das Team der Firma Preisler garantiert erstklassigen Service und perfekte Montage.



DER KÜCHENSPEZIALIST VOR ORT

Neue Geschäftsräume bieten noch attraktiveres Angebot

Mit einem stark erweiterten Ausstellungsprogramm und noch größerer Leistungsfähigkeit präsentiert sich das Küchenstudio Preisler seit kurzem in neuen Räumen seinen Kunden und Besuchern. Seit mehr als 30 Jahren ist der Familienbetrieb in Zirndorf tätig. Gründer Erwin Preisler und Ehefrau sind stolz darauf, dass Tochter Sandra Preisler seit Anfang 2005 federführend mit im Boot ist. Haus- und Hofhund Bennie ist meistens der Erste, der die Kunden mehr oder weniger lautstark im Hause Preisler willkommen heißt.

Individuell

Die Ausstellung unterstreicht auf mehreren hundert m², wie indivi-

duell Küchen sein können. Von der modernen Designer-Küche mit Kochinsel bis zur gemütlichen Landhaus-Küche werden vielfältige Lösungen präsentiert, die den unterschiedlichen Bedürfnissen und Budgets der Kunden Rechnung tragen. Auch Berufseinsteiger und junge Familien finden hier ihre preiswerte Küche vom Fachmann. Falls eine neue Küche oder neue Geräte gesucht werden ... – alles kein Problem! Denn bei Preisler's finden die Kunden und Besucher eine Vielzahl von Ausstellungsküchen, Einbaugeräten und Zubehör. In den Ausstellungsräumen in Zirndorf gibt es eine große Auswahl an Miele, Liebherr und AEG Geräten sowohl im Stand- wie auch im Einbaugerätebereich.

Wohlbekannt

Erwin Preisler ist den Zirndorfern und auch in den benachbarten Orten wohlbekannt, hat er doch bei heimischen Unternehmen seine Elektrolehre absolviert. Von 1966 bis 1973 war er als Kundendienst-Techniker der Firma Miele in Nürnberg tätig und legte 1972 seine Meisterprüfung ab. Am 1. April 1973 machte sich Erwin Preisler selbstständig. 1978 folgte die Eröffnung eines Küchenstudios mit attraktiven Ausstellungsräumen. Um seinen Kunden eine noch größere Auswahl und einen besseren Service bieten zu können, fand nun der Umzug in das neue Küchenstudio mit großzügigem Parkplatzangebot statt.

Aus alt wird neu!

Modernisierung bringt neuen Glanz

Bestens kennen sich die Küchenprofis des Küchenstudios Preisler mit der Renovierung und der Sanierung älterer Küchen aus. Dazu gehören das Austauschen alter Geräte und Arbeitsplatten ebenso wie der fachmännische Einbau von Neugeräten. Erwin Preisler und seine Mannschaft sind auch in der Lage, viele Modelle kurzfristig auszuliefern, wenn alte Geräte schnellstmöglich ersetzt werden müssen.

Viele Möglichkeiten

Es ist kaum zu glauben, wie wandelbar die Küche sein kann, wenn sie einem Profi wie dem Musterhaus Küchen Fachgeschäft Preisler anvertraut wird. „Wir geben der Küche auf Wunsch eine neue Optik: Eine neue Arbeitsplatte, moderne, energiesparende und umweltschonende Elektrogeräte, übersichtliche, durch-

dachte Schrankeinteilungen, Stauraum und Erweiterungen nach den Wünschen unserer Kunden, funktionale Aufbewahrungssysteme – vieles ist möglich“, erklärt der erfahrene Küchenprofi Erwin Preisler das Prinzip. Auch mit der Um- oder Neuplanung von Küchen nach Umzügen kennen sich die Profis bestens aus.



Die reichhaltige Auswahl an Mustern ist eine gute Entscheidungsgrundlage für die Kunden im Küchenstudio Preisler.

Service entscheidet!

Alles aus einer Hand im Küchenstudio Preisler

Die Firma Preisler ist bekannt für die langjährige Erfahrung und die persönliche Betreuung von Anfang an. Die Familie Preisler und die Mitarbeiter sind versierte Spezialisten. Die Kunden loben den erstklassigen werksgeschulten Miele-Kundendienst von Preisler. Damit garantiert die Firma Preisler kompetente Beratung und Betreuung sowie einen optimalen Reparatur- und Ersatzteil-Service. Der erstklassige Komplett-Service in Stichpunkten: Ausführliche Beratung, Aufmaß und Beratung in der Wohnung der Kunden, individuelle Planung, Küchengestaltung unter Einbeziehung des Wohnambientes, Installations- und Fliesenplan, Koordination und Planung mit bewährten Fachhandwerkern, bei Bedarf gleich mit Maler oder Fliesenleger, Anlieferung frei Haus, Mitnahme der Verpackung, zuverlässige und pünktliche Montage der Küche.



Frau Mühlbauer fühlt sich durch Herrn Preisler sehr gut beraten.

Service auch nach dem Kauf

Die Kunden erwarten ein umfassendes Service auch nach dem Kauf – selbst wenn es nur um frische Staubbeutel oder einfach nur eine neue Glühbirne geht. Und falls die Waschmaschine mal streikt.

Eigener Kundendienst

Auch dafür sind die Experten von Preisler die richtigen Ansprechpartner. Es gibt einen eigenen werkschulierten Kundendienst. Alle benötigten Ersatzteile können bestellt werden. Kleinere Geräte wie Staubsauger können direkt in der angeschlossenen Werkstatt repariert werden.



Nutzen Sie die Vorteile von Miele TwinSet Comfort ⊕

Bei Miele Einbau-Herden und –Backöfen bekommen Sie mehr für Ihr Geld. Den komfortablen Vollauszug+, auf dem die Bleche nahezu schwerelos herein und heraus gleiten und den Gourmet-Bräter. Er bietet ausreichend Platz für alle Backengerichte und kann auch auf der Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes verwendet werden.

Gegen hartnäckige Verschmutzungen empfehlen wir die PerfectClean-Ausstattung. Mit einem feuchten Schwamm ist alles mühelos beseitigt.

Höchster Komfort durch integrierten Vollauszug ⊕



Optimaler Genuss durch Miele Gourmet-Bräter



Perfektes Genießen



Superleichte Reinigung durch PerfectClean



Miele
IMMER BESSER

Frische Farben für die Küche

Auch wenn die Lieblingsfarbe Blau ist oder man vielleicht sogar mit einer knallroten Küche liebäugelt, die meisten Menschen setzen beim Küchenkauf doch lieber auf die klassischen Holzdekore. Dabei verschenken sie so die Chance, mit Farben die Atmosphäre ihrer Küche positiv zu beeinflussen.



Dass der Küchentrend ein klares Bekenntnis zu Farben ist, zeigt ein Blick in die Küchenfachgeschäfte: Hochglänzende Lackfronten kombiniert mit Glas und Edelstahl kreieren einen eleganten Wohnstil. Der Farbwahl sind dabei kaum Grenzen gesetzt wie auch der Küchenhersteller ALNO zeigt. Er bietet seinen Kunden mit ALNOGRAND eine nahezu grenzenlose Farbauswahl. Sanftes lichtgelb, dezentes vanille, sattes grasgrün oder leuchtendes Mohnrot – bei dieser Auswahl trifft garantiert jeder den richtigen Ton.

Die eigene Küche als UNIKAT

Wer kennt das nicht: Manchmal möchte man – statt in der Küche zu stehen – lieber in den Himmel schauen; beobachten, wie sich ein Wasserfall von Fels zu Fels in die Tiefe stürzt oder einfach nur mit Freunden zusammen sein.



Mit dem Innovationsprogramm PICTURE LINE von ALNO kann man all das jetzt auch in der Küche. Denn PICTURE LINE bietet jedem die Möglichkeit, seine Küche – egal ob einzelne Fronten oder kompletter Küchenblock – mit Bildern aus dem PICTURE LINE Katalog oder der privaten Fotosammlung aufzupeppen. Individueller geht es nicht! Und das Beste: Auf diese Art und Weise kann man seiner Küche jederzeit und völlig unkompliziert ein neues Gesicht geben. Neugierig geworden? www.alno.de

ALNO Küchen stehen für den Anspruch immer etwas mehr zu bieten

Mehr Küche fürs Geld



Sie wollen Ihre Küche effektiv nutzen – keinen Platz verschenken? Dann lohnt sich der Küchenkauf jetzt besonders. Profitieren Sie vom 1. September bis 30. November von den ALNO Stauraumwochen in unserem Fachgeschäft.

Unter dem Motto „25 % mehr Küche fürs Geld“ erhalten Sie in ausgewählten Programmen viele Ausstattungsextras, die mehr aus Ihrer ALNO Küche machen – und das ohne Aufpreis.

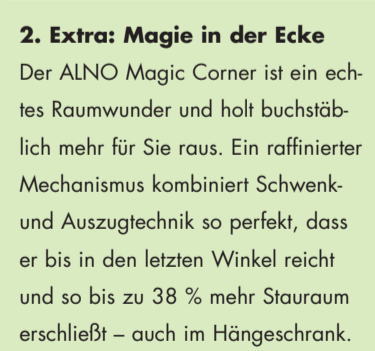
ALNO Stauraumwochen vom 1. September bis 30. November bei uns



1. Extra: Der perfekte Dreh
Die ALNO Eckschranksysteme bieten jede Menge zusätzlichen Stauraum. Ob als Hänge- oder Unterschranksystem – in beiden Fällen sichert ein Drehrussell, bei dem sich die Böden in beide Richtungen um 360° drehen lassen, die optimale Raumnutzung.



3. Extra: Alles im Griff
Noch mehr Platz verbirgt sich auch in Unterschränken mit 90 cm breiten Schubkästen und Auszügen. Hochgezogene Seitenwände und ein pfiffiges Trennsystem geben Tellern und Töpfen eine extra hohe Standicherheit und sorgen für den perfekten Überblick.



2. Extra: Magie in der Ecke
Der ALNO Magic Corner ist ein echtes Raumwunder und holt buchstäblich mehr für Sie raus. Ein raffinierter Mechanismus kombiniert Schwenk- und Auszugstechnik so perfekt, dass er bis in den letzten Winkel reicht und so bis zu 38 % mehr Stauraum erschließt – auch im Hängeschränk.

4. Extra: Idealer Lückenbüßer
Auch schmale Lücken, die bei der Anpassung der Küchenmöbel an die Maße des Raumes entstehen, lassen sich sinnvoll nutzen. Der Apothekerschrank ist von beiden Seiten zugänglich, hoch belastbar und die übersichtlichen Metallgestelle halten die Vorräte stets griffbereit.



5. Extra: Wohl sortiert
ALNO Mülltrennsysteme erleichtern die Entsorgung und schaffen praktischen Zusatz-Stauraum, denn im hinteren Schrankbereich bleibt noch Platz für Putzmittel. Und im darüber liegenden Innenschubkasten können Spül- und andere Utensilien gelagert werden.



ALNO
...die Welt der Küche

EMPFEHLENSWERT: Küchenmöbel von

Gesund Essen

Schonende Zubereitung mit dem Dampfgarer

Das Dampfgaren besitzt eine jahrtausende alte Tradition. Heute leistet der Dampfgarer einen hochwertigen Beitrag zu einer gesunden und genussreichen Ernährung. Das Wirkungsprinzip des Miele Dampfgarers ist so einfach wie effektiv: Die benötigte Wassermenge wird – statt wie beim Kochen in den Garbehälter – in einen separaten Tank gefüllt. Ein Heizkörper erhitzt



das Wasser, das als Dampf in den Garraum strömt und die Speisen von allen Seiten sanft umschließt.

Da das Gargut nicht im Wasser liegt, laugt es nicht aus, und die 13 lebenswichtigen Vitamine sowie die Mineralstoffe bleiben fast vollständig erhalten. So weisen im Miele Dampfgarer gegarte Lebensmittel teilweise bis zu 50% mehr Vitamin C auf als beim klassischen Kochen. Das Resultat sind geschmacksintensive Speisen, die nicht oder kaum gesalzen und gewürzt werden müssen, ohne die Zugabe von Fett auskommen und naturbelassen genossen werden. Eine kalorienbewusste, naturbesonnene Ernährung bedeutet keine Geschmacksentbehrung mehr, sondern geleitet Sie ganz im Gegenteil zu neuen sinnlichen Genüssen.



Miele
IMMER BESSER



Testen Sie den Miele Dampfgarer!

Denn wie heißt es so schön: Probieren geht über studieren. Überzeugen Sie sich selbst von den unschlagbaren Vorteilen des Dämpfens. Der Dampfgarer von Miele ist ein wahres Allround-Talent und die ideale Ergänzung zu Backofen und Kochstelle. Ob Sie einzelne Beilagen oder ein komplettes Menü in einem Garprozess zubereiten möchten – Ihren Anforderungen an das Dämpfen sind keine Grenzen gesetzt. Mehr noch: Der Miele Dampfgarer leistet auch beim Auftauen, Erwärmen, Blanchieren, Einkochen, Entsaften und Sterilisieren wertvolle Dienste.



Das Rezeptbuch, das Sie zum Test-Dampfgarer erhalten, dürfen Sie auf jeden Fall behalten.



Die Einbaumöglichkeiten

Den Miele Dampfgarer können Sie beliebig einsetzen. Ganz egal wie Ihre Küche gebaut ist, er passt sich jeder Gegebenheit an. In den Breiten 50 und 60 cm lässt sich der Einbau-Dampfgarer bequem in den Schrank, unter den Schrank oder sogar auf der Arbeitsplatte integrieren.

Das Menügaren

Auf den drei Einschubebenen des Miele Dampfgarers kann ein komplettes Hauptgericht aus z. B. Kartoffeln, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet werden. Und das sogar ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung und ohne Überwachung des Garprozesses.



KÜCHENTIPP des Monats

Kastanien- und Geflügel-Zeit



Sie haben wieder Hochsaison: Maronen. Ob geröstet, glasiert, eingemacht, zu Mehl gemahlen, als Füllung für die Martinsgans, als Gemüsebeilage, zusammen mit Rosen- oder Rotkohl gekocht oder als gehaltvolles Dessert mit Vanille abgeschmeckt und mit Sahne serviert – Esskastanien schmecken und sind eine gesunde, vollwertige und leichte Nascherei. Sie enthalten viel Kalium und Magnesium, Vitamin B1, B2, B6, C, E und Folsäure.

UNSER TIPP:

Für die Zubereitung ist es wichtig, dass die braune Außenschale und die innere hellgelbe Haut komplett entfernt werden. Zugegeben: Das Schälen der Maronen ist nicht ganz einfach. Am leichtesten lässt sich die Schale abziehen, wenn man die Früchte auf der flachen Seite kreuzweise einritzt und sie dann für circa 10 Minuten in den Backofen schiebt oder sie 15 Minuten sprudelnd kochen lässt.

Piemont: Trüffel, Wein und viel Kultur Ein Land wie aus dem

Zwischen den Alpen und den Apennin – zwischen Lago Maggiore und Frankreich – liegen die sanften Hügelketten des Piemont, einer Region der Gegensätze. Ihre Reize liegen in den gigantischen Bergmassiven, den reizvollen Seen, der Weite der Po-Ebene und den burgengekrönten Hügeln des Monferrato und der Langhe. Hier wächst auch



„der König der Weine, der Wein der Könige“, wie der Barolo voller Achtung bezeichnet wird. Gelegen-

heit ihn zu kosten hat man hier viele. Edle Tropfen, Trüffel, die Piemont-Kirsche und der Risotto-Reis sind typisch für die Landschaften "am Fuße der Berge", wie die Übersetzung des Namens lautet – die kulinarischen Köstlichkeiten legendär. Die Küche der Region ist herzhaft, traditionsgebundener ländlicher Art und passt sich den Jahreszeiten an:



Wild aus den Bergen, Schinken, Käse, Salami und unendlich viel Gemüse. Aber nicht nur Herzhaftes



Sanfte Hügelketten und unberührte Natur laden zu Wanderungen und ausgedehnten Spaziergängen ein

gibt es hier. Gipfel des Luxus ist der weiße Trüffel, der über Pasta, Risotto, Fleisch und Fondues roh gerieben wird. Unterstützt werden diese kulinarischen Genüsse durch eine Vielzahl von kräftigen Rotweinen, die das Piemont unter Weinkennern weltberühmt machen. Neben den Gaumenfreuden lässt die Region ihre Besucher aber auch in den Genuss einer Landschaft aus grün bewaldeten und harmonisch

geschwungenen Hügeln kommen, in denen pittoreske Dörfer wie auch prunkvolle Villen und Schlösser ihren Platz haben. Wie sehr die reiche Vergangenheit auch heute noch präsent ist, kann man zum Beispiel bei einem Besuch im mittelalterlichen Alba erleben. Übrigens: Seinen besonderen Zauber entfaltet das Piemont im Herbst, wenn in den Wäldern Trüffel gesucht werden und die Weinlese in vollem Gange ist.

Praktische Geräte für gutes Gelingen

Wahre Multitalente kneten wie von Hand, schlagen Sahne locker und luftig, hacken und pürieren wie ein Profi.

Wer schon mal den Kuchenteig von Hand geknetet oder sich beim Schneiden feinsten Gurkenscheiben in den Finger geschnitten hat – also aus leidvoller Erfahrung weiß, wie mühsam und gefährlich Küchenarbeit sein kann – wird sagen: „Nie mehr ohne Küchenmaschine!“ Mixstab, Saftpresse, Wasserkocher und Co. können fast alles. Jederzeit und ohne müde zu werden.

Doch bevor man einfach irgendeine Küchenmaschine kauft, sollte man sich von einem Profi, wie dem Küchenfachverkäufer, gut beraten

lassen. Der kennt sich nämlich nicht nur mit Einbaugeräten, Dampfgarern und Kühlschränken aus, sondern auch mit hochwertigen und formschönen Küchenmaschinen. Anders als im Elektromarkt zeigt er in einer eigenen Küchengeräte-Ausstellung, was die Geräte leisten (Küchenmaschine ist eben nicht gleich Küchenmaschine), wie viel Spaß das Kochen plötzlich machen kann und um wie viel einfacher und schöner der Küchenalltag wird. Kneten, häckseln, toasten – alles kein Problem mehr.



Die Geräte, die großen wie die kleinen, sollte man so platzieren, dass sie immer im Blickfeld sind. Dann nimmt man sie automatisch zur Hand.

Praktische Helfer in Küche & Co.

Ob Fische putzen oder Kuchenteig anrühren – das Händewaschen danach tut dringend Not. Also – Wasser marsch!

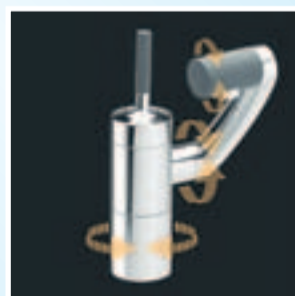
Im Idealfall ohne die Armatur mit den schmutzigen Händen anzufassen.

Und dann schnell noch mit dem Wasserstrahl die letzten Schmutzteilechen aus jedem Winkel des Beckens gespült.

Kochen macht Spaß! Noch mehr Freude würde die Küchenarbeit jedoch bereiten, wenn das „Drumherum“ leichter wäre. In den meisten Haushalten sind freilich schon viele „helfende Hände“ im Einsatz: Mixer, Rührer, etc. Doch was ist mit Wasserhahn und Spüle? Mehr als 80 Mal wird die Armatur am Tag bedient. Oft wäre ein dritte Hand hilfreich, um die Armatur nicht mit den Teig-, Farb- oder Fischhänden zu verschmutzen – oder der **TAPMASTER**: Mit dem Knie sanft gegen den Spülenunterschrank gedrückt, schon fließt das Nass aus dem Hahn! Der Fluss wird gestoppt, sobald der Kniedruck nachlässt. Es fließt

also immer nur soviel Wasser, wie auch wirklich benötigt wird. Das neue Wasserzapfsystem kann mit allen gängigen Armaturen wie z.B. der „Arc“ problemlos kombiniert werden.

Gegenüber klassischen Wasserhähnen, deren Auslauf- und Schwenkradien fest verankert sind, ist **ARC** völlig flexibel. Über drei individuell rotierende Achsen lassen sich Sockel und Sprudler um volle 360 Grad drehen, der Auslauf um 180 Grad auf und ab bewegen. Der Wasserstrahl gelangt so auch in die toten Winkel des Beckens. Die bereits mit zwei Designpreisen ausgezeichnete Armatur gibt es in Chrom und Stahl.



Mit „Arc“ und „Tapmaster“ hat Damixa zwei echte Haushaltshilfen für Küche und Bad entwickelt. Weitere Informationen gibt es unter www.damixa.com

EMPFEHLenswert:
Armaturen von **damixa**TM

EMPFEHLENSWERT: Zubehör von **rudolph**

Die Küche im richtigen Licht

RUDOLPH, der Marktführer im Bereich Küchentechnik, bietet seit vielen Jahren visionäre Ideen für die Küche: Von Armaturen über Spülen und Dunstabzugshauben bis hin zu liebevollen Details und Leuchten.

Die Küche ist einer der vielfältigsten Orte und rückt immer mehr in den Bereich des Kommunikationszentrums der Familie. Wie jeder Raum braucht auch die Küche ein gutes Licht. Denn sie funktioniert nur dann wirklich gut, wenn das Licht perfekt geplant ist und der Koch nicht zum Schattenspendler wird.

Klein und stark ist „SURF“, die exklusive Halogen-Unterbauleuchte von RUDOLPH. Seit der Markteinführung ist sie der absolute Renner im Leuchtenbereich! Ob in Edelstahl oder Aluminium – diese trendige Leuchte passt mit ihrem formschönen Gehäuse sowohl als Einzel-

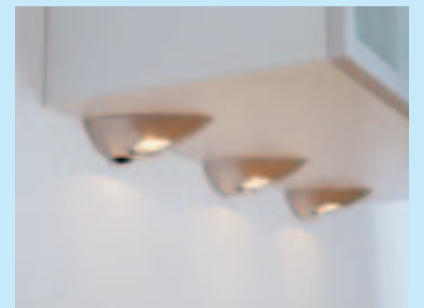
leuchte als auch als 2er, 3er oder 5er Set mit und ohne Masterschaltung optimal in alle aktuellen Küchen.

Speziell als Halogen-Unterbauleuchte für Ecken wurde die Exklusivleuchte „CORNER“ entwickelt. Der Korpus, mit seiner leicht herausnehmbaren, mattierten Glasscheibe, ermöglicht einen schnellen und einfachen Wechsel der Leuchtmittel und glänzt in Edelstahl und Aluminium. „CORNER“ ist als Einzelleuchte und als 2er, 3er oder 5er Set mit und ohne Masterschaltung erhältlich.

Mit „SURF“ und „CORNER“ zeigt sich die Küche immer von ihrer besten Seite.



Vom 1.9. bis 30.11. erhalten Sie beim Kauf einer Küche statt des Leuchten-Sets „MINI“ das Halogen-Unterbau-Set „CORNER“ oder „SURF“ mit Masterschalter – ohne Aufpreis



Haltung bewahren

Ergonomie in der Küche entlastet den Körper

Die Lebens- und Arbeitsverhältnisse in unserer Zivilisationsgesellschaft führen immer häufiger zu Rückenschmerzen. Jeder Dritte in Deutschland ist bereits betroffen. Durch die permanente Zunahme der Volkskrankheit „Rückenschmerzen“ gewinnt das Thema „Ergonomie“ auch in der Küche zunehmend an Bedeutung.

Entspanntes und rückschonendes Arbeiten in der Küche hängt von der Körpergröße und dem subjektiven Wohlbefinden ab. Denn jeder Mensch ist verschieden – und jede Küche ist anders. Im Arbeitsumfeld Küche müssen eine Vielzahl von Utensilien von unterschiedlichster Größe und Nutzung untergebracht werden. Darauf haben die Hersteller reagiert: Viele Küchen lassen sich



inzwischen flexibel auf die architektonischen Bedingungen, die Körpergröße seiner Nutzer und die individuellen Arbeitsanforderungen abstimmen. Die Schrankmaßraster guter Küchenhersteller bieten hier ein breites Höhenspektrum. Durch den Einsatz verschiedener Korpus- und Sockelvarianten kann in der Höhe von 80



bis 104 Zentimeter variiert werden. Es ist also ganz einfach: Mit den richtigen – also der Körpergröße angepassten – Arbeitshöhen, mit durchdachter Schrankinnenausstattung und natürlich mit dem richtigen Verhalten kann die Belastung des Rückens durch die alltägliche Küchenarbeit entscheidend reduziert werden.

Kaffee ist KULT

Zum Frühstück ist er mild und sahnig. An heißen Sommertagen kühl und erfrischend. Er passt zum Gebäck am Nachmittag und setzt starke Kontraste zur Schokolade am Abend. Kaffee ist ein echtes Multitalent. Wen wundert's, dass der Kaffeekult nicht nur in die schicken Innenstadt-Cafés Einzug gehalten hat, in denen charmante Italiener dem Gast gekonnt den Kaffee servieren. Inzwischen ist der Kult um die schwarze Bohne auch daheim eingezogen. Kaffeetrinker wissen natürlich, dass hinter einem guten Espresso eine ebenso gute Maschine steckt. Die gibt es in zunehmender Auswahl auch für Zuhause. Um so wichtiger ist da



die gute Beratung. Im Küchenfachgeschäft demonstriert der Fachverkäufer beispielsweise nicht nur wie moderne Espressomaschinen funktionieren sondern auch, was Siebträgergeräte, Kapselsysteme, Padgeräte und Vollautomaten unterscheidet. Fehlt eigentlich nur noch eins: Luigis charmantes Lächeln!



Eine Aktion von:

**musterhaus
küchen**

FACHGESCHÄFT

zuhaus
wohnen

Goldene Zeiten

Für die schönsten Küchen des Jahres!

Neue Küche geplant? Dann machen Sie mit bei der Initiative von Zuhause Wohnen und den „musterhaus küchen Fachgeschäften“! Wir suchen die fünf schönsten Küchen des Jahres: von der hellen Landhausküche mit Kassettenfronten, die auf behagliche Weise Profi-Technik präsentiert bis hin zur modernen Wohnküche mit superlanger Esstheke, die perfekte Verbindung von Kochen und Kommunikation. Die fünf schönsten Küchen werden auch 2006 mit dem „Goldenen Dreieck“ prämiert. Eine Experten-Jury verleiht Preise im Gesamtwert von 30.000 Euro.

Ihr Weg zum Gewinn:

Wir suchen auch für 2006 die schönsten Küchen – entstanden aus Ihren Ideen und vom Fachhandel in

besten Planungsqualität kreativ umgesetzt. Dabei kommt es der Jury nicht nur auf eine technisch raffinierte Ausstattung an. Gefragt sind auch außergewöhnliche Grundrisslösungen und eine überzeugende



Gesamtkonzeption, bei der Kochen, Wohnen und Kommunikation eine harmonische Einheit bilden.

Und so geht's:

Ihre neue Küche muss zwischen dem 1. Juni 2005 und dem 31. Januar 2006 in einem Fachgeschäft ihrer Wahl gekauft und montiert sein. Schicken Sie einige aussagekräftige Fotos und Kopien der Planungsunterlagen Ihrer neuen Küche bis zum 31. Januar 2006 an folgende Adresse: Bundesverband des deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels (BVDM), Kennwort „Küche des Jahres“, Frangenheimstraße 6, 50931 Köln.

Alle weiteren Details und tolle Anregungen finden Sie im Internet unter: www.musterhauskuechen.de

30.000€ gewinnen!

Attraktive Finanzierung –

Das Küchenstudio Preisler macht Küchenträume wahr

Viele Kundenberater merken im Kundengespräch, dass nicht wenige Kunden zuerst mehr auf den Geldbeutel als auf die Erfüllung

Sorgenfreie Lösung

ihrer persönlichen Wunschvorstellungen achten. Das Küchenstudio Preisler weiß darauf eine perfekte Antwort, durch die sich niemand mehr Sorgen um die Finanzierung machen muss. Abstriche an der

Traumküche aus finanziellen Gründen gehören künftig der Vergangenheit an! Autokauf, eine Bestellung im Versandhaus, Urlaub am Meer – oder die neue Küche? Musste man sich vor ein paar Jahren noch entscheiden, kann man sich heute nahezu alle Wünsche auf einmal erfüllen und legt dann das Geld zur Seite. In Zukunft muss niemand mehr auf die Wunschküche verzichten. Endlich kann man auf-

hören zu träumen und kann die eigenen Vorstellungen in die Realität umsetzen.

Bequem und unbürokratisch

Jeder kann sich jetzt sofort die individuelle Küche leisten. Das Küchenstudio Preisler bietet den Kunden mit einem erstklassigen Finanzkaufangebot den entsprechenden Service dazu an. Es gibt günstige Konditionen. Jederzeit ist

auch die Rückzahlung von Teilbeträgen oder des Restbetrages möglich – selbstverständlich ohne Zusatzkosten. Der Finanzkauf ist bequem und unbürokratisch. Stress und Bürokratie sind dabei Fremdwörter. Dafür können sich die

Finanzielle Freiheit

Kunden schon bald auf Ihre Traumküche und auf mehr finanzielle Freiheit freuen!

Gestatten: Ihre neue Küche

Viele Möglichkeiten mit moderner 3D-Planung

„Mit dem Einzug der modernen 3D-Computerplanung haben wir heute die Möglichkeit Farben, Stile und Ausstattung in Echtzeit zu ändern“, erklärt Erwin Preisler. „Darüber hinaus kann die Küche blitzschnell und auf Knopfdruck komplett dekoriert werden: Töpfe, Gläser, Pflanzen – alles was in die Küche gehört.“ Und wer will, kann auch schon mal einen virtuellen Spaziergang durch seine neue Küche unternehmen, Details begutachten – ja selbst das Licht an- und ausschalten. So fällt die Entscheidung für die neue Traumküche natürlich wesentlich leichter als früher. Und die Enttäuschung, dass der neue Herd fürs Heim dann doch nicht so aussieht, wie man ihn sich auf der Grundlage einer technischen Zeichnung vielleicht vorgestellt hat, bleibt Dank der modernen Technik aus.



Das Buch zur Küche

„Die ganze Welt der Küchen“ – Wir haben sie!

Die richtigen Ideen, das passende Ambiente zu Ihrer Küche – jetzt gibt es das Buch dazu! Die ganze Welt der Küchen vermittelt die Vielfalt und die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten von Küchen in unserer heutigen Zeit. Wünsche müssen kein Traum mehr bleiben. Nun können sie wahr werden – in einem musterhaus küchen Fachgeschäft wie dem von Erwin Preisler – ganz in der Nähe! Mit über 800 selbstständigen, engagierten Experten für Küchen und alles, was dazu gehört, ist musterhaus küchen die größte

Gruppe von Fachgeschäften in Deutschland.

Tipps und Tricks

Im Buch finden die Leser die schönsten Beispiele für gelungene Küchen – über den modernen Klassiker bis hin zur jungen Familienküche. Es enthält wichtigen Tipps und Tricks für die Küchenplanung sowie aktuelle Informationen über die interessantesten Trends bei den Küchengeräten. Egal, ob es darum geht, eine neue Küche zu suchen, die alte auf den neuesten Stand der Technik

zu bringen oder Lust auf eine vergnügte Küchenparty zu haben – mit guten Freunden kochen, essen und trinken –, hier ist alles zu finden, was das Herz begehrt.



LIFESTYLE

ALNO LIFESTYLE präsentiert Küchen, die einfach Lust aufs Kochen und Genießen machen. Sie beantworten den professionellen Anspruch mit klarem Design und zeitgemäßer Formsprache. Funktionalität, Komfort und Ästhetik sind intelligent und innovativ miteinander verbunden.



HOME

Mitten im Leben. Mit trendigen Looks, unkomplizierten Details und viel angenehmen Komfort. ALNO HOME Küchen sind ebenso schön wie praktisch und orientieren sich an Ihnen – und nicht umgekehrt.



COUNTRY

Tradition trifft Moderne: ALNO COUNTRY bringt die Geborgenheit des Landhausstils in die Küche zurück. Geschwungene Bögen, Zierprofile und Kassettenflächen, massive Spülsteine und Weidenkörbe sorgen für Wohnkultur und verbreiten Wärme und Behaglichkeit.



Pures Design
für puren Genuss

ALNO ... die Welt der Küche: Vielfältig wie das Leben

Küche ist nicht gleich Küche. Die perfekte Küchenausstattung ist eine Frage des persönlichen Geschmacks. Deshalb sind ALNO Küchen so individuell wie ihre Besitzer – ob cooles, modernes Design, zeitlose Klassik oder behaglicher Landhaus-Stil – die ALNO Programm-Vielfalt und Produkt-Qualität lassen kaum einen Planungs- oder Einrichtungswunsch offen. Hochwertige Qualität, gutes Design, Funktions- und Gebrauchstüchtigkeit sowie ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis – das zeichnet jede ALNO Küche aus und ermöglicht individuelle, ergonomisch und rundum perfekte Küchenplanungen.

ALNO
...die Welt der Küche

EMPFEHLenswert:
Küchenmöbel von



Eine ausführliche Beratung erhält die Kundin Frau Bralski (li.).

„Beratung ist Chefsache“

Sandra Preisler im Interview



Sandra Preisler ist seit Anfang 2005 im Betrieb der Eltern aktiv dabei.

AL DENTE: Woran erkennt der Küchenkunde, ob er gut beraten wird?

SANDRA PREISLER: An unserem freundlichen Umgang und natürlich un-

Wünsche und Vorstellungen unserer Kunden einzugehen und sind auch gerne bereit, dafür mehr an Service und Einsatz zu bringen.

AL DENTE: Warum haben Sie so

rer fachlichen Erfahrung und dem persönlichen Einsatz. Wir nehmen uns viel Zeit, hören uns die Wünsche genau an, bevor wir mit der Planung beginnen. Wir geben uns sehr viel Mühe, auf die

viele zufriedene Kunden?

SANDRA PREISLER: Wir werden oft weiterempfohlen, weil wir immer sehr korrekt und termingerecht liefern und einbauen. Wir gehen nicht nach Hause, bevor eine Küche perfekt eingebaut wurde und die Kunden zufrieden sind. Wir kümmern uns nicht nur vor dem Küchenkauf, sondern auch später um unsere Kunden. Wir bieten für die von uns eingebauten Küchenmöbel und Mielegeräte den Vollservice. Dafür ist unser Personal speziell geschult.

AL DENTE: Welche Rolle spielt der Preis bei einer Kaufentscheidung?

SANDRA PREISLER: Der Preis ist ein sehr wichtiges Argument. Wir stellen aber fest, dass wir unsere Kunden immer wieder überzeugen können - dadurch, dass wir vernünftig beraten und auf die Wünsche der Kunden eingehen und auch ihre Preisvorstellung berücksichtigen, und weil wir die Kunden immer wieder von unserer Qualität und Leistung überzeugen. Am Wichtigsten ist den Kunden die persönliche und individuelle Beratung.



Was für Menschen gilt, sollte auch für Geschirr gelten:
Wenn jeder genug Platz hat, gerät niemand aneinander.

Der Miele G 1000. Einzigartig durch seine teilbare Besteckschublade und seine flexiblen Körbe. Und deshalb besonders schonend. Denn jedes Teil hat genügend Platz. Ob große Töpfe. Oder feine Gläser. Oder kleine Löffel. Oder alle zusammen.

Einzigartig: die teilbare Besteckschublade



Sanft, aber wirksam: das Glaspflege-System



Komfortabel: das Salzgefäß in der Tür



Intelligent: die „2in1“ und „3in1“ Funktion



VIELE GOLDENE TIPPS!

Viele Kunden des Zirndorfer Küchenstudios kommen auf Empfehlung

Wenn es um die Auswahl des richtigen Küchenanbieters geht, gewinnen der Rat und die Empfehlung von Freunden und Bekannten immer mehr an Bedeutung. Nicht wenige Kunden des Hauses Preisler kommen aufgrund einer Empfehlung. Das trifft auch auf das Ehepaar Stief und Frau Nickisch zu. Sie sind sehr zufrieden mit dem Service des Zirndorfer Küchenstudios: „Der Tipp

war Gold wert.

Intelligente Detaillösungen

In unserer neuen, maßgeschneiderten Küche, die durch viele intelligente Detaillösungen besticht, haben wir bereits viele gemütliche Stunden mit Freunden verbracht. Und das Beste: Unsere Traumküche passt ideal in unsere Wohnung,“ loben die Eheleute Stief. Und Frau

Nickisch fügt froh hinzu: „Das ist alles einfach toll gelaufen.“ Inhaber Erwin Preisler freut das natürlich.

„Toll gelaufen“

Zeigt es doch, dass die Firmenphilosophie ankommt – Flexibilität, zügige Auftragsdurchführung und ein Rundum-Service, der jedem Kunden gerecht wird.



Freuen sich über die gelungene Küche, über die perfekte Beratung und Planung sowie über den erstklassigen Rundum-Service der Firma Preisler: Das Ehepaar Stief (li.) und Frau Nickisch (re.).



PREISLER

musterhaus
küchen

FACHGESCHÄFT

Preisler GbR · Bahnhofstraße 40 · 90513 Zirndorf

Telefon 09 11/60 75 87 oder 60 19 91 · Fax 09 11/60 39 81

www.miele-preisler.de · preisler@kuechen.de

Öffnungszeiten: Montag – Freitag 08.00 – 18.00 Uhr, Samstag 9.00 – 14.00 Uhr