

# Multitalente

Heute sollte bei der Gestaltung und Auswahl von Produkten vermehrt berücksichtigt werden, dass unser Wohnraum in Städten zunehmend kleiner wird. Immer mehr Menschen müssen sich die Frage stellen, ob noch ein Küchenhelfer oder Gerät in der kleinen Küche wirklich Platz findet. Da wird dann oftmals aufgrund von Platzmangel auf noch ein Produkt mehr in der Küche verzichtet. Die Lösung sind hier Multitalente, die zwei, drei oder vielleicht sogar noch mehr Nutzungsmöglichkeiten in sich vereinen.



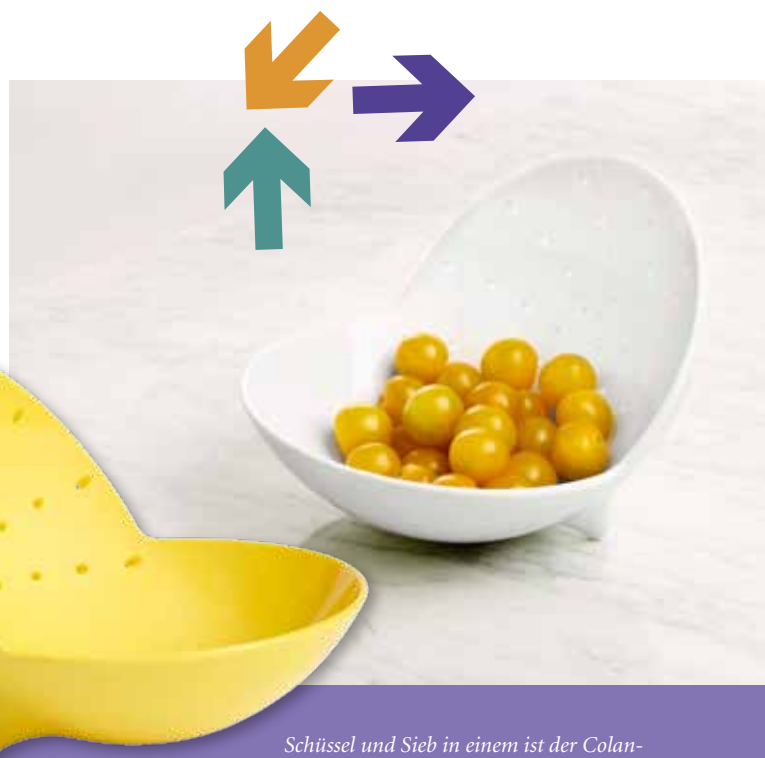
## DURCHDACHTE LÖSUNGEN

*CHEF<sup>2</sup> von Koziol ist ein Koch-Multitool zum , Greifen, Heben, Wenden und Anrichten*

*Die Serie „Define me“ bietet multifunktionale Elemente für verschiedenste Funktionen in der Küche*



*Zubereiten, Servieren und Aufbewahren ist mit den Cooking Elements von Villeroy & Boch möglich*



*Schüssel und Sieb in einem ist der Colander von Ole Jensen bei Room Copenhagen*

**GERADE JUNGDESIGNER** wie Sven Hedrich sind auf der Suche nach stylischen Lösungen für kleine Haushalte. Seine Serie „Define me“ bietet multifunktionale Elemente, die für verschiedenste Funktionen in der Küche intuitiv benutzt werden können. Sechs verschiedene, aufeinander abgestimmte Elemente können den kompletten Ablauf von der Zubereitung bis zum Servieren und Aufbewahren der Speisen gestalten, wobei die Einzelteile immer mehrere Funktionen annehmen. So wird beispielsweise aus dem Topf eine Servierschüssel und der Speiseteller wird zum Deckel für den Topf. Durch dieses System kann die Vielzahl der Produkte in der Küche verringert werden. Die Kombinations- und Stapelmöglichkeiten der Elemente trägt zudem dem Platzmangel in kleinen Küchen Rechnung.

#### **KOCH-MULTITOOLS**

Aber auch große Firmen wie Villeroy & Boch sehen diesen Trend und entwickeln Produkte in diese Richtung. So wurde mit der Porzellan-Kollektion „Cooking Elements“ innovatives, professionelles Kochgeschirr für Zuhause entwickelt zum Zubereiten, Servieren und Aufbewahren – alles in einem. Ein Basissortiment aus achtundzwanzig Artikeln in einem modernen, zeitlosen Design ist so konzipiert, dass dank seiner intelligenten Multifunktionalität und Kombinierbarkeit unzählige Zubereitungs- und Serviermöglichkeiten möglich sind. Wo der „Chef?“ von Koziol kocht, gucken alle anderen Küchenhelfer-Gesellen staunend zu. Dieses Koch-Multitool bietet auf der einen Seite eine breit auslaufende Zange und auf der anderen Seite einen für Topfböden optimierten Löffel. Daher eignet sich die-

ses Küchenwerkzeug gleichermaßen gut zum Rühren, Greifen, Heben, Wenden und Anrichten. Egal an welcher Seite man den „Chef?“ anfasst, liegt er doch immer gut in der Hand und ist selbstverständlich ganz professionell bis 220 Grad Celsius hitzebeständig. Auch Kunststoff-Schüsseln können heute mehr. In der Ole Jensen Kollektion für Room Copenhagen gibt es eine two-in-one Schüssel, die aus zwei Bereichen besteht. Der eine Bereich der Schüssel hat Löcher, der andere nicht. So kann diese Schüssel klassisch als Schüssel, gekippt aber zusätzlich auch als Sieb genutzt werden, um zum Beispiel Nudeln oder Obst abzutropfen. Das schöne ist, dass hier nichts in eine andere Schüssel umgefüllt werden muss. Lediglich durch einen Schwenk kann ich zwischen den beiden Schüsseleigenschaften wechseln.

## MULTITASKING

Nur eine Sache auf einmal zu machen, scheint es fast nicht mehr zu geben. Während wir bügeln, telefonieren wir mit der besten Freundin. Während wir fernsehen, schieben wir Whatsapp-Nachrichten und nur kochen geht eben manchmal auch nicht – vor allem, wenn das Rezept aus dem virtuellen Netz nachgekocht wird. Da hilft dann schon mal der „iSpoon“ – der interaktive Löffel. Er ermöglicht mit seiner Stylus Funktion ganz einfach das Navigieren auf dem iPad oder anderen Tablets durch das Kochrezept. Und weil beim Kochen ja auch ab und an mal umgerührt werden muss, kann der „iSpoon“ umgedreht als Löffel zum Umrühren oder Abschmecken verwendet werden.



*Brettchen, Eierbecher und magnetischer Eierlöffelhalter in einem „Berliner Frühstück“ von Kizuco*



*Das Tablett Freeform macht auch als Tischset eine gute Figur*

## MEHR ALS EIN LÖFFEL

*Mit dem iSpoon ist Multitasking gar kein Problem*





## HEISSE SACHE

Untersetzer oder Topflappen – beides ist beim HeatWave von Fusionbrands dank des flexiblen Silikons möglich

Mit der Porzellan-Serie „No limits“ von Seltmann hat man bei den Einsatzmöglichkeiten nahezu keine Grenzen



## ZU TISCH BITTE

Der englische Hersteller Profino bietet eine neuartige Form von Tablett an – das „Freeform“. Hierbei handelt es sich um ein wandelbares Tablett, was im Gebrauch als Platzset und aber auch als Tablett genutzt werden kann. Als Platzset auf dem Tisch ist es einfach durch Anheben in ein Tablett zu verwandeln, um zum Beispiel das genutzte Geschirr abzuräumen. Zudem ist das Tablett beidseitig verwendbar und hat auf jeder Seite eine andere Farbe, so dass es auch farblich an die jeweilige Gegebenheit angepasst werden kann. Seltmann hat mit dem Geschirr „No limits“ eine Porzellan-Serie kreiert, die in ihrer Funktionalität und ihren Einsatzmöglichkeiten nahezu keine Grenzen kennt. Die Einzelteile haben eine klare Linie, sind kombinierbar und stapelfähig. Viele Artikel sind mit einer Abdeckung aus Porzellan versehen, die von der Abdeckung zum Untersetzer oder zum Teller „umfunktioniert“ werden können.

Alles getreu dem Motto: für „alle Fälle“ und jede Gelegenheit. Auch ein Holzbrettchen kann heute mehr. Nur Unterlage für das Schmieren der Brotscheibe und dem Schneiden von Belag zu sein, ist zu wenig. Das Frühstücksbrettchen für Berlinfreunde von Kizuko hat eine eingelaserte Stadtsilhouette, was es ja schon mal ganz schön macht. Mit einem Loch in dem Brettchen kann es zudem aber auch als Eierbecher genutzt werden, und als zusätzlicher Clou ist ein Magnet in dem Brettchen eingelassen, mit dem der mitgelieferte Eierlöffel immer griffbereit in der Schwebel gehalten wird. Die Tischdeko steht da natürlich in nichts nach. Wenn die Kerzenhalterungen in einer Schüssel stehen, wie bei der Firma Nuance, kann man um die Kerzen herum mal Moos, mal Nüsse, mal Steine, mal Sand mit Muscheln, mal ... dekorieren.

## ÖFTER MAL WAS NEUES

Vielfältig dekorierbar ist der Eisen-Kerzenleuchter von Nuance



Sommer 2014

Anzeige

**Spring**  
SWISS DESIGN

## DIE PFANNEN SPEZIALISTEN

Die Küche liebt Spring.  
Good food loves Spring.

### VULCANO CERAMIC „Die Universelle“

Die moderne, extrem harte Ceramic-Antihafversiegelung ist bis +400°C hitzebeständig. Mit diesen Eigenschaften sind die Vulcano Ceramic Pfannen perfekt sowohl für schnelles, krosses als auch für schonendes Anbraten.



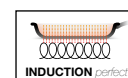
### VULCANO ALUMINIUM „Die Leichte“

Mit Ihrem Aluminiumkörper und dem robusten Edelstahlgriff ist diese Bratpfanne nicht nur ein optisches Highlight in Ihrer Küche. Die Ilag Ultimate Antihafversiegelung eignet sich hervorragend zum schonenden Anbraten aller leicht anhaftenden Gerichte.



### BRIGADE PREMIUM „Die Scharfe“

Die Edelstahl Bratpfannen der Brigade Premium Serie sind aus extrem wärmeleitfähigem 5-Lagen Mehrschichtmaterial gefertigt. Diese sehr hohe Erhitzbarkeit ist ideal zum scharfen Anbraten bei hohen Temperaturen und damit optimal für leckere Steaks.



Die Spring Pfannenserien sind für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion.



Sowohl die Ilag Ultimate Antihafversiegelung als auch die Ceramic-Antihafversiegelung sind 100% PFOA frei

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany  
www.spring.ch



*Bar10der von Quench – das sind ja gleich zehn Dinge auf einmal*

### PARTY-FREUNDE

Künftig gibt es keine Party, kein Buffet und kein Picknick mehr ohne den „Twinny“ von Koziol. Das überraschende Snack-Besteck sorgt für Spaß und vor allem den Erhalt guter Tischsitten auch bei einer ausgelassenen Party oder im tiefsten Wald auf der Wiese. Mit seinen feinen Stäbchen lassen sich Antipasti, Fingerfood und Salatblätter stil- wie genussvoll greifen. Umgedreht wird der „Twinny“ dann zum Löffel für Suppen, Dips oder Desserts. Wenn der Gesprächsstoff auf der Party sich in eine falsche Richtung entwickelt oder gar ausgeht, dann könnte die etwas andere Bierdeckel-Serie der Münchner Firma team & marke hilfreich sein. Bei den „Table Games“ werden aus den Papp-Untersetzen, wenn sie flugs von ihren Gläsern befreit sind, kurzweilige Spiele, die dann für Unterhaltung und Spaß am Tisch sorgen. „Code Breaker“ ist ein Logikspiel, bei dem zwei Spieler bei Bier oder Erfrischungsgetränken in geselliger Runde kryptographische Codes knacken. Hierzu gibt ein Spieler einen Code vor und der andere versucht, diesen mit Köpfchen und Logik in möglichst wenig Spielzügen herauszufinden. Mit „Grid Battle“ wurde der Klassiker „Schiffe versenken“ neu aufgelegt.



*Mit Twinny von Koziol bleiben die Hände bei Häppchen und Suppe immer schön sauber*



### SPIELERISCHE UNTERSETZER

*Mehr als Bierdeckel sind die Table Games von team & marke*



Was kann man eigentlich mit den kleinen Silikon-töpfchen PetitePots von Fusionbrands nicht machen?

### TAUSENDSASSA

Zu einer Party gehören gute Getränke, gerne in Form von Cocktails, einfach dazu. Da hapert es dann schon mal am nötigen Equipment, das gerade nicht gefunden wird oder in diesem Haushalt gar nicht erst existiert. Da kann der „Bar10der“ von Quench Abhilfe schaffen – der einzige 10-in-1 Cocktail-Helfer, der alle wichtigen Werkzeuge in sich vereint, die benötigt werden, um perfekte Drinks zu zaubern: ein Stößel zum Zerdrücken von Kräutern, Früchten und anderen festen Zutaten. Eine Zitronenpresse zur Herstellung frisch gepresster Zitrus-säfte. Ein kleiner Messbecher zum Abmessen kleiner Flüssigkeitsmengen. Ein Messer zum Zerschneiden und Würfeln von Zutaten und der Dekoration. Ein Korkenzieher zum Öffnen von Weinflaschen. Ein Flaschenöffner zum Öffnen von Softdrink- und Bierflaschen. Ein Sparschäler, mit dem Zesten, also dünne Stückchen von Zitruschalen, geschnitten werden zur Aromatisierung von Cocktails und auch für deren Dekoration. Ein langer Barlöffel, mit dem alles verrührt werden kann. Ein Sieb, das beim Abseihen benötigt wird, wenn Kräuter, Gewürze oder kleine Fruchtstück-

chen mit geschüttelt wurden oder um auch feinste Eissplitter zurückzuhalten. Und dann noch ein Kanneliermesser zur Herstellung von Dekorationen, zum Beispiel spiralförmigen Streifen von Zitruschalen. Wer hätte gedacht, dass das alles in einem schlanken, kompakten Gerät vereint werden kann, sozusagen zum Schweizer Taschenmesser der Cocktail-Mixer.

### EIGENKREATIVITÄT GEFRAGT

Die „PetitePots“ von Fusionbrands sind kleine bunte Töpfchen aus flexiblen Silikon, die wie Blumentöpfe aussehen, und in verschiedensten Weisen genutzt werden können. Sie

können Muffins darin backen, sie als Eierbecher nutzen, Snacks, Dip-Saucen und Desserts darin servieren, sie als Blumentesen für die kleinen selbstgepflückten Sträuße ihrer Kinder nehmen, beim Kindergeburtstag bekommt jedes Kind sein persönliches Süßigkeiten-Töpfchen und und und.

Viele Produkte haben heute mehr als eine Nutzungsmöglichkeit. Experimentieren Sie doch mal mit den Produkten der Küche herum. Sie erweitern den Produktnutzen vielleicht um weitere interessante Möglichkeiten und bieten Ihren Kunden einen Mehrwert.

Gabriela Kaiser

[www.TRENDagentur.de](http://www.TRENDagentur.de)

### IN KÜRZE

Halten Sie nach Produkten Ausschau, die mehr als einen Produktnutzen haben.

Präsentieren Sie doch mal einen Bereich mit Küchenhelfern für die kleine Küche.

Kann Ihr Kunde bei Ihnen im Geschäft erkennen, welche Nutzungsmöglichkeiten er bei den einzelnen Produkten hat?

Veranstalten Sie doch mal Koch- oder Ess-Events bei denen Ihre Kunden die verschiedenen Nutzungsmöglichkeiten ausprobieren können.

Das praktische Holzbrettchen von Manses Design ist nicht nur in der Küche vielseitig einsetzbar

