

SCHÖNER WOHNEN

EUROPAS GRÖSSTES WOHNMAGAZIN

**MUSTER
MIXEN**

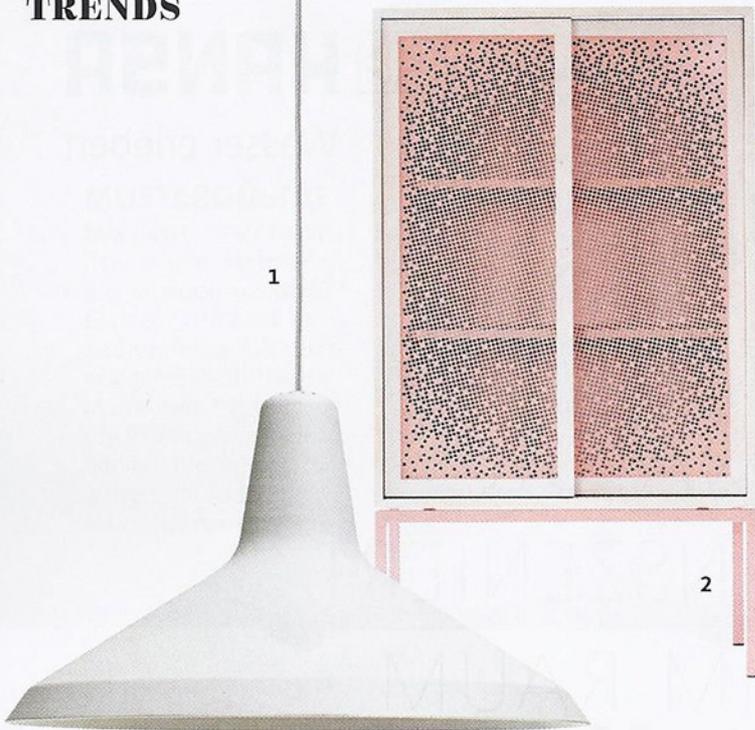
DIE SCHÖNSTEN
TRENDS – UND
WIE MAN SIE
KOMBINIERT

Pur & natürlich
NEUE LOOKS
FÜR DEN
GEDECKTEN
TISCH

**Das duftet
nach Sommer!**
DEKO-IDEEN
MIT ROSEN

**EINFACHER UND
BESSER WOHNEN**

Worauf es beim Einrichten wirklich ankommt



Range-Cooker „Mercury“: zwei Öfen, fünf Gasbrenner und ein Warmhalteschubfach, ab ca. 5400 Euro www.falconworld.com



Küche

BESTE ZUTATEN FÜR GUTEN GESCHMACK

1 LEUCHE „G10“, Metallschirm, Ø 36 cm, Textilkabel, ca. 310 Euro www.gubi.dk

2 SCHRANK „Mashrabeya“ spielt mit Gitterstrukturen arabischer Architektur. Stahl beschichtet, Buchenholz, 80 x 120 x 34 cm, ca. 3500 Euro www.ninamair.at

3 SPÜLBÜRSTE steht auf dem Holzgriff. Bürstenkopf austauschbar, ca. 15 Euro www.zone-denmark.dk

4 BECHER „Hammershøi“ aus Keramik, in Coral, ca. 20 Euro www.kahlerdesign.com

5 HOCKER „Flip“ wird mit umgedrehtem Sitz zum Tabletttisch. Ca. 200 Euro, von Menu über www.reuter.de

6 KLEINE KARAFFE „Viktigt“ aus Glas von Ingegerd Råman, 0,3 l, 9 cm hoch, ca. 7 Euro www.ikea.de

HERSTELLERINFO AM HEFTENDE



HEISSE TYPEN MIT FORMAT

GROSSE STANDHERDE, RANGE-COOKER GENANNT, EROBERN JETZT LAND- UND STADTKÜCHEN

Sie sehen toll aus, bieten Platz ohne Ende und stillen unsere Sehnsucht nach der guten alten Zeit: Range-Cooker können heute technisch fast alles, und es gibt sie in unendlich vielen Varianten, mit Gas-, Glaskeramik- oder Induktionsfeldern, schmal oder in XXL, in vielen Farben, mit nostalgischer Landhausfront oder ganz schlicht und modern. Die wichtigsten Hersteller wie Falcon, AGA, Wolf, La Cornue, Smeg, Lacanche, Ilve und Steel integrieren neueste Technik, einige sogar digitale Steuerung. Grill- oder Teppanyaki-Platten, Gasbrenner mit Wok-Halterung, Pizzasteine und Multifunktionsöfen sind fast schon selbstverständlich. Wer sich einen Landhausherd wünscht, muss also nicht zurück zum Holzfeuer. Eine umfangreiche Übersicht gibt es unter www.rangecooker.de und www.landlord-living.de