

Wohn!Design

INTERNATIONALES MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN

€ 6,50
CHF 12,90
1/2004
Jan./Feb.



Alles neu!

Möbel, Leuchten
und Wohntrends 2004

City-Glamour

Loft in Manhattan

Spezial: Küche

Nur das Beste
für den Hobby-Koch!



Gewinnen Sie
einen Luxus-Trip nach Lissabon!



Der Koch steckt im Detail



Manchmal kommt es auf die Zentimeter an. *„Normalerweise sind Arbeitsplatten 60 tief“*, erklärt Luigi Mascheroni von Decoma Design, der für Schiffini arbeitet. *„Sind sie 80 cm, stellt man meist Container drauf.“* Schiffinis „Elevator-System“ nutzt diese 20 cm sinnvoller und vor allem eleganter. *„Bis zu einer Breite von drei*

Metern lässt sich ein Container für Utensilien und Gewürze aus der Arbeitsplatte fahren.“ Nach dem Kochen verschwindet alles wieder in der Versenkung und macht den Blick frei. Vor allem ist das System dann praktisch, wenn in der Küche öfter mal eine Party steigt oder diese zum Wohnbereich offen ist. *„Die Entwicklung der Motoren und Mechanik dauerte zwei Jahre“*, sagt Mascheroni, der auf die Frage aller Fragen schmunzelt. Dabei geht es nicht um Zentimeter, sondern um die Besonderheiten einer Schiffini-Küche an sich: *„Innovative Technik, die formale Gestaltung und ein Stil, der nicht aus der Mode kommt,“* lautet die Antwort. *„Ein Evergreen.“*

Da staunt selbst der Profikoch. Ein Fahrstuhl für Gewürze und Utensilien, ersetzt Oberschränke und beruhigt die Front. „Elevator System“ Schiffini