

Von Platzwundern und Multitalenten

Flächenheizungen erleichtern die Einbindung von Erneuerbaren Energiequellen und reduzieren die Energiekosten. Da der nachträgliche Einbau einer Fußbodenheizung sehr aufwendig ist, sind bei Bestandsgebäuden thermisch aktivierte Wände eine Option. Erstmals testen Wissenschaftler an der Universität des Saarlandes jetzt den Einsatz von sogenannten Kapillarrohrmatten in einer außen liegenden Wandheizung.



Große Küche, kleine Küche – ganz egal, Hauptsache clever eingerichtet. Zum Beispiel mit Keramikspülen, Armaturen und Food Specials von Villeroy & Boch. Denn für sie alle gilt: Modernes Design trifft funktionale Extras.

Am Spülplatz kann man eine ganze Menge optimieren. Wenn nicht viel Platz da ist, dann ist eine kleine Spüle wie die 45er Subway Compact genau richtig – besonders komfortabel mit tiefem Becken und sogar einer kleinen Abtropffläche. Oder wie wäre ein Abwasch mit Ausblick? Eine Spüle direkt vor dem Fenster ist

schön, scheitert aber leider häufig an der Armatur, die im Weg ist, wenn man das Fenster öffnen möchte. Nicht so die Como Window-Armaturen: Armatur herausziehen, zur Seite legen, frische Luft hereinflassen, Fenster schließen, die Armatur zurück in die Halterung stecken – fertig. Apropos Armaturen: Schon von der neuen Armatur mit Excenterbetätigung gehört, die mehr Ästhetik bei gleicher Funktionalität bietet? Der übliche Knopf am Beckenrand verschwindet, weil man direkt an der Armatur dreht – ist das pfiffig?

Und auch wenn's ums Kochen und Ba-

cken geht, sind clevere Helfer zur Stelle. Der Lasagneheber aus der Erfolgsserie Pasta Passion zum Beispiel, der mitgebacken wird. Beim Verteilen des köstlichen Nudelaufbaus aus Teigplatten kommt so auch das erste Stück perfekt auf den Teller – ganz mühelos und garantiert ohne auseinander zu fallen. Damit man sich dabei an dem heißen Edelstahl nicht verbrennt, gibt's Silikongriffe, die auch auf die Griffe der Keramikform passen – intelligent gelöst.

Wer lange Nudeln aufdrehen und dabei nicht den Löffel zu Hilfe nehmen möchte, wird vom Pasta Passion Teller mit Mulde begeistert sein. Damit bekommt man Tagliatelle, Spaghetti & Co. kinderleicht auf die Gabel „getrillert“ – genau wie die Italiener.

Und dann wären da noch die smarten Multitalente, die mehr können, als man ihnen auf den ersten Blick ansieht. So wie das Keramiksieb, das sich mit einem Handgriff in eine Servierschüssel verwandelt. Nudeln, Reis oder Gemüse nach dem Kochen einfach darin abgießen, gut abtropfen lassen, dann den flexiblen Silikonboden umklappen und auf den Tisch stellen – Wow-Effekt garantiert.

Oder die Serie Clever Baking, deren Namen Programm ist. Star der Serie ist die zweiteilige Gugelhupfform, ausgezeichnet mit dem Küchennovationspreis 2018 in Gold. Besonderer Clou: das Innenteil zum Herausnehmen. So kann man leichter einfetten, hat einen Messbecher und kann kleine oder große Kuchen zubereiten.

Auch alle anderen Clever Baking- und Clever Cooking-Artikel überzeugen: Sie sind hitzebeständig, spülmaschinenfest, mikrowellen- und tiefkühlgeeignet. Und sehen dabei richtig gut aus, etwa mit Spiraldekor in trendigem Pink. Extra Tipp à la „aus zwei macheins“: Zwei Kuchenplatten auf Fuß übereinander gestellt ergeben eine tolle Etagere.

Bilder: Villeroy & Boch

www.villeroy-boch.com