



Ihre Küche.
Passt mitten in Ihr Leben.

www.alleskueche.com

ALLES KÜCHE



Liebe Kücheninteressierte,

wir dürfen uns vorstellen: ALLES KÜCHE – unser Name ist Programm. Bei uns dreht sich alles um die Küche. Und nur um die Küche. Und vor allem um IHRE KÜCHE. IHRE KÜCHE passt nicht nur in den Raum. Sie passt zur Familie. Zum Alltag. Zu Ihren Handgriffen. Den Festen. Zum Lieblingessen. Zum Haustier. Ihrer Größe. Zu Ihrem Lieblingswein. Kurz gesagt. IHRE KÜCHE passt mitten in Ihr Leben.

Wir freuen uns sehr, dass Sie für Ihr Küchenprojekt in unserer Broschüre schmökern. Als Spezialisten beschäftigen wir uns seit über 25 Jahren ausschließlich mit dem Lebensraum Küche. Ihrem Raum zum Kochen, Essen, Leben und Lachen. Ihm und Ihren Vorstellungen begegnen wir mit kompetenten Ideen, lebendiger wie einfühlsamer Beratung und Stilsicherheit. Begegnen Sie unserem sorglos machenden und verlässlichen 360° Rundum-Service!

Finden Sie auf den folgenden Seiten acht lebensnahe Küchenbeispiele unserer „Küchenmenschen“ sowie Einblicke in unsere Services, Planungsprozesse und Arbeitsweise. Wir sind neugierig auf IHRE KÜCHE und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und Ihren Besuch!

Ihr Alfred Cerny und das Team von ALLES KÜCHE


Inhaber ALLES KÜCHE



INHALTSVERZEICHNIS

8 „Küchenmenschen“ mit ihren individuellen Lebenssituationen und Wünschen und die Küchenplanungs-Empfehlungen von ALLES KÜCHE:

„Ohne Nachwuchs erobern wir unser Zuhause zurück“, Susanne (52) und Peter (62) Empfehlung: Eine ewe Küche mit Geräten von Siemens	4/5
„Wie lieben Design in vollendeter Form“, Eva (47) und Paul (51) Empfehlung: Eine LEICHT Küche mit Geräten von Gaggenau	6/7
„Ich will in unserem Leben viel Frische und Natürlichkeit“, Carla (39) Empfehlung: Eine ROTPUNKT Küche mit einem Frischecenter von Liebherr	8/9
„Alle meine Partys enden in der Küche“, Marlene (27) Empfehlung: Eine nolte Küche mit Geräten von Miele	10/11
„Ich koche für mein Leben gerne richtig groß auf“, Christian (54) Empfehlung: Eine regina Küche mit Geräten von Miele	12/13
„Suche kompakte Küche für meine Anlage-Wohnung“, Rainer (62) Empfehlung: Eine regina Küche mit Geräten von Bosch	14/15
„Unser Landhaus, unser Stil“, Claudia (52) und Johannes (52) Empfehlung: Eine FM-Küche mit Geräten von AEG	16/17
„Wir wollen uns um nichts kümmern müssen“, Karin (46) und Klaus (45) Empfehlung: Eine LEICHT Küche mit Geräten von Neff	18/19
Über Sie & Uns	20/21
Mehrwert Vielfalt	22/23
Mehrwert Betreuung	24/25
Über Wert & Preis	26/27



WIR EMPFEHLEN SUSANNE UND PETER

BROT AUFBEWAHREN

Eine ewe-Küche ist die optimale Antwort auf alle Wünsche von Susanne und Peter, da hier für jede Anforderung eine entsprechende Lösung parat steht. Am Beispiel: Das Brotelement in Eiche natur ist mit kleinen Leisten ausgestattet, damit das Brot nicht vollflächig aufliegt und von allen Seiten durchlüftet wird. Der Leinenbeutel aus Naturleinen hat eine antibakterielle Wirkung, ist atmungsaktiv und feuchtigkeitsregulierend, dadurch kann die Feuchtigkeit vom Brot aufgenommen und wieder an die Umgebung abgegeben werden. So bleibt ihr Brot und Gebäck länger frisch und knusprig! Bei Bedarf kann der Brotbeutel einfach gewaschen werden.



OHNE NACHWUCHS EROBERN WIR UNSER ZUHAUSE ZURÜCK

„Die Kinder sind draußen. Jetzt wirklich! Nach und nach wollen wir unser Haus an uns beide anpassen. Raus mit den Kompromissen. Beginnen wollen wir mit der Küche. Die ist schließlich die „Zentrale“. Sie muss vereinen können, dass wir meistens zu zweit das Kochen-Essen-Tratschen genießen und manchmal eine ganze Horde einfällt zur kunterbunten Verköstigung. Diese Küche soll nicht nur praktisch sein. Sondern wirklich schön. Kein Schnickschnack, aber unser Stil. Bei den Geräten gibt es ja schon viele Feinheiten und Helferleins. Da sparen wir diesmal nicht. Unsere Spezialwünsche: Peter will sich nie wieder den Kopf am Dunstabzug anhauen. Susanne braucht ein Platzl für ihr selbstgebackenes Brot. Und der Weinkühlschrank für wohltemperierte Feierabend-Achterl, der muss sein. Jetzt wirklich!“

Susanne (52) und Peter (62)

ewe[®]
... und nicht irgendeine Küche

SIEMENS

DUNSTABZUG MIT KOPFFREIHEIT

Das neue inductionAir Plus von Siemens bietet eine grenzenlose Planungsfreiheit in der Küche und bei der Luftführung – es stehen Ihnen alle Möglichkeiten der Abluft sowie (teil-)geführter und ungeführter Umluft zur Verfügung. Das platzsparende Konzept kombiniert zwei außergewöhnliche Geräte: ein autarkes variolnduktions-Kochfeld und einen leistungsstarken integrierten Dunstabzug.

Versprechen #19

Sie glauben gar nicht, was alles möglich ist bei Küchen.
Wir wissen es.





WIR EMPFEHLEN PAUL UND EVA

RAUM IM RAUM

LEICHT stellt in der Küchenplanung ein architekturprägendes Entwurfskonzept vor: den Raum im Raum. Von außen zeigt sich der begehbare Kubus allseitig als ruhige Schrankfront. Freundlich und elegant. Wohnlich unterbrochen nur von einer „Kuschel- und Lesenische“. Betritt man den Kubus, eröffnet sich immens viel Stauraum für Staubsauger, Waschmaschine und die tausend Dinge, die man braucht. Und Schränke, die bis an die Decke reichen. LEICHT baut dabei blendenfrei auf den Zentimeter genau. Dahinter lässt sich viel unterbringen und die aufgeräumte Ästhetik des Raumes bleibt bewahrt.



WIR LIEBEN DESIGN IN VOLLENDETER FORM

„Wir mögen Schönes. Wir beide schätzen klare Linien und wenn man Möbelstücke unaufgeregt ansieht, dass sich jemand Gedanken gemacht hat. Dasselbe gilt für intelligente Geräte. Uns ist wichtig, dass sich alles zusammenfügt und zur Einrichtung insgesamt passt. Was wir an Designerstücken mögen? Sie erzählen eine Geschichte. Auch unsere Geschichte. In unserer Wohnung. Da darf es ruhig Brüche und Überraschungen geben. Aber eine gewisse Ästhetik muss allem innewohnen. In der Küche – und auch sonst – braucht es viel Platz. Viel Freiraum. Auch viel Stauraum, denn vollgeräumte Flächen kann niemand leiden. Die Materialien sind ganz wichtig. Nicht nur optisch. Die Haptik – damit leben wir ja für Jahrzehnte, das muss sich gut anfühlen.“

Paul (51) und Eva (47)

LEICHT

GAGGENAU

KOCHEN – NICHT PUTZEN

Man muss nicht alle technischen Innovationen mitmachen. Aber diese schenkt Eva und Paul Muße. Der Dampfbackofen von Gaggenau ist mit einem vollautomatischen Reinigungssystem ausgestattet. Das funktioniert auch bei stärksten Verschmutzungen, wir haben es getestet: Kartusche hineinsetzen, Reinigungsprogramm starten – ein Glas Wein oder eine Tasse Tee einschenken und mit einem guten Buch in die Lesenische setzen. Erledigt. Ebenso perfekt: die große Auswahl an Kühlgeräten der Serie 400, welche sich absolut harmonisch in die Küchenplanung integrieren lassen.

Versprechen #7

Unsere Tischlerei passt die Markenküche Ihrem Leben an. Weil die Besonderheiten zählen.





WIR EMPFEHLEN CARLA

NATÜRLICH HANDGEMACHT

Für Carlas Küche arbeiten wir „natürlich“ mit dem Küchenhersteller ROTPUNKT zusammen. Seit 1930 baut man dort Maßküchen mit dem Schwerpunkt Holz. Holz durch und durch - auf Wunsch sind auch die Laden und Auszüge aus diesem Massivmaterial. Design, Funktionalität und Qualität kennzeichnen ROTPUNKT Küchen genauso wie eine innovative sowie nachhaltige Ausrichtung. Durch den Einsatz von Ökostrom und Investitionen in Nachhaltigkeitsprojekte fertigt Rotpunkt Küchen seit diesem Jahr zu einhundert Prozent klimaneutral. Modernste Technik, gepaart mit langjähriger Tradition, charakterisiert das Vorgehen bei Planung und Produktion. So entstehen Küchen in höchster Qualität, die nicht nur durch ihr Design und ihre Funktionalität, sondern eben auch durch Wertbeständigkeit.



ICH WILL IN UNSEREM LEBEN VIEL FRISCHE UND NATÜRLICHKEIT

„Irgendwann habe ich einen kleinen Bauernhof. Wenn die Kinder groß sind, spätestens. Bis dahin versuche ich, im Garten und in der Wohnung, so viele Kräuter und eigenes Gemüse wie möglich zu pflanzen. Für die Kleinen ist das auch super, wenn sie etwas selbst sähen und pflegen – bis es auf den Teller kommt. Ein Verständnis und Respekt für Lebensmittel ist mir wichtig. Ich bin nicht vegan oder so – aber natürlich gibt's viel Gesundes und Frisches bei uns. Das schmeckt ja gut! In meiner Küche will ich vom Herd aus alle und alles im Blick haben. Das ist am praktischsten im Alltag. Einer von uns kocht, die Kinder machen Hausaufgaben daneben oder spielen – alles passt gut zusammen. Und Holz! Gute Materialien sollen es auf alle Fälle sein. Die lange halten und aus der Nähe kommen. Dann ist es ok, wenn die Anschaffung vielleicht ein bisschen mehr kostet. Jedenfalls soll es weniger rustikal aussehen als lässig. Natürlich!“

Carla (39)

**ROT
PUNKT**
KÜCHEN

LIEBHERR

LÄNGER FRISCH

Carla legt wert auf Frische und Natürlichkeit. Da ist mit der BioFresh Technologie von Liebherr gut beraten. Bei einer Temperatur von knapp über + 0 °C in Kombination mit der idealen Luftfeuchtigkeit behalten Lebensmittel Vitamine und Mineralstoffe weitaus länger als im normalen Kühlschrank. Grüner Salat bleibt über Tage knackig frisch, aufgeschnittene Wurstwaren ebenso. Mehr Frische. Weniger Wegwerfen.

Versprechen #4

Alles ist möglich.
Dass die Angebots-
vielfalt nicht über-
fordert - dafür
sorgt einfühlsame
Beratung.





WIR EMPFEHLEN MARLENE

WOHNRAUM KÜCHE

Diese Küchen-Kombination von nolte passt perfekt zu Marlenes Bedürfnis nach modernem, flexibel-offenem Wohnen. Eine feine Kombination „stylish und minimalistisch“. Wahre Größe ist die Korpushöhe von 90 Zentimetern. Das passt nicht nur optimal zur Marlene, sondern bietet auch ein riesiges Stauraumplus. Der Prosecco-Nachschub will gelagert werden! Für lässiges Küchenwohnen eignet sich auch das offene Regalsystem sehr gut. Für Marlene haben wir eine Anordnung aus einer durchgehenden Hochschrank-Zeile geplant und mit Borden, Regalen und einer Arbeitsplatte in Holzdekor kombiniert.



ALLE MEINE PARTYS ENDEN IN DER KÜCHE

„Manchmal frage ich mich, ob ich überhaupt eine Küche brauche. Kühlschrank? Ja ok – Prosecco, Gin und Tonic sind immer gekühlt. Aber ich lasse mir eh mindestens dreimal die Woche etwas liefern nach der Arbeit! Andererseits lade ich gerne Freunde ein. Manchmal zwei, manchmal 15. Und am gemütlichsten ist es eben in der Küche. Naturgesetz. Meine Küche soll viel Platz zum Sitzen, Plaudern und Herumknotzen haben. Mitten im Wohnzimmer am besten. Kasterln bräuchte ich eigentlich nicht so viele, aber Gläser und Partygeschirr habe ich dann doch wieder. Und bei meinen Einmetersiebenundachtzig sind mir fast alle Küchen zu klein. Eine Küche „auf meinem Niveau“, das wär's! Die Geräte sollen möglichst versteckt sein. Und energiesparend. Meine Küche muss eben da sein, wenn ich sie brauche – und nicht nach Küche aussehen, wenn ich einfach nur wohne. Und am besten ein paar Heinzelmännchen stellen sie auf und servieren mir dann mein Lieblingsrisotto!“

Marlene (27)

nolte
KÜCHEN

Miele

TRICKREICHE SORGLOS-GERÄTE

Man nehme beispielsweise einen Geschirrspüler. In einer Küche soll der optimal funktionieren und das möglichst lange. Auf Miele Geräte ist Verlass. Und beim Geschirrspüler hat der Erfinder der Besteckschublade weitergetüftelt: Die 3D-Besteck-Schublade lässt sich in der Breite, Tiefe und Höhe variieren. Soll heißen: Maßanzug für sperrige Schneebesen, Schöpflöffel – und im Oberkorb bei Bedarf sogar Platz für extrahohe Weingläser. Oder neu: Miele PowerDisk. Geschirrspüler und exklusives Pulvergranulat werden damit zum präzise abgestimmten System – dosiert wird programmabhängig und zum optimalen Zeitpunkt.

Versprechen #17

Wir erhalten sehr gute Einkaufskonditionen. Sie erhalten von uns faire Preise. So einfach ist das.





WIR EMPFEHLEN CHRISTIAN

FÜR DEN KOCH OPTIMIERT

Es gibt keine Standardküchen. Meinen wir. Jedem ist etwas anderes wichtig. Christian legt Wert auf hohe Qualität und Design. Und er legt besonderen Wert auf absolute High-End-Geräte. Das Modell cult von regina mit seiner eindrucksvollen Optik ist die optimale Basis für diesen ausgeprägten Gerätefokus. Der besondere Clou - alle Einbaugeräte sind nur bei Bedarf sichtbar. Denn sie verstecken sich in den Hochschränken an der Wand hinter speziellen Türen, welche bei Benutzung eingeschoben werden können. Und die extra starke Arbeitsplatte sieht nicht nur markant aus, sondern erfüllt auch absolut seine Bedürfnisse nach Professionalität. Wir sehen Christian hier schon mit Miles Davis großartige Menüs arrangieren.



ICH KOCH FÜR MEIN LEBEN GERNE RICHTIG GROSS AUF

„Ich hätte mir nie gedacht, dass ich mal so gerne koche. Als Kind wurden Buben ja nicht unbedingt dazu angespornt. Aber es ist einfach das Spannendste für mich. Und auch für meinen Freund, wenn ich oft am Abend etwas wirklich Feines serviere. Küchen-Must-Haves sind für mich: mein Induktionsherd, der Dampfgarer, tiptop Messer und Töpfe, super Beleuchtung (ohne grell zu sein) und eine gute Musikanlage für die Kochbegleitmusik (Jazz, what else). Ja, und alles muss auf meine Handgriffe und Körpergröße (1,98!) zugeschnitten sein. Ich spare nicht mehr bei den Dingen, die mir wichtig sind. Weil die Freude, die ich mir damit fast abendlich mache, ist durch ein bissl Sparefroh (meist kombiniert mit dann doch Ärger) nicht aufzuwiegen. Mein Lieblingsrezept ‚of the month‘ ist übrigens ein Flat Iron Steak mit Chimichurri, mit dem Dampfgarer sous vide gegart auf 54 Grad und dann für eine Minute auf die Grillplatte. Ein Genuss!“

Christian (54)

 **regina**
KÜCHEN

Miele

DAS NEUE KOCHEN

Kochen Sie, wie es bisher noch keiner konnte: Mit der revolutionären M Chef Technologie von Miele. Sie sorgt jeden Tag und Zuhause für Kochinnovationen auf Sterne-Niveau. Und mit verbesserten Ergebnissen in Struktur und Gleichmäßigkeit. Es gelingen selbst sehr anspruchsvolle Gerichte dank Gourmet Assistent und Gourmet Profi und verschiedene Lebensmittel können gleichzeitig zubereitet werden. Sowie profitieren Sie von einer Zeitersparnis von bis zu 70% bei exzellenter Qualität. Mahlzeit.

Versprechen #9

Wir beraten Sie sowohl in Bezug auf Design und Funktion als auch im Rahmen Ihres Budgets.





WIR EMPFEHLEN RAINER

HOCHQUALITATIV & NICHT TEUER

Die Marke regina vereint hochqualitative und dabei preisbewusste Modelle. Dieses optimale Preis-Leistungs-Verhältnis eignet sich sehr gut fürs hochwertige und langlebige Vermieten. Um optisch eine breite Zielgruppe an potentiellen Mietern anzusprechen, empfehlen wir Rainer das Modell „uno“ in Blackwood kombiniert mit Polarweiß. Und das Wichtigste: Kochfertig in sechs Wochen! Eine kostengünstige und platzsparende Lösung für kleinere Küchen und Räume – der angesetzte Esstisch. Praktisch und ein interessantes Designelement zugleich.



HIGHTECH FÜR JEDES REZEPT

Passionierte Köche wie Christian schätzen Geräte, die differenzierte Zubereitungsmöglichkeiten anbieten. In dieser Küche eingebaut sind unter anderem ein Backrohr mit Dampfgarer. Und ein Zweites mit Mikrowelle. Alles von Bosch. Das Kombigerät sorgt als Dampfgarer sowohl für die schonende und gesunde Zubereitung. Und die Mikrowelle für Flexibilität, wenn es doch einmal schnell gehen muss.

Versprechen #11

Wir sind Küchenmenschen. Weil wir selber gerne kochen, genießen und Menschen einladen.



SUCHE KOMPAKTE KÜCHE FÜR MEINE ANLAGE- WOHNUNG

„Oft geht's schneller als man will. Ich habe meine Zweitwohnung nicht einmal noch inseriert, aber, dank Grätzelbuschtrommel, schon einen Mieter. Unser Viertel scheint wirklich gefragt. Und der Mieter hat es jetzt eilig. Somit brauche ich in sechs Wochen eine Küche. Fix und fertig. Stilvoll, aber nicht zu ausgefallen – Mietergeschmäcker sind ja unterschiedlich. Es gibt der Küche dann ohnedies jeder mit seinen Geschirrfarben und Accessoires die persönliche Note. Die Geräte sollen von absolut verlässlicher Qualität sein. Und man soll das Gefühl haben, dass jemand über praktische Details nachgedacht hat. Ich selbst bin ja ein Tüftler. Zwischen Preis einerseits und Qualität in Funktion und Design andererseits muss es der ideale Schnittpunkt sein. Dann passt es für beide Seiten – Mieter und Vermieter. Lange. Schnell!“

Rainer (62)

regina
KÜCHEN

BOSCH



WIR EMPFEHLEN CLAUDIA UND JOHANNES

MASSIVHOLZ IM LANDHAUS

Der klassische Landhausstil ist beim Modell Nordkamm von FM-Küchen sehr gut kombinierbar mit starken, persönlichen Akzenten. Wie hier mit der Farbwahl „Bergeiche“ in echtem Holz und einigen markanten Details. Dass der Gesamteindruck „natürlich – behaglich“ bleibt, dafür sorgen schon allein die eingesetzten Holzteile, wie die Arbeitsplatte aus Naturstein mit ihrer angenehmen, warmen Haptik. Strapazierfähigkeit ohne Strapazen! Kontrastiert wird das Ganze durch modern wirkende Colorfronten mit Schwarzblech-Anmutung. Eine gute Basis für das auch nicht unangenehme Glas Blaifränkischer vom benachbarten Winzer.



UNSER LANDHAUS, UNSER STIL

„Wenn wir nicht beide im Homeoffice arbeiten, sind wir viel in der Welt unterwegs. In solch hektischen Zeiten und nach Jahrzehnten in der Stadt, sehnten wir uns nach dem Leben auf dem Land. Duftende Streuobstwiesen, schattige Wäldchen und funkelnde Bäche. Ein Versprechen von frischer Luft und entschleunigter Entspannung. All das haben wir hier am Rand von Österreich, im Burgenland, gefunden. Landhaus also! Dieser Stil und die dazugehörigen Landhaus-Möbel sind genau unseres. Ob französisches Landhaus oder britisches Cottage – da sind wir offen. Nur kräftige Farbakzente sind unbedingt unseres, weniger Pastellfarben. Das ist „Unser-Landhaus-Stil“. Beide sind wir schon auch ein bisschen Ordnungsfreaks. Das erspart viel Stress. Und der richtige Zeitpunkt ist oft wichtig. Vor allem beim Kochen. Ein Gasherd und ein Backofen mit allwissendem Thermometer stehen definitiv auf unserer Wunschliste. Sehr edel, sehr lässig. Genau so etwas suchen wir – Landhaus-Stil in Vollendung.“

Claudia (52) und Johannes (52)



SOUS VIDE? BIEN SÛR!

„Geling-Garantie“ – die hat Johannes am meisten angesprochen, als er die Sous Vide Methode bei einem befreundeten Abendessen kennenlernte. Neben dem Geschmack. Der AEG ProCombi Multi-Dampfgarer ermöglicht Zubereitungen nach dem Sous Vide Verfahren. Hier werden Zutaten und Gewürze in einem speziellen Beutel vakuumiert und anschließend dampfgegart. Extrem aromen- und nährstofffreundlich. Und anschließend in der Pfanne nur mehr sehr schnell und sehr heiß angebraten. Auch für Gelegenheitsköche (wie Johannes).

Versprechen #24

KÜCHE – mehr machen wir nicht. Aber bei KÜCHE machen wir alles.





WIR EMPFEHLEN KLAUS UND KARIN

ONE STOP SHOP

Eine Küche der Marke LEICHT ist kompromisslos formgebend und edel. Wie hier - Massivholz mit einer markanten Rillenfräsung und Fronten aus Fenix in Weiß. Unser Zusatzangebot ist auch keine halbe Sache: Überlassen Sie uns gerne das Projektmanagement. Alles. Wir übernehmen die Koordination, Aufsicht und Kontrolle aller Arbeiten, die im Vorfeld der Küchenmontage ausgeführt werden müssen. In Küche und Esszimmer – oder auch bei einem umfassenden Umbau der ganzen Wohnung. Erachten Sie es als erledigt. Lebensräume sind Gesamtkonzepte. Wir kümmern uns auch sehr gerne um die Boden- und Wandgestaltung. Dazu zählen Material- sowie Farbauswahl und Verarbeitung bis hin zu den koordinierten und verlässlichen Professionisten.



WIR WOLLEN UNS UM NICHTS KÜMMERN MÜSSEN

„Wir sind beide viel unterwegs. Wenn wir dann zuhause sind, soll es so richtig unser Zuhause sein. Unser Stil. Im Beruf geht man ohnedies dauernd Kompromisse ein. Nicht bei der Küche! Wir genießen beide total gerne. Käse, Wein, neue Trends, altbekannte Schmankerln. Oft ist es, zeitbedingt, ein Feine-Dinge-Kaufen und nur manchmal wirklich Kochen. In meiner Küche will ich unbedingt eine Arbeitsplatte aus Keramik – davon träume ich seit ewig. Und Klaus steht total auf diese Dunstabzüge in der Kochplatte, seit er davon gelesen hat. Weil die normalen fand er immer schon hässlich. Und der Rest? Tja, jetzt wird es tricky. Da haben wir zu viele Ideen und zu viel Stress, fürchte ich. Da muss uns jemand an der Hand nehmen und durch den Auswahl- und Planungsprozess begleiten. Das ist dann wahrscheinlich gleich ein bisschen Psychotherapie, wenn wir von unserem Leben erzählen. Aber darum geht's ja: wie wir in der Wohnung und Küche leben. Ehrlich gesagt, will ich mich um nichts in der Umsetzung kümmern. Um gar nichts. Küche, Boden, Leitungen, Licht, blitzblank geputzt – alles soll einfach da sein. Geht das?!“

Klaus (45) und Karin (46)

LEICHT



WENN DOCH MAL GEKOCHT WIRD

„soll es Spaß machen. Das Induktions-Kochfeld von NEFF erkennt, wo die Töpfe stehen und erhitzt die richtige Stelle. Absolute Verschiebefreiheit! Praktisch ist auch das magnetische und abnehmbare Bedienrad namens TwistPad®. Ein Rad für alle Felder, easy bedien- und putzbar – am besten im ALLES KÜCHE Studio ausprobieren. Und das Backrohr mit der ausgeklügelten Slide & Hide-Technik. Hier verschwindet die Gerätetür beim Öffnen ganz einfach im unteren Bereich des Backofens. Und der vorbereitete Aperitif steht griffbereit im energiesparenden Kühlschrank.“

Versprechen #22
Manchmal müssen wir widersprechen.
Erst das ist Beratung.



WELCHER KÜCHENMENSCH SIND SIE?

Sie haben auf den vorangehenden Seiten einige „Küchenmenschen“ kennengelernt. Vielleicht konnten Sie da oder dort Parallelen, gemeinsame Interessen und Wünsche entdecken? Oder ist Ihre persönliche Küchenfrage ganz anders gelagert? Unser Interesse gilt Ihnen. Welcher Küchenmensch sind Sie?

DER ERSTE SCHRITT

in Richtung Ihrer neuen Küche:

PLANUNGSGESPRÄCH VEREINBAREN:

Telefon +43 1 748 56 56

E-Mail office@alleskueche.com

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme! Und richten uns gerne nach Ihren Terminwünschen. Vereinbaren Sie am besten gleich ein kostenloses und wertvolles Planungsgespräch!



PERFEKTIONSTREBEN

Das Team von ALLES KÜCHE stellt seit über 25 Jahren die Kreation der perfekten Küche in den Mittelpunkt der täglichen Arbeit. Das Streben nach Perfektion hat eine universelle Basis: Höchstes Qualitätsbewusstsein in jedem Arbeitsschritt. Von der einfühlsamen Bedürfnisanalyse und Beratung bis zur millimetergenauen Montage. Perfektion bei Ihrer Küche hat zutiefst individuelle Ausprägungen: Ihre Wünsche.

MASSTAB ZUFRIEDENHEIT

Nur wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch. Wir führen ausgesuchte Produkte und legen überdurchschnittlich viel Wert auf die Qualität unserer begleitenden Dienstleistungen. Dieses Selbstverständnis hat sich bewährt und führte dazu, dass über 95 Prozent unserer Kunden zu 100 Prozent mit unseren Leistungen zufrieden sind. Das macht uns stolz, bestätigt unser Selbstverständnis und bestärkt uns immer wieder darin, weiterhin für jeden unserer Kundinnen und Kunden unser Bestes zu geben.



Versprechen #3

Kreative Details.
Sie können sicher sein, dass wir alle Möglichkeiten kennen.



MEHRWERT VIELFALT

ARTENVIELFALT

Es gibt viele verschiedene Küchen. An vielen verschiedenen Orten. In Möbelhäusern, Küchenstudios oder beim Tischler. Bei ALLES KÜCHE präsentieren wir Ihnen all diese Arten von Küchen an einem Ort.

MARKENSELEKTION

Jede Küchenmarke, jeder Hersteller steht für etwas Besonderes. Hat etwas Einzigartiges. Arbeitet laufend an individuellen Innovationen. Darum bieten wir eine große Markenauswahl. Eine Selektion. Nicht aller Marken. Aber der Guten und auch der Besonderen. So gelingt es in der Küchenberatung, Ihre Bedürfnisse punktgenau mit dem besten Angebot am Küchenmarkt in Einklang zu bringen.

DETAILREICHTUM

Die Feinheiten machen oft den großen Unterschied. Der Materialmix, die Farbwahl, das ordnungsschaffende Innenleben, der eingebettete Essbereich. Wir bleiben bei allen Angeboten und Entwicklungen up to date, um Ihnen das für Sie Passendste präsentieren zu können. Etwa bei der Arbeitsplatte: Kennen Sie schon Corian oder Dekton? Granit, Glas, Edelstahl...wir erläutern Ihnen die speziellen Vorzüge. Und dann das Thema Küchengeräte: Energieeffizienz, Smart-Homes und technische wie Design-Finessen ..Sie werden überrascht sein, was es alles gibt!



Versprechen #14

%-Aktionen der Hersteller finden Sie auch bei uns. Ehrenwort.



WAHLFREUDE

Erwarten Sie ein einzigartig umfassendes Küchenangebot für Ihre ganz individuellen Bedürfnisse und Fragestellungen. Aber keine Angst vor der Auswahl! Wir begleiten Sie mit Einfühlungsvermögen und Detailwissen aus mehr als 25 Jahren Studio-Erfahrungsschatz. Bis in IHRE Küche.



UNSER FOKUS

Bei uns dreht sich alles um IHRE KÜCHE. Seit über 25 Jahren gestalten wir hochpersönliche Küchenlösungen. Ihr Lebensstil und Geschmack, Ihre Vorlieben und auch kleinsten Wünsche machen den großen Unterschied.

REDEN UND ZUHÖREN

Bevor wir die erste Linie im Plan zeichnen, müssen wir reden. Viel. Ihre persönliche Küchenexpertin oder Ihr Experte begleitet Sie schrittweise in Ihre neue Küche. Damit Auswahl beglückt und nicht überfordert.

MENSCHLICH PLANEN

Wo Küche aufhört? Dort, wo Sie wollen! Oft reicht sie bis ins Esszimmer oder noch darüber hinaus. Unsere Entwürfe haben immer die Gesamtheit der Wohnräume sowie ihre Bewohnerinnen und Bewohner im Blick.

GANZ GENAU

Damit das Einweihungsdatum Ihrer Küche hält, arbeiten viele Gewerke Hand in Hand. Die gemeinsame Sprache ist ‚Küche‘: exaktes Ausmessen, selbst jeder Wandunebenheit, akribisches Planen in 3D und detaillierte Koordination.



MIX & MATCH

Flexibilität nach Ihren Bedürfnissen: Während das „Küchenkastl“ in solider Basis-Qualität perfekt ist, soll das Induktionsfeld wirklich „alle Stückln spielen“? Gerne.

Versprechen #15

Spezialfragen zu Funktionen haben unsere geschulten Experten speziell gerne.



360° BETREUUNG

Vielleicht das Allerwichtigste: Wir kümmern uns um alles. Decke, Licht, Boden, Installationen...und auch die alte Küche. Einfach alles, was Ihre Küche und neue Wohnidee ausmacht. Wir machen das für Sie.

UPGRADE BY TISCHLER

Einzelstücke, Ergänzungen oder Sondermaße: Unsere Tischlerei steht Ihnen zur Verfügung. Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt. Wirklich gar keine.



ÜBER WERT & PREIS

PREISFRAGE

Küchenplanung ist eine hochindividuelle Angelegenheit. Dementsprechend einzigartig und unterschiedlich ist die fertige Küche und sind die Investitionskosten. Und doch gibt es ein verbindendes Element jeder Küchenplanung durch ALLES KÜCHE: Der Wert Ihrer Küche übersteigt den Preis.

FAIRNESS

.. erreicht man durch Verlässlichkeit und Sorgfalt. Wir planen Ihre Küche so, dass Sie sie für lange Zeit glücklich machen wird. Sehr lange. Täglich. Bei sehr vielen Handgriffen. Ihre Wünsche, auch die budgetären, sind dabei der Maßstab. Und danach richten wir uns. Sie können sich auf unser Angebot verlassen. Hundertprozentig.



IN DER WERBUNG SAGEN SIE ...

Sie profitieren immer von jeder der regelmäßigen Hersteller-Aktionen der einzelnen Marken, wie man sie aus TV und Radio lautstark kennt. Diese Angebote kommen direkt von den Küchen-Herstellern. Selbstverständlich finden Sie sie auch bei uns im Studio.

WERTEORIENTIERUNG

Manchmal ist einem eine technische Finesse viel wert, während andere Elemente einfach „nur“ gute, langlebige Qualität sein dürfen. Dann machen wir es genau so. Oft erlaubt das Ausnutzen von Planungsspielräumen merkbare Einsparungen. Wir wissen das und planen für Sie maximal kostenschonend. Am Ende steht die Küche mitten in Ihrem Leben und es steht fest: Ihre Küche ist mehr wert.

Versprechen #6

Ausgemacht ist
ausgemacht:
Termine und
Preis halten.
Selbstverständlich.



STUDIO-GERÄTE ONLINE

Unsere Grundeinstellung, besondere Betreuung mit einer besonders fairen Preisgestaltung zu verbinden, hat uns veranlasst, einen eigenen Onlineshop zu führen: shop.alleskueche.com. Sie profitieren hier von überzeugenden Angeboten, die wir natürlich auch bei Ihrer Küche vorsehen.

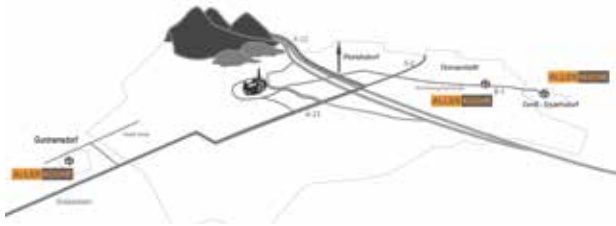
STARKE KONDITIONEN

Wir sind Teil eines starken Einkaufsverbandes. Gemeinsam mit 2000 anderen Studios bündeln wir unsere Einkaufsstärke. Das bringt optimale Konditionen. Die wir direkt an Sie weitergeben.



UNSERE STUDIOS

Küchen hautnah erleben



ALLES KÜCHE - Studio Groß-Enzersdorf
2301 Groß-Enzersdorf, Hauptplatz 9

ALLES KÜCHE - Studio Wien Nord
1220 Wien, Siegesplatz 4

ALLES KÜCHE - Studio Guntramsdorf
2353 Guntramsdorf, Hauptstraße 44

+43 | 748 56 56
office@alleskueche.com
www.alleskueche.com | shop.alleskueche.com

Wir freuen uns auf Sie!

LEICHT
ewe
FM-Küchen
nobilia
regina
nolte
BAX
ROTPUNKT
GAGGENAU
Miele
Siemens
Bosch
Neff
AEG
Zanussi
Oranier
Falcon
BORA
Liebherr
Berbel
Novy
Lohberger
SMEG
elica
Falmec
DryAger
Strasser
Corian
Dekton
Anrei
haas
Forcher
Schösswender
Franke
Blanco
Villeroy & Boch
Dornbracht