



Das Mehr an Angebot.
Das Mehr an Küche.

www.alleskueche.com

ALLES KÜCHE



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 Lieblingsessen. 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 mehr als 30 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 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

Über Sie & Uns	4/5
„Ich suche Preissicherheit bei späterem Liefertermin“, Marlene (27) Empfehlung: Eine nolte Küche mit Geräten von Miele	6/7
„Ohne Nachwuchs erobern wir unser Zuhause zurück“, Susanne (52) und Peter (61) Empfehlung: Eine ewe Küche mit Geräten von Siemens	8/9
„Wie lieben Design in vollendeter Form“, Eva (47) und Paul (51) Empfehlung: Eine LEICHT Küche mit Geräten von Gaggenau	10/11
„Ich will in unserem Leben viel Frische und Natürlichkeit“, Carla (39) Empfehlung: Eine ROTPUNKT Küche mit einem Frischecenter von Liebherr	12/13
„Ich koche für mein Leben gerne richtig groß auf“, Christian (54) Empfehlung: Eine ROTPUNKT Küche mit Geräten von Miele	14/15
„Unsere erste große Wohnung braucht eine wirklich tolle Küche“, Doris (38) und Stefan (39) Empfehlung: Eine nobilia Küche mit Geräten von Bosch	16/17
„Unser Landhaus, unser Stil“, Claudia (52) und Johannes (52) Empfehlung: Eine FM-Küche mit Geräten von AEG	18/19
„Wir wollen uns um nichts kümmern müssen“, Karin (46) und Klaus (45) Empfehlung: Eine LEICHT Küche mit Geräten von Neff	20/21
Mehrwert Auswahl	22/23
Mehrwert Betreuung	24/25
Mehrwert Ehrlichkeit	26/27

WELCHER KÜCHENMENSCH SIND SIE?

Lernen Sie auf den folgenden Seiten einige „Küchenmenschen“ kennen. 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 mehr als 30 Jahren die Creation 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.



ANGEBOTE 2024

In turbulenten Zeiten schnüren wir verlässlich hochwertige Angebotspakete. Natursteinarbeitsplatten, Markenprozente, Ausstellungskonditionen und mehr. Alle aktuellen Angebote finden Sie unter

www.alleskueche.com/angebote

Versprechen #1

Das Mehr an Angebot.
Das Mehr an Küche.





WIR EMPFEHLEN MARLENE

WOHNRAUM KÜCHE

Dieses Modell und die Marke nolte passen perfekt zu Marlenes Bedürfnissen. Vom Style her – minimalistisch, offen, flexibel. Und auch von der Preissicherheit her. Denn wir haben mit Partnermarken spezielle Vereinbarungen getroffen: Rahmenbestellung jetzt – Detailplanung gerne auch später. So fixieren wir verlässlich den Preis. Küchendetail für Große: Eine Korpushöhe von 90 cm (statt 75) schenkt Stauraum und Rückenwohl. Für lässiges Küchenwohnen eignen sich (in den Schränken versteckte) Auszugssysteme sehr gut. Bei Marlene haben wir deshalb so viele wie möglich eingeplant. Im Sinne eines ruhigen Gesamteindrucks meist hinter einer Türe versteckt. Aber immer da und immer griffbereit.



ICH SUCHE PREISSICHERHEIT BEI SPÄTEREM LIEFERTERMIN

„Ich brauche in den nächsten 1 bis 2 Jahren eine neue Küche. Doch was man so über Preishöhenflüge hört, machte mir Sorgen. Aber mein Küchenberater erklärte mir das Bündel an Maßnahmen, mit dem ALLES KÜCHE momentan die Preise für Kundinnen und Kunden schützt. Einfriert! Das beruhigt dann doch. Ich werde meine schnuckelige Lieblingsküche jetzt bestellen, bevor alles noch teurer wird. Man weiß ja leider wirklich nie. Somit ist der Preis eingefroren und garantiert. Und das Lieferdatum kann ich mir ja flexibel wünschen – eben für in etwa eineinhalb Jahren. Und so soll sie aussehen: Meine Küche soll Platz zum Sitzen und Plaudern haben – aber keinen Riesentisch. Kasterln bräuchte ich eigentlich nicht so viele, bin nicht so die große Köchin. 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.“

Marlene (27)

TRICKREICHE SORGLOS-GERÄTE

Viele Gläser im Einsatz? Das verlangt nach dem optimalen Geschirrspüler. Auf Miele Geräte ist immer Verlass: state-of-the-art Funktionalität gepaart mit Langlebigkeit. Und was wäre, wenn Gerät und Spülmittel miteinander „reden“? Das wäre dann Miele PowerDisk: Geschirrspüler und Pulvergranulat sind hier ein präzise abgestimmtes System. Dosiert wird programmabhängig und zum optimalen Zeitpunkt. Sehr effizient.

Versprechen #17
Wir erhalten sehr gute Einkaufskonditionen.
Sie erhalten von uns faire Preise.
So einfach ist das.



nolte
KÜCHEN

Miele



WIR EMPFEHLEN SUSANNE UND PETER

FLÄCHEN LEICHT REINIGEN

Eine ewe-Küche ist die optimale Antwort auf alle Wünsche von Susanne und Peter, da hier für jede Anforderung eine entsprechende Lösung parat steht. Ein Mehrwert von Vielen: Die pflegeleichte Oberfläche nanoo® beim Modell Fina. Wo früher gescheuert und mit allen möglichen Spezialreinigern gearbeitet wurde, genügt ab sofort ein wenig Küchenrolle oder ein weiches Tuch. Weil auf der speziellen Oberfläche ewe nanoo® keine Flüssigkeiten haften bleiben können, sind sie auch ganz problemlos zu entfernen. Einfach leicht drüberwischen und fertig. Die Oberfläche sieht sofort wieder aus wie neu. Im Trendfarbton kieselgrau hält sie sich optisch zurück. In der Kombination mit den Elementen in granitgrau, setzt sie dennoch ein Design-Statement, das nicht aus der Mode kommt.



DUNSTABZUG MIT KOPFFREIHEIT

Offene Küchen werden immer beliebter. Mit dem neuen inductionAir Plus von Siemens können Sie diesen Trend mit großzügiger Raumwirkung perfekt inszenieren. Denn es kombiniert ein Induktionskochfeld der Spitzenklasse mit einem bündig in die Glaskeramik eingelassenen Dunstabzug. Das vollkommen flache Design verleiht Ihrer Kücheninsel oder Ihrem Küchenblock aus jedem Blickwinkel ein souveränes Aussehen. Funktionalität, die inspiriert. Design, das fasziniert.

Versprechen #19

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



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 (61)





WIR EMPFEHLEN PAUL UND EVA

LOFT. LOOK.

Design in Balance: Ein frei platzierter zweitüriger Hochschrank. Eine schwebend wirkende Kochinsel. Beide auf Metallgestellen. So entsteht bei allen Modulen eine optische Leichtigkeit. Mit der lockeren Anordnung ist diese LEICHT Architekturküche wie gemacht für Lofts und offenes Wohnen. Industrieller Loft-Charakter, technisch hochmodern und zugleich warm und wohnlich in der Ausstrahlung. Urbaner Lebensstil wird mit diesem Küchendesign auf besondere Art und Weise unterstrichen. Ergänzt um das offene Regalsystem FIOS. Beeindruckend, wie flexibel diese Regallösung ist, denn die Elemente lassen sich ganz problemlos sowohl in der Höhe als auch in der Breite völlig frei verplanen.



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.“

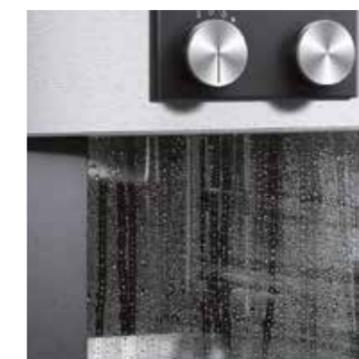
Paul (51) und Eva (47)

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 Lesensitze 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.



LEICHT

GAGGENAU



WIR EMPFEHLEN CARLA

NATÜRLICH HANDGEMACHT

Für Carlas Küche arbeiten wir „natürlich“ mit dem Küchenhersteller ROTPUNKT zusammen. Seit 1930 baut man bei ROTPUNKT Maßküchen mit dem Schwerpunkt Holz. Holz durch und durch: auf Wunsch sind sogar die Laden und Auszüge aus dem Massivmaterial. Design, Funktionalität und Qualität kennzeichnen ROTPUNKT Küchen genauso wie eine innovative und dabei nachhaltige Ausrichtung. Durch den Einsatz von Ökostrom und Investitionen in Nachhaltigkeitsprojekte fertigt ROTPUNKT Küchen seit diesem Jahr zu 100 % klimaneutral. Modernste Technik gepaart mit Tradition charakterisiert die wertbeständige Arbeitsweise bei Planung und Produktion.



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. Ich koche, 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)



ROTPUNKT
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 überfor-
dert - dafür sorgt
einfühlsame Beratung.

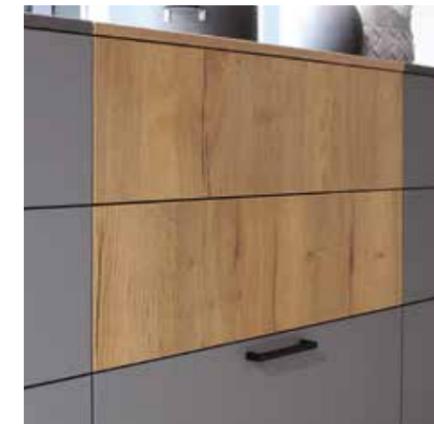




WIR EMPFEHLEN CHRISTIAN

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 der optimale Rahmen für Christians ausgeprägten Gerätefokus. Der besondere Clou: Alle Einbaugeräte sind nur bei Bedarf sichtbar. Sie verstecken sich in den Hochschränken hinter speziellen Einschub-Türen. Die extra starke Arbeitsplatte sieht nicht nur markant aus, sondern erfüllt jedes Bedürfnis nach einer professionellen Kochumgebung. Wir sehen Christian hier schon mit Miles Davis großartige Menüs arrangieren.



DAS NEUE KOCHEN

Kochen Sie wie noch nie: Mit der revolutionären M Chef Technologie von Miele. Diese sorgt jeden Tag für Kochinnovationen auf Sterne-Niveau - bei Ihnen zu Hause. Es gelingen alle, auch die sehr anspruchsvollen, Gerichte dank Gourmet Assistent und Gourmet Profi. Praktischerweise lassen sich verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten. So profitieren Sie von einer Zeitersparnis von bis zu 70% bei exzellenter Qualität. Mahlzeit!

Versprechen #11
Wir sind Küchenmenschen. Weil wir selber gerne kochen, genießen und Menschen einladen.



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 Dialoggarer und 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)





WIR EMPFEHLEN DORIS UND STEFAN

HOCHWERTIG JA. TEUER NEIN.

Die deutsche Küchenmarke nobilia bietet qualitativ hochwertige und dabei preisbewusste Küchen. Dieses optimale Preis-Leistungs-Verhältnis eignet sich sehr gut für Familien- und Wohnsituationen, die auf Qualität und Funktion Wert legen, aber trotzdem auf die Kosten achten wollen. Für die stillichere Optik ihrer Küche empfehlen wir Doris und Stefan das neue Modell Artis in Alpinweiß matt mit Fronten in Glasoptik und in griffloser Bauweise. Und wie Doris und Stefan wünschen sich viele die Arbeitsfläche aus hochwertigem Naturstein. Bei den beiden konnten wir das (vermeintliche) Dilemma lösen. Mit unserer aktuellen Granitaktion können wir die Budgetvorstellungen sogar „in Naturstein“ erfüllen.



HIGHTECH FÜR JEDES REZEPT

Doris und Stefan schätzen Geräte, die verlässlich über viele Jahre ihre Dienste tun. Und haben lieber Sowohl-als-Auch denn Entweder-Oder. In ihrer Küche eingebaut ist nun ein Backrohr mit Dampfgarer von Bosch, einer weiteren Traditionsmarke aus Deutschland. Und ein Kochfeldabzug der neuesten Generation bewahrt die Kücheninsel davor, „unter die Haube“ zu kommen und unterstützt das offene Gesamtkonzept des Raumes.

Versprechen #9
Wir beraten Sie sowohl in Bezug auf Design und Funktion als auch im Rahmen Ihres Budgets.



DIE ERSTE GROSSE WOHNUNG BRAUCHT EINE LEISTBARE KÜCHE

„Oft geht's schneller als man will. Wir hatten uns nur kurz am Immobilienmarkt „umgeschaut“, und gleich unsere Traumwohnung entdeckt. Groß genug für uns vier: die zwei Mädchen und uns beide. Und großartig genug in fast allen Punkten auf der Wunschliste. In so einer Situation muss man schnell zugreifen. Somit brauchen wir ziemlich zügig auch eine neue Küche. Fix und fertig. Eingebaut, angeschlossen, samt allen Geräten und Lichtlösungen. Stilvoll – aber nicht zu ausgefallen. Sie soll uns ja in fünf Jahren auch noch gefallen. Und wir geben unserer Küche dann ohnedies mit unseren Geschirrfarben und Accessoires die persönliche Note. Alle Geräte sollen von absolut verlässlicher Qualität sein. Und wir wollen das Gefühl haben, dass beim Planen über praktische Details nachgedacht wurde. Wir sind alle beide Tüftler. Zwischen Preis einerseits und Qualität in Funktion und Design andererseits muss der ideale Schnittpunkt gefunden werden. Dann passt es für uns. Und, das wäre auch noch wichtig: Die Arbeitsplatte aus Granit sollte sich im Gesamtpaket ausgehen.“

Doris (38) und Stefan (39)





FM

WIR EMPFEHLEN CLAUDIA UND JOHANNES

MASSIVHOLZ IM LANDHAUS

Markant, modern und dabei natürlich und behaglich. Das ist der Gesamteindruck beim Modell Hirschalm von FM-Küchen, die moderne Landhausdesignlinie von ewe. Der klassische Landhausstil wird durch die Wahl der Fronten unterstrichen. Weiß und Fichte Zinn mit einem bewussten Kontrast der Hochschränke in Rauchfichte. Ein besonderer Hingucker sind die deckenhohen Schrankverbauten, die enorm viel Stauraum schaffen, sowie die versteckte Vorratskammer und der mit Holz befeuerte Herd. Eine gute Basis für das auch nicht unangenehme Glas Blaufränkischer 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 Dampfgarer für Sous Vide stehen definitiv auf unserer Wunschliste. Sehr edel, sehr lässig. Genau so etwas suchen wir – Landhaus-Stil in Vollendung.“

Claudia (52) und Johannes (52)

STEAK SOUS VIDE

„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.



ewe
...und nicht irgendeine Küche

AEG



WIR EMPFEHLEN KLAUS UND KARIN

WIR MACHEN DAS FÜR SIE

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.



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.



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)



KÜCHENARTEN

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.

MARKENAUSWAHL

Entsprechend Ihren Vorstellungen und Vorgaben wählen wir aus sieben Markenprogrammen die eine, für Sie maßgeschneiderte, Küchenlösung. Davor jedoch eine kurze Erklärung, warum wir so viel Auswahl haben. Ganz einfach – weil es sie gibt. Und weil jeder Küchenhersteller seine ganz besonderen Eigenschaften und Möglichkeiten hat. Was für die eine Planung und den einen Kunden gut ist, kann bei einem Anderen vielleicht nicht die beste Wahl sein. Diese Fülle macht die Sache für uns nicht gerade leichter. Denn wir erklären Ihnen natürlich auch genau, wo die Unterschiede liegen. Qualitativ und Preislich. Aber das ist es uns wert; denn nur so ist sichergestellt, dass wir gemeinsam für Sie immer die beste Lösung finden.



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 30 Jahren Studio- Erfahrungsschatz. Bis in IHRE Küche.



UNSER FOKUS

Bei uns dreht sich alles um IHRE KÜCHE. Seit bald 30 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.



RUNDUMBETREUUNG

Vielleicht das Allerwichtigste: Wir kümmern uns auf Ihren Wunsch gerne 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.

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.



IHR ANSPRECHPARTNER

Die Würfel sind gefallen, die Küche ist bestellt. Wir wollen Ihnen während dieser Zeit unterstützend zur Seite stehen. Dabei stellen wir sicher, dass Ihnen immer eine bestimmte Ansprechperson zur Verfügung steht. Und zwar nicht irgendeine, sondern immer dieselbe Person, die Sie und Ihre Planung genau kennt und in deren Hand die entsprechenden Fäden zusammenlaufen.

Versprechen #15

Spezialfragen zu Funktionen haben unsere geschulten Experten speziell gerne.



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.

AKTUELLE ANGEBOTE

Schnäppchen um jeden Preis inklusive schmerzhafter Langzeitfolgen? Nicht mit uns. Aber wertbeständige Angebote ausgezeichneter Produkte wollen wir Ihnen nicht vorenthalten. Erfahren Sie mehr über die aktuellen Angebote im persönlichen Gespräch oder Online.

www.alleskueche.com/angebote



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 merkliche 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 Guntramsdorf
2353 Guntramsdorf, Hauptstraße 44

ALLES KÜCHE - Studio Wien Nord
1220 Wien, Siegesplatz 4

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

Wir freuen uns auf Sie!

LEICHT
ewe
FM-Küchen
nobilis
nolte
DAN
ROTPUNKT
ak[n]system
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
Quooker
Franke
Blanco
Villeroy & Boch
Dornbracht