

Ein Mehr an Küche.
Ein Mehr an Besonderheit.

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.

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!

Apropos 30+ Jahre: Ich verabschiede mich sukzessive in die Pension und freue mich über die Übergabe an die nächste Generation – an meine Töchter Christina und Sabine!

Ihr Alfred Cerny

Inhaber ALLES KÜCHE





INHALTSVERZEICHNIS

Sie und wir und das warum 4/5

„Ich suche eine kompakte Küche mit Stil", Rainer (68) 6/7
Empfehlung: Eine LEICHT Küche mit Geräten von AEG

„Wir erobern unser Zuhause zurück", Susanne (52) und Peter (61) 8/9
Empfehlung: Eine ewe Küche mit Geräten von BORA

„Wir lieben Design in Formvollendung", Eva (47) und Paul (51) 10/11
Empfehlung: Eine LEICHT Küche mit Geräten von Gaggenau

„Ich will in unserem Leben viel Natürlichkeit", Carla (39) 12/13
Empfehlung: Eine Walden Küche mit einem Frischecenter von Liebherr

„Ich koche für mein Leben gerne richtig groß auf", Christian (54) 14/15
Empfehlung: Eine ROTPUNKT Küche mit Geräten von Miele

„Wir bauen ein Haus und brauchen einen Plan", Michael (58) und Monika (62) 16/17
Empfehlung: Eine nolteNEO Küche mit Geräten von Siemens

„Wir suchen ein Studio für Planung aus der Ferne", Claudia (52) und Johannes (52) 18/19
Empfehlung: Eine ROTPUNKT Küche mit Geräten von Miele

„Wir wollen uns um nichts kümmern müssen", Karin (46) und Klaus (45) 20/21
Empfehlung: Eine nolteNEO Küche mit Geräten von Neff

Mehr Stauraum 22/23

Mehr Essbereich 24/25

Mehr Vielfalt 26/27

Mehr Betreuung 28/29

Mehr Ehrlichkeit 30/31

SIE UND WIR UND DAS WARUM

WELCHER KÜCHENMENSCH SIND SIE?

Lernen Sie auf den folgenden Seiten einige „Küchenmenschen“ kennen. Und mit ihnen eine Vielfalt an Konzepten, Stilen und Marken von Küchen. Gustieren Sie! Vielleicht können Sie da oder dort Parallelen entdecken. Oder sind Ihre persönlichen Küchenwünsche ganz anders gelagert? Welcher Küchenmensch sind Sie? Unser Interesse gilt Ihnen und Ihrem Projekt.

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!





WIR DENKEN GENERATIONEN

Als inhabergeführtes Familienunternehmen sind uns Verlässlichkeit, eine faire Preisgestaltung und nachhaltiges Wohlfühlen wichtig. Und das seit mehr als 30 Jahren. Und die Übergabe an die nächste Generation ist gerade in Arbeit.

AKTUELLE ANGEBOTE

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

www.alleskueche.com/angebote

GELINGEN GARANTIERT

Manche unserer Markenpartner erhalten Sie an vielen Orten. Andere sind etwas exklusiver. Egal für welches unserer Produkte Sie sich schlussendlich entscheiden. Ein vollumfassendes Portfolio an Leistungen sowie höchstes Qualitätsbewusstsein in jedem einzelnen Arbeitsschritt – darauf basiert für uns Perfektion. Auf den folgenden Seiten und im persönlichen Gespräch erfahren Sie, warum Sie Ihre neue Küche besser bei uns kaufen sollten. Weil wir das Gelingen garantieren.



MASSSTAB ZUFRIEDENHEIT

Bei jedem einzelnen Küchenprojekt, völlig markenunabhängig, legen wir überdurchschnittlich großen Wert auf die Qualität der begleitenden Dienstleistungen. Über die gesamte Projektdauer und darüber hinaus. Dieses Selbstverständnis hat sich bewährt: mehr als 95 % unserer KundInnen sind zu 100 % zufrieden. Dürfen wir auch Ihnen und Ihrer Küche vollumfängliche Zufriedenheit versprechen? Reden wir darüber!

Versprechen #1

Das Mehr an Angebot.
Das Mehr an Küche.





WIR EMPFEHLEN RAINER

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.





ICH SUCHE EINE KOMPAKTE KÜCHE MIT STIL

„Ich habe mir in der Pension meinen Traum erfüllt. Eine Wohnung in einem dieser neuen Türme, welche speziell in Wien Donaustadt gerade aus dem Boden wachsen. Nicht riesig, aber auch nicht gerade klein. Genau richtig für mich und meine Bedürfnisse als zufriedener ‚Silver Single'. Und nun brauche ich eine passende Küche. Nicht überdimensional. Aber höchstpersönlich auf mich und meine Vorlieben zugeschnitten. Vom Stil besonders. Und der Raum soll optimal ‚verstanden' und ausgenutzt sein. Das darf ruhig etwas kosten. Mir ist klar, dass spezielle Wünsche hochwertiger sind als Standardlösungen. Insgesamt ist mir wichtig, dass auf meine Wünsche eingegangen und die Küche auch optisch ein Hingucker wird."

Rainer (68)



LEICHT

AEG

STEAK SOUS VIDE

‚Geling-Garantie' – die hat Rainer 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 genau diesem 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 Rainer).

Versprechen #24

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







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 Lösungen parat steht. Ein Mehrwert von Vielen: Die pflegeleichte Oberfläche beim Modell Nanoo. 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 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 neuen Trendfarbton bronze metallic hält sie sich optisch zurück. In der Kombination mit den Echtholz-Elementen in schwarz setzt sie dennoch ein Design-Statement, das nicht aus der Mode kommt.





WIR EROBERN 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 Platzerl für ihr selbstgebackenes Brot. Und der Weinkühlschrank für wohltemperierte Feierabend-Achterl, der muss sein. Jetzt wirklich!"

Susanne (52) und Peter (61)



KOPFFREIHEIT UND BROT BACKEN

Beide Wünsche des Ehepaars lassen sich mit den Einbaugeräten von BORA sehr gut erfüllen. Direkt in die Kochstelle eingebaut saugt das Abzugssystem Classic 2.0 den Dunst bereits ein, bevor er aufsteigen kann. So bleibt nichts zurück. Und Peter hat den Kopf frei für kulinarische Kreationen. Und für das Brot - und andere gute Dinge - steht der Dampfbackofen XBO zur Verfügung. Dank der innovativen Dampf- und Heißlufttechnologie sowie der intuitiven Bedienung sind perfekte und gleichmäßige Garergebnisse auf allen drei Ebenen für die tägliche Zubereitung von Speisen kein Problem mehr. Und mit der vollautomatischen Reinigung wird selbst das Saubermachen komfortabel.

Versprechen #19

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







WIR EMPFEHLEN PAUL UND EVA

OFFEN FÜR EDLES WOHNEN

Elegante Formensprache gepaart mit klarer Linienführung: Mit dem Modell ‚Contino 12' zeigt LEICHT eine grifflose Küchenfront in feinster Manufaktur-Qualität. ‚12' steht für die Stärke der Front von 12 mm – oder sollten wir besser ‚edle Dünnheit' dazu sagen? Contino ist wahlweise mit einem Lackfinish oder in Aluminium erhältlich. So oder so: Filigran und formschön raumgestaltend wirkt die Küche durch die bewusste Materialreduzierung. Wir schätzen ja seit langem die ästhetische sowie technische Kompetenz der Architekturmarke LEICHT in der Gestaltung von grifflosen Küchen. Designstarkes Detail: eine ‚Raum-Im-Raum' Lösung angrenzend an die Küche, in der sich herrlich all die Dinge verstauen und verstecken lassen, die es unterzubringen gilt.

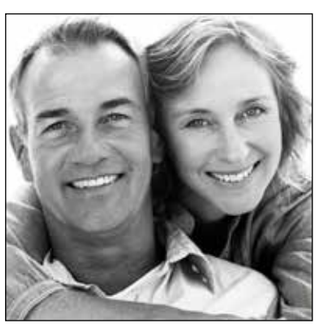




WIR LIEBEN DESIGN IN FORM-VOLLENDUNG

„Wir mögen Schönes. Wir beide schätzen klare Linien. So wie in unserem neuen Haus mit offenem Blick über Wien. Und genauso sollte auch die neue Küche sein. Möbelstücken, denen man 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 unserem Haus. 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 aus der neuen Minimalistic-Serie 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 #4

Alles ist möglich. Dass die Vielfalt an Angebot nicht überfordert - dafür sorgt einfühlsame Beratung.







WIR EMPFEHLEN CARLA

NATÜRLICH HANDGEMACHT

Für Carlas Küche arbeiten wir ‚natürlich' mit dem österreichischen Küchenhersteller Walden zusammen. Mit Weitblick und Sorgfalt gestaltet Walden Möbel, die lange Zeit bestehen, dabei aber niemals ihre natürliche Schönheit und Funktion einbüßen. Im gesamten Entstehungs- und Lebenszyklus der Möbel wird großen Wert darauf gelegt, dass weder die Benutzerinnen und Benutzer noch die Umwelt zu Schaden kommen. Echt, ursprünglich und authentisch. Für deren Produkte verwenden sie reines Naturholz. Alle Möbel werden formaldehydfrei verleimt und kommen ganz ohne Schadstoffe aus. Im Einklang mit der Umwelt zu leben – das ist ihre Mission.





ICH WILL IN UNSEREM LEBEN VIEL 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)



walden AUSTRIA

LIEBHERR

LÄNGER FRISCH

Carla legt wert auf Frische und Natürlichkeit. Da ist sie 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 #7

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







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 Xerox von ROTPUNKT 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 gleichfarbige Arbeitsplatte sieht nicht nur gut aus, sondern erfüllt jedes Bedürfnis nach einer professionellen Kochumgebung. Wir sehen Christian hier schon mit Miles Davis großartige Menüs arrangieren.





ICH KOCHE 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 Entspannendste 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)

ROTPUNKT KÜCHEN

Miele

DAS NEUE KOCHEN

Kochen Sie wie noch nie: Mit der revolutionären M Chef Technologie im Dialoggarer von Miele. Diese sorgt jeden Tag für Kochinnovationen auf Sterne-Niveau - bei Ihnen zu Hause. Ein Menü mit mehreren Gängen zaubern Sie ganz einfach: Der Dialoggarer bereitet anspruchsvolle Gerichte aus unterschiedlichen Lebensmitteln gleichzeitig zu – dabei wird jede Komponente perfekt auf den Punkt gegart. Und Sie erhalten Ergebnisse von bester Qualität. Mahlzeit!

Versprechen #11

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







WIR EMPFEHLEN MICHAEL UND MONIKA

HOCHWERTIGE QUALITÄT

Die deutsche Küchenmarke Nolte bietet mit der Marke nolteneo qualitativ hochwertige Küchen für designaffine Menschen. nolteneo steht für exklusive Küchenlösungen, die mit Persönlichkeit, Stil und kompromissloser Qualität Maßstäbe setzen – für Menschen, die das Besondere suchen. Für die stilsichere Optik ihrer Küche empfehlen wir Monika und Michael das Modell Artwood in Kombination mit weißen Elementen und in griffloser Bauweise. Und sobald die Grundzüge der Planung gemeinsam definiert und besprochen haben, kann es such schon losgehen. Wir erstellen für die Beiden alle notwendigen Pläne und technischen Unterlagen. Diese können wir dann an alle Professionisten rund um deren Haus weiterleiten; und dem Baubeginn steht ab sofort nichts mehr im Weg.





WIR BAUEN EIN HAUS UND BRAUCHEN EINEN PLAN

„Unser Architekt hat die Entwürfe für unser neues Haus und die Einreichpläne fertig gezeichnet. Doch jetzt muss es zügig mit der Planung der Küche weitergehen. Denn die Bauform der Küche und die notwendigen technischen Anschlüsse gehören perfekt geplant. Also brauchen wir sowohl eine fundierte Beratung als auch dann die Installationspläne. Damit wir danach alles dem Baumeister und den Handwerkern rechtzeitig übergeben können. Wir haben einen großen Raum, in dem wir Küche und Essbereich unterbringen wollen. ‚Wohnküche' nennt sich dieses Konzept, haben wir gelesen. Denn wir laden oft unsere Kinder mit Anhang oder auch mehrere befreundete Pärchen ein. Und dann gibt es für uns nichts Gemütlicheres, als wenn alle direkt in der Küche zusammen sitzen können. Also muss der Esstisch schon groß und vielleicht auch noch zum Ausziehen sein. Stilvoll – aber nicht zu ausgefallen, soll unsere Küche wirken. Und wir wollen das Gefühl haben, dass beim Planen über praktische Details nachgedacht wurde. Dann passt es für uns."

Michael (58) und Monika (62)



HIGHTECH FÜR JEDES REZEPT

Monika und Michael 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 Siemens, einer weiteren Traditionsmarke aus Deutschland. Und ein Kochfeld mit Induktion der neuesten Generation. Ein eingebauter und integrierter Dunstabzug bewahrt den Raum davor, dass Fette sich überall – auch in den Stühlen – ablagern und unangenehme Gerüche lange wirken können.

Versprechen #9

Design und Funktion sind im Fokus Ihrer Vorstellungen.







WIR EMPFEHLEN CLAUDIA UND JOHANNES

FERNPLANUNG

Wie von Claudia und Johannes gewünscht, lässt sich eine Küchenplanung auch ‚remote' über die Distanz umsetzen. Wir haben damit gute Erfahrungen gemacht: Ein bis zwei Video-Meetings für den ausführlichen Austausch und alles Weitere per Mail und Telefon. Klappt gut! Material- und Farbmuster senden wir gerne direkt zu oder bitten die Beiden zu einem uns bekannten Küchenstudio in Berlin. Für lässiges Küchenwohnen eignen sich (in den Schränken versteckte) Auszugssystemen sehr gut. Bei Claudia und Johannes haben wir deshalb so viele davon wie möglich eingeplant. Im Sinne eines ruhigen Gesamteindrucks meist hinter einer Türe versteckt. Und an der Front ein für den Japandi-Stil typischer Holzgriff.





WIR SUCHEN EIN STUDIO FÜR PLANUNG AUS DER FERNE

„Wir brauchen im kommenden Jahr eine neue Küche. Denn wir ziehen von unserer bisherigen Heimat in die neue – von Berlin nach Purkersdorf bei Wien. Daher suchen wir im Raum Wien einen zuverlässigen Partner, der uns bei der Planung unserer neuen Küche unterstützt. Einen, der mit uns gerne auf diversen Online-Kanälen kommuniziert, vor allem so lange wir noch vorwiegend in Berlin sind. Beratung und Besprechungen als Video-Meetings, Planversand und Feedback per Email – einfach und bis die Küche für uns passt! Und der Look? Ganz klar! Unsere Küche soll im Japandi-Stil gestaltet sein – skandinavisches Design kombiniert mit japanischem Minimalismus. Schränke brauchen wir nicht viele, wir sind nicht die großen KöchInnen. Aber Gläser und Partygeschirr für alle Altersklassen umso mehr!"

Claudia (52) und Johannes (52)



ROT PUNKT KÜCHEN

Miele

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.







WIR EMPFEHLEN KLAUS UND KARIN

WIR MACHEN DAS FÜR SIE

Eine Cantera Küche der Marke nolteneo ist kompromisslos formgebend und edel. Unser Zusatzangebot ist auch keine halbe Sache: Projektmanagement können Karin und Klaus gerne uns überlassen. 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)

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.





MEHR STAURAUM

DIE GOOD, OLD SPEIS

Erinnern Sie sich an die praktische ‚Speis'? Ein in Vergessenheit geratenes Konzept wird gerade wiederentdeckt. Die Speis war meist ein eigener, kleinerer und küchennaher Raum zur Lagerung von Lebensmitteln und Dingen, die man in der Küche benötigt. Und heute? Bei fast jedem Grundriss eines neuen Hauses, den wir zur Ansicht bekommen, ist sie wieder da. Und oft als Raum-im-Raum Konzept: Hinter Ihrer Kücheninsel schwenkt eine Tür auf Richtung sehr viel Stauraum. Damit der Weg vom Kochgeschehen zum Verstauen und retour kurz und komfortabel ist.





Früher – bis zum Anfang des vorigen Jahrhunderts – war die klassische Speis bewusst der kühlste Raum im Haus. Die Ausrichtung des Raumes Richtung Norden und bloß ein Minifenster sorgten dafür, dass hier eine optimale Temperatur zur Lagerung von Lebensmitteln herrschte. Im heutigen modernen Wohnbau wird die optimale und konstante Temperatur von energiesparenden technische Gerätschaften garantiert.

Versprechen #12

Selbstverständlich finden Sie bei uns all das, was jedes gute Fachgeschäft bieten sollte. Und noch ein bisschen mehr.

VERSTECKTER ZUGANG

Ihre Küche hat tatsächlich eine Geheimtür. Denn der Küchenfront ist nicht anzusehen, dass sich dahinter ein eigener Raum versteckt. Und was und wie groß Sie hinter diesem harmonisch integrierten Zugang erbauen, bleibt Ihren Wünschen überlassen. Eine Speis, einen Abstellraum, einen Wäscheraum, eine zweite kleinere Küche für die groben Abeiten, ...
Sie wünschen, wir planen. Gemein haben alle Ideen:
Wenn Sie die Tür zu machen, ist aufgeräumt.

OPTIMALE EINTEILUNG

Keine Speisekammer ohne Regale! Wenn es Größe und Wandfläche erlauben, macht ein vollständiges Regalsystem Sinn. Es bietet größere Fächer für Küchengeräte sowie, Getränke- oder Weinregale und stufenförmige Regale für kleinere Vorräte. Beim Material sind Sie mit Verbundholz gut bedient. Es ist günstiger und sehr stabil. Eine Alternative, wenn es auch im Inneren hochwertiger aussehen soll, sind Regale aus Massivholz oder pulverbeschichtetem Metall.





VARIABLE NUTZUNG

Die Einrichtung und Ausstattung dieses Bonus-Raumes in der Küche lässt sich ganz auf Ihre Begebenheiten abstimmen. Neben Lebensmitteln und Geschirr finden auch Waschmaschinen, Trockner, Staubsauger & Co hier ihren Platz. Oder Kühlgeräte als zusätzliche Kapazität für Getränke zu speziellen Anlässen und für Spontanpartys.

MEHR ESSBEREICH

GENUSSRECHTE KANN MAN ERSITZEN

Man ist, was man isst, heißt es. Wir sagen: Man ist auch, wo und wie man isst. An einem mit Vorfreude gedeckten Tisch. Am besten mit einem oder gleich mehreren lieben Menschen. Das bereitet Freue und Genuss. Tut gut. Die Erkenntnis ist alt, wird aber zunehmend neu entdeckt. ‚slow food' ist in aller Munde. Ihr persönliches Haubenlokal kann ein kleiner oder größerer Essbereich in der Wohnküche oder auch ein separates Esszimmer sein. Gerne machen wir uns gemeinsam mit Ihnen Gedanken darüber, wer, wann und wo bei Ihnen die Ergebnisse Ihrer neuen Küche in stimmungsvollem Ambiente genießen wird.



Das Esszimmer oder der Essbereich sind meist die Orte im Zuhause, wo man sich trifft, wo gemeinsam gegessen, geplaudert und gelebt wird. Hier werden Gäste empfangen und bewirtet, aber hier wird genauso mit den Kindern die Hausaufgabe erledigt und zwischendurch eine Runde Home-Office eingelegt. Ihr Essplatz sollte auf jede mögliche Situation vorbereitet sein.



Versprechen #16

Ehrliche und kompetente Beratung. Freundlicher Service.

ZU TISCH

Gefertigt nach Maß, perfekt geplant und eingepasst versprechen Tische jahrelange Freude. ‚Platz zum Leben. Raum zum Sein'. Wohnideen werden zur Realität, gespickt mit funktionellen Elementen wie einem integrierten Tischauszug. Profitieren Sie von unserer Erfahrung im Bereich Esszimmermöbel und finden Sie die optimale Allianz zwischen Design und Funktion.

GEMÜTLICHES SITZEN

Es erwartet Sie eine große Auswahl an Formen, Materialien und Möglichkeiten bei Sitzbänken, Sesseln, Stühlen und Barhockern: Moderne oder klassische Elemente. Ein breites Angebot an Stoffen und Lederbezügen sowie Armlehnen. Und bei Stühlen oft sogar die Option einer Drehfunktion. Verschiedene Höhen und Bauformen – von klassisch bis ausgefallen (und dabei immer noch bequem). Und wir helfen Ihnen, die für Sie passende Lösung zu finden.





VIELES VERSTAUEN

Es braucht rundherum Unterbringungsmöglichkeiten für die verschiedenen Dinge aus den unterschiedlichsten Lebensbereichen. Dafür haben wir viele Varianten an Wohnwänden, Vitrinen, Kommoden, Sideboards usw. zur Auswahl. Alle Wohnmöbel sind in unterschiedlichsten Oberflächen sowie Farben und Formen verfügbar. Damit Ihr Leben auch wirklich optimal in Ihre ganz persönliche Küchen-Wohlfühloase hinein- und alles zusammenpasst.

MEHR VIELFALT

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 vielen 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.





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.

UNSERE SPEZIALISIERUNG

Wir sind ein inhabergeführtes Familien-Unternehmen mit Herz und Seele. Mit Alfred Cerny, Chef und alleiniger Eigentümer – aber die nächste Generation wird gerade vorbereitet.
‚Wir verfolgen in unserer Arbeit ein großes Ziel: Für Sie die perfekte und persönlichste Küche zu kreieren. Mit sämtlichen Aspekten drumherum.‘

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-Home und technische wie Design-Finessen. Sie werden überrascht sein, was es alles gibt!



ALLES ZUM ANGREIFEN

Auf rund 900 Quadratmetern Gesamtfläche sind Küchen, Sitzgelegenheiten, Geräte und Variationsmöglichkeiten ausgestellt. Sie finden reichlich Gelegenheit, sich umzusehen, Anregungen zu holen und so Ihre Vorstellungen konkrete Gestalt annehmen zu lassen. Und, fühlen Sie sich bitte ausdrücklich dazu eingeladen, alles anzufassen und alles, was ausprobiert werden kann, auszuprobieren.

Versprechen #25

Wir organisieren alles. Vom Licht, über den Boden bis zum Maler. Verlässlich und aus einer Hand.



MEHR BETREUUNG

UNSER FOKUS

Bei uns dreht sich alles um IHRE KÜCHE. Seit mehr als 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. Und wir schrecken auch vor schiefen Wänden oder Dachschrägen nicht zurück.

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 die innerbetriebliche Organisation. All diese für Sie eher unsichtbaren Tätigkeiten sorgen dafür, dass am Schluss alles passt. In jeder Beziehung.

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. Nämlich die Person, welche Sie schon von Anfang an betreut hat.



Versprechen #12

Selbstverständlich finden Sie bei uns all das, was jedes gute Fachgeschäft bieten sollte. Und noch ein bisschen mehr.



MEHR EHRLICHKEIT

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.

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.





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 und Sie so von einen absolut fairen Preis profitieren können.

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



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.



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 1 748 56 56
office@alleskueche.com
www.alleskueche.com | shop.alleskueche.com

Wir freuen uns auf Sie!

LEICHT
ewe
FM-Küchen
nolteNEO
ROTPUNKT
Walden
GAGGENAU
Miele
AEG
Siemens
Bosch
Neff
Constructa
Electrolux
Falcon
BORA
Liebherr
Berbel
Novy
Lohberger
SMEG
DryAger
Strasser
Corian
Dekton
Anrei
haas
KFF
Quooker
Franke
Blanco
Villeroy & Boch
Dornbracht
Naber
HKT
Axora
Rolf Benz
AXIS
Jokodomus

AKB - A1 - 2026

Ein Mehr an Küche. Ein Mehr an Besonderheit.

ALLES KÜCHE