

6 Ist Silber noch zeitgemäß?

Besteck aus 925er-Sterling-Silber ist sehr strapazierfähig – und eine sichere Anlage! Beim aktuellen Silberpreis kostet ein Esslöffel rund 200 Euro. "Dieser Wert bleibt erhalten", weiß Klaus Neubauer von der Bremer Silberwarenmanufaktur Koch & Bergfeld. Im Gegensatz zu Edelstahl leitet Silber, was gerade beim Löffeln von Suppe den angenehmen Effekt hat, dass man kein kaltes Metall spürt. Zudem wirkt Silber antibakteriell und antiseptisch, es ist spülmaschinenfest (nur Vorsicht bei Tabs mit Glasschutz-Zusätzen) und läuft bei regelmäßiger Nutzung auch nicht an.

7 Worauf muss man bei Steinböden achten?

"Steinböden sind eine sehr gute und funktionale Lösung", so Stan Rusch von "Ludwig 6". Gebürsteter Stein mit sogenannter Leather-Touch-Oberfläche oder geflammtes Hartgestein (z. B. Granit) haben zudem eine warme Ausstrahlung. Bei einigen Gesteinsarten gilt die Regel: je dunkler, desto pflegeleichter. Kalkhaltiger Stein (wie z. B. Marmor) ist empfindlich, denn er saugt Säure (etwa aus Früchten) auf, und es entstehen Flecken, die nicht mehr weggehen.

8 Wie sieht die Landhausküche im Jahr 2012 aus?

"Eiche rustikal" ist inzwischen definitiv passé. "Kein Mensch lässt mehr barocke Bauernküchen bei sich einbauen", weiß Marcus Rohmann von "Das Küchenreich" aus Hamburg. Die neue Landhausküche ist hell, reduziert und hat nur dezente Profile. Sie trägt wesentlich zum Ambiente eines Interiors bei – Formen- und Farbsprache sind entsprechend modern und zurückhaltend. Aktueller Trend: der amerikanische Shaker-Stil. Das kommt: Fronten aus unlackiertem, nur geschliffenem Holz, die den rauen, authentischen Charme einer Blockhütte haben.

9 Wie viele Küchenmesser braucht man wirklich?

"Etwa vier. Es ist besser, wenige Messer zu haben, die aber sollten von bester Qualität sein – z. B. von Dick", sagt Elisabeth Füngers. Sie empfiehlt: 1. ein Turniermesser (schnabelförmige Klinge, für Kartoffeln, Gemüse, Obst), 2. ein Konditormesser (zum Bratschneiden oder Zerteilen eines Kohlkopfes), 3. ein Chefmesser (Universalgerät für Fleisch, Fisch und zum Hacken von Kräutern und Nüssen), 4. ein Officemesser (zum Schälen, Schneiden und Verzieren).

Setzen Sie ein Zeichen
aus Edelstahl.

BLANCO
STEELART

Arbeitsflächen von BLANCO STEELART sind immer ein ganz besonderer Ausdruck Ihrer Individualität. Prägen Sie mit einer kompromisslosen Optik die Gesamtästhetik Ihrer Küche. Die innovative SolidEdge Massiv-Kante aus Edelstahl bringt in jedem Detail die filigrane Schönheit einer dünnen Edelstahlarbeitsplatte zur Geltung. Verwirklichen Sie höchste Designansprüche mit BLANCO STEELART. www.blanco-steelart.de