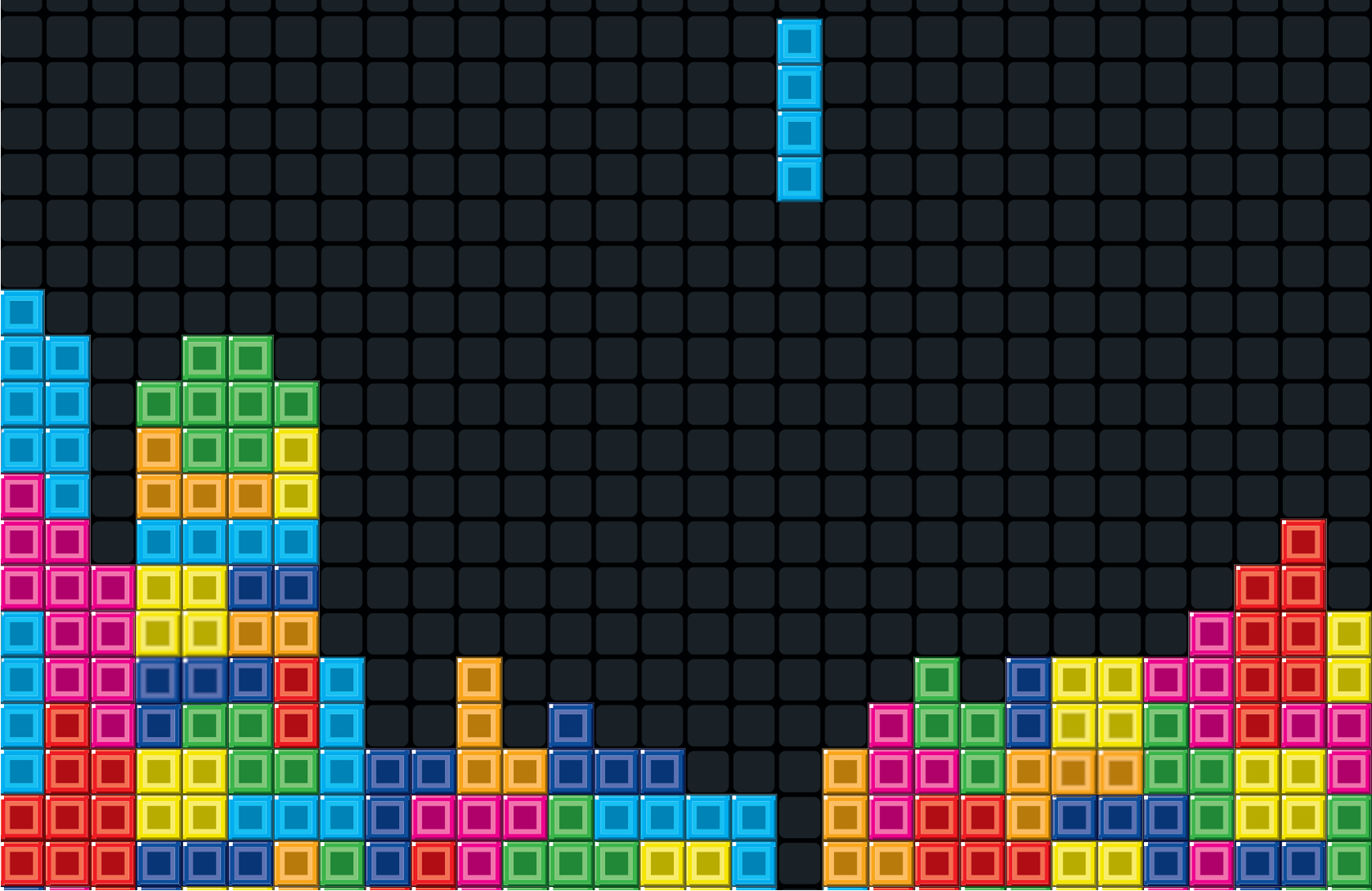
KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE

CLEVER PLANEN HEISST RAUM GEWINNEN.

Planen Sie Ihre neue Traumküche von innen nach außen und gewinnen Sie Raum, Komfort und eine durchgängige Ästhetik.



Lebensmittel-punkt Küche.

Unser Leben, unsere Kultur und unsere Technik verändern sich beständig. Dies trifft besonders auf den Lebensmittelpunkt Küche zu. An keinem Ort halten wir uns häufiger auf und genießen mehr. War die Küchengestaltung in den letzten Jahrzehnten geprägt von funktionalen Abläufen, sind Küchen heute vor allem ein gastlicher Ort, beruhend auf der „richtigen“ Mischung aus Ästhetik, Emotionalität und Funktionalität. Anders formuliert: Die Küche ist wieder menschlich, macht wieder Spaß.

HOCHSCHRÄNKE

Tendenz steigend. Zunehmend werden in der modernen Küche Hochschränke als Block oder Solitär geplant. Eine elegante Einheit, die in der Regel das Technik- und Vorratszentrum der Küche bildet. » Seite 12

UNTERSCHRÄNKE

Wer die Tiefe von Küchenunterschränken sinnvoll nutzen möchte, braucht Systeme, die den Schrankinhalt vor den Schrankkorpus befördern – ins Blickfeld und für einen einfachen und schnellen Zugriff. » Seite 32

ECKSCHRÄNKE

Ideal, um z.B. Töpfe und Pfannen sowie Küchenmaschinen zu beherbergen – dabei stellen immer neue ausgefeilte Techniken attraktive Alternativen zum klassischen Karussell dar. » Seite 44

HÄNGESCHRÄNKE

Hängeschränke sind ästhetisch wie praktisch etwas Besonderes. Sie stellen hohe Anforderungen an die integrierten Lifter und Hochschwenksysteme in puncto Funktionalität und Anwenderfreundlichkeit. » Seite 54

NISCHEN

Wer möchte nicht kochen wie ein Profi? Die professionell anmutende und funktionale Küche ist der erste Schritt dorthin. Sie verbindet das Praktische mit dem Schönen. » Seite 64

TISCHE

Form trifft Funktion. Mit unseren Tisch-Konzepten erfüllen Küchen künftig ihre Bestimmung noch effektiver, eleganter und vor allem komfortabler. Denn Komfort ist etwas sehr Individuelles. » Seite 72

DESIGN UND QUALITÄT

Edles Design wirkt auf unser Gemüt wie Sonnenschein oder ein Lächeln. Es tut uns gut, motiviert und bringt Freude in unseren Alltag. » Seite 86

Wir bringen Bewegung in die Küche. Bewegung, die viel bewirkt! Mehr Ordnung, mehr Übersicht, mehr Komfort, mehr Raumausnutzung, mehr Ergonomie … Bei allen Innovationen und Weiterentwicklungen steht immer eines im Zentrum unserer Überlegungen: Sie! Unsere Produkte sollen aus Ihrer Einbauküche Ihre Traumküche machen!

Übersicht

Mit filigranen Strukturen und Glas gewinnen Sie Überblick und Ordnung.

Komfort

Sanfte, harmonische Bewegungen lassen schwere Schränke mühelos gleiten.

Ergonomie

Die Küche passt sich Ihren Maßen an – und nicht umgekehrt!

Leichter Zugriff

Alles bequem im Zugriff, weil der Schrankinhalt komplett vor den Schrank befördert wird.

Design

Elegant, exklusiv und mehrfach ausgezeichnet.

Qualität

Made in Germany. Von der Idee bis zur Veredelung. Alles aus einer Hand.

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION.

Neben Raumgröße und dem Grundriss gibt es bei der Planung Ihrer Traumküche vor allem eines, das im Mittelpunkt stehen sollte: Sie! Ihre Wünsche, Anforderungen und Bedürfnisse werden durch die Wahl der passenden Innenausstattung exakt umgesetzt.

KESSEBÖHMER

Denken Sie bei der Innenausstattung Ihrer Einbauküche an die lange Liste an Extras, die Ihnen beim Autokauf zur Verfügung steht. Farbe, Materialien, technische Details ... Erst durch die individuelle Wahl der Ausstattungsvarianten wird aus einem PKW Ihr Traumauto. Auch bei der Küche stehen Ihnen unzählige Möglichkeiten zur Verfügung – nutzen Sie sie!

Planen Sie Ihre Küche von innen nach außen.

Wohl jeder, der vor der Entscheidung steht, eine neue Küche anzuschaffen, hat bereits ein Bild vor Augen.

Moderne oder klassische Fronten, eine offene Küche oder ein separater Raum? Hinzu kommen Überlegungen zum Essplatz: Theke oder Tisch? Brauchen Sie überhaupt einen? Oder ist es nicht viel kommunikativer, wenn Küche und Esszimmer miteinander verschmelzen?

Im Gegensatz hierzu beschäftigen Sie sich mit Fragen zur Vorratshaltung, der späteren Laufwege in der Küche und der gesamten Ergonomie vermutlich noch nicht. Dabei entscheiden heute die „inneren Werte“ der Küche über ihre spätere Funktionalität.

Die Zeiten, in denen sich hinter Küchentüren einfache Einlegeböden befanden, sind endgültig vorbei.

Unser Wunsch ist es, dass Sie die Türen Ihrer neuen Einbauküche jeden Tag mit einem Lächeln öffnen. Holen Sie durch ausgereifte Technik mehr heraus aus Ihrem Schrank und machen Sie so die Arbeit in der Küche zum Vergnügen.

Eine gute Inneneinrichtung besticht durch perfekte Funktion, exklusives Design und hervorragende Verarbeitung.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen – und beim Planen Ihrer neuen Küche von innen nach außen.

Statistisch gesehen werden wir immer größer – die Höhe der Arbeitsplatte wird deshalb heute höher geplant als noch vor zehn Jahren. Ob diese Standardhöhe allerdings auch ergonomisch für Sie ist, entscheiden Ihre Körpermaße.

> MEINE IDEALE ARBEITSHÖHE LIEGT BEI 81 CM. MEIN MANN WÜNSCHT SICH 86 CM.

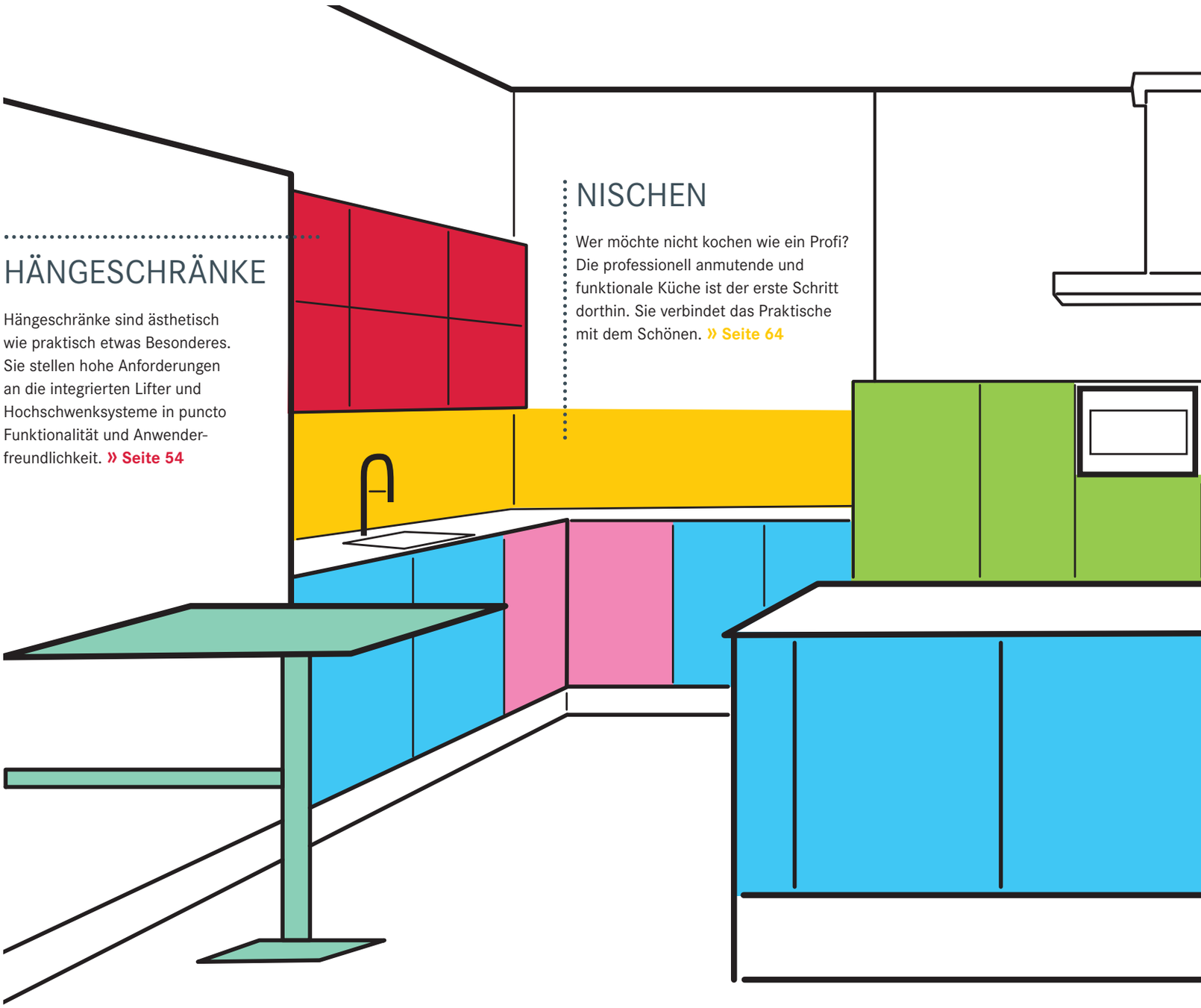
Vor allem Ihre Ellenbogenhöhe hat Einfluss auf die perfekte Arbeitshöhe. Und wenn man dann noch bedenkt, dass Sie vermutlich nicht allein in der Küche arbeiten, bleibt die individuelle Ergonomie zwangsläufig auf der Strecke.

Unterwerfen Sie sich nicht dem Diktat des Standards. Intelligente Systeme ermöglichen es Ihnen, mit nur einem Handgriff, die Höhe der Arbeitsplatte exakt an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Doch diese Systeme leisten noch mehr: Sie können aus einem Sitzplatz zum Essen einen Arbeitsplatz zum Stehen machen – und umgekehrt.

Und das nicht nur für Sie persönlich, sondern für jedes Familienmitglied ganz individuell. Viele Hobbyköche investieren in teure Messer und aufwendige Küchengeräte. Das beste Hilfsmittel für noch mehr Spaß am Kochhobby ist allerdings ein Arbeitsplatz mit rückenschonender Arbeitshöhe. Eine Erfindung, die darüber hinaus überaus familienfreundlich ist. Verwandeln Sie mit einer Hand Ihren Essplatz in einen Kindertisch.

Lift up your life!

KESSEBÖHMER
ERGONOMIETECHNIK



HÄNGESCHRÄNKE

Hängeschränke sind ästhetisch wie praktisch etwas Besonderes. Sie stellen hohe Anforderungen an die integrierten Lifter und Hochschwenksysteme in puncto Funktionalität und Anwenderfreundlichkeit. » Seite 54

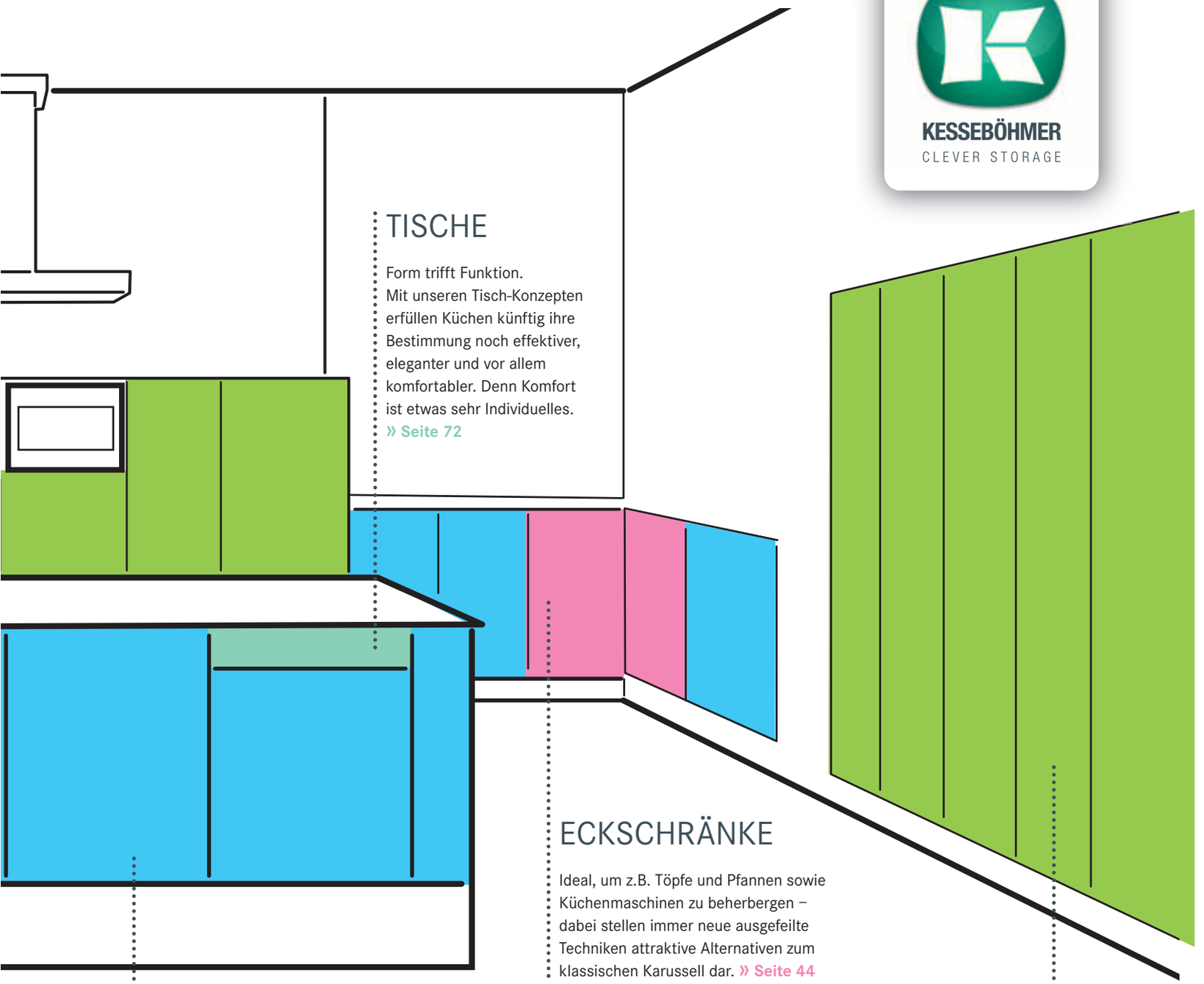
NISCHEN

Wer möchte nicht kochen wie ein Profi? Die professionell anmutende und funktionale Küche ist der erste Schritt dorthin. Sie verbindet das Praktische mit dem Schönen. » Seite 64

Hinter jeder Tür ein Spezialist.

Schrank ist keinesfalls gleich Schrank – schon gar nicht in der Küche! Vielmehr bestimmt die Innenausstattung, was alles in ihm steckt: Töpfe und Pfannen, Gläser und Teller und natürlich Ihre Vorräte! Denn eine gut organisierte Vorratshaltung ist das beste Rezept für Köche und Genießer. Clever Storage sorgt dafür, dass in Ihrer Küche alles seinen Platz hat, optimal gelagert wird und schnell im Zugriff ist. Und es verbindet in idealer Weise das Schöne mit dem Praktischen – das spart Platz und Zeit. Sehen Sie selbst!

KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE



TISCHE

Form trifft Funktion.
Mit unseren Tisch-Konzepten erfüllen Küchen künftig ihre Bestimmung noch effektiver, eleganter und vor allem komfortabler. Denn Komfort ist etwas sehr Individuelles.
» Seite 72

ECKSCHRÄNKE

Ideal, um z.B. Töpfe und Pfannen sowie Küchenmaschinen zu beherbergen – dabei stellen immer neue ausgefeilte Techniken attraktive Alternativen zum klassischen Karussell dar. » Seite 44

UNTERSCHRÄNKE

Wer die Tiefe von Küchenunterschränken sinnvoll nutzen möchte, braucht Systeme, die den Schrankinhalt vor den Schrankkorpus befördern – ins Blickfeld und für einen einfachen und schnellen Zugriff. » Seite 32

HOCHSCHRÄNKE

Tendenz steigend. Zunehmend werden in der modernen Küche Hochschränke als Block oder Solitär geplant. Eine elegante Einheit, die in der Regel das Technik- und Vorratszentrum der Küche bildet. » Seite 12

Ästhetik und Funktion auf ganzer Front: Hochschränke.

Der Hochschrank, heute oftmals als Block geplant und mit integrierten Geräten bzw. Vorräten auf Arbeitshöhe, hat sich einen wichtigen Platz in der Küchenplanung erobert – zu Recht!

KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE

Holen Sie mehr aus Ihrer Küche heraus. Küchenblöcke zum Kochen oder Zubereiten werden heute als neue Standards geplant, wie der Hochschrankblock an zumindest einer Küchenwand. Und das hat neben optischen vor allem auch funktionale Gründe.

> DAS PERFEKTE DOPPEL: KÜHLSCHRANK UND AUSZUGSCHRANK BILDEN DAS ULTIMATIVE VORRATSZENTRUM DER MODERNEN KÜCHE.

Die Logik liegt auf der Hand: In einem durchgängigen Hochschrankblock kann einfach mehr untergebracht werden als in einem Ober- und Unterschrank zusammen. Damit ist der Hochschrank überlegen – denn er bietet mehr Raum. Wie vielseitig Hochschränke heute sind, zeigen die nächsten Seiten. Die Grundidee ist dabei immer gleich: Nicht Sie müssen sich in den Schrank bücken, um an den Inhalt zu kommen, sondern der Schrankinhalt kommt Ihnen entgegen, um sich übersichtlich und griffbereit zu präsentieren.

Ein einziger CONVOY bietet ausreichend Stauraum für den gesamten Trockenvorrat, den eine vierköpfige Familie in der Woche benötigt. Wenn Sie ihn direkt neben dem Kühlschrank platzieren, bilden beide gemeinsam das ultimative raum- und zeitsparende Vorratszentrum Ihrer Küche.

Die Art und die Abmessung des Inhalts bestimmen die Form und Funktion Ihres CONVOY. Ganz gleich, ob voluminöse Cerealienpackungen oder kompakte Vorratsdosen: Ihr CONVOY passt sich exakt Ihren Lebensumständen und damit Vorratsbedürfnissen an.

EIN HOCHSCHRANK MUSS NICHT RAUMHOCH SEIN.

Je größer der Küchenraum, desto vielseitiger die Möglichkeiten: Block, Theke, Unterschränke, Oberschränke und Hochschränke. Ein Highboard sorgt für eine leichte und filigrane Gesamtanmutung und eröffnet darüber hinaus die Chance zur effektvollen Wandgestaltung.

Trotz der geringeren Höhe bietet auch das Highboard alle Möglichkeiten der individuellen Innenausstattung. CONVOY befördert den gesamten Inhalt vor seine Grundfläche. Bequemer geht's nicht.

KESSEBÖHMER

VH1207

Wie viel Komfort in einen Hochschrank passt … CONVOY von Kesseböhmer gibt es in drei Varianten. Immer wird der gesamte Schrankinhalt vor den Schrank befördert – oft einfach durch das Öffnen der Tür. So haben Sie alles nicht nur im perfekten Überblick, sondern auch ganz bequem zur Hand. Dank speziell entwickelter Schienen- und Öffnungstechnik schwebt Ihnen das Staugut förmlich entgegen – selbst bei schwerer Beladung. Eine Weltneuheit: CONVOY ist serienmäßig ausgerüstet mit Ein- und Auszugsdämpfung.

Die einzelnen Tablare sind individuell und stufenlos in der Höhe verstellbar. Material und Farbe bestimmen Sie nach Geschmack. Die Menge der eingehängten Tablare ist genauso variabel wie die Innenausstattung vielseitig. Sie orientiert sich flexibel an dem Staugut, das darauf gelagert werden soll.

ELEGANT, EXKLUSIV UND SO PRAKTISCH:
DER WOCHENVORRAT EINER 4-KÖPFIGEN
FAMILIE PASST IN NUR EINEN CONVOY.

DESIGNT BIS INS DETAIL.

Für das Kesseböhmer CONVOY System gibt es mehrere Kooperationspartner, die in Zusammenarbeit mit Küchenherstellern exklusive Tablare individuell und bedarfsgerecht entwickeln. Das Öffnen des Schrankes wird jedes Mal zu einem echten Aha-Erlebnis.

Ideal, um z.B. Kräuter-, Teedosen oder Kaffeekapseln besonderen Raum zu geben.

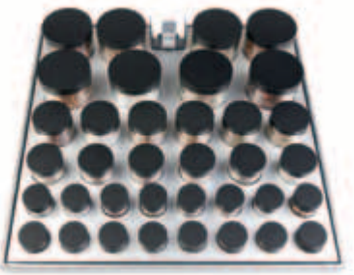
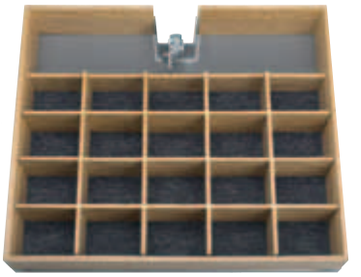
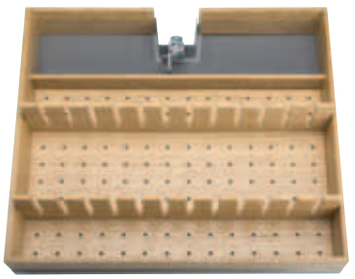
KESSEBÖHMER

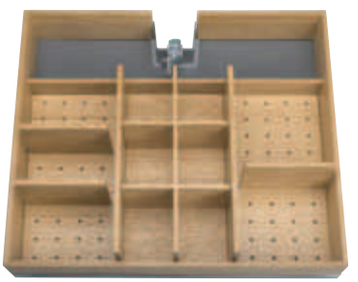
CONVOY Customizing: spezielle Tablare für ganz besondere Zwecke.
Maßarbeit, die innovative Technik und Handwerkskunst in sich vereint.
Exklusiver und individueller kann man einen Küchenschrank nicht ausstatten.

Wie bei Apps für Smartphones werden immer neue Ideen und Designs für die Tablare der Kesseböhmer CONVOYS entwickelt.

Neben der Funktionalität steht dabei auch die Optik im Mittelpunkt. Exklusive Materialien wie edle Hölzer, Edelstahl und Aluminium sorgen für ein Upgrade Ihres Küchenschrankes.

Hier sehen Sie nur einen kleinen Ausschnitt der scheinbar unendlichen Möglichkeiten.



biscoitos de açúcar
biscoitos de açúcar
Miele
32
AUDACE
32
OPPALE
32
CURMI
32
AUDACE

Hochschränke sind wahre Raumwunder. Doch es kommt nicht nur auf das Fassungsvermögen an, sondern genauso auf die rasche und übersichtliche Bereitstellung des Lagerguts. Hier hat der Apothekerauszug DISPENSA der Küchenplanung neue Wege geebnet.

DISPENSA. Ein Hoch auf den Hochschrank!

Ein echter Klassiker ist der DISPENSA von Kesseböhmer. Dieses millionenfach bewährte System wurde speziell für schmalere Hochschränke entwickelt. Mit dem Öffnen des Schrankes wird der komplette Inhalt vor den Schrank befördert. Für perfekten Zugriff auf alle Vorräte. Ideal ist der Einblick und Zugriff jeweils von der Seite, wo die meisten Vorräte etikettiert und beschriftet sind.

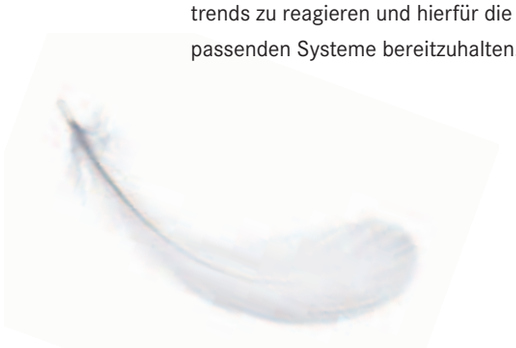
Bei DISPENSA kann die Höhe der Tablare individuell verstellt werden. Für die Innenausstattung gibt es eine Vielzahl an Varianten. Damit passt sich das Innere Ihrer Schränke dem äußeren Design Ihrer Küche perfekt an.

Die transparente Reling sorgt für optimalen Durchblick und für eine exklusive, moderne Optik. DISPENSA ist so konstruiert, dass der Raum des Schrankes in voller Breite und ganzer Tiefe optimal genutzt wird.

DISPENSA ist der meistverkaufte Apothekerschrank der Welt. Qualität „Made in Germany“. In puncto Laufruhe, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit ist er unübertroffen.

JEDE MENGE ORDNUNG
UND ÜBERSICHT
AUF VORRAT. DISPENSA!

Genauso hohe Ansprüche wie an die Mechanik mit ihrer unvergleichlichen Laufruhe für Ihre „geräuschlose Küche“ und die Ein- sowie Auszugsdämpfung stellt Kesseböhmer auch an die Qualität sämtlicher Oberflächen. So werden Verchromungen und andere Veredelungen ausschließlich in den eigenen Werken vorgenommen. Genau wie alle anderen Arbeitsschritte – vom Entwurf bis zur Auslieferung. Die komplette Inhouse-Fertigung versetzt Kesseböhmer in die Lage, besonders schnell auf neue Küchentrends zu reagieren und hierfür die passenden Systeme bereitzuhalten.



eTouch

eTouch: Die Öffnungsautomatik für grifflose Fronten. Bequemer geht’s nicht! Einmal leicht gegen die Front drücken – dann schwebt Ihnen der Schrankinhalt elektrisch angetrieben sanft entgegen.

Der DISPENSA ist ideal für schmale Hochschränke. Ab einer Breite von 45 cm empfehlen wir für noch bessere Übersicht und jederzeit optimalen Zugriff den CONVOY Lavido.

Mit einem besonderen Clou wartet der DISPENSA Swing auf, der sich nach dem Öffnen zusätzlich beidseitig um jeweils 90° drehen lässt. Sie gelangen wahlweise von rechts oder links direkt an Ihre Vorräte.

DISPENSA – für viele Küchenplaner ein „Must-have“. Kesseböhmer hat zahlreiche Varianten entwickelt, die dem Planer in Breite und Höhe vielfältige Möglichkeiten eröffnen. So lässt sich DISPENSA in fast jede Küche integrieren.

„IN IHRER NEUEN KÜCHE DREHT SICH ALLES UM KOMFORT UND BEQUEMLICHKEIT.

Wer viel kocht, braucht viele Zutaten. Nutzen Sie Systeme, die nach den Anforderungen moderner Vorratshaltung entwickelt wurden.

Zum Beispiel DepotLine. Die praktischen und dekorativen Vorratsbehälter aus hochwertigem transparentem Kunststoff sorgen für Spaß an Ordnung und Überblick. Alles folgt einer optischen Linie, wirkt aufgeräumt und lässt Sie das Gesuchte dank der durchsichtigen Auslegung sofort finden.

Geteilter Schrank bietet doppelten Komfort. TANDEM ist ein weiteres System, das einen Hochschrank effektiver und funktionaler gestaltet.

> WIR HABEN EINEN SCHRANK ERFUNDEN, DER DIE GESETZE DER MENGENLEHRE NUTZT: ÜBERSCHAUBARE TEILMENGEN SORGEN FÜR SYSTEM UND ÜBERSICHT.

Denn beim Öffnen des Schrankes teilt sich der Inhalt in zwei „Teilmengen“. Die erste wird mit der Tür vor den Schrank befördert, die zweite, also der hintere Teil des Schrankinhaltes, wird automatisch nach vorn gefahren.

Das Ergebnis ist faszinierend und praktisch zugleich: Sie haben den kompletten Schrankinhalt in zwei gut überschaubaren Partitionen direkt vor sich.

Besonders beeindruckend ist dieses Prinzip, wenn Sie zwei TANDEM Schränke als Depot nebeneinander planen. Auf beachtlichen vier Frontbreiten präsentieren sich Ihre Vorräte. Und Sie haben nur zwei Türen geöffnet …

Alle Optionen für die perfekte Planung. Für welches Hochschranksystem Sie sich am Ende entscheiden, hängt von zahlreichen Faktoren ab: dem Grundriss Ihrer Küche, Ihren Lebens-, Ess- und Lagergewohnheiten und nicht zuletzt Ihrem Stil! Der Küchenplaner wird gemeinsam mit Ihnen die perfekte Lösung finden. Dabei gilt: CONVOY, DISPENSA und TANDEM lassen sich problemlos zusammen in einer Küche einplanen.

CORN FLAKES
Nesquik
Gallo
Arborio
HEINZ
TOMATO KETCHUP
DE CECCO

Alles optimal im (Zu-)Griff: Unterschränke.

Unterschränke bilden die Basis Ihrer neuen Traumküche. Damit Sie auch in der täglichen Nutzung rundum glücklich sind, gibt es heute sehr spezielle Ausstattungen, die exakt auf Ihre Koch- und Lebensgewohnheiten zugeschnitten sind.

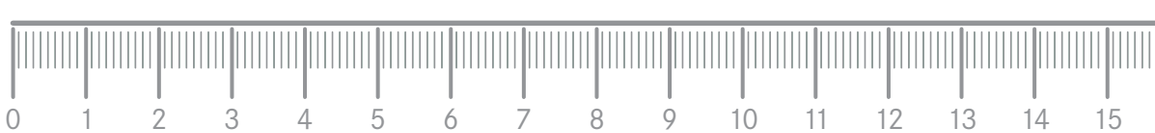
KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE

Ideal, nicht nur für Planungslücken: Heute warten selbst 15 cm breite Auszugsysteme mit Lösungen auf, die so genial sind, dass immer mehr schmale Unterschränke eigens eingeplant werden!

Schmale Zwischenräume bieten – mit der richtigen Ausstattung – viel Platz und überraschende Funktionen. Der Handtuchhalterauszug sowie der Backblech- und Tablettauszug sind nur einige Beispiele für die individuelle Ausstattung schmaler Schränke.

Viele Küchen lassen wertvollen Raum ungenutzt. Eine gute Idee ist, diesen Platz für mehr Stauraum zu nutzen, etwa mit dem 15er-Unterschrankauszug von Kesseböhmer. Dieser Unterschrankauszug ist, neben dem Herd platziert, eine hervorragende Lösung für Ihre Gewürze.
Gute Ideen finden überall Platz!

„EIN 15ER-UNTERSCHRANK-AUSZUG NUTZT AUCH DIE KLEINSTEN NISCHEN GROSSARTIG AUS.



Der Zweck bestimmt die Ausstattung: Sie können den cookingAGENT als „Themenschrank“ bestücken, z.B. für den perfekten Kaffeegenuss, oder Sie nutzen ihn für die Bereitstellung von Gewürzen, Essigen und Ölen oder Ihren Lieblingsmessern und wichtigsten Kochutensilien.

Wir dürfen vorstellen: Ihr cookingAGENT. Die einfachsten Ideen sind oftmals die besten! Der cookingAGENT durchbricht die gängigen Normen der Küchenordnung. Geschirr zu Geschirr, Besteck zu Besteck, Honig zur Marmelade ... Wenn Sie daran denken, wie viele verschiedene Türen Sie öffnen müssten, um den Frühstückstisch zu decken! Ihr cookingAGENT macht Schluss damit. Alles, was Sie z.B. zum Frühstück benötigen, befindet sich in diesem Schrank. Sie öffnen eine Tür – und haben alles für Ihr Frühstück im Griff.

Genau so können Sie den cookingAGENT z.B. auch für die Zubereitung Ihrer warmen Mahlzeiten bestücken: Schneidemesser und -brett, Kochzange, Öle, Essige, Gewürze ... Ihre Gewohnheiten bestimmen die Ausstattung des Schrankes!

Ordnung ist das beste Rezept. UV-Strahlen schaden den edlen Aromen. Eine lichtgeschützte und gut sortierte Lagerung ist daher wichtig. Lagern Sie jetzt Öle und Essige in einem Schrank ganz nah am Herd. Dazu idealerweise alle Gewürze, Zutaten und Kochutensilien.

> DER UNTERSCHIED ZWISCHEN GUTER UND PERFEKTER PLANUNG ZEIGT SICH SPÄTER TAG FÜR TAG.

COMFORT II von Kesseböhmer. Für die griffbereite und übersichtliche Unterbringung von Gewürzen hat Kesseböhmer ein spezielles zusätzliches Tablar entwickelt, das sich ganz einfach von oben in den Auszug einhängen lässt. Der Schrankraum wird so noch besser genutzt und selbst eine umfangreiche Gewürzauswahl findet hier Platz, ohne den Blick auf das darunterliegende Staugut einzuschränken.

Das Gewürztablar entspricht in seinen Maßen dem „Emsa“-Gewürzset, das auch optional mit- oder nachgeliefert werden kann. Ein Set besteht aus sechs transparenten Behältern mit Beschriftung im Deckel. Bis zu drei dieser Sets mit insgesamt 18 Gewürzbehältern passen in den Träger. Alternativ lassen sich alle handelsüblichen Gewürzdosen hier übersichtlich und griffbereit platzieren.

Da der COMFORT II nur eine geringe Grundfläche in Anspruch nimmt, ist er die ideale Lösung gerade für kleine Küchen. In nur einem einzigen schmalen Unterschrank platzieren Sie eine große Vielfalt an Essigen, Ölen und Gewürzen.

Der Traum eines jeden Hobbykochs: Alle Öle, Essige und die wichtigsten Gewürze kompakt untergebracht und sofort griffbereit. Nach getaner Kocharbeit verschwindet alles wieder in einem einzigen kleinen Unterschrank!

Ihre Küche als Facility Center fürs ganze Haus.

Putzen und Reinlichkeit unterliegen nicht nur optischen Aspekten. Vielmehr dient Sauberkeit vor allem der Hygiene und ist damit eine aktive Gesundheitsvorsorge für die ganze Familie.

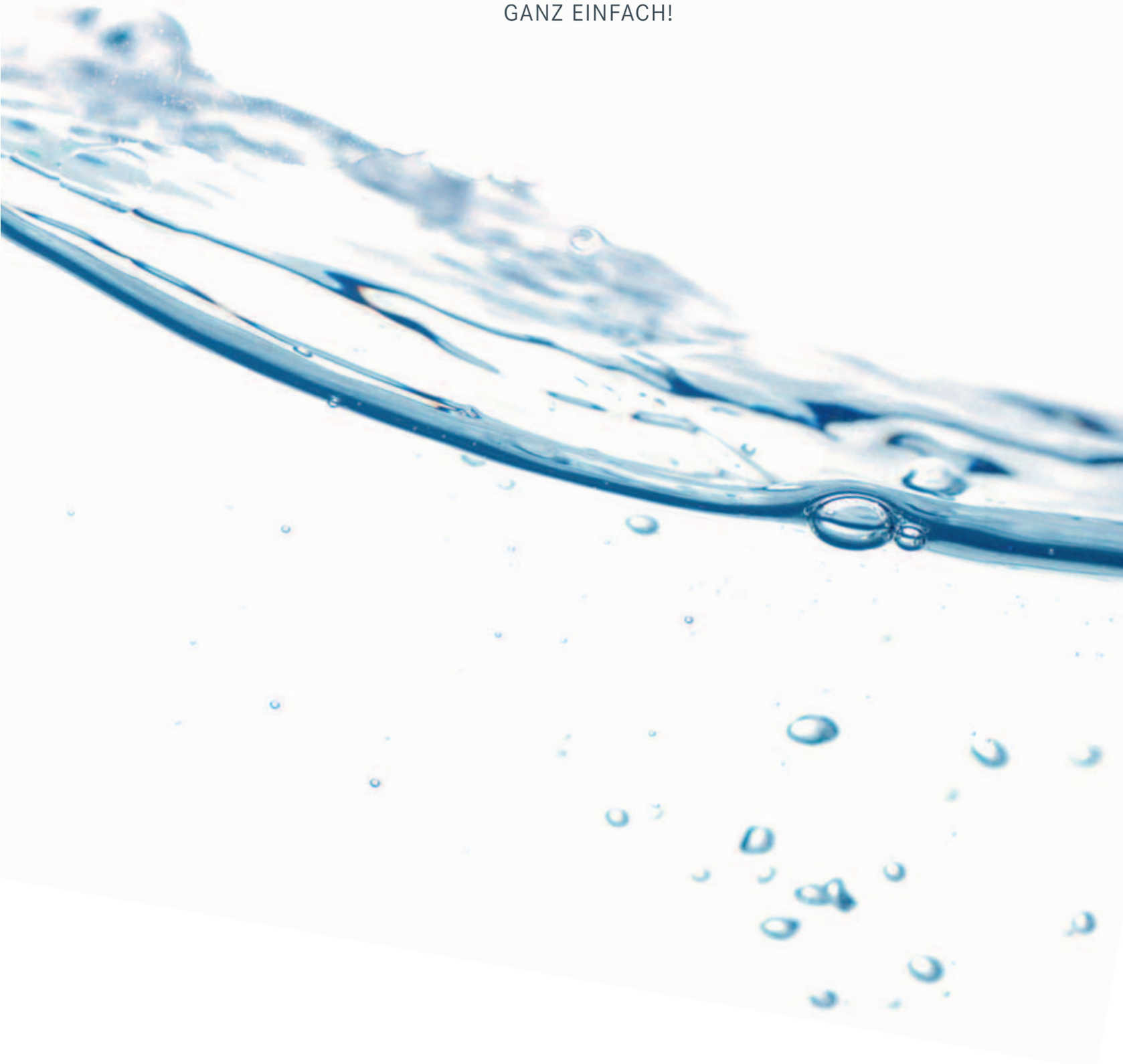
Grund genug, sich diese häufig wiederkehrende und wichtige Aufgabe so einfach und angenehm wie möglich zu gestalten. Dabei hilft Ihnen auch die richtige Ausstattung eines Küchenschrankes, z.B. des Spülenunterschrankes.

Beim Reinigen spielen Ordnung, Überblick und vor allem der schnelle Zugriff eine große Rolle.

Ganz gleich was und wo im Haus gereinigt werden muss: Sie haben alles, was Sie dafür benötigen, perfekt untergebracht und mit einem Griff zur Hand. Macht das Putzen so nicht gleich viel mehr Spaß?

Engagieren Sie Ihren persönlichen Facility Assistant, der Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung steht und sich auf einen Platz von weniger als einem halben Quadratmeter diskret zurückzieht, solange Sie ihn nicht benötigen.

DIE KÜCHE IST DER MITTELPUNKT DES LEBENS. NICHT NUR, WEIL WIR UNS HIER ZUM KOCHEN UND ESSEN TREFFEN, SONDERN WEIL VON HIER SAUBERKEIT INS GANZE HAUS GEBRACHT WIRD – GANZ EINFACH!



Ihr persönlicher cleaningAGENT ist ein Auszugsystem, das speziell für die Aufbewahrung von Putz- und Hilfsmitteln für die Sauberkeit im ganzen Haus entwickelt wurde. Fast immer wird der cleaningAGENT unter der Spüle geplant. Nach dem Öffnen der Schranktür haben Sie alle Flaschen, Tuben, Bürsten und Schwämme ordentlich sortiert im Überblick und auch ganz bequem im Zugriff.

„IHR cleaningAGENT: HILFSBEREIT, STRAPAZIERFÄHIG UND SEHR „ENTGEGENKOMMEND“!

Die Tragekörbe lassen sich mit einem Griff entnehmen. So haben Sie nicht nur in der Küche immer alles griffbereit, sondern auch gleich im ganzen Haus. Sämtliche Putzmittel, die Sie z.B. im Bad benötigen oder auch zum Fensterputzen, haben Sie so mit einer Hand im Griff. Und nach getaner Arbeit wandert alles, genau so ordentlich, wieder zurück in den cleaningAGENT – bis zum nächsten Mal.

Die Fächer und Körbe des cleaningAGENT sind so konzipiert, dass sie genau Ihren Bedürfnissen angepasst werden können. Flexible Reiter sorgen dafür, dass sich das System Ihren Putzgewohnheiten perfekt anpasst. Und damit Sie mit der Reinigung keinen Aufwand haben, landen die robusten Kunststoffschalen von Zeit zu Zeit ganz einfach im Geschirrspüler.

Die Ecke wird zum Lieblingsplatz der Küchenplaner.

Eckschränke haben sich als nützliche Klassiker in der Küchenplanung fest etabliert. Ideal, nicht nur um Töpfe und Pfannen sowie Küchenmaschinen zu beherbergen. Dabei stellen immer neue ausgefeilte Techniken attraktive Alternativen zum klassischen Karussell dar.

KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE

reddot design award

LeMans von Kesseböhmer ist ein Musterbeispiel
für Technik und Design in perfekter Harmonie.
Ihr Highlight, das täglich neu begeistert und beeindruckt.

LeMans.
Für Töpfe fast zu schade.

Klassisch als Topfschrank eingeplant, eignet sich der LeMans durch seine Eleganz in Kombination mit faszinierender Technik für zahlreiche weitere Anwendungen.

In einer eleganten und schwungvollen Bewegung lassen sich die Tablare komplett und einzeln aus dem Eckschrank herausschwenken. Alles, was darauf steht, haben Sie nun ungehindert im Blick und mit einem Griff zur Hand. Das ist sehr praktisch für Töpfe und Pfannen, zumal sich die Tablare individuell in der Höhe verstellen lassen. Aber: Der LeMans kann noch viel mehr!

Die verschiedenen Ebenen lassen sich unabhängig voneinander bedienen.
Der optionale Selbsteinzug mit Dämpfung erhöht den Bedienkomfort gerade auch beim Schnellzugriff. Und Sie hören nichts!

Darüber hinaus sind die Tablare auf Wunsch mit einer rutschfesten Oberfläche veredelt oder mit Antirutschmatten versehen. Die stabile Seitenreling ist nahtlos mit dem Boden verbunden und wirkt hierdurch besonders elegant.

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Award für hervorragendes Design. Eigenschaften, die neue Maßstäbe setzen.

Wie vielseitig der LeMans eingesetzt werden kann und wie seine elegante Ausstattung mit unterschiedlichen Küchen harmoniert, demonstrieren die folgenden Küchenplanungen. Denn dank LeMans lassen sich jetzt auch höhere Eckschränke nicht nur sinnvoll nutzen, sondern vor allem auch effektvoll in die Küchenplanung integrieren.

Schade, dass die Küche nur vier Ecken hat! Ein Eckschrank, der es in sich hat: ein Highboard für z.B. Geschirr, Gläser und mehr. Aber natürlich dürfen es auch Töpfe und Pfannen sein.

Ein LeMans setzt einfach alles, was auf seinen Tablaren steht, besonders effektvoll in Szene. Der elegante Bewegungsablauf lässt sich auch bei voller Beladung – 25 kg pro Tablar – mühelos mit einem Finger vollziehen. Und das Schließen funktioniert dank Selbsteinzug ab einem Öffnungs-/Schließwinkel von 60° automatisch – sanft und geräuschlos.

Das heißt, dass auch das gute Kristall und das edle Porzellan hier bestens aufgehoben sind. Aber bestimmt haben Sie schon längst den passenden Platz und die perfekte Funktion im Kopf …

CLEVER UM DIE ECKE GEDACHT.

Mit der Idee, den gesamten Inhalt eines Eckschrankes vor den Schrank und damit ganz bequem in den Zugriff zu befördern, hat der LeMans den Eckschrank revolutioniert. Der unvergleichlich harmonische Bewegungsablauf sorgt darüber hinaus dafür, dass jede Benutzung zum Erlebnis wird.

KESSEBÖHMER

Den Anspruch, mehr aus jedem Schrank herauszuholen, erfüllt der MagicCorner auf ganz besondere Art. Obwohl Sie nur eine einzige Tür öffnen, setzen Sie damit einen faszinierenden Ablauf in Gang, der immer wieder aufs Neue verblüfft.

Jetzt wird's magisch: MagicCorner. Denn durch das Öffnen der Tür wird der vordere Schrankinhalt komplett aus dem Korpus heraus- und zusätzlich noch zur Seite befördert, während der zweite, hintere Schrankteil nach vorn gezogen wird.

Das Runde muss ins Eckige. Was beim Fußball die Formel fürs Gewinnen ist, hat sich auch in der Einbauküche tausendfach bewährt: Das Karussell im Eckschrank: REVO von Kesseböhmer. Sein Geheimnis steckt im ausgeklügelten Türsystem.

> WENN ES UM DIE NUTZUNG VON ECKEN GEHT, SIND KREATIVITÄT GEFRAGT UND EINE AUSGEREIFTE TECHNIK, DIE TÄGLICH AUFS NEUE FASZINIERT.

Simsalabim: Der komplette Schrankinhalt steht Ihnen – ohne jede Kraftanstrengung – auf (fast) magische Weise zur Verfügung. Nutzen Sie den Raum von Ecken praktischer aus. Lassen Sie sich von dieser Idee verzaubern – jeden Tag!

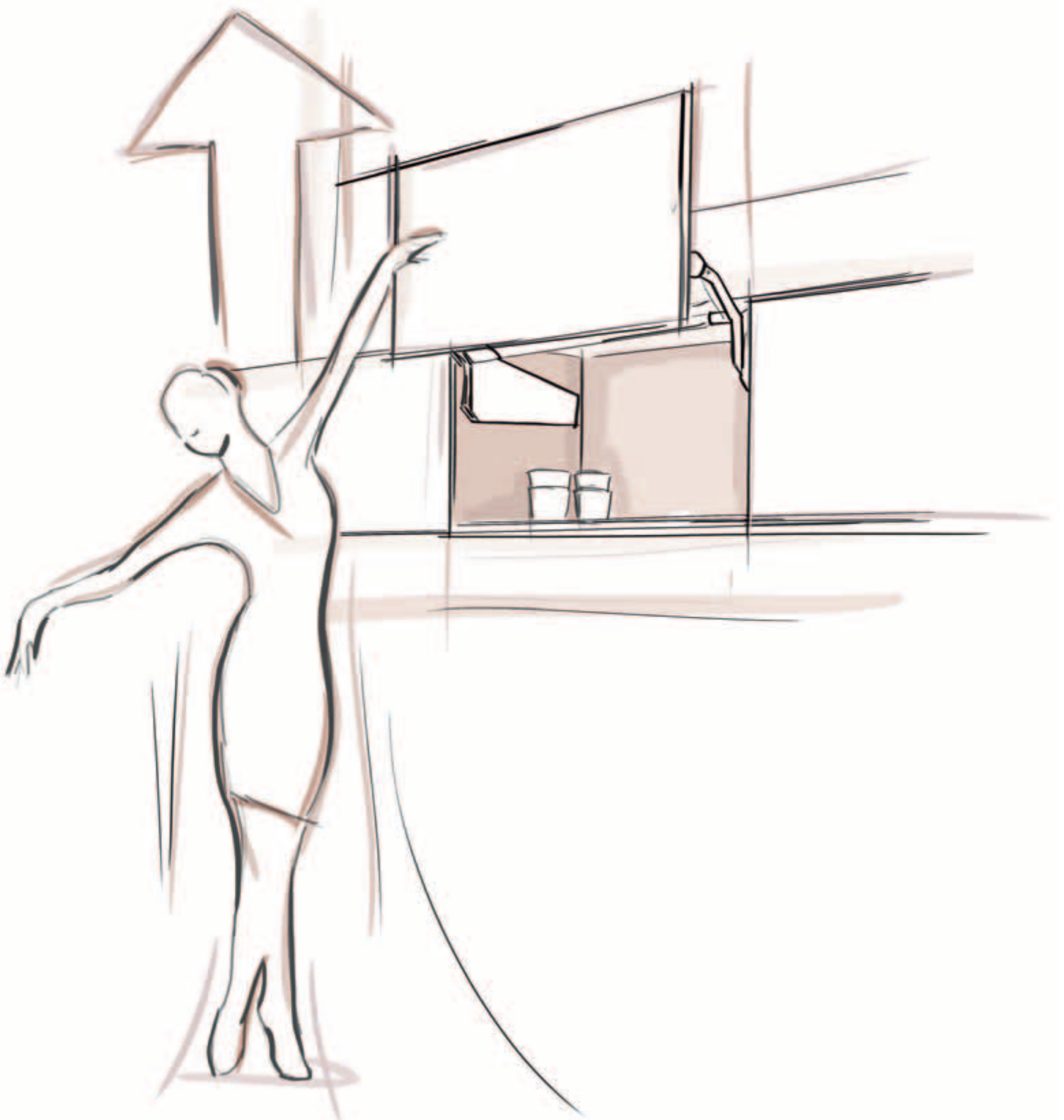
Mit einem Griff geht's – mit absolut sanftem und ruhigem Lauf – rund und alle verborgenen Töpfe, Pfannen oder Küchenmaschinen gleiten leise und sanft auf Karussell-Tablaren griffbereit in Ihr Blickfeld. Sie bestimmen den Zwischenstopp, um das zu entnehmen, was Sie benötigen. Alle Tablare sind individuell höhenverstellbar, ganz nach Ihrem jeweiligen Bedarf. Und für sperrige Pfannen wurde sogar zusätzlich ein spezielles Pfannentablar entwickelt. Am Ende jeder Runde schließen sich die Türen ganz automatisch sanft und leise.

Design, das bewegt! FREElift.

Wenn Türen nach oben klappen, falten, liften oder schwenken, verdanken wir das den sogenannten Liftern, die ihrem Namen alle Ehre machen.

KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE

EINE HARMONISCHE UND FLIESSENDE SYMPHONIE AUS ELEGANZ, FUNKTIONALITÄT UND KRAFT.



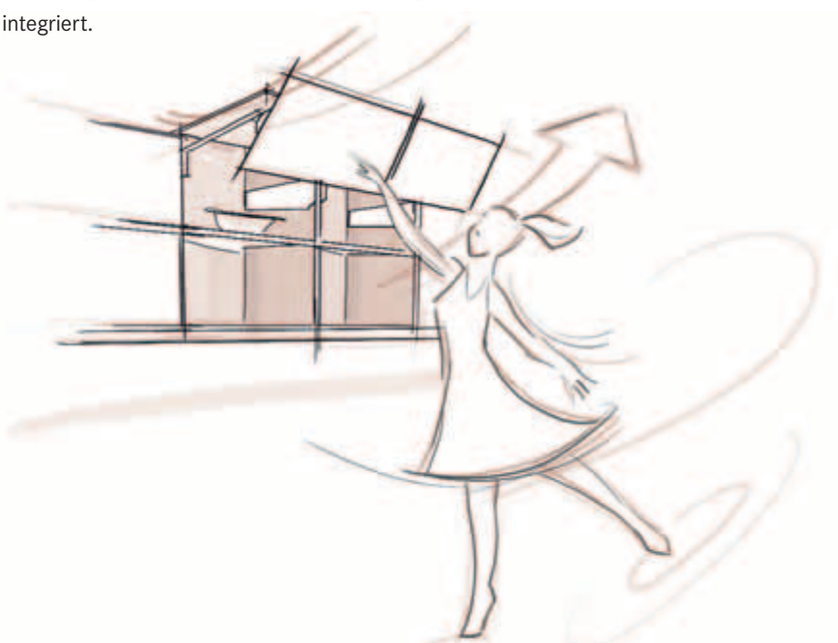
Die FREElift Familie – aus bestem Hause!

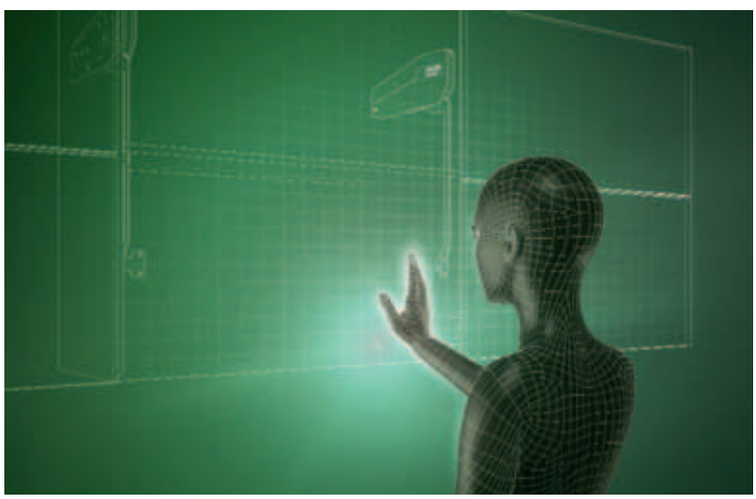
Bei Oberschränken und Hochschränken mit technischen Geräten, wie z.B. einer Mikrowelle, kommen Lifter zum Einsatz, die Küchenfronten in die Höhe befördern. Kesseböhmer hat gleich eine ganze Lifter-Familie entwickelt, die gemeinsam den Lifter-Bedarf im gesamten Haushalt bedient.

Denn: Lifter erhöhen nicht nur in modernen Einbauküchen den Komfort, sondern kommen auch bei Badausstattungen zum Einsatz sowie mehr und mehr auch im individuellen Möbelbau.

Allen Kesseböhmer Liftern gemeinsam ist ihre schmale, extrem kompakte Bauweise. Darüber hinaus glänzen sie durch größte Zuverlässigkeit und Laufruhe sowie ein klares, reduziertes Design, das sich perfekt in die Eleganz moderner Einbauküchen integriert.

Ihr Vorteil: volle Kopffreiheit bei optimalem Zugriff auf Ihre Vorräte. Und dank MPS (Multi-Position-STOPP) muss der Schrank jeweils nur so weit geöffnet werden wie nötig, und die Front stoppt in jeder gewünschten Position.





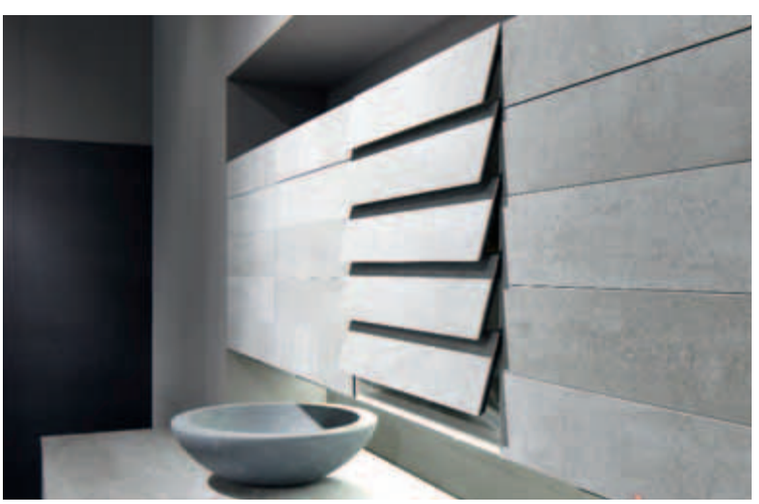
Das Einsatzgebiet von Liftern wird immer größer. Denn was sich in der Einbauküche als fortschrittlich und praktisch erweist, erleichtert den Alltag auch im Büro, im Bad – oder auch im Schlafzimmer.

Der entscheidende Vorzug von Liftern besteht im freien und ungehinderten Zugang bei voller Kopffreiheit. Denn die Front wird dorthin befördert, wo sie am wenigsten stört: nach oben. Auf Wunsch ist die FREElift-Familie von Kesseböhmer zusätzlich mit einem elektrischen Antriebssystem (eTouch) ausgestattet, das den gewünschten Liftvorgang vollautomatisch ausführt.

Liften, heben, falten: Die Höhe der Oberschränke und der verbleibende Platz zwischen Schrank und Küchendecke haben entscheidenden Einfluss auf die Wahl des Lifters. Entscheidend für Sie ist, dass es für jede Aufgabe den passenden FREElift gibt.

Der FREEfold beispielsweise faltet hohe Fronten während des Liftvorganges, ideal für niedrige Decken. Der FREEslide hebt die Front parallel zum Schrank an – gut geeignet z.B. für Mikrowellenschränke.

Welcher FREElift wo zum Einsatz kommt, entscheidet Ihr Küchenprofi individuell für Sie bei Ihrer Küchenplanung.



Gönnen Sie Ihrer Küche ein facettenreiches Schmuckstück:
CLIMBER mit exklusiven Glaslamellen.

Exklusiver geht es nicht! Schimmerndes Glas und eine elegante Bewegung: Der CLIMBER ist ein echtes Highlight in jeder Küche. Er inszeniert die Schranköffnung auf unvergleichliche Weise. Eine leichte Berührung an der Unterseite des Korpus genügt und die glänzende Front zergliedert sich in bewegliche Lamellen, die sanft nach oben gleiten. Vollautomatisch, elektrisch angetrieben und geräuschlos. Noch effektvoller ist der Öffnungsvorgang, wenn Sie ihn durch gezielte Beleuchtung des Schrankinneren unterstreichen. Die LED-Technik bietet Ihnen hierfür zahlreiche Möglichkeiten.

Damit der CLIMBER optimal mit den Fronten Ihrer Einbauküche harmoniert, stehen Ihnen vier Glasausstattungen zur Verfügung. Edles Schwarz (translucent), klassisches Weiß, satiniert oder Magnolia – mit einem zarten Farbakzent.

Der CLIMBER eignet sich ganz hervorragend, um besondere Akzente zu setzen.

Durchdacht bis ins kleinste Detail: Nischensysteme.

Die Küche ist und bleibt vor allem eines: ein Arbeitsplatz. Kleine Details machen ihn perfekt – in Form und Funktion!

KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE

afri
afri

LINERO MosaiQ: praktisch und schön zugleich.
Es setzt markante Akzente, die jede Küche optisch aufwerten und gleichzeitig noch funktionaler machen.

Ganz schön praktisch: LINERO MosaiQ.

Die Nische zwischen Oberschrank und Arbeitsplatte ist der optimale Platz, um Kochwerkzeuge und Zubehör griffbereit in Reichweite der zentralen Küchenarbeitsplätze unterzubringen. Mit LINERO MosaiQ bietet Kesseböhmer ein modulares Gestaltungssystem für universell nutzbare Anwendungen.

Dabei verbindet LINERO MosaiQ in idealer Weise das Praktische mit dem Schönen und eröffnet zahlreiche Möglichkeiten, ganz besondere Akzente zu setzen. Es ist in Form, Farbe und Materialeinsatz perfekt auf eine moderne, geradlinige Küchenarchitektur abgestimmt.

LINERO MosaiQ funktioniert nach einem Baukastensystem und bietet Ihnen unzählige Gestaltungs- und Anwendungsalternativen. Dazu zählen Universalablagen z.B. für die Platzierung eines Kochbuches oder iPads, Köcher für Kochutensilien, Hakenleiste, Tuch- oder Kellenhalter, Doppelrollenhalter mit patentiertem Abrisssystem, Papierrollenhalter, Memoboard und Messerhalter mit Magnet.

Das Baukastensystem lässt sich jederzeit veränderten Wünschen und Anforderungen anpassen. Genauso wie die Position der einzelnen Module.

Das patentierte Abrisssystem sorgt dabei stets dafür, dass Sie Alu- und Frischhaltefolie mit einer Hand bequem abreißen können.

PERFEKTION IN FORM UND FUNKTION.

Auch ohne Oberschränke setzt das System LINERO MosaiQ in der modernen Einbauküche beeindruckende Akzente.

KESSEBÖHMER

Befestigen ohne Bohren: Das LINERO MosaiQ Profil lässt sich optional mit Hilfe des PowerMaxx Klebstoffes ideal auf Glasnischenrückwänden befestigen. Aber auch auf vielen weiteren tragfähigen, glatten und ebenen Untergründen wie Fliesen, Holz, Laminaten, Metallen und vielen Kunststoffen.

Das in einer modernen Designsprache gestaltete Multifunktionsprofil betont die Horizontale und setzt einen markanten Akzent zwischen Arbeitsplatte und Hochschrank. Besonders effektvoll ist die Wirkung im Raum, wenn Sie sich für die optionale LED-Beleuchtung entscheiden. Sie ist optisch präsent, ordnet sich aber zugleich harmonisch in moderne Küchenplanungen ein.

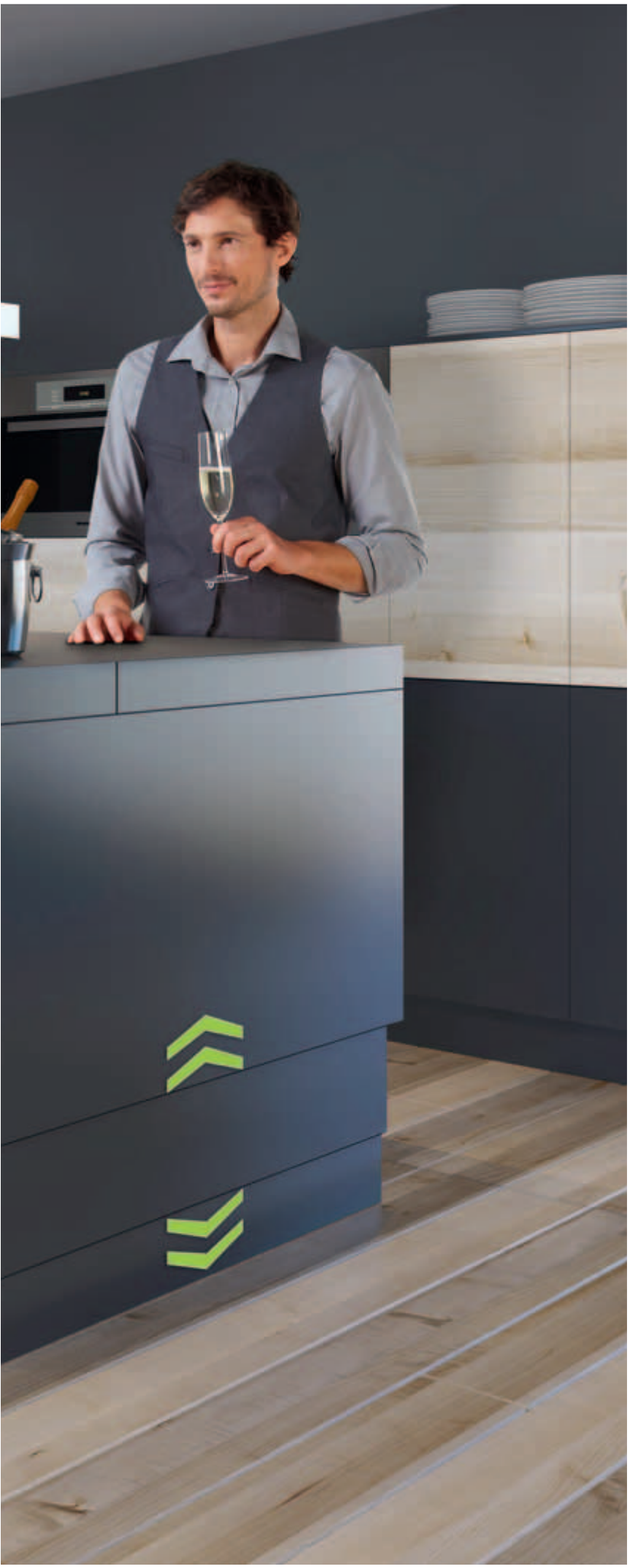
Die Lieblingsmesser, Gewürze, Öle, Notizen, Küchenrolle oder Ihr Minikräutergarten – noch nie war es so einfach, vielseitig und attraktiv, den Raum zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank gleichzeitig praktisch zu nutzen und exklusiv zu gestalten. Dabei schaffen Sie durch die Wahl der Materialien eine perfekte Harmonie mit der Formensprache Ihrer Küchenfront.

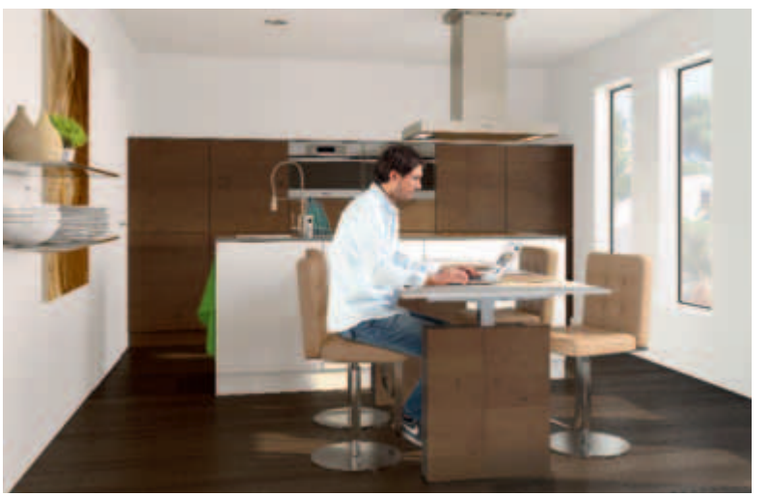
WIE EIN MOSAIK KÖNNEN DIE NEUEN ELEMENTE AN UND AUF DER ELEGANTEN SCHIENE KOMBINIERT WERDEN.

Form trifft Funktion: Tische.

Mit unseren Tisch-Konzepten erfüllen Küchen künftig ihre Bestimmung noch effektiver, eleganter und vor allem komfortabler. Denn Komfort ist etwas sehr Individuelles.

KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE





ergoAGENT twin ist ein speziell für die Küche entwickeltes Pneumatiksystem, das Tische und Arbeitsplatten per Handgriff stufenlos in der Höhe verstellbar macht. Der in die Küchenarchitektur integrierte Esstisch wird zum bequemen Steharbeitsplatz – und umgekehrt. Keine Kompromisse, sondern kompromisslose Flexibilität.

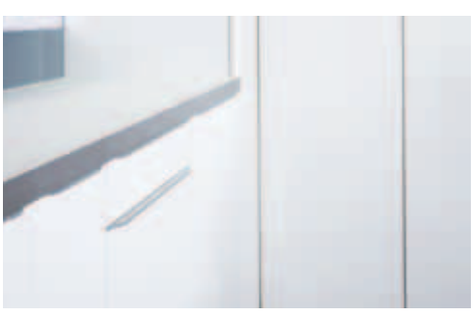
ergoAGENT base wurde dafür entwickelt, moderne Küchenblocks noch ergonomischer und vielfältiger zu gestalten. Denn mit ergoAGENT base können Sie die Höhe des Blocks millimetergenau anpassen. Je nach Bedarf senken Sie den gesamten Block sanft auf die gewünschte Höhe ab. Wenn Sie Gäste in Ihrer Küche empfangen, wird der Küchenblock dank ergoAGENT base zum einladenden Tresen in Stehhöhe.

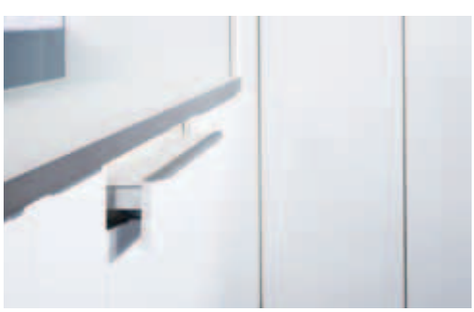
ergoAGENT mono ist die einfache Möglichkeit, auch in kleinere Küchen Arbeitsinseln bzw. Ess- und Arbeitsplätze raumsparend zu integrieren. Er sorgt dafür, dass unterschiedlichste Funktionen im Wechsel auf kleinster Grundfläche ausgeübt werden können, bei immer optimal eingestellter und individueller Arbeitshöhe.

Die pneumatische Mittelsäule sorgt für zuverlässige Funktion und jede Menge Beinfreiheit. Die angebundene Wandfixierung sichert festen Stand. Die Bedienung ist kinderleicht. Ein Zug am Handgriff lässt den ergoAGENT mono in die gewünschte Position gleiten. In Sekunden wird so für jede Tätigkeit und jedes Familienmitglied exakt die ergonomisch optimale Arbeitshöhe stufenlos hergestellt – für bequemes Sitzen und entspanntes Stehen und Arbeiten.

Eine kleine Küche ist kein Grund, auf einen großen, praktischen Arbeitstisch zu verzichten. Kesseböhmer bietet hier gleich mehrere platzsparende Möglichkeiten.

Rechts und unten sehen Sie TopFlex von Kesseböhmer – einen Arbeitstisch, der in die Küchenfront integriert ist und bei Bedarf einfach ausfährt. Nach getaner Arbeit wird er einfach in die Front zurückgefahren.





Kein Platz für einen Arbeitstisch in der Küche? Garantiert doch! Denn TopFlex von Kesseböhmer lässt sich unsichtbar in einem Unterschrank versenken und nimmt dabei nur so wenig Raum ein wie eine ganz normale Besteckschublade.

Gerade kleine Küchen profitieren in besonderem Maße von ausgereifter Innenausstattung. Denn es kommt nicht nur darauf an, besonders viel in den Schränken unterzubringen, sondern vielmehr darauf, das Untergebrachte möglichst perfekt nutzbar zu machen!

Gerade kleine Küchen brauchen große Ideen!

Die perfekte Planung ist oft auf zehn Quadratmetern noch entscheidender als auf 30! Müssen doch in kleinen Küchenräumen „alle Ecken“ optimal ausgenutzt werden.

Küchenausstattungen von Kesseböhmer verbinden optimale Raumausnutzung mit höchster Funktionalität.

Wenn der Raum Ihrer Küche nicht auszureichen scheint, alle Wünsche und Anforderungen an die neue Traumküche unterzubringen, dann ist es nötig, den vorhandenen Raum noch besser zu nutzen. In nur einem einzigen Hochschrank bringen Sie den Bedarf an Trockenvorräten einer ganzen Familie unter – CONVOY macht’s möglich.

In schmalen Küchenräumen werden aus optischen Gründen gern schmale Unterschränke geplant, die den Raum optisch verbreitern. Selbst die schmalsten Schränke (15 cm) werden komplett nutzbar, weil ihr gesamter Inhalt mit einem Griff vor den Schrank befördert wird.

Kleine Küchen bieten wenig offene Abstellmöglichkeiten. Alles, was Sie zum Kochen benötigen, muss also in den Schränken untergebracht werden. Deshalb ist es in kleinen Küchen so wichtig, dass sich der Schrank Ihren Bedürfnissen anpasst – und nicht umgekehrt. Mit Kesseböhmer Produkten kreieren Sie Küchenschränke, die über sich hinauswachsen.

Bei kleinen Räumen ist es besonders wichtig, die spätere Nutzung der Küche im Vorwege bei der Möblierung und Ausstattung einzuplanen.

Schon diese drei Fragestellungen zeigen, dass es keine universelle Patentlösung für die perfekte Küchenplanung gibt.

Doch auch auf begrenztem Raum lässt sich Ihre Traumküche realisieren. Erstellen Sie sich eine Prioritätenliste, bevor sie mit der Planung beginnen.

„KOCHEN SIE ALLEIN ODER ZU ZWEIT? EMPFANGEN SIE OFT GÄSTE UND BENÖTIGEN PLATZ ZUM ANRICHTEN? GEHEN SIE TÄGLICH FRISCH EINKAUFEN ODER EINMAL DIE WOCHE AUF VORRAT?

Eine kleine Küche, großartig geplant!
Die verschiedenen Bauhöhen der Schränke bieten unterschiedliche Ausstattungs- und Nutzungsmöglichkeiten und gliedern die Küche in sinnvolle Arbeitsbereiche.

Hochschränke schaffen enorm viel Stauraum, weil Sie die komplette Höhe der Küche ausnutzen. Mit CONVOY nutzen Sie diesen Raumgewinn optimal.

Eckschrank-Systeme sorgen dafür, dass Sie buchstäblich jede Ecke Ihrer kleinen Küche optimal nutzen – übrigens auch als Highboard oder sogar Hochschrank.

Unterschränke werden immer häufiger als Themenschränke geplant. Die sogenannten AGENTs von Kesseböhmer bieten hierfür verschiedenste Möglichkeiten.

TopFlex stellt Ihnen bei Bedarf einen vollwertigen Arbeitstisch zur Verfügung, der im zusammengeschobenem Zustand nicht mehr Platz als eine Schublage benötigt.

Die Wände optimal nutzen. Gerade kleine Küchen sind fast immer als klassische geschlossene Küche konzipiert. Und das hat durchaus seine Vorteile! Nutzen Sie die zur Verfügung stehende Wandfläche sinnvoll aus, z.B. mit LINERO MosaiQ Nischensystemen.

Durch den Einsatz geeigneter Auszugsysteme können Sie den vorhandenen Raum optimal für die Umsetzung Ihrer Küchenträume nutzen. Geeignete Beschläge erfüllen dabei spezielle Aufgaben, wie z.B. die Unterbringung von Tellern und Geschirr, Gläsern, Töpfen, Pfannen und Deckeln sowie trocken zu lagernden Lebensmitteln.

Je genauer Sie von Anfang an wissen, welche Wünsche Sie an diese Spezialisten stellen, desto individueller wird Ihre Küche später zu Ihnen passen – eben: Ihre Traumküche!

Edles Design zeigt sich auch hinter den Schranktüren.

Immer mehr Menschen verstehen die Küche als Lebensmittelpunkt für die ganze Familie. Grund genug, nicht nur auf Äußerlichkeiten zu achten. Im Gegenteil: Hinter den Fronten ergänzen sich Form und Funktion in idealer Weise.

KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE

Wohl keinen anderen Raum in unseren Wohnungen oder Häusern richten wir mit so viel Überlegung und Vorplanung ein wie unsere Küchen. Und das hat natürlich auch seinen guten Grund: An die Küche stellen wir den Anspruch, dass Funktion und Form perfekt harmonieren.

> EDLES DESIGN WIRKT AUF UNSER GEMÜT WIE SONNENSCHEIN ODER EIN LÄCHELN. ES TUT UNS GUT, MOTIVIERT UND BRINGT FREUDE IN UNSEREN ALLTAG.

Die Ausstattung soll gleichermaßen funktional und schön sein. In der Küche soll uns später die Arbeit leicht von der Hand gehen – und wir wollen uns zugleich wohl dabei fühlen. Mehr noch: Wir wollen das Arbeiten genauso genießen wie das Essen.

Das Design der Einbauküche spielt deshalb eine große Rolle. Die Wahl der Front, der Arbeitsplatte, der Materialien für Spüle, Wandverkleidung, aber auch Griffe und Beleuchtung haben stets sowohl optische als auch praktische Auswirkungen. Dies gilt in ganz besonderem Maße auch für die Innenausstattung Ihrer neuen Küche. Eine durchdachte Nutzung der Ecke oder z.B. ein Apothekerauszug erhöhen den praktischen Wert und den Komfort eines Schrankes ganz erheblich. Gleichzeitig werten sie Ihre gesamte Küche spürbar auf. Nicht umsonst sind die Produkte von Kesseböhmer gleich mehrfach mit internationalen Preisen für ihre Designqualität ausgezeichnet worden.

reddot design award

Hochwertiges Design, präzise gefertigt.

Je edler das Design, desto entscheidender die Qualität der Fertigung. Perfekt veredelte Oberflächen, die Harmonie der Formen und Materialien und eine Funktion, die täglich hält, was Sie sich von ihr versprechen!

Schrankausstattungen von Kesseböhmer führen die moderne Formensprache hochwertiger Einbauküchen konsequent im Inneren der Schränke fort.

Qualität made in Germany. Vom exklusiven Produktdesign bis zur präzisen Fertigung. Das sehen Sie, das hören Sie und das erleben Sie Tag für Tag, ein ganzes Küchenleben lang.

reddot design award

Wahre Qualität entsteht erst durch die Beratung.

Beim optimalen Einsatz der Systeme hilft Ihnen gern Ihr Küchenfachberater, der schon bei der Planung alle Vorteile und Nutzen so einsetzt, dass sie genau Ihren Wünschen und Anforderungen entsprechen. Nehmen Sie sich Zeit und Ruhe für die Planung. Es wird sich in der Praxis später täglich für Sie auszahlen! Traumküchen werden von Menschen für Menschen gemacht!

Lebensmittel-
punkt Küche.

HIGH QUALITY PRODUCTS AND MATERIALS
ENGINEERING TANDEM
THE EXCLUSIVE STORAGE SOLUTION
NO. 15: THERE'S ALWAYS SPACE FOR GOOD IDEAS
MEETING PLACE FOR FAMILY AND FRIENDS
KITCHEN
CLEVER STORAGE PRODUCTS DELIVER PURE COMFORT
BOOST
THE ACCESSORISATION LEVEL OF EVERY KITCHEN
CORNER
YOUR KITCHEN EXPRESSES YOUR PERSONALITY
STEPLESS HEIGHT ADJUSTMENT
UNITS
PERFECT SOLUTIONS FOR OTHERWISE WASTED SPACE
QUALITY IN EVERY DETAIL
LE MANS II
THE ELEGANT SOLUTION FOR CORNERS
KITCHEN EQUIPMENT AND GROCERIES
CLEVER STORAGE CREATES ORDER
SPLASHBACK
ZONES
KITCHENS TODAY: MORE SPACE, COMFORT AND FUNCTIONALITY
CLICKFIXX
CLEVER STORAGE PRODUCTS AND SOLUTIONS ARE MADE TO LAST
EASY OPENING AND CLOSING
WALL UNITS
TALL UNITS
LAVIDO
GOOD KITCHEN PLANNING USES EVERY CENTIMETER OF SPACE
ARENA PLUS
STOPS BOTTLES AND GLASSES FALLING OVER
PERFECT SYSTEMS FOR EVERY WALL UNIT
OUR LIFTER FAMILY
PEOPLE WANT TO USE THEIR KITCHENS FOR FAR MORE THAN JUST COOKING
LATEST KITCHEN TRENDS
CLEVER STORAGE PRODUCTS ARE VERY EASY TO ASSEMBLE AND BUILT TO FUNCTION RELIABLY.
OVERVIEW
EASY-CLEAN SURFACES
EXHAUSTIVELY TESTED FOR DURABILITY
JUST OPENING THE UNIT MAKES AN IMPACT: CONVOY PREMIO
CLEVER STORAGE PRODUCTS MAKE STORED CONTENTS TRANSPARENT
HOMING
UNCOMPLICATED HANDLING
CLEVER STORAGE INSIDE
THE KITCHEN
THE HEART OF THE HOME
FORM FOLLOWS FUNCTION
& COCOONING
CLEVER STORAGE PRODUCTS AND SOLUTIONS SUPPORT OPTIMAL KITCHEN LAYOUTS
CREATE THE PERFECT STORAGE CENTRE
CONVOY IS THE ANSWER FOR STORING GROCERIES IN THE KITCHEN
FOR THE KITCHEN – OPEN 24/7
SMOOTH ACTION
UNIQUELY
OPTIMAL USE OF SPACE
NOISELESS OPENING AND CLOSING
FAST ASSEMBLY
FOR LONG-TERM PROFITYBILITY
HIGHEST STANDARDS
MY HOME IS MY CASTLE
OPTIMAL
USE OF SPACE
BEHIND-THE-DOOR FITTINGS
GENEROUS SPACE, ORGANISE
CLEAR OVERVIEW: DISPENSA!
CLEVER
IS THE RESULT OF TEN RULES
INNOVATION CENTRALIZED IS OUR ROADMAP FOOD STORAGE
ATTENTION TO DETAIL
STORAGE
MADE IN GERMANY MEANS QUALITY FROM DEVELOPMENT TO DELIVERY
KITCHEN PLANNING CLIMBER
THE MOST IMPORTANT ROOM IN THE HOUSE: THE KITCHEN
HIGH-CALIBRE DESIGN
FROM INNOVATION TO OPTIMUM LOW MAINTENANCE EFFORT
FREElift
SAFE TO USE
CLEVER STORAGE PRODUCTS AND SOLUTIONS OFFER OPTIMAL ACCESS TO THE STORED CONTENTS.
LINERO
MOSAIQ
LE MANS
A KITCHEN IS LIKE A CAR: COMFORT AND USABILITY ARE DEFINED LARGELY BY THE OPTIONAL FEATURES.
IF THERE'S NOTHING LEFT TO WISH FOR, THAT'S PERFECTION
CONVOY
EASY ASSEMBLY
ERGOAGENT: DYNAMIC KITCHENS FOR EXTRA CONVENIENCE AND CUSTOMIZED COMFORT
MORE STORAGE SPACE, BETTER ORGANIZED, BETTER ACCESS
TANDEM SOLO
DESIGN,
PEOPLE WHO COOK A LOT NEED TO STORE A LOT OF INGREDIENTS.
OPTIMIZED WORKFLOW COOKING AGENT
PREMIO
VERSATILE & STYLISH
FUNCTIONS THAT DELIGHT. DESIGNS THAT IMPRESS. QUALITY THAT SETS STANDARDS. LINKING TRADITION AND INNOVATION – FOR MORE THAN 55 YEARS.
QUALITY
FROM THE PRODUCT TO A CLEVER STORAGE KITCHEN
FASCINATING STORAGE SOLUTIONS AND OPTIMAL TRANSPARENCY
& COMFORT
CLEAR OVERVIEW AND EASY ACCESS GROCERY STORAGE
EXCELLENT ERGONOMICS
FOR COMFORT AND EASE-OF-USE WE'RE THE BEST ON THE MARKET: KESSEBÖHMER
eTOUCH
MIXED DOUBLE
SETTING NEW STANDARDS FOR TOMORROW TODAY
CLARITY & FUNCTIONALITY
THE BEST OF THE KITCHEN AND THE INTERNET IS
KESSEBOEHMER.COM
EASY CARE
CLEVER STORAGE MORE THAN SIMPLY STOWING STUFF AWAY OPTIMAL SPACE PLANNING

Hinter jeder Tür ein Spezialist!

Ein Schrank ist keinesfalls gleich Schrank – schon gar nicht in der Küche! Vielmehr bestimmt die Innenausstattung, was alles in ihm steckt: Töpfe und Pfannen, Gläser und Teller und natürlich Ihre Vorräte! Im Folgenden noch einmal alle Kesseböhmer Produkte und ihre Eigenschaften auf einen Blick für Ihre Planung.

CONVOY Centro

Apothekerschrank 2.0! Mit einem Griff wird der komplette Inhalt des Schrankes vor den Korpus befördert. Ideal für Schränke bis 45 cm Breite. Edle Tablare sorgen für Transparenz und beste Übersicht. » Hochschränke

CONVOY Lavido

Freier Zugriff auf den Schrankinhalt von drei Seiten und stufenlose Höhenverstellbarkeit. Der ideale Innenauszug hinter Schiebe- oder Scharniertüren. Das ist Lagerhaltung in Perfektion. » Hochschränke

CONVOY Premio

Das Nonplusultra der Hochschrank-Ausstattung. Elegantes Design kombiniert mit genialer Technik für bequemen Zugriff von drei Seiten und besten Überblick.
» Hochschränke

DISPENSA

Der klassische Apothekerschrank, für den schmalen Hochschrank. Optimale Stauraumnutzung auf kleinster Grundfläche. Das Lagergut lässt sich dabei bequem von zwei Seiten einsehen und entnehmen. » Hochschränke

DISPENSA swing

Der Apothekerschrank, der den Dreh raus hat. Der komplette Schrankinhalt lässt sich rechts/links jeweils um 90° drehen.
Für noch mehr Übersicht und Komfort.
» Hochschränke

TANDEM

Zwei Schränke hinter einer Tür. TANDEM teilt den Schrankinhalt in zwei übersichtliche Partitionen. Die vordere schwingt Ihnen mit der Tür entgegen, die hintere wird im Schrank nach vorn bewegt. » Hochschränke

TANDEM depot

Das beeindruckende Vorratsdepot, das jedes Öffnen der Türen zum Erlebnis werden lässt. Zwei TANDEM Einheiten, die zusammen „mehr als die Summe der Teile“ ergeben.
» Hochschränke

TANDEM coffee

Der perfekte Themenschrank. Kompakt, übersichtlich und sehr bequem steht alles, was Sie für perfekten Kaffeegenuss benötigen, immer sofort griffbereit.
» Hochschränke

No. 15

Dieser Schrank eröffnet in der Planung neue Möglichkeiten. Nur 15 cm breit, bietet er vollen Komfort und individuelle Bestückungsmöglichkeiten direkt am Einsatzort, z.B. für Backbleche, Gewürze, Handtücher. » Unterschränke

COMFORT II

Die Basis für noch mehr Übersicht und Ordnung im Unterschrank. Der elegante Vollauszug gewährt schnellen Überblick und Zugriff von beiden Seiten und sogar von oben. » Unterschränke

cookingAGENT

Ihr persönlicher Küchenassistent: Messer, Hilfsmittel, Saucen, Gewürze ... Alles, was Sie zum Kochen am häufigsten benötigen, hält der cookingAGENT für Sie bereit – individuell ausgestattet. » Unterschränke

cleaningAGENT

Das Reinigungszentrum für das ganze Haus. Alles, was zur Sauberkeit gehört, perfekt verstaut in einem Schrank. Immer griffbereit und sogar heraus- und mitnehmbar.
» Unterschränke

Hinter jeder Tür ein Spezialist!

Ein Schrank ist keinesfalls gleich Schrank – schon gar nicht in der Küche! Vielmehr bestimmt die Innenausstattung, was alles in ihm steckt: Töpfe und Pfannen, Gläser und Teller und natürlich Ihre Vorräte!

Denn eine gut organisierte Vorratshaltung ist das beste Rezept für Köche und Genießer.

Hochschränke

CONVOY Centro, CONVOY Lavido, CONVOY Premio, DISPENSA, DISPENSA swing, TANDEM, TANDEM solo, TANDEM depot, TANDEM coffee

Unterschränke

No. 15, COMFORT II, cookingAGENT, cleaningAGENT

LeMans

Der faszinierende Eckschrank, dessen Tablare in einer eleganten Bewegung den gesamten Inhalt einzeln und vollständig vor den Schrank befördern. Ausgezeichnet mit dem Red Dot Award. » Eckschränke

MagicCorner

Hinter einer Tür verbergen sich zwei Schränke. Eine praktische und effektive Raumausnutzung der Ecke mit faszinierender Technik. » Eckschränke

REVO

Die klassische Eckschranklösung. Ideal z.B. für Pfannen, Töpfe und Geräte. Leichter Zugriff durch drehbare Karussells. » Eckschränke

FREEflap

Das leistungsstarke Kraftpaket, das auch schwere Fronten mühelos liftet. Kompakt in der Bauweise, sanft und leise im Betrieb. » Lifter

FREEfold

Das Liftsystem, das die Fronten hoher Oberschränke in der Mitte faltet. Ein homogener Bewegungsablauf, der es erlaubt, die gesamte Höhe der Küche auszunutzen. Ideal z.B. für niedrige Decken. » Lifter

FREEswing

Die Front schwingt über den Oberschrank. Ideal für Küchenlösungen, die viel Luftraum über dem Oberschrank bieten. Die elegante Lösung für volle Kopffreiheit in der Küche. » Lifter

FREEslide

Dieser Lifter hebt die Front parallel zum Schrank in die Höhe. Die perfekte Lösung, wenn mehrere Oberschränke übereinander angeordnet sind, oder für eingebaute Geräte wie Mikrowellen im Hochschrank. » Lifter

CLIMBER

Faszination pur: Auf Knopfdruck falten sich elegante Glaslamellen übereinander und bewegen sich gleichzeitig nach oben. Ausgezeichnet mit dem Red Dot Award für gutes Design. » Lifter

LINERO MosaiQ

Verbinden Sie das Dekorative mit dem Praktischen. Das innovative System LINERO MosaiQ bietet Ihnen die schönsten Möglichkeiten, den Raum zwischen Hoch- und Unterschrank sinnvoll zu nutzen. » Nischen

ergoAGENT mono/twin

Werktisch zum Arbeiten, Esstisch zum Genießen, Stehtisch für Partys. Passen Sie die Höhe Ihres Küchentisches exakt Ihren Bedürfnissen täglich neu an – mit nur einem Handgriff. » Tische

ergoAGENT base

Erhöhen Sie die Ergonomie und Funktionalität Ihres Küchenblocks. ergoAGENT base hebt und senkt den kompletten Küchenblock auf die jeweils ideale Arbeitshöhe – je nach Tätigkeit und Körpergröße. » Tische

TopFlex

Ihre Küche bietet keinen Platz für einen Arbeits- oder Esstisch? Und ob!
Dank TopFlex benötigt Ihr vollwertiger Ess- oder Arbeitsplatz nur den Raum einer Schublade. » Tische

Hinter jeder Tür ein Spezialist!

Küchenschrank-Ausstattungen von Kesseböhmer sorgen dafür, dass in Ihrer Küche alles seinen Platz hat, optimal gelagert wird und schnell im Zugriff ist.

Und sie verbinden in idealer Weise das Schöne mit dem Praktischen – das spart Platz und Zeit.

Eckschränke

LeMans, MagicCorner, REVO

Lifter

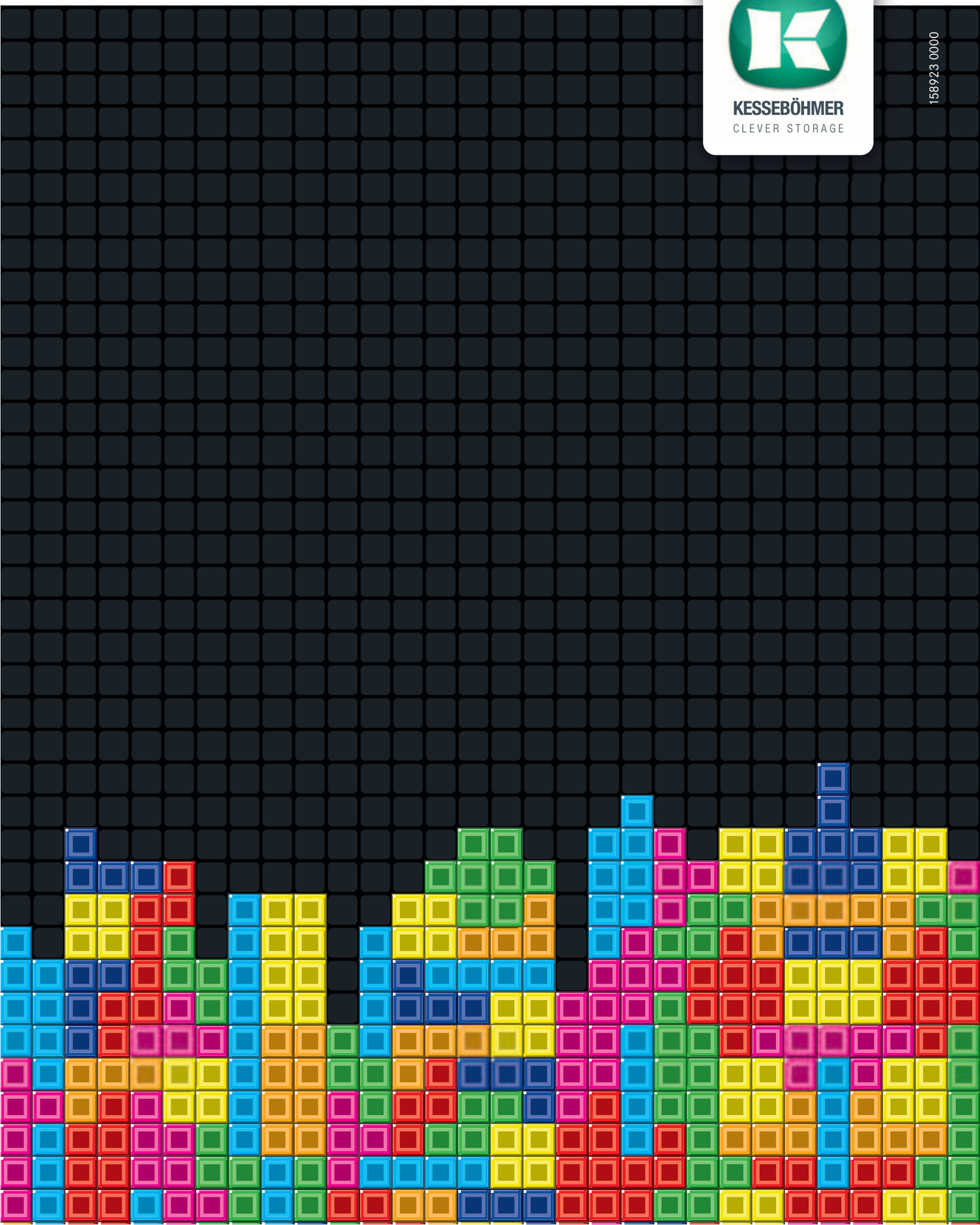
FREEflap, FREEfold, FREEswing, FREEslide, CLIMBER

Nischen

LINERO 2000, LINERO MosaiQ

Tische

ergoAGENT mono, ergoAGENT twin, ergoAGENT base, TopFlex



KESSEBÖHMER
CLEVER STORAGE

158923 0000