

# Markt

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **69 (1994)**

Heft 3

PDF erstellt am: **07.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## KWC-ARMATUREN

Es begann 1874. In diesem Jahr nahm Adolf Karrer in Unterkulm die Produktion von Musikspieldosen auf. Weil die Erfindung des Grammophons die Nachfrage nach diesen Produkten rasch abnehmen liess, musste bereits 13 Jahre später nach neuen Marktleistungen Umschau gehalten werden: Ab 1887 wurde die Produktion von Gas- und bald darauf diejenige von Sanitärarmaturen aufgenommen. Bereits zu Beginn

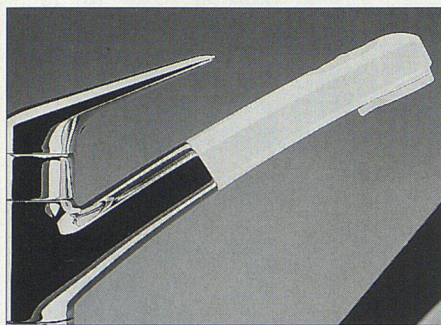


FOTO: KWC

KWC ORNICO für die Küche, mit der komfortablen Auszugsbrause

des 20. Jahrhunderts wurden berühmte Hotels – etwa das Negresco in Nizza oder das Ritz in Paris – mit KWC-Armaturen ausgerüstet. KWC AG ist heute der grösste schweizerische Hersteller von Sanitärarmaturen mit stark internationaler Geschäftstätigkeit.

KWC AG, Unterkulm  
Telefon 064/46 91 91

## SCHWEIZER MASS ODER EURONORM?

Was bedeutet die voraussichtlich gegen Ende 1994 in Kraft tretende gemeinsame europäische Grundlage von Koordinationsmassen für Küchenmöbel und Einbaugeräte (EN 1116) für das Mass-System der Schweizer Küchen- und Geräte-Hersteller?

Erstens wird die zukünftige EN (Europäische Norm) für die Masskoordination weder Gesetz noch Vorschrift.

Zweitens passt nach der EN noch lange nicht jedes Einbaugerät in jede Möbelöffnung.

Und drittens ist mit den Dutzenden von Empfehlungen noch vieles nicht abschliessend geklärt.

«Kühlschrank 12/6 nach S.I.N.K.» – und es braucht keine weiteren Fragen, wie die genauen Einbauverhältnisse und -masse lauten. Dass den kreativen Spielräumen keine Grenzen gesetzt sind, vergegenwärtigt die überwiegende Anzahl individuell gefertigter Schweizer Küchen deutlich.

Weitere Auskünfte und Unterlagen sind erhältlich beim Verband der schweizerischen Küchenbranche, 8123 Ebmatingen  
Tel. 01/980 33 55  
Fax 01/980 33 44

## MEHR LUFT-FEUCHTIGKEIT IM KÜHL-SCHRANK

Kühlschränke weisen in der Regel eine Temperatur von 5 bis 8 Grad auf. Bei dieser Kühlung ist die Lagerdauer vieler Lebensmittel relativ kurz. Geräte mit sogenannten Nullgradzonen sind deshalb jetzt auf dem Markt: Sie gewährleisten eine konstante Temperatur von 0 bis 3 Grad. Das ist die ideale Lagertemperatur, wie sie auch in den grossen Kühlhäusern gehalten wird. Die Aufbewahrung bei null Grad verlängert zwar eindeutig die Lagerdauer von Lebensmitteln. Noch nicht gelöst ist damit aber das Problem, dass Salate und Gemüse normalerweise im Kühlschrank rasch austrocknen. Während Milchprodukte, Fleisch, Geflügel und Wurstwaren bei null Grad und 50 % Luftfeuchtigkeit gut haltbar sind, gilt dies nicht für Salat und Gemüse. Sie bleiben nämlich erst bei 90 % Luftfeuchtigkeit bis 10 Tage lang tafrisch. Der Forschungs- und Entwicklungsdienst von Miele nahm sich dieses Problems, das vor allem Konsumenten betrifft, die nicht täglich einkaufen, intensiv an: Unterschiedliche Luftfeuchtigkeitszonen heisst die Lösung, die jetzt neu auf den Markt kommt. Die neuen Kühl-Gefrier-Kombinationen verfügen bereits über diesen Komfort.

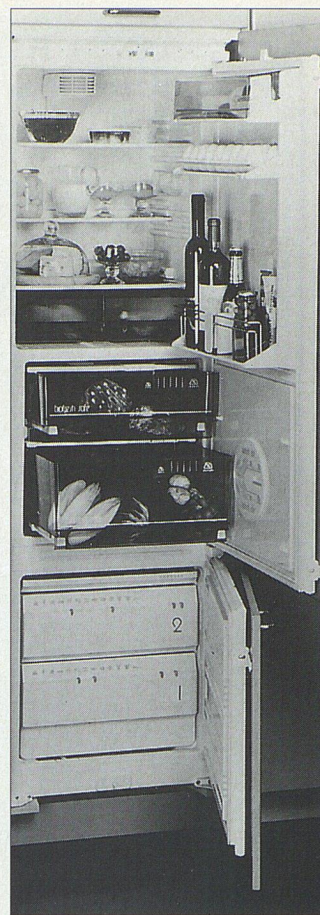


Foto: Miele

Kühl-Gefrier-Kombination mit allen Schikanen: Die Kühlzone oben verfügt über ein Gebläse zum schnelleren Kühlen aller Lebensmittel, die sogenannte dynamische Kühlung. In der Mitte zwei Nullgradzonen mit separat regulierbarer Luftfeuchtigkeit. Unten die Tiefkühlzone.

Interessant ist auch eine weitere technische Neuerung bei den Miele-Geräten: Sie sind mit einem geräuschlosen, integrierten Gebläse (dynamische Kühlung) ausgerüstet, das die Kälte im gesamten Kühlschrank gleichmässig verteilt. Lebensmittel und Getränke kühlen auf diese Weise in ungefähr der Hälfte der üblichen Zeit ab und bleiben entsprechend länger haltbar.

Miele AG  
Postfach 830  
8957 Spreitenbach  
Tel. 056/70 21 11  
Fax 056/72 05 61

**prompt  
preiswert  
zuverlässig**

# fröhlich sanitär ag

**Ausserdorfstrasse 24  
8052 Zürich  
Telefon 301 34 34 / 301 10 75**

Über 100 Jahre Erfahrung im Gas- und Wasserfach. Um- und Neubauten, Küchen- und Bäderrenovationen, Reparatur-Schnellservice. Gasapparate, Expertisen, Technisches Büro. Eidg. dipl. in Planung und Ausführung