

## Presseinformation

### Rise of the Silver-Society – Mit konsistentem Design zum komfortableren Kochen

**Hamburg, 28. Oktober 2020** – Die Bevölkerung wird Jahr für Jahr immer älter: Rund um den Globus steigt die Zahl der Älteren. Jedoch ist die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit viel höher als noch vor drei Jahrzehnten. Das zumindest ist das Ergebnis aus zwei Studien der Universität Jyväskylä in Finnland. Gesundheit und Fitness spielen also nicht nur in den jüngeren Generationen eine Rolle, auch die aktuellen Silver-Ager tun alles für den Erhalt der eigenen Aktivität und Flexibilität. Ein Trend, der langfristig den Weg zu einer vitaleren Gesellschaft ebnet. Das bedeutet aber auch, dass sich eine agil und fit bleibende Generation nach dem Renteneintritt nicht alt fühlt. Und in dieser neuen Lebensphase wird die Selbstentfaltung großgeschrieben. Sei es ein neues Hobby oder die neue Einrichtung der eigenen vier Wände. Küche&Co greift diesen Trend auf und bietet ein universelles Design-Konzept an, nicht nur für Küchen, sondern für die ganze Wohnung. Und neben dem Design stehen vor allem viele individuelle Komfortfunktionen im Mittelpunkt.

### Consistent Living und ergonomische Planung

Küche&Co kann mehr als Küchen: Durch die Multifunktionalität der angebotenen Küchenmöbel wirkt die ganze Wohnung wie aus einem Guss. Egal ob im Flur als Garderobenschrank, im Schlafzimmer als Kleiderschrank oder auch im Bad als Waschbeckenunterschrank – die wandelbaren Küchenmöbel bieten die Möglichkeit zum Aufpeppen sämtlicher Räume. Vor allem ein Hauswirtschaftsraum, der in räumlicher Nähe zur Küche liegt, kann durch ein konsistentes Design zum Hingucker werden.

Gleichzeitig lohnt es sich aber auch schon heute an das zu denken, was morgen schwierig werden könnte, wie etwa das Erreichen der Gläser im obersten Regalfach. Abhilfe leisten kann hier ein imove Auszugssystem für Oberschränke von Kesseböhmer. Kleiner Zug – große Wirkung: Mit einer einfachen Zugbewegung lässt sich so beispielsweise der obere Regalteil herunterziehen. Dies schafft Barrierefreiheit und erleichtert den Alltag, denn das Klettern auf Tritte oder gar Arbeitsflächen wird hier vermieden. Ganz ohne Zutun bewegt sich auch die hochfahrbare Geschirrschublade der Spülmaschine von AEG. Küche&Co bietet zudem stilsichere LeMans-Auszüge im Schrank an, welche das Verstauen und Hervorholen von Kochutensilien aus der hintersten Ecke eines Schrankes problemlos möglich machen. Auch ein Apothekerschrank sorgt für ein einfaches Erreichen von Utensilien und Zutaten und gleichzeitig für die Extraportion Ordnung.

Wer ergonomisch korrekt planen und zusätzlich den Rücken schonen möchte, der lässt sich die Küchengeräte direkt auf Hüfthöhe einbauen. Dadurch können Geschirrspüler, Backofen und Kühlschrank bequem erreicht werden. Häufiges Bücken gehört damit der Vergangenheit an. Backöfen können auch zusätzlich mit ausziehbaren Einschubleisten ausgestattet werden, um den Blick ins Innere zu erleichtern und das Herausnehmen zu vereinfachen. Den runden Abschluss bildet die ergonomische Arbeitshöhe der Küchenarbeitsplatte: Wer sich heute eine Küche bei Küche&Co planen lässt, kann dabei zwischen drei unterschiedlichen Höhen der Arbeitsplatte wählen. So können Kochzutaten rüchenschonend geschnitten und dabei die Ellenbogen aufgelegt werden.

### Komfortabler Alltagsluxus

Auch für diejenigen, die es gerne luxuriös und komfortabel mögen, bietet Küche&Co die passenden Lösungen. So eignet sich für den heimischen Sternekoch ein Induktionskochfeld. Dieses lässt sich ebenso einfach bedienen wie die Bedienfläche eines Smartphones und reagiert genauso sensibel auf den Fingerdruck. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Kochplatte nach dem Wegnehmen des Topfes direkt kühl ist. So wird Verbrennungen vorgebeugt und das

Einbrennen von überkochendem Wasser gehört der Vergangenheit an. Auch ein Dampfgarer oder ein Backofen mit Sous-vide Garfunktion geben dem Kochen das gewisse Etwas. Aber auch ein Einbauvollautomat für Kaffee oder eine Teller-Wärmeschublade sind möglich. Abgerundet wird die Küche mit einem im Design abgestimmten Weinkühlschrank. So bekommt die Küche einen weiteren Hingucker und man muss nicht mehr in den düsteren Keller gehen, bevor man eine neue Flasche Wein öffnen kann.

Grundsätzlich gilt, dass eine Küche immer fachgerecht und den individuellen Ansprüchen der jeweiligen Person entsprechend geplant werden sollte. Hilfestellung, gerade bei ergonomischen Besonderheiten oder ausgefallenen Designfragen, bieten die kompetenten Küchenberater von Küche&Co. Auch die vielen Features der Küche&Co Website können die Planung erleichtern. So kann man sich beim Stöbern inspirieren lassen und gleichzeitig mit dem zuständigen Küchenberater per Videochat in Kontakt treten. Kurzum: Auch die Silver-Society wird hier mehr als zufrieden sein.

## Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios oder zuhause, die Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, aus dem Online-Katalog sowie mit dem Online-Küchenkonfigurator, der Kataloge und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

[www.kueche-co.de](http://www.kueche-co.de)

[www.kuecheco.at](http://www.kuecheco.at)

[www.facebook.com/kuecheundco](https://www.facebook.com/kuecheundco)

[www.instagram.com/kuecheundco](https://www.instagram.com/kuecheundco)

[www.pinterest.com/kuecheundco](https://www.pinterest.com/kuecheundco)

[www.twitter.com/kuecheundco](https://www.twitter.com/kuecheundco)

[www.youtube.com/user/KuecheUndCow](https://www.youtube.com/user/KuecheUndCow)

## Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, [lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de](mailto:lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de)

Friederike Utecht, Tel.: (040) 3868-7464, [friederike.utecht@ziegfeld-enterprise.de](mailto:friederike.utecht@ziegfeld-enterprise.de)