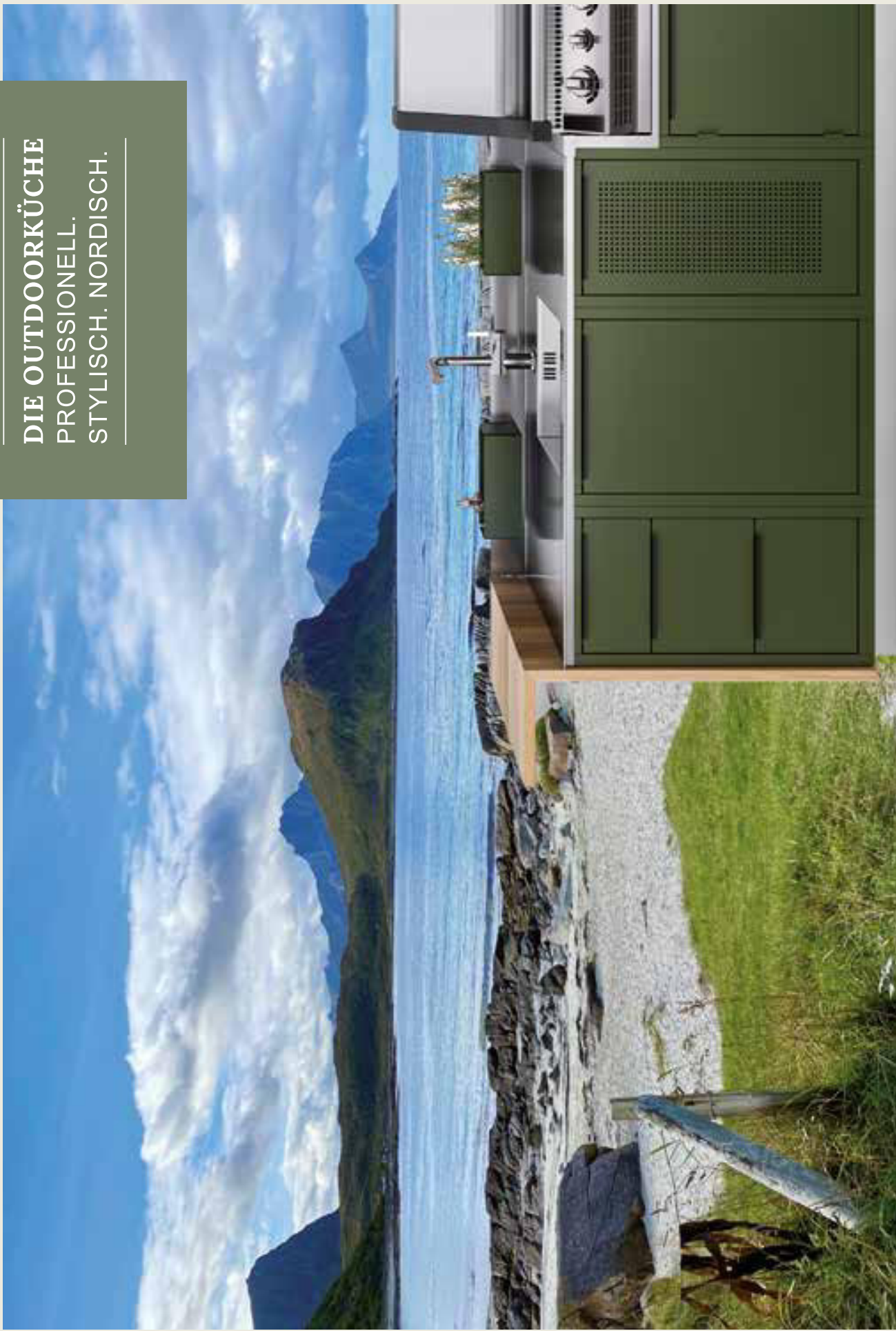


DIE OUTDOORKÜCHE
PROFESSIONELL.
STYLISCH. NORDISCH.





DRAUSSEN KOCHEN WIE EIN PROFI!

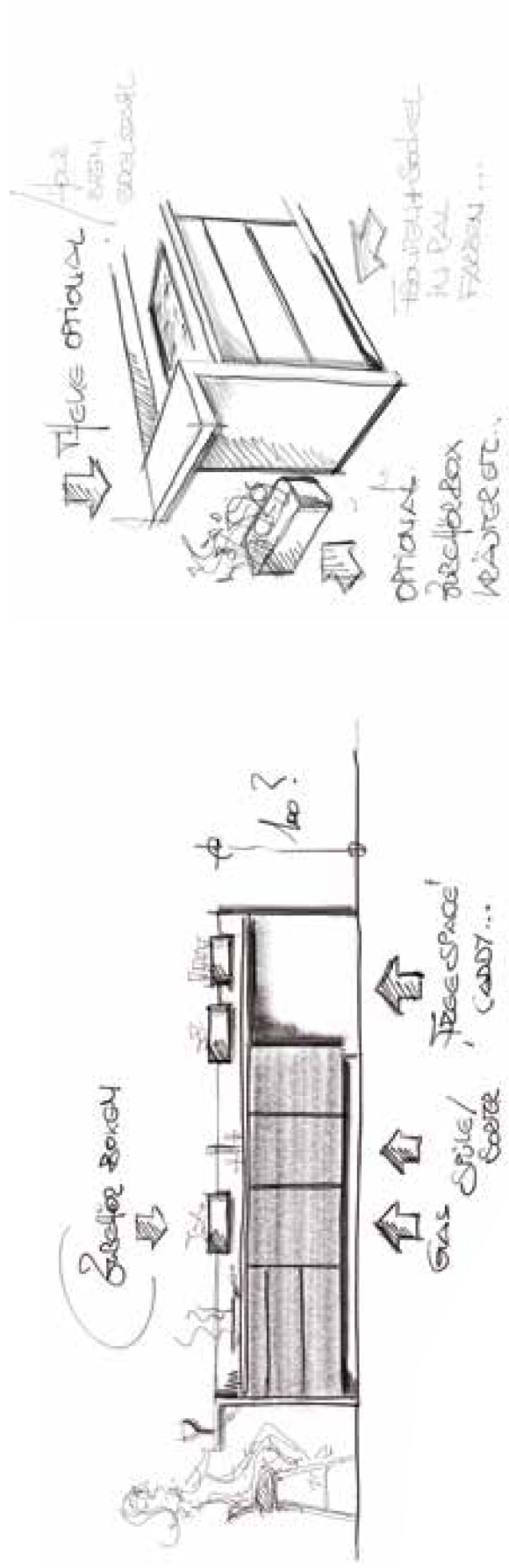
| Skandinavische Sommer sind intensiv: Das Leben findet an den langen, hellen Tagen komplett draußen statt! Ob Profi-Gastronom oder Hobbykoch: Mit diesem Möbelsystem leben Sie den skandinavischen Lifestyle, drinnen wie draußen. Klar in den Linien, hart im Nehmen, konsequent auf Nutzbarkeit und Lebensfreude ausgerichtet, macht es Profis und Genießern das Freiluftkochen leicht.



DAS KONZEPT.

| Die Outdoorküche genügt auch professionellen Ansprüchen – und passt sich noch dazu jeder Innen- oder Außenraum-Situation an: individuell, ergonomisch, hochwertig!

Der leicht erfassbare Typenplan macht die schnelle Planung ebenso zum Kinderspiel, wie eine Erweiterung. Sie müssen nur Ihre Auswahl treffen!



Wo immer ihr wollt!

DIE ÜBERSICHT.



Stor

Harter Schwedenstahl trotz Wind und Wetter. Stor ist die Outdoor-Küche par excellence: Mit BBQ-Grill und allem, was draußen zum Kochen und Genießen gebraucht wird.



Medel

Macht drinnen wie draußen was her: Medel mit kleinem Flächengrill. Und bei Bedarf mit Teppanyaki-Grill oder Wok erweiterbar.



Liten

Kompakt und stark: Solo oder als Ergänzung eines bereits vorhandenen Grills, bietet Liten auch auf kleinstem Raum funktionale und ästhetische Größe.

Das ist durch das modulare System jederzeit erweiterbar!





UND – STATT AUCH!

| Ob in fertig konfigurierten Modulen oder individueller Planung: Das Möbel macht outdoor und indoor eine gute Figur. Die massiven Möbel mit Schubladen in Gastronorm kombinieren gekonnt skandinavische Leichtigkeit mit dem Industrial Style der Profi-Küchen: Die Korpusbauweise auf Rollen oder freistehendem Sockel – mit Blende oder auf sichtbaren Füßen – trägt dazu ebenso bei, wie die hochwertigen Pulveroberflächen in RAL-Farben sowie die außen liegenden Beschläge der nach innen schlagenden Türen.



Stor

STIL UND STÄRKE - FÜR DRAUSSEN UND DRINNEN.

02 | Arbeitsfläche aus Edelstahl,
Bambus oder Naturstein



01 | Theken-Element
aus Bambus

03 | Grundmodul für Grill nach Einbaumaß

04 | Halteleisten und Zubehörkästen



IN DEN DETAILS LIEGT DIE WAHRE GRÖßE.

01

8 RAL-Oberflächen zur Auswahl

02

Gastronorm-Schubladen

03

Grundmodul mit Gasanschluss

04

Beistellwagen mit Butcher-Wanne und Schneidbrett





| Es ist die erste und einzige
Küche, die outdoor und indoor kann.
Durch die reduzierten Linien des skandi-
navisch inspirierten Designs und mit den
Zitaten aus dem Industrialdesign passt
sie sich zudem einer großen Bandbreite
an Inneneinrichtungen an.



RAL 2013



RAL 1001



RAL 7044



RAL 6013



RAL 6003



RAL 7016



RAL 5011



RAL 5007

DAS GRÖßTE VERGNÜGEN STOR.

| Mit der großen „All-in-Lösung“ Stor bleiben keine Wünsche offen. Hier können Sie sich kulinarisch voll austoben und bieten Ihren Gästen skandinavische Lebensart in Vollendung: Neben der Arbeitsplatte aus Edelstahl mit Spülbecken und Grillmodul bieten der im Flügeltürschrank verdeckte eingebaute Kühlschrank, der Schubladenblock im Gastronorm-Maß, der Müllauszugsschrank unter dem Spülbecken sowie der Grillmodulschrank in Hülle und Fülle. Die Zubehörboxen sowie die Theke aus witterungsbeständigem Bambus ergänzen das Meisterstück. Und was den Grill angeht: Den liefern wir Ihnen in Gestalt des Napoleon Bilex 605 RBIPS S gerne mit oder Sie platzieren Ihren eigenen – die Arbeitsplatte passen wir dann entsprechend an.



STOR



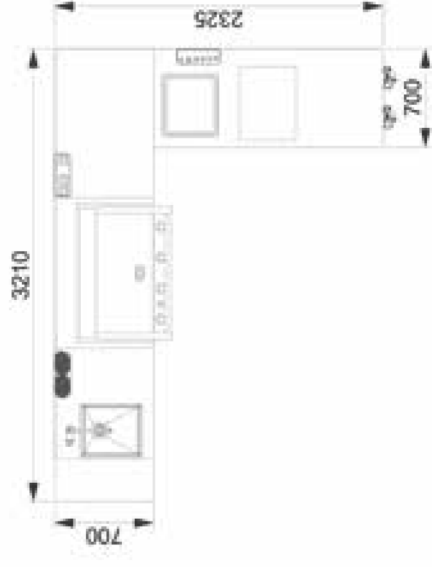
Alle abgebildeten Modelle der folgenden Seiten sind Beispielkonfigurationen. Jede Küche kann individuell zusammengestellt werden und verfügt immer über einen Kühlschrank und ein Spülbecken.



- + Ein doppelter Flügeltürenschränk in halber Korpusstärke bietet optional eine Sitzmöglichkeit direkt am Ort des Geschehens.

UM DIE ECKE GEDACHT!

| Ob aus Gründen der umgebenden Architektur oder weil's Ihnen ebenso besser gefällt: Stor passt sich an und macht jede Ecke zum Genussraum. Zum Beispiel mit Edelstahlarbeitsplatte samt Spülbecken, dem Grillmodul Napoleon Bilex 605 RBIPS S sowie separater Arbeitsfläche aus patiniertem Nero Assoluto mit flächenbündig eingelassenem Wok. Und selbstverständlich mit im Flügeltürschrank verdeckt eingebautem Kühlschrank, Schubladenblock mit drei Schubladen im Gastronorm-Maß, Müllauszugsschrank unter dem Spülbecken, Gasflaschen-Auszugsschrank und Grillmodulschrank. Zubehörboxen (wie abgebildet) sowie die Theke aus witterungsbeständigem Bambus sind ebenfalls dabei.



STOR L



AUS DER MITTE ENTSPRINGT DER GENUSS!

| Mit Medel bedeuten Maß und Mitte nicht Verzicht, sondern vollendeten Hoch-Genuss! Sie haben auch hier alle Freiheiten: Soll es die kompakte Einheit mit Natursteintheke in Nero Assoluto patiniert, mit Edelstahlarbeitsplatte und großem Teppanyaki-Grill sein? Oder doch eher die etwas größere Version mit der geteilten Arbeitsplatte in Nero Assoluto und Edelstahl, in der ein Elektro-Wok und kleiner Teppanyaki-Grill integriert sind? Selbstverständlich bieten wir auch eine komplette Abdeckung aus Edelstahl an, in der ein Einbaugrill von indu+ und ein Spülbecken integriert sind. Das Spülbecken, den verdeckt eingebauten Kühlschranks, den Müllauszugsschrank und Theken – wahlweise aus Nero Assoluto oder Bambus – sowie Zubehörboxen haben alle Ausführungen.

+ Mit großem Teppanyaki-Grill



MEDEL

+ Mit Elektro-Wok + kleinem Teppanyaki-Grill



+ Mit Einbau-Gasgrill von indu+



UND ALLES IST DA!

| Die kleinen, kompakten Module sind primär als Erweiterung für einen bestehenden Grill gedacht – taugen aber auch als kleine „Stand-alone-Lösung“.

Die Module haben immer einen Kühlschrank, der im Schrank nicht sichtbar eingebaut ist, einen Müllauszugsschrank und ein Spülbecken. Wahlweise verbauen wir auch einen kleinen Teppanyaki-Grill von Indu+. Und die leeren Zubehörboxen, wie sie in den Bildern dargestellt sind, gehören auch dazu!



LITEN

- + Liten mit Kühlschrank, Teppanyaki-Grill von indu+ und breiten Schubladen für mehr Stauraum



| Dieses Outdoormöbel ist ein Ko-Projekt – der neueste Geniestreich des Designers Hans Winkler und des Edelstahlspezialisten KEK. Sie atmet den Geist des Skandi-Looks und des Industrial Design der Profi-Gastronomie, lebt Edelstahlerfahrung aus dem Yachtbau und verkörpert Tradition und Markenwerte des Küchenspezialisten seit 30 Jahren.

| KEK GmbH | An der alten Köhlerei 2 | 01936 Laußnitz | © 2022
www.kek-dresden.com