

HÄUSER MODERNISIEREN

26/ Reportage: Charakterstarker Umbau

74/ Der Wohnraum zieht raus

60/ Swiss Kitchen Award 2023 68/ Geordnete Waschküche
42/ Neuheiten für die Küche





1

Gastronomische Oase

Wer denkt im Sommer nicht an Grillieren und Kochen im Freien?
Mit der richtigen Ausrüstung wird es erst richtig zum Vergnügen. (ah/hfk)



3

1 Die praktisch rauchfreien Outdooröfen sind dank des Cortenstahls witterungsbeständig und lassen einen auch bei kühleren Temperaturen den Abend draussen geniessen.

Hein Feuerkonzepte GmbH,
www.feuerkonzepte.ch

2 Die Lagerfeuerpfanne ist der perfekte Helfer für das direkte Braten im Feuer. Dank abnehmbarem Teleskopgriff kann ein sicherer Abstand zum Feuer eingehalten werden.

www.petromax.de

3 Die handgewobene Grillschürze «Maurus» hat ein Nackenband aus echtem Leder, das verstell- und abnehmbar ist. Stiftung Manufactura Tessanda Val Müstair,
www.tessanda.ch



4+5 Die klaren Linien und die markante Form des «Fogher FGB»-Grills fügen sich harmonisch in das Gesamtbild der «Avers» Outdoor-Küche ein. *Theiss by Lynx Group GmbH*, www.theiss.design

6 Die vordefinierten Einheiten der Gartana-Aussenküche mit Grill, Kühlschrank, Spüle und Schrankraum lassen sich nach eigenen Wünschen und Bedarf zusammenstellen. www.gartana.de

7 Die «Keilbach»-Feuerstelle «light-my-fire great cube» überzeugt mit den zwei praktischen Ablagefächern für Feuerholz oder Grillzubehör. Die Rostpatina entsteht durch die Wettereinflüsse im Freien. www.greenbop.de

8 Nach dem Grillen ist vor dem Chillen: Nach dem Essen werden Grillrost oder Plancha aus der Bowl genommen, Holzscheite nachgelegt und der Sommerabend stimmungsvoll fortgeführt. «Fire Kitchen» von *Hoefats*, www.ch.hofats.com

