

IMPRESSUM

Verlag Matthias Ritthammer GmbH
Andernacher Straße 5a, 90411 Nürnberg
Telefon +49 911 9 55 78-0, www.moebelmarkt.de
lehmann@moebelmarkt.de

Herausgeber und Verleger Klaus Ritthammer,
Franz Schäfer

Geschäftsführer Christine Ritthammer
(Verwaltung, Redaktion, Technik), Andreas
Müller-Buck (Marketing)

Chefredaktion Gerald Schultheiß, Helmut Merkel

Redaktion Sebastian Lehmann
(verantwortlicher Redaktionsleiter), Sabine
Schmiedl, Arnd Schwarze, Andreas Steger

Anzeigen Simone Wagner

Vertrieb Jasna Kühnlein

Grafik Jürgen Kroll (Leitung), Manfred Krompaß
(stellv. Leitung), Tanja Schwarz, Uta Fischer-Kroll

Verlagsbüro Nord-West Helge Scheibner,
Föhrenstraße 2a, 33649 Bielefeld, Deutschland,
Telefon +49 521 1 64 75 44,
scheibner@ritthammer-verlag.de

Verlagsbüro Süd Gerrith B. Horndasch
M.A., Kastanienweg 9, 78713 Schramberg,
Deutschland, Telefon +49 7422 20 06 95-9,
Mobil +49 177 4 37 74 84,
horndasch@ritthammer-verlag.de

Anzeigenpreisliste Nr. 56/2017

Anzeigenschluss für Empfehlungsanzeigen
jeweils sechs Wochen vor Erscheinen; für
Gelegenheits-, Vertretungs- und Stellenanzeigen
bis eine Woche vor Erscheinen, später auf Anfrage.

Bezugspreise Einzelpreis Euro 5,50, im
Abonnement Euro 4,- plus Porto und 7% MwSt.
bei monatlichem Erscheinen (Erscheinungs-
termin am Anfang des Monats, ausgenommen
Messeausgaben). Bei höherer Gewalt kein
Anspruch auf Lieferung.

Schriftliche Kündigung drei Monate vor Ablauf
des Abonnementjahres.

Nachdruck (auch auszugsweise) und Vervielfälti-
gungen jeder Art bedürfen der schriftlichen
Genehmigung des Verlages. Fremdbeiträge, die
mit Namen des Verfassers gezeichnet sind, geben
nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte
wird keine Haftung übernommen.

„küche & bad forum“ ist Organträger
für den Verband der Deutschen
Küchenmöbelindustrie e.V.



INSERENTENVERZEICHNIS

B		
BLANCO GmbH + CO. KG,	Titel, Seite 14, 15	
Oberderdingen		
F		
Franke GmbH, Bad Säckingen	Seite 11	
G		
Grohe Deutschland Vertriebs GmbH,	Seite 7	
Porta Westfalica		
L		
LAPITEC S.p.a,	4. Umschlagseite	
Vedelago (Italien)		
N		
Naber GmbH, Nordhorn	Seite 5	
P		
Pfleiderer Holzwerkstoffe GmbH,	Seite 20	
Gütersloh		
Q		
Quooker Deutschland GmbH,	Seite 9	
Düsseldorf		
S		
systemceram GmbH & Co. KG,	Seite 13	
Siershahn		
T		
THESIZE SURFACES SL,	2. Umschlagseite	
Almazora (Spanien)		
W		
M. Westermann & Co. GmbH,	Seite 17	
Arnsberg		



Weltweit im Einsatz

Der spanische Oberflächen-
Veredeler TheSize beeindruckt
mit „Neolith“ global.

Die Platten von Neolith
by The Size – Spülbecken
oder Kochfelder können
problemlos eingebaut
werden – beeindruckend
in der Küche mit großer
Filigranität. Auch
Regalbereiche oder
Schränke können damit
verkleidet werden.
Fotos: Neolith

Der Anspruch an Arbeitsplatten und Oberflächen in der Küche ist hoch: Sie sollen schick aussehen, kratzfest sein und hohen Temperaturen standhalten. Eigenschaften mit denen auch TheSize mit seiner Marke „Neolith“ bereits in über 70 Ländern punktet. Vom 100% natürlichen, recyclebaren und aus Rohstoffen wie Lehm, Feldspat, Kieselrde und natürlichen Mineraloxiden bestehenden Produkt zeigte sich jetzt auch das Hotel Chewton Glen im englischen Hampshire überzeugt.

Für die angeschlossene Kochschule wurden Neolith-Platten in Basalt Grey Silk auf die Arbeitsplatten, die Aufkantung, das Spritzwasser, die Regalbereiche und die Schränke aufgebracht. Die Verfügbarkeit von 12 mm starken Neolith-Platten in großen Formaten, darunter auch 3.200 x 1.600 mm, erwies sich als der entscheidende Faktor bei der Auswahl der Oberfläche für die kommerzielle Küche.

„Da pro Insel zwei Schüler an ihr arbeiten müssen, hatten die großen Platten gerade die richtige Breite, um zwar einerseits in alle benötigten Einrichtungen zu passen, andererseits aber einen angemessenen großen Arbeitsbereich zu bieten“, so Sam Hughes, Senior Designer der The Big Kitchen Company. „Die größeren Platten boten zudem den ästhetischen Vorteil, dass die Anzahl der sichtbaren Gelenke minimal war, und somit zu einer nahtloseren und stromlinienförmigen Küchengestaltung beitrugen.“

kuecheundbadforum.de/PRODUKTE

Beeindruckend
auch von außen:
Die Kochschule
des Chewton Glen-
Hotels im britischen
Hampshire.

