

# Radikale Offenheit

Die Concept Kitchen von „n by Naber“ hat viele Facetten

Das Leben in und mit der Küche gestaltet sich zunehmend experimentell und kreativ. Kochen und Genießen werden zu Entdeckungsreisen, deren Ausgangspunkt nicht zwingend der traditionelle Küchenraum sein muss. Mit der modularen Concept Kitchen von „n by Naber“ lässt sich die individuelle Kochwerkstatt überall dort aufstellen, wo Genießer-Events stattfinden sollen – auch draußen auf Balkon, Terrasse oder im Garten. Erfahrbar wird diese Gestaltungsfreiheit, die mit neuen Systemelementen und einer zweiten, anthrazitähnlichen Produktfarbe erweitert wurde, in verschiedenen Szenarien auf der LivingKitchen 2019.

In Köln zeigt „n by Naber“ die Concept Kitchen dabei unter anderem als Workstation fürs Grillen und Kochen. Beispielsweise lässt sich das BBQ-Kochfeld von Fulgor Milano in ein Grundmodul integrieren. Die gummierten Designrollen machen geplante und spontane Ortswechsel jederzeit möglich. Die multifunktionalen Systemmöbel können beliebig oft auf- und wieder abgebaut werden – auch in Wohn- und Arbeitswelten jenseits der Küche. Auch hier verkörpert die Concept Kitchen eine nahezu radikale Offenheit.

[kuecheundbadforum.de/MESSEN](https://www.kuecheundbadforum.de/MESSEN)



Die Concept Kitchen als Workstation fürs Grillen und Kochen mit dem BBQ-Kochfeld von Fulgor Milano präsentiert „n by Naber“ zur LivingKitchen. Foto: Naber

Neue Programme