



PRODUKTHIGHLIGHTS

Premiummarken und beste Beratung

Küchen ganz nach unserem Geschmack: Leiner vereint Qualität und Design

14. Mai 2020 – Nicht nur für Hobbyköche hat die Küche in den letzten Wochen an Bedeutung gewonnen. Bei der Erprobung neuer Rezepte und dem täglichen Kochen für die gesamte Familie ist schnell klar geworden, worauf es bei einer Traumküche ankommt: Funktionalität gepaart mit Design. Egal ob geschlossener Raum oder offene Wohnküche – bei Leiner finden Kunden eine große Auswahl österreichischer wie internationaler Markenküchen in Top-Qualität zu einem guten Preis. Die Einrichtungsexperten stehen bei der Planung Schritt für Schritt zur Seite – schließlich handelt es sich um eine Investition, die lange Freude bereiten soll. Von der Auswahl der richtigen Materialien, über smarte Küchengeräte bis hin zur richtigen Beleuchtung gibt das Leiner-Team dank langjähriger Erfahrung genau die richtigen Tipps. Jetzt übrigens auch außerhalb der 16 Einrichtungshäuser, bequem per Telefon oder Videochat. Wer persönlich vorbeikommt, kann bereits vorab online einen Beratungstermin vereinbaren.

Damit die neue Küche wohnlich wird, gibt es auch die passenden Accessoires bei Leiner: Edles Porzellan, hochwertige Töpfe und Pfannen, multifunktionale Einbaugeräte und smarte Küchenutensilien. So steht dem nächsten Kocherlebnis nichts mehr im Wege.

Qualität zum besten Preis

Gerade bei Küchen, die täglich meist mehrmals in Anspruch genommen werden, lohnt es sich, in Qualität zu investieren. Marken wie DAN, Leiner Küchen, Vito sowie Mondo setzen daher auf besonders langlebige und robuste Materialien. Zudem gibt es die Küchen in zahlreichen Ausführungen und auch Maßanfertigungen sind möglich. So kann der vorhandene Platz optimal ausgenutzt werden.



Mondo Küche „Sontra/Inista“

Die glatten dunklen Oberflächen wirken modern, elegant und zeitlos. Hängeschränke aus Milchglas schaffen einen schönen Kontrast und geben ein Gefühl der Leichtigkeit.

Preis je nach Gestaltung



Vito Küche „Fernanda“

Die hellen Fronten lassen jeden Raum noch größer erscheinen und wirken angenehm frisch. Graue, strukturierte Schränke und Rückwände schaffen einen spannenden Bruch.

Preis je nach Gestaltung



DAN Küche „Cansas“

Auf's Wesentliche reduziert: Weiße Hochglanzschränke kombiniert mit metallenen Elementen wirken in der Küche avantgardistisch, aber durch integrierte und beleuchtete Vitrinen dennoch gemütlich.

Preis je nach Gestaltung

DAN Doppelauszugsschrank

Die cleveren Ladensysteme der Marke DAN schaffen zusätzlichen Stauraum und sehen noch dazu gut aus.

Preis je nach Gestaltung



Leiner Küche „Kufstein/Eisenstadt“

Nicht nur Puristen kommen auf ihre Kosten: Grauer Beton zusammen mit warmen Holzfronten aus Tundra-Eiche sorgen für ein abwechslungsreiches Design. Funktionelle Schrankmöglichkeiten bieten viel Stauraum für Kochequipment und Geschirr. Je nach Wunsch gibt es bei Leiner Küchen vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten – unterschiedliche Dekore, Furniere oder Echtholzelemente können individuell ausgewählt werden.

Preis je nach Gestaltung



Leiner Küche „Salzburg“

Wie Holz ganz modern inszeniert werden kann, beweist die Leiner Küche „Salzburg“. Echtholz furniert kombiniert mit Echtlack-Fronten verleihen dem Speisebereich ein edles und hochwertiges aber dennoch stylisches Ambiente. Und auch im Detail kann sie überzeugen – etwa mit dem Lichtboden im Glasschrank und der robusten Arbeitsplatte aus Naturstein.

Preis je nach Gestaltung



Arbeitsflächen zum Verlieben

Die Wahl der richtigen Arbeitsfläche ist nicht nur eine optische Entscheidung. Hitzebeständigkeit oder Schnittfestigkeit sind wesentliche Kriterien, die beim Kauf bedacht werden sollten. Die Einrichtungsberater von Leiner unterstützen je nach persönlichen Anforderungen bei der Auswahl der besten Materialien.

- **Naturstein-Arbeitsplatten:** Weil die Beständigkeit des Steins viele praktische Vorteile für den Alltag mit sich bringt, wird Naturstein immer beliebter. Auf diesen Arbeitsflächen kann direkt gearbeitet werden, sie sind hitzebeständig, einfach zu reinigen, kratz- und schnittfest.
- **Keramik-Arbeitsplatten:** Ein wahrer Alleskönner sind Arbeitsplatten aus Keramik, die aus fein gemahlenden Tonmaterialien wie Quarz, Feldspat und Porzellanerde bestehen und bei großem Druck sowie hohen Temperaturen gebrannt werden. Dadurch den Herstellungsprozess werden die Arbeitsplatten besonders robust, kratzfest und hitzebeständig. Außerdem ist Keramik unempfindlich gegen Säuren und Flecken.
- **Glas-Arbeitsplatten:** Durch die spiegelnde Oberfläche passen Arbeitsplatten aus Glas zur Optik einer modernen Küche. Diese bestechen durch ihre Hitzebeständigkeit und sind auch gegen alle Flüssigkeiten gut gewappnet. Einfach Spülmittel oder Glasreiniger auf ein sauberes Wischtuch geben und Schmutz abwischen.



Naturstein-Platten

Egal ob Granit, Marmor oder Schiefer: Naturstein punktet mit zeitloser Optik. Erhältlich in verschiedenen Farben und Mustern sind die hochwertigen Steinplatten nicht nur besonders individuell, sondern auch extrem widerstandsfähig.

Preis je nach Modell & Größe



Keramik-Arbeitsplatte

Strapazierfähig, unkompliziert und elegant: Mit der modernen Arbeitsplatte sind zudem besonders dünne Varianten realisierbar, die Leichtigkeit in die Küche bringen und gleichzeitig für einen extravaganten Look sorgen. Keramik ist zudem in verschiedenen Farbvarianten und Musterungen erhältlich.

Preis je nach Gestaltung



Arbeitsfläche aus Glas

Einfach zu reinigen und hygienisch: Spülmittel oder Glasreiniger auf ein sauberes Wischtuch geben und den Schmutz in kreisenden Bewegungen wegwischen. Glas-Arbeitsplatten können mit wandelbaren Motiven und LED-Lichtspielereien außergewöhnliche Effekte erzielt werden.

Preis je nach Gestaltung

„Für die Planung der Küche sollte man sich ausreichend Zeit nehmen. Die eigenen Gewohnheiten wie auch der ganz persönliche Tagesablauf sollten dabei ganz besonders berücksichtigt werden. Dank unserer langjährigen Erfahrung wissen wir, was funktional ist, welche Materialien in welchen Räumen gut wirken und wie der vorhandene Platz optimal ausgenutzt werden kann. So wird die Traumküche im Handumdrehen Realität.“

Valentin Lafenthaler - Küchenplaner bei Leiner Kagran

Sechs Dinge, die man vor der Küchenplanung bedenken sollten:

- Raumgröße & Raumgegebenheiten
- Freie Wandflächen
- Raumkonzept
- Farben, Materialien und Oberflächen
- Vorhandene Möbel
- Strom- und Wasseranschlüsse

Kochen wie ein Profi

Moderne Küchengeräte mit Automatik-Funktionen unterstützen uns und wecken in jedem Hobbykoch den Profi. Dunstabzugshaube, Küchenmaschine oder Backrohr – schon jetzt gibt es eine Vielzahl intelligenter Küchenhelfer. Auch die Innenorganisation einer Küche sollte nicht vernachlässigt werden: Verstellbare Besteckeinsätze, Laden mit Vollauszügen oder clevere Schranksysteme wie Apothekerschränke sorgen dafür, dass alle Küchenutensilien mit einem Handgriff erreicht werden, alle Vorräte übersichtlich organisiert sind und jede Menge Stauraum entsteht. Gedämpfte Türen sorgen zudem für Ruhe in der Küche – auch wenn es mal hektischer zugeht.



Samsung Dunstabzug

Das Modell aus Edelstahl überzeugt mit vier Leistungsstufen, LED-Beleuchtung, Touch-Bedienung und einer Timer-Funktion. Das zurückhaltende Design fügt sich mühelos in jede Küche ein.

EUR 1.099,00

AEG Kompakt-Dampfgarer

Dampfgaren macht das Beste aus jeder Speise – durch Einschließen der Aromen und Nährstoffe. Der SoloSteam Backofen bietet präzises Dampfgaren in schlankem, kleinem Format.

EUR 2.069,00



Severin Sous-Vide Stick

Schonend garen geht auch im Topf: Der Sous-Vide Stick lässt sich einfach befestigen, überzeugt mit einer intuitiven Touchbedienung. Die richtige Temperatur wird am LED-Display angezeigt.

EUR 79,99





Severin Kompakt-Vakuumiergerät

Passend zum Sous-Vide Stick gibt es von Severin auch gleich ein kompaktes Vakuumiergerät. Es ist für alle Vakuumierbeutel und -rollen bis 30 cm Breite geeignet – für frische Lebensmittel zu jeder Zeit.

EUR 73,99



Individualität und Design

Damit aus der neuen Küche die ganz persönliche Traumküche wird, spielt auch die Auswahl der richtigen Wohnaccessoires eine große Rolle. Vorratsdosen aus Steingut, Brotdosen aus Holz, Gewürzgläser und Kräutertöpfe setzen farbliche Akzente und schaffen die richtige Atmosphäre. Auch mit der richtigen Beleuchtung kann man einzelne Bereiche, Regale oder den Frühstücksplatz auf der Kochinsel ins rechte Licht rücken.



Brotdose aus Holz

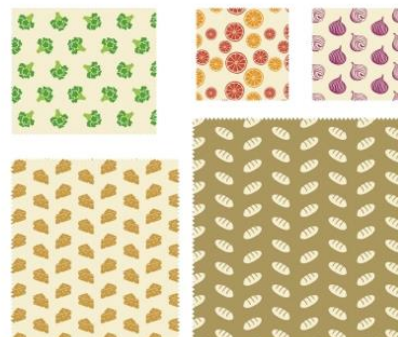
Brot und Gebäck bleibt länger frisch und die Dose aus Holz ist auch optisch ein Blickfang.

EUR 24,99

BeesWax Wrap „Universal“

Fast schon ein Muss in jedem Haushalt: die praktischen und nachhaltigen in Bienenwachs getränkten Baumwolltücher. Sie halten Lebensmittel frisch und können im Anschluss einfach abgewaschen und wiederverwendet werden. 5tlg. Set in versch. Größen

EUR 22,90





Marmormörser mit Stößel

Wer für die richtige Würze sorgen will, der liegt mit dem Mörser genau richtig. Hier können Kräuter, Salze und Gewürze vermischt und frisch zerstoßen werden – für maximale Entfaltung der Aromen.

EUR 19,99

Holz Kochbuchständer

Das Lieblingsrezept immer parat! Mit dem Kochbuchständer aus Holz werden Kochbücher während des Kochens nicht schmutzig oder feucht.

EUR 14,99



Schüssel „Akazie“

Funktionalität und Design perfekt vereint. Die Schüssel aus robustem Akazienholz eignet sich als Obst- oder Salatschüssel oder einfach als Dekoobjekt.

Erhältlich in versch. Größen.

EUR 26,99



Hängeleuchte „Mokka“

Die drei Lampen in unterschiedlichen Formen in Kupfer-Optik setzen Kochinseln perfekt in Szene.

Dimmbar, Leuchtmittel tauschbar.

EUR 159,00 (exkl. Leuchtmittel)



Alle vorgestellten Produkte sind in den 16 Leiner Einrichtungshäusern sowie online unter [Leiner.at](https://www.leiner.at) erhältlich. Bis 6. Juni gibt es bis zu 55 % auf geplante Einbauküchen der Marken Dan, Leiner Küchen, Fakta, Mondo, Vito sowie die MwSt. auf viele Küchen geschenkt – entspricht einen Nachlass von 16,67 % vom bisherigen Verkaufspreis. Kostenlose Lieferung und Montage. Weitere Informationen auf [Leiner.at](https://www.leiner.at).



Über Leiner

Mit der Gründung im Jahr 1910 verfügt die Rudolf Leiner GmbH über mehr als 100 Jahre Fachkompetenz im Möbelhandel. In 16 Einrichtungshäusern bietet das österreichische Traditionsunternehmen qualitative Möbel und Wohnaccessoires bekannter heimischer und internationaler Marken – auch im Premiumsegment – zu einem herausragenden Preis-Leistungsverhältnis. Einrichtungsexperten stehen Kunden während des gesamten Planungsprozesses und darüber hinaus zur Seite. Mit einem Servicekomplettpaket, das keine Wünsche offen lässt, erfüllt das Unternehmen individuelle Wohnräume für sämtliche Innen- und Außenbereiche. Das neue Express-lieferservice ermöglicht zudem eine Zustellung aller lagernden Möbel in ganz Österreich innerhalb von nur 24 Stunden. Seit 2018 ist das Unternehmen mit Sitz in St. Pölten Teil der SIGNA Retail Gruppe und wird von CEO Reinhold Gütebier geführt.

Kontakt für Rückfragen:

Kathrin Stoiser, Ecker & Partner

E-Mail: presse@leiner.at

Tel.: +43 1 599 32-20 | +43 699 11547044