

13.01.2020 – 09:00 Uhr

Franke Küchentechnik auf der Swissbau 2020 / Vitalisierender Jahresauftakt



Aarburg (ots) -

Zum Jahresbeginn setzt Franke Küchentechnik auf der Swissbau mehrere frische Akzente und stellt ausgewählte Highlights für die Küche vor: Allem voran mit der neuen Filter-Armatur Vital. Die Mythos Reihe wird um neue Beckenmodelle erweitert und das Sortiment der Armaturen erhält Zuwachs u.a. mit trendigen Farben und Modellen aus massivem Edelstahl. Mit dem Franke Box Center wird zudem die Organisation in der Küche perfektioniert. Im Fokus der Ausstellung steht in diesem Jahr nicht zuletzt der persönliche Austausch mit dem Fachpublikum sowie langjährigen Partnern.

Zur Swissbau 2020 in Basel zeigt sich Franke mit einem erfrischenden Messeauftritt, der viel Raum zur Interaktion mit dem Fachpublikum bietet. "Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche - unsere langjährigen starken Partner", erklärt Micha Riedener, Head of Sales Franke Kitchen Systems Schweiz. "Ihnen möchten wir für die langjährige Zusammenarbeit danken. Mit dem Messeauftritt schaffen wir einen atmosphärischen Rahmen für die persönliche Begegnung und den fachlichen Austausch."

Franke Vital: Einfach - Nachhaltig - Gesund

Unter dem Motto "Ready Steady Drink" präsentiert Franke in Basel die neue Filter-Armatur Vital mit dem patentierten Clear Water Capsule-Filtersystem: Es ist das erste System seiner Art, das einen Aktivkohlefilter mit einer patentierten Membrantechnologie kombiniert und steht für Qualität und Performance "Made in Switzerland". In einem dreistufigen Filterprozess werden zuverlässig mehr als 99% der Bakterien, Viren, Mikroplastik, Rost, Chlor, Gerüche und Medikamentenrückstände aus dem Leitungswasser entfernt.

Die hochfunktionale Kapsel reicht für 500 Liter gefiltertes Wasser und ist so klein, dass sie direkt in einem separaten Auslauf der Armatur verbaut ist. Aufwändige Montagen, zum Beispiel im Unterschrank, sind nicht notwendig - der Platz kann anderweitig genutzt werden, etwa für ein optionales Franke Kühlgerät, um das Leitungswasser noch kühler und erfrischender zu genießen. Somit spendet Vital wohlschmeckendes, gesundes Trinkwasser direkt ins Glas. Das erübrigt den mühsamen Transport von Wasserflaschen, spart gleichzeitig bares Geld und reduziert mit der Filterkapsel den recyclebaren Abfall auf ein absolutes Minimum.

Neue Becken für mehr Planungsflexibilität

Mit der Mythos Linie präsentiert Franke eine exklusive Produktfamilie für hohe Ansprüche in der Küche. Zur Swissbau zeigt Franke zwei neue Mythos Becken aus hochwertigem Edelstahl. Die neuen Modelle beeindrucken mit einem äusserst schmalen Rand von nur 6 Millimetern und sind je nach Modell für den Unteneinbau sowie flächenbündig oder als Variante SlimTop erhältlich. Beste Hygiene garantiert der patentierte Franke Integralablauf: Dieser fügt sich nahtlos in den Beckenboden ein und verhindert so das Ablagern von Schmutz und Bakterien.

Armaturenvelfalt: Farbige und metallische Akzente

Den Trend nach metallischen und matten Farbtönen sowie Materialien greift Franke mit seinen neuen bzw. weiterentwickelten Armaturenlinien Active Plus sowie Atlas Neo auf und kombiniert zugleich formschönes Produktdesign mit technischer Raffinesse. Farbliche Akzente setzt insbesondere die neue Küchenarmatur Active Plus in den sechs angesagten Trendfarben Schwarz matt, Weiss matt, Smoked Shiny, Gun Metal, Polished Nickel, Kupfer und Bronze, zu denen Franke die jeweils passenden Spülmitteldispenser anbietet.

Die Atlas Neo besticht durch ihre hochwertige Materialität: Sie ist aus massivem Edelstahl im neuen Radial Finish gefertigt. Auch die Armatur Orbit setzt auf massiven Edelstahl. Beide Armaturen verfügen über die innovative Laminarstrahl-Technologie. Das heisst, die Armatur kommt ohne Luftverwirbelungen im Wasserstrahl aus - das wiederum sorgt für einen kristallklaren Wasserstrahl mit deutlich geringerem Spritzverhalten - für ein Plus an Hygiene und Komfort bei der Küchenarbeit.

Franke Box Center: Multifunktionales Raumwunder

Mit dem mehrfach ausgezeichneten Franke Box Center wird in der Küche die "Organisation perfektioniert". Das clevere Ordnungssystem hält die wichtigsten Küchenhelfer direkt an der Spüle griffbereit und ist zugleich platzsparend, unsichtbar und hygienisch in einem zweiten Becken verstaut. Mit dem Zubehör - bestehend aus Abtropfbecken, Messerblock, Schneidebrettern und Geschirr-Abtropfgitter - lässt sich damit über dem Hauptbecken im Handumdrehen eine zusätzliche Arbeitsfläche schaffen.

Edelstahl-Arbeitsplatten und Kochfeldabzug für gehobene Ansprüche

Abgerundet wird der Messeauftritt zur Swissbau mit vielen weiteren starken Produkten wie den hochwertigen PureSteel-Arbeitsplatten in durchgängiger Stärke von 4, 6 und 8 Millimeter. Jede wird als Massanfertigung exakt auf die Kundenwünsche zugeschnitten und nahtlos mit dem Spülbecken verschweisst. Zur Auswahl stehen sechs Oberflächen-Varianten, darunter das exklusive Franke "PearlFinish" mit dem bekannten Lotuseffekt. Ausserdem kann das Fachpublikum in Basel mit Mythos2gether einen äusserst kompakten und energieeffizienten A+++ Kochfeldabzug für gehobene Ansprüche erleben. Der flächenbündige Kochfeldabzug wurde von der unabhängigen Initiative LifeCare zur "KüchenInnovation des Jahres® 2019" gewählt und mit dem "Golden Award - Best of the Best" in der Kategorie Elektrogrossgeräte ausgezeichnet.

Kontakt:

Franke Küchentechnik AG
Deborah Stucki
Franke-Strasse 2
4663 Aarburg | Schweiz
Tel. +41 62 787 3229
deborah.stucki@franke.com
www.franke.ch

Medieninhalte



Die neue Filter-Armatur Franke Vital mit dem Franke Clear Water Capsule-Filter kombiniert einen Aktivkohlefilter mit einer Membrantechnologie. Die extrem kleine Filterkapsel reicht für 500 Liter gefiltertes Wasser und ist so integriert, dass das Wasser direkt vom Filter ins Glas fliesst. Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100053819 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Franke Group/Franke Kitchen Systems"



Am Franke Box Center lassen sich exakt nur die Küchenhelfer aus dem kleineren Becken entnehmen, die gerade benötigt werden. Alles andere Küchenzubehör bleibt sicher, hygienisch und unsichtbar in der Abdeckung verstaut. Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100053819 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Franke Group/Franke Kitchen Systems"



Mit der Energieeffizienzklasse A+++ ist Mythos2gether aktuell einer der effizientesten Kochfeldabzüge auf dem Markt. Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100053819 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Franke Group/Franke Kitchen Systems"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100053819/100839845> abgerufen werden.