

inspired

by **SILVERLINE**



DUNSTAUBZUGSHAUBE AUS ERLEBNISORIENTIERTER
SICHT | EDEL AUS STAHL UND GLAS | KÜCHE ANDERS

EINBLICK

Es ist angerichtet ...

Liebe Leser, jetzt liegt es also auf dem Tisch – unser neues Magazin „inspired“, vollgepackt mit vielfältigen Themen rund um Küche & Kochen. Wir möchten Sie einladen, mit uns Herd, Dunstabzugshaube und das Kochen selbst neu zu entdecken, Gewohntes in Frage zu stellen und der Phantasie freien Lauf zu lassen.

In dieser ersten Ausgabe kommen Menschen zu Wort, die sich mit Design oder auch Architektur beschäftigen, und die uns ganz neue Wege in der Gestaltung von Küchen aufgezeigt haben. Die schon von Berufs wegen stets auf der Suche nach neuem sind und die uns in vielfältiger Weise inspiriert haben, Küche mal anders zu denken. Dipl.-Des. Kai Eckold zum Beispiel, der das Produkterlebnis in den Fokus stellt oder auch Dipl.-Ing. Udo Hasenbein, der für die Auflösung des Raums „Küche“ plädiert. Ein paar Ideen, die zum Beispiel die Produkt-Designerin Beyza Dogan entwickelt hat, finden sich schon in unseren neuen Produkten wieder.

Wir hoffen, dass unser Rezept aufgeht und Ihnen die Mischung unserer Themen gefällt. Also, denken Sie neu und lassen auch Sie sich inspirieren – von uns und von außergewöhnlichen Ideen für moderne Küchen.

Herzlichst,
Murat Arslan

Murat Arslan, geschäftsführender Gesellschafter, SILVERLINE



ZUBEREITUNG

- 2** EINBLICK
Vorwort Murat Arslan
- 3** ZUBEREITUNG
Inhaltsverzeichnis und Impressum
- 4** VOM WARUM ZUM WAS
Bericht von Kai Eckoldt
- 6** CULTURE MEETS INNOVATION
Der Workshop – Wir erschaffen Neues
- 8** KÜCHE ANDERS
Bericht von Udo Hasenbein
- 9** DER ESSTISCH
Bericht von Markus Hollbach und Markus Claessen
- 10** FUNKTIONELLES DESIGN
Bericht der SILVERLINE Produkt-Designerin
- 12** SILVERLINE PREMIUM BRAND
SILVERLINE präsentiert die neuen Trends
- 13** SILVERLINE PREMIUM PRODUKTE
Präsentation der Pop-Out, Slide-Down,
Lift-Up Isola und To The Point
- 17** SILVERLINE PRODUKTNEUHEITEN
Entdecken Sie die Flow-In Premium, Indira und Quadra
- 20** DAS UNTERNEHMEN SILVERLINE
in der Türkei und Deutschland



Wandhaube Indira Seite 19



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH | Lilienthalstr. 26
41515 Grevenbroich | T +49 (0) 2181 75668-0
F +49 (0) 2181 75668-11 | info@silverline24.de | silverline24.de

REDAKTION & KONTAKT

Redaktionsteam SILVERLINE Deutschland | hollbach@silverline24.de

KONZEPT, GESTALTUNG UND BILDNACHWEIS

PMS pure marketing services GmbH & Co. KG
www.pms-werbeagentur.de

TEXTE, INTERVIEWS UND BILDER

Murat Arslan | Markus Hollbach | Nadja Franke
Udo Hasenbein | Kai Eckoldt | Beyza Dogan
Markus Claessen

AUFLAGE

5.000 Exemplare/Ausgabe | 1. Ausgabe 2015

VOM WARUM ZUM WAS – DIE AUS ERLEBNISORIENTIERTER

Der von Professor Marc Hassenzahl maßgeblich entwickelte Gestaltungsansatz des „Experience Design“ fordert im Grunde genommen ein grundlegendes Umdenken bei der Gestaltung von Produkten bzw. von Technik, da die bedeutungsvolle Praktik oder das freudvolle Erlebnis des Benutzers zum Gestaltungsziel wird. Der Experience-Design-Ansatz konzentriert sich somit auf die Aktivitäten, die wir mit den Dingen machen und nicht primär auf das Ding selbst. Jetzt – konfrontiert mit dem Objekt der Dunstabzugshaube – stellt sich dementsprechend die Frage, welche Aktivität der Nutzer überhaupt mit dem Objekt verbindet? Und weiterhin, welche grundlegenden Bedürfnisse und Emotionen diese Aktivität bedeutungsvoll machen.

Dies ist auf Anhieb gar nicht so leicht zu sagen, da der Einsatz der Dunstabzugshaube immer ein Teil der gesamten Aktivität des Kochens ist. Daher gilt es nicht, die Tätigkeit des Luftfilterns zu betrachten, sondern die gesamte Tätigkeit des Kochens und im zweiten Schritt zu schauen, welchen Bestandteil die Dunstabzugshaube in dem Prozess des Kochens einnimmt. Fragt man jetzt jemanden, warum er die Dunstabzugshaube benutzt, so erhält man die Antwort, dass man beim Kochen nicht möchte, dass die Haare und die Kleidung nach dem Essen riechen, das gerade zubereitet wird. Im Kern geht es somit um das Bedürfnis nach Körperlichkeit und um das Gefühl,

dass der Körper gesund und gepflegt ist. Fragt man jetzt aber, woran sich die Aktivität, Luft abzusaugen oder zu filtern, beim Kochen bemerkbar macht, so erhält man als Antwort: Einzig und alleine am Abluftgeräusch.

Das Geräusch des Motors und des Luftstroms ist nämlich die einzige Veränderung, an der man die Tätigkeit der Haube festmachen kann. Durch eine solche Art der Gestaltung degradiert sich die Dunstabzugshaube aber selbst und reduziert sich auf die Rolle eines reinen Hygienefaktors innerhalb der gesamten Aktivität des Kochens.

Aber wie müsste aus erlebnisorientierter Sicht die Dunstabzugshaube gestaltet sein, um das Bedürfnis nach Körperlichkeit zu unterstützen? Nimmt man das Bedürfnis ernst, so müsste man die Arbeitsweise der Haube viel deutlicher ästhetisieren, in dem man das Absaugen der Luft betont. Hierzu muss man die Haube so gestalten, dass sie sich im aktiven Zustand verändert. Indem man sich der ästhetischen Metapher eines aufgeplusterten Segels bedient und über einen Membran, der sich nach außen hin sichtbar aufbläht.

Dieser würde die Funktionsweise erlebbar machen und verdeutlichen: Ich arbeite hier für dich.

Der Blickwinkel des „Experience Design“ ermöglicht aber noch mehr als nur die reine Verbesserung der Ästhetik der Interaktion. Der Ansatz versteht sich auch als eine Innovationsmethode. Indem man über das naheliegende Bedürfnis nach Körperlichkeit hinaus den Einsatz der Haube beziehungsweise die Tätigkeit des Kochens unter dem Blickwinkel bestehender grundlegender psychologischer Bedürfnisse betrachtet. Zum Beispiel kann man sich anschauen, wie man das Bedürfnis nach Verbundenheit unterstützen könnte. Nimmt man ein Wochenende mit Freunden, welches davon lebt, möglichst viel gemeinsam zu unternehmen, sei es zu wandern oder zu



Dipl.-Designer Kai Eckoldt

DUNSTABZUGSHAUBE SICHT

essen und anschließend um den Tisch versammelt sich zu unterhalten und den Abend ausklingen zu lassen. Ein gemeinsames Essen ist immer mit einer vorherigen Zubereitung verbunden. Doch gemeinsames Kochen ist hierbei – bedingt durch die herkömmliche Geräteanordnung in der Küche – kaum möglich. Der klassische Herdaufbau ist darauf optimiert, nur von einer Person bedient zu werden. Einer hat die Pfanne im Auge oder rührt das Essen um, während die anderen sich in seinem Rücken unterhalten. Der Koch fühlt sich isoliert von der Freundesgruppe, da er nur noch bedingt die Möglichkeit hat, am Gespräch der anderen teilzunehmen. Aus dem Blickwinkel des Bedürfnisses nach Verbundenheit stellt sich die Frage, wie das gemeinsame Event mit den Freunden

bereits bei der Zubereitung der Mahlzeit beginnen kann und nicht erst in dem Moment, wenn sich alle an den Tisch zum Essen setzen. Eine flexibel positionierbare Dunstabzugshaube zusammen mit mobilen Induktionskochplatten können ermöglichen, dass der Koch und seine Freunde sich direkt um den Tisch versammeln, und

das Essen gemeinsam zubereiten und auch gemeinsam genießen. So werden alle Phasen des Essens gemeinsam erlebbar und das Gefühl von Zusammengehörigkeit und Gemeinschaft ermöglicht. Der Experience-Design-Ansatz versteht sich somit als eine Innovationsmethode, die vom Menschen her gedachte soziale Innovationen hervorbringt, die technische Innovationen wie zum Beispiel die einer mobilen Induktionskochplatte erst bedeutungsvoll macht. Für die meisten Hersteller von Dunstabzugshauben ist es somit wichtig, die Dunstabzugshaube als mehr zu begreifen als nur eine hygienische Vorrichtung zur Absaugen von Gerüchen, die es möglichst zu verstecken gilt. Der erlebnisorientierte Ansatz bietet somit SILVERLINE die Möglichkeit in der Zukunft hier neue Wege gehen.



Verbundenheit – Lösung



Verbundenheit – Problem

WIR ERSCHAFFEN NEUES

Das Unternehmen SILVERLINE ist bereits mit zahlreichen Designpreisen ausgezeichnet worden und hat unter anderem mehrmals die renommierten Gütesiegel Red Dot Award Product Design und iF DESIGN AWARD verliehen bekommen. Für das Unternehmen kein Grund, sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen. Ganz im Gegenteil: angespornt durch diese Preise gehen die Verantwortlichen jetzt einen Schritt weiter, verlassen

CULTURE MEETS INNOVATION

by **SILVERLINE**

die gängigen Wege der Produktentwicklung und bauen ihre Innovationskraft in der Entwicklung und Fertigung von Dunstabzugshauben weiter aus. Mit dem Projekt CULTURE MEETS INNOVATION sollen Querdenker zum Austausch ermutigt werden, um Impulse zu gewinnen und neue Formen der Küchenkultur entstehen zu lassen. Kultur wird dabei nicht ausschließlich als internationales Zusammentreffen von Kulturen und Künstlern gesehen, sondern als lebendiger Zeitgeist, der beeinflusst und inspiriert. SILVERLINE will neue Maßstäbe für Küchen setzen – für den Ort, an dem Familien zusammentreffen, sich miteinander austauschen und gemeinsam kochen.

In mehreren Workshops haben die Teilnehmer Dipl. Des. Kai Eckoldt, Dipl. Ing. Udo Hasenbein, Prof. Dr. Marc Hassenzahl, Dr. Matthias Laschke, Marketingleiter SILVERLINE Markus Hollbach und Crea-

tive Director der PMS pure marketing services Markus Claessen ihren Gedanken freien Lauf gelassen, haben über den Tellerrand geschaut. Das zentrale Thema: wie verbinden sich Raum, Design, Funktion und soziales Miteinander? Und was lässt sich daraus für zukünftige Produkte ableiten?

Im Workshop ging es nicht lediglich um neue Farben oder neue Materialien – alles wurde in Frage gestellt: warum ist es so, wie es ist und warum ist es nicht anders? Warum sollte man zum Beispiel nicht die Leistung einer Dunstabzugshaube sichtbar machen? Dass, was sie für die Küche tut, erlebbar machen? Ob eine Haube in Betrieb ist, merkt man ja eigentlich nur am oft unerwünschten Geräusch – bei den neuen flüsterleisen Modellen noch nicht einmal daran. Wie wäre es also, wenn sich die Form der Haube verändert, sobald sie eingeschaltet ist, vielleicht durch aufblasbare Kammern. So wird die Dunstabzugshaube zu einem lebendigen Designobjekt. Oder durch Licht, das je nach eingeschalteter Funktion seine Farbe verändert? Da stellt sich auch die Frage, ob das Licht der Dunstabzugshaube immer das gesamte Kochfeld beleuchten muss – wäre es nicht oft angemessener, wenn nur einzelne Partien beleuchtet werden, wenn man die Wahl hätte, welches Kochfeldzone mehr oder auch weniger angestrahlt wird?

Das Team hat sich auch mit den grundsätzlichen Funktionen der Dunstabzugshaube auseinandergesetzt. Und ist zu dem Schluss gekommen, dass da noch einiges geht. Die Haube als Helfer, die selbstständig kontrolliert, ob etwas anbrennt und Alarm schlägt. Oder sogar



Zubereitung



Essen ist fertig

die Kochplatten abschaltet. Die Haube als Kochbuch, die Schritt für Schritt durch Rezepte führt. Denkbar wäre auch die Haube als Kochhelfer, die neben jede Kochplatte einen Countdown projiziert, um anzuzeigen, wie lange die Nudeln noch kochen müssen.

Wer wirklich Außergewöhnliches schaffen will, darf keine gewöhnlichen Wege gehen.

Interaktion mit Freunden ist im Zeitalter von Facebook und YouTube ein Thema, das nicht vernachlässigt werden darf. Auch hier könnten Dunstabzugshauben Highlights setzen. Gemeinsam Kochen trotz räumlicher Distanz – ein paar integrierte Kameras übertragen Omas dampfende Töpfe in die eigene Küche. Oder direkt ein Kochvideo erstellen und es in den sozialen Netzwerken posten.

Und warum muss eine Dunstabzugshaube eigentlich immer einen festen Platz haben? Warum nicht eine Haube ähnlich einer Stehlampe, die man bei Bedarf über dem Fondue am Esstisch platziert? Warum nicht variable Kochfelder in der Küche schaffen, die man von einer Seite zur anderen schieben kann – mit umlaufenden Absaugungen an der Wand? Wie man sieht, ist noch vieles denkbar. Man darf gespannt sein ...

Unsere Querdenker:

Dipl.-Ing. Udo Hasenbein studierte Innenarchitektur an der Peter Behrens School of Architecture in Düsseldorf und ist Inhaber eines Büros für Innenarchitektur und Design. 15 Jahre war er in der Lehre tätig, im Rahmen von Lehraufträgen und Vertretungs-Professuren an der Peter Behrens School of Architecture in Düsseldorf. Mit zahlreichen Auszeichnungen und Veröffentlichungen hat er sich national und international einen Namen gemacht.

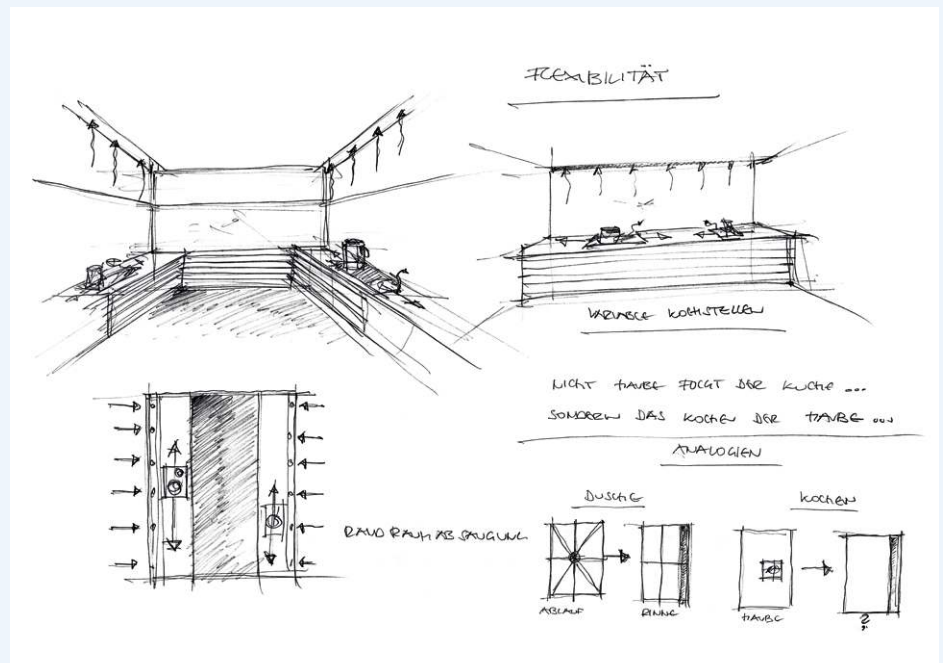
Prof. Dr. Marc Hassenzahl ist seit 2008 Professor für „Erlebnis und Interaktion“ im Industrial Design an der Folkwang Universität der Künste. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht die Theorie und Praxis des Gestaltens freudvoller und bedeutungsvoller Erlebnisse. Marc ist Autor von „Experience Design. Technology for all the right reasons“ und anderen Beiträgen an der Nahtstelle von Psychologie, Designforschung, Interaktions- und Industriedesign.

Dipl.-Des. Kai Eckoldt ist wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Arbeitsgruppe „Erlebnis und Interaktion“ von Prof. Dr. Marc Hassenzahl im Fachbereich Gestaltung der Folkwang Universität der Künste. In seiner Forschung beschäftigt er sich mit der Gestaltung von technikvermittelten Erlebnissen (Experience Design). Schwerpunkt bildet hierbei unter anderem die Anwendung im Bereich des Automobils.

Dr. Matthias Laschke ist Post-Doc in der Arbeitsgruppe „Erlebnis und Interaktion“ von Prof. Dr. Marc Hassenzahl im Fachbereich Gestaltung der Folkwang Universität der Künste. Er beschäftigt sich in seiner Forschung mit der Gestaltung transformationaler Objekte und persuasiven Technologien innerhalb der Themengebiete Nachhaltigkeit, Prokrastination, Willenskraft, Therapietreue oder Um-sicht im Straßenverkehr.

Dipl. Betriebswirt Markus Hollbach hat seine Ausbildung an der Fachhochschule der Wirtschaft in Bergisch Gladbach absolviert. Seit Mai 2010 ist er Marketingleiter bei SILVERLINE, davor war er in den Unternehmen Merten, BEST, Candy Hoover und Samsung Electronics im Bereich Marketing-Management tätig.

Dipl.-Des. Markus Claessen, verantwortlich für Geschäftsleitung, Beratung und Kreation der PMS Werbeagentur, bietet für Kommunikation, Markenführung und Online-Business maßgeschneiderte, innovative und integrierte Lösungen zu Optimierung des Marketings und des Vertriebs. Seine Mission ist der nachhaltige Erfolg für Unternehmen, Menschen und Produkte.



KÜCHE ANDERS

Der erste zentrale Ort der Zubereitung von Speisen war das Feuer; als Ort der Zubereitung, als Ort des Speisens und des Zusammenseins. Das Feuer und die Wärme als Mittel zur Speisenzubereitung hat im Laufe der technologischen Entwicklung zahlreiche Veränderungen erfahren. Von der offenen Flamme des Feuers, über die gebändigte Flamme im Kamin oder im Ofen, die Erzeugung von Wärme durch elektrischen Strom in metallischen und keramischen Kochfeldern bis zur Nutzung von Mikrowellen. In der Molekularküche werden Techniken ausprobiert, die sich an chemische und physikalische Prozesse anlehnen. Lebensmitteldrucker werden entwickelt. Die Zubereitung von Speisen wird mehr und mehr technisiert.

Was geschah mit der Küche als Raum?

Die Kochstelle wanderte im Laufe der Zeit vom offenen Feuer in der Landschaft in die Höhle, von der Höhle in künstlich errichtete Hütten und Gebäude und endete

der immer noch starren Struktur der Kucheneinrichtungen und den statischen Funktionen der Küchengeräte, die keine andere Nutzung und Anordnung zulassen. Eigentlich sind es weiterhin nur ästhetisierte und mit Technik aufgerüstete Konzepte von Einbauküchen. Grundsätzlich andere Ansätze gibt es nicht. Warum muss sich das Kochen nur auf einen Raum beschränken? Warum kann Kochen nicht im ganzen Lebensbereich, überall im Haus, in der Wohnung funktionieren?

Eine Kaffeemaschine und die Möglichkeit, Frühstück im Schlafzimmer zuzubereiten, wäre schon eine Revolution?



Dipl.-Ing., Innenarchitekt und Designer Udo Hasenbein

Doch schon der Begriff Zimmer ist fragwürdig. Warum bestehen Häuser oder Wohnungen im Inneren aus Räumen, die durch starre Wände begrenzt werden? Neue und andere Nutzungen bedingt durch familiäre Veränderungen oder neue Nutzer sind nur schwer möglich. Ein Raum kann nicht einfach verschwinden, wenn er nicht mehr gebraucht wird.

Dazu brauchen wir ein anderes Denken in Architektur, ein anderes Denken in Raumabfolgen, ein anderes Denken in Kochen, dann könnte sich die Küche auch als Raum komplett auflösen.

Vielleicht sollten wir uns von der Idee einer anderen Küche als Raum verabschieden. Küche sollten wir nicht mehr als Raum sehen, vielmehr als Tätigkeit, die ich an vielen Orten ausführen kann; innen wie außen.

Von der Feuerstelle zum Lebensmitteldrucker

schließlich hochkonzentriert in der Frankfurter Küche. Gegensätzlicher können diese Raumsituationen nicht sein.

Zur Zeit wird wieder die Auflösung dieser Struktur angestrebt. Offene Raumbereiche werden in Hochglanzprospekten präsentiert, Küchenvisionen werden dargestellt, deren Raumbedarf allerdings der Fläche eines kleinen Einfamilienhauses entspricht. Diese Szenarien scheitern meist an den fehlenden räumlichen Möglichkeiten,

Doch dazu gibt es keine Produkte, keine Möbel, nur der verspiegelte Einbauschränk, Doppelbett mit zwei Nachtschränken und Fernseher. Viele Zuordnungen wie Schlafzimmer, Esszimmer, Wohnzimmer, Badezimmer bezeichnen ganz treffend diese starren Strukturen. Ein Kochzimmer gibt es interessanterweise nicht. Der Begriff Küche zeigt allerdings die hohe Bedeutung dieses Raumes; er benötigt nicht mehr den Zusatz Zimmer.

DER ESSTISCH

An ihm wird gegessen, geredet, geplant, Hausaufgaben werden gemacht oder Geschenke verpackt. Der Esstisch, ein Tisch mit vielen Funktionen. Eine Art kommunikative Schaltzentrale in unseren vier Wänden. Und eigentlich der einzige Familientreffpunkt in der heutigen Zeit, in der jeder sein eigenes Zimmer und seinen eigenen Fernseher hat. Gleichzeitig ist er ein Spiegelbild unserer Gesellschaft und zeigt, welchen Stellenwert Kochen und Genuss einnehmen. Die historische Entwicklung der Küche und damit auch des Esstisches ist wechselhaft, wie ein Schnelldurchlauf durch die Küchengeschichte zeigt.

Es beginnt mit einer Feuerstelle, um die unsere Vorfahren herumsaßen – im Freien oder auch in einer Höhle. Erste Öfen und damit eine Trennung von Feuer- und Kochstelle lassen sich durch archäologische Funde in Jericho auf die Zeit um 8000 v. Chr. datieren. Hinweise auf eine zivilisierte Tischkultur, bei der man tatsächlich an einem Tisch saß, finden sich in der Zeit des alten Ägyptens. Im europäischen Mittelalter gibt es in den typischen Langhäusern noch keine Küche oder gar einen Esstisch – die offene Feuerstelle befand sich auf dem Boden, der Rauch zog durch ein Loch im Dach ab. Im Laufe der Jahre änderte sich nicht viel, Nahrung wurde lange Zeit auf offenem Feuer zubereitet, weshalb die europäischen Küchen auch als Schwarzküchen bezeichnet wurden. Wer es sich leisten konnte, separierte die Küche vom Wohnraum – und damit auch den Esstisch von der Feuerstelle. Aber das konnten nur wenige. Am Tisch selbst ging es deftig her. Man aß größtenteils mit den Fingern, schließlich galt die

Gabel als Symbol des Teufels. Der Ausspruch „Warum rülpsst und furzt ihr nicht? Hat es euch nicht geschmacket?“ steht als Sinnbild für die damaligen Tischmanieren.

Mit der weiteren Entwicklung der Gesellschaft – und vor allem der Trennung in arm und reich – entfernten sich Kochstelle und Esstisch immer mehr voneinander. Eigenhändig gekocht wurde in den reichen Häusern sowieso nicht, dafür hatte man Sklaven und Bedienstete. Die Küche war ein separater Ort, manchmal sogar ein eigenes Haus mit einem extra Eingang für das Küchenpersonal. Wenn es allerdings darum ging, seinen Reichtum zu demonstrieren, eigneten sich Küchen perfekt. Im Barock und Rokoko wurden sogenannte Schauküchen mit feinsten Porzellan und Tafelsilber ausgestattet, Wände mit wertvollen Fliesenspiegeln geschmückt – gekocht wurde hier natürlich nicht und einen Esstisch sucht man vergeblich. Viele Jahre später: Die Küche als funktioneller Arbeitsraum findet ihren Höhepunkt in der sogenannten Frankfurter Küche, dem Vorläufer der gängigen Einbauküche. Die von Margarete Schütte-Lihotzky 1927 entworfene Küche beruht auf den exakten Weg- und Zeitmessungen für einzelne Arbeitsschritte – mit Einbauten und bis ins Detail durchdacht mit platz- und arbeitssparenden Systemteilen. Esstisch in der Küche? Kein Platz! Hier ging es um die möglichst effiziente Art, Mahlzeiten zuzubereiten. Kochen war Sache der Hausfrau, und davon sollten die restlichen Familienmitglieder oder sogar die Gäste am Esstisch nichts mitbekommen. Heute hat der Esstisch wieder seinen festen

Platz im menschlichen Sozialgefüge. Vorbei die Zeiten, als man im abgeschotteten Esszimmer saß während die Köchin allein in der Küche brutzelte. Der Trend geht zu offenen Wohnküchen, das Induktionskochfeld mit integriertem Abzug wird zur neuzeitlichen Feuerstelle, an der man sich beim Pasta-kochen gleichzeitig über Neuigkeiten und Tagesgeschehnisse austauschen kann.

Und auch das Kochen selbst hat sich verändert. Noch nie gab es so viele Kochzeitschriften, Kochsendungen erzielen traumhafte Einschaltquoten. Internationale Gerichte halten Einzug in die heimischen



Töpfe, das Kochen wird zum gemeinschaftlichen Erlebnis. Es geht nicht mehr um die reine Zubereitung von Nahrungsmitteln. Genuss, Kreativität, das Miteinander und der Spaß stehen im Vordergrund. Und damit rückt auch wieder der Esstisch in den Fokus. In geselliger Runde zusammen sitzen, essen, philosophieren, im wahrsten Sinne des Wortes Tischgespräche führen. Damit hat unsere neue Esskultur auch zu einer neuen (Ess-) Tischkultur geführt.

FUNKTIONELLES DESIGN

Beyza ist eine Tagträumerin. Eine, die sucht, fragt, erforscht und Regeln bricht, um ihre Ziele zu erreichen. Sie interpretiert das Gewöhnliche neu, sagt Dinge, ohne sie auszusprechen, lässt sich von menschlichen Verhaltensweisen inspirieren und ist am glücklichsten, wenn sie vor einer Herausforderung steht und an deren Lösung arbeiten kann.

Die Industrie Designerin absolvierte ihr Hochschulstudium an der Technischen Universität des Nahen Ostens in Ankara, einer der renommiertesten und größten Universitäten der Türkei, schloss ihre Master-Arbeit

in Mailand ab und bearbeitete in Zusammenarbeit mit Electrolux das Thema „Zukünftige Benutzerinteraktion bei Haushaltsgeräten“. Beyza startete ihre Karriere bei einer Design-Firma in San Francisco, aber schon bald zog es sie zurück nach Istanbul, wo sie heute für das stark wachsende und international ausgerichtete Einbaugeräte-Unternehmen SILVERLINE arbeitet. Durch die Umsetzung von außergewöhnlichem Interaktions- und Produktdesign baute sie eine nachhaltige Markenidentität für die Marke SILVERLINE auf. Die Produkte, die Beyza für SILVERLINE entwickelt hat, wurden mit zahlreichen renommierten De-

signpreisen wie dem Red Dot Product Design Award, IF Design Award, Design Türkei Good Design Award und dem Plus X Design Award ausgezeichnet.

Beyza, was ist in deinen Augen gutes Design?

Ich glaube, dass die größte Aufgabe für uns Designer heute das Thema Komplexität ist – also die Verbindung von vielen Funktionen und neuen Technologien in einem Produkt. Während unsere Erwartungshaltung an Produkte immer größer wird, werden diese selbst immer wandlungsfähiger, vereinen sich oft mit Funktionen anderer Produkte

SILVERLINE Designerin Beyza Dogan



und werden immer intelligenter. Das bringt uns zur eigentlichen Herausforderung im Design-Prozess: Reduktion der Komplexität. Gutes Design muss einfach sein.

Ideen zum Design-Prozess beisteuert. Im Grunde ist das der magische Punkt. Kunst ist seit jeher die reinste Form, um Menschen zu berühren. Kunst ist die älteste Form, die

um in großem Maßstab zu beobachten, wie Objekte und Materialien interagieren und wie diese Objekte bestimmte Emotionen auslösen.

**Gutes Design muss einfach sein,
egal wie viele Funktionen das Produkt hat und wie komplex
die angewandte Technologie ist.**

Du wurdest bereits mit einigen renommierten Designpreisen ausgezeichnet.

Was ist dein Erfolgsrezept?

Was mir an Design gefällt ist, dass ich als Designerin diejenige bin, die Grenzen definiert. Ich liebe es, Grenzen für außergewöhnliche Erfahrungen zu verschieben. Ich habe meine eigenen Herausforderungen, sozusagen als verdeckte Mission hinter meinem Design-Auftrag wie Produkttypologien wettbewerbsfähig zu halten, die Neudefinition von Funktionen und Objekten oder auch die Produktfunktionen nahtlos in das Design zu integrieren. Egal, wie komplex die Funktionen oder wie kühl eine Technologie eines Produktes sein mag – der Nutzer sollte in jedem Fall das Produkt intuitiv bedienen und in einfachster Form mit ihm kommunizieren können. Alle hinzugefügten Funktionen und neue Technologien sollten nahtlos in das Design des Produktes übergehen. Auf diese Weise genieße ich es, die

Wie lässt du dich für neue Designs inspirieren?

Die Benutzer selbst motivieren mich, gutes Design zu entwickeln: all ihre Emotionen und Gemütszustände wie Frustration, Begehrde, Ehrgeiz, Träume fließen dabei in meine Analyse und Bewertung mit ein. Ich finde, das menschliche Verhalten ist von grundlegender Bedeutung für den Design-Prozess. Die Ableitung von Problemstellungen aus Anwenderszenarien gibt mir eine solide Basis und auch die Zielsetzung für die Entwicklung von gutem Design. Design bedeutet nicht nur die geeignete Funktion und die Lösung für erkannte Probleme zu liefern, es geht vielmehr darum, wie diese Funktionen umgesetzt werden und wie der Anwender mit diesen Funktionen interagiert: es spielt keine Rolle, was sie tun – entscheidend ist, wie sie es tun. Das ist genau der Punkt, wie man Differenzierungsmerkmale von einem Produkt zum anderen schaffen kann. Und es ist die Voraussetzung, um eine einzigartige Idee zu schaffen, die dem Anwender die einfachste und intuitivste Handhabung des Produktes ermöglicht.

die Menschheit nutzt, um der Welt einen Sinn zu geben. Kunst verkörpert die besten Methoden, um den Dingen einen Sinn zu geben, indem sie Emotionen hervorrufen. Die Methoden der Kunst können auf die Welt des Designs übertragen werden, um intuitive Interaktionen mit Produkten hervorzurufen.

Welche Formen der Kunst nutzt du?

Ich benutze eigentlich alle Formen der Kunst als Quelle: Video- und Installationskunst, Strömungen der Guerilla-Kunst, Straßenkunst, moderne Skulpturen, zeitgenössische Kunstwerke, interaktive Architektur und vieles mehr. Es gibt aber keine Form der

**Die Methoden der Kunst sind effizient -
sie schaffen neue, sinnvolle und intuitive Erlebniswelten
für neue Produkte.**

Spielt die Kunst eine Rolle?

Damit im Design-Prozess völlig neue Ideen entstehen können, braucht man Freigeister und Querdenker, die bewährte Spielregeln brechen und gewöhnliche Wege verlassen. Ich glaube, hier überschneiden sich Kunst und Design, da die Kunst unerwartet viele

Kunst, der ich zwanghaft folge. Ich bin aufgeschlossen, bleibe wertfrei und bin für alle Arten von Ansätzen und Datenquellen empfänglich. Aber ich muss zugeben, dass ich unter allen Anregungen die zeitgenössische Installationskunst vorziehe. Es gibt eine Reihe von Installationskünstlern, deren Arbeit ich aufmerksam verfolge. Dadurch kann ich meine eigene Sicht durch neue Denkweisen erweitern. Der Bereich der Installationskunst bietet mir unendliche Möglichkeiten,

Regeln von Produkttypologien zu brechen und neu zu definieren, um deren reinste Form in der Funktion und Bedienung zu erreichen. Ich kann sagen, dass mir neben interessanten Projekten meine unendliche Leidenschaft für die Entwicklung intuitiver Interaktionsmodelle von Produkten und meine starke Begehrigkeit für tiefgreifende Erfahrungen und Erlebnisse helfen, meine Motivation aufrecht zu erhalten und Grenzbereiche zu überwinden.

SILVERLINE PREMIUM BRAND

Als Hersteller von qualitativ hochwertigen Dunstabzugshauben gehört SILVERLINE bereits seit vielen Jahren zu den Favoriten zahlreicher Kunden und zu den Trendsettern in der Hausgeräteindustrie. Das kommt nicht von ungefähr – als Premium Marke ist es der Ansporn des Unternehmens, die Herausforderung, stets ein bisschen besser zu sein als erwartet. Das geht nur, wenn man immer einen Schritt weiter denkt:

SILVERLINE punktet mit Innovationen, die einen größtmöglichen Nutzen für die Kunden bieten. Die Dunstanzugshauben zeichnen sich durch intelligente Features aus, die sich im täglichen Gebrauch auszahlen. Als Basis dafür dienen höchste Qualitätsstandards, Wirtschaftlichkeit, Umweltschutz und auch eine gesellschaftliche Verantwortung. Jede SILVERLINE Dunstanzugshaube sieht richtig gut aus, überzeugt durch ihre hohe Produktqualität in Verbindung mit 24 Monaten Vollgarantie und verspricht einen flüsterleisen Betrieb – damit Gourmets und Ästheten ihre Küche und die Zubereitung der Mahlzeiten mit allen Sinnen genießen können.

SILVERLINE bietet mit über 350 Modellen und Varianten die perfekte Lösung für jedes Budget und jeden Geschmack: Wandhauben mit Kopffreiheit, Wandhauben, Inselhauben, Tischhauben und Kochfeldabzüge, Eckhauben, Deckenhauben, Flachschirmhauben, Unterbauhauben, Hauben für den speziellen Umluft-Betrieb in Niedrigenergie- und Passivhäusern sowie Lüfter-Bausteine und externe Motoren. Hinzu

kommen Sonderanfertigungen wie Sonderschächte in U- und L-Form, spezielle Schachtverlängerungen, -sonderschnitte und -schließungen sowie Lackierungen von Glas, Hauben und Schächten. Die Kopffrei-Wandhauben sind mit einem 90° drehbarem Motor für den Luftausgang direkt nach hinten ausgestattet und können im Umluft-Betrieb auch ohne Schacht betrieben werden. Viele Modelle sind mit der dazugehörigen Fernbedienung regelbar, was besonders dem altersgerechten und barrierefreien Wohnen entgegen kommt. Zum Sortiment gehört natürlich auch das passende Zubehör: Aktivkohlefilter, Fensterkippschalter, Umluft-Sets und Adapter, Rückwandpaneele aus Edelstahl sowie Reinigungsmittel. Selbstverständlich lassen sich alle Hauben sowie die dazugehörigen Schächte einfach und schnell ohne Kratzer montieren.

Was es für eine Premium Brand heißt, weiter zu denken, zeigt sich zum Beispiel auch beim Thema „Abluft oder Umluft?“ Diese Frage stellt sich jetzt nicht mehr. Mit SilverSwitch® Deluxe kann flexibel zwischen Umluft- und Abluftbetrieb per Fernbedienung umgeschaltet werden – das sorgt für ein prima Klima in der Küche und beugt Schimmelbildung vor, da durch den Wechsel von Um- auf Abluftbetrieb Gerüche und Kondensat sicher nach außen abtransportiert werden. Gerade im Winter spart der Switch auf Umluft zudem Heizkosten, da die Wärme im Haus gehalten wird.



POP-OUT

Premium Wandhaube



Bunt macht's mehr Spaß!

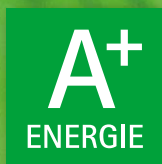
- Herausfahrbare Randabsaugungsplatte
- Extrem geräuscharmer und effizienter Betrieb mit EBM-Papst DC-Motor
- Sparsame und moderne LED-Beleuchtung
- Hochwertiger 12-lagiger Edelstahl-Metallfettfilter
- Infrarot-Fernbedienung Edelstahl, inkl. Einbau-Kit
- Drehbarer Motor – optimale Abluftführung durch kürzeste Abluftwege
- Erhältlich in 60 und 80 cm Breite
- In Weißglas oder Schwarzglas erhältlich

Filterabdeckung in 4 modernen Farben gegen Aufpreis erhältlich



SLIDE-DOWN

Premium Wandhaube



Diese Kurven werden Sie lieben!

- Gebogener, herunterfahrbarer Glasschirm, dient als Spritzschutz
- Extrem geräuscharmer und effizienter Betrieb mit EBM-Papst DC-Motor
- Sparsame und moderne LED-Beleuchtung
- Drehbarer Motor: Geräuschreduzierung und kürzeste Abluftwege durch direkten Luftauslass nach hinten durch die Wand
- Umluftbetrieb auch ohne Schacht mit dezenter Umluftabdeckung möglich
- Hochwertige 12-lagige Edelstahl-Metallfettfilter
- In Weißglas oder Schwarzglas erhältlich



LIFT-UP ISOLA

Premium Inselhaube



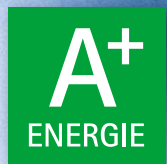
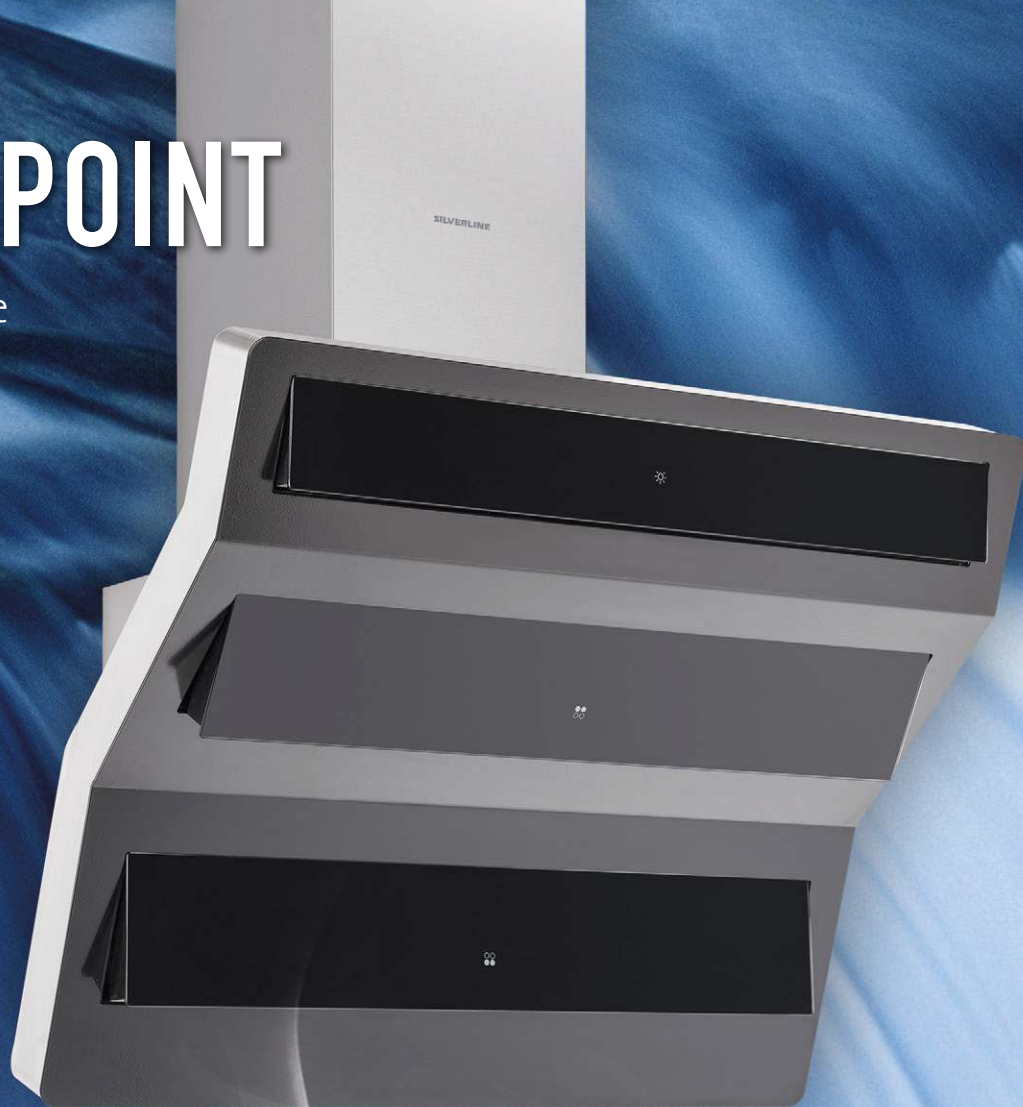
Sonderlackierung
Innenkorpus gegen
Mehrpreis möglich

Reif für die Insel?

- Haube ist stufenlos höhenverstellbar bis 10 cm – für freie Sicht in der Küche und optimalen Wrasenfang
- Extrem geräuscharmer und effizienter Betrieb mit EBM-Papst DC-Motor
- Sparsame und moderne LED-Beleuchtung
- Hochwertiger 12-lagiger Edelstahl-Metallfettfilter
- Infrarot-Fernbedienung Edelstahl, inkl. Einbau-Kit
- Inkl. 3 x waschbarer Aktivkohle-Metallfilter
- In Weiß oder Schwarz erhältlich

TO THE POINT

Premium Wandhaube



Auf's Maximum reduziert!

- Einfache und intuitive Bedienung mit der 3-fachen Glassegment-Elektronik
- Extrem geräuscharmer und effizienter Betrieb mit EBM-Papst DC-Motor
- Sparsames und modernes LED-Lichtband
- Umluftbetrieb auch ohne Schacht mit dezenter Umluftabdeckung möglich
- Hochwertige 12-lagige Edelstahl-Metallfettfilter
- In Weißglas oder Schwarzglas erhältlich



FLOW-IN PREMIUM: UMSCHWUNG AM KOCHTOPF



Wer sich täglich mit Küchen beschäftigt, hört nicht auf zu fragen. Und hinterfragt kontinuierlich bestehende Konzepte, um das Kochen noch einfacher und bequemer zu machen. Alles in einem und ganz anders – so könnte man die neueste Entwicklung von SILVERLINE beschreiben: ein Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug, der die Dünste nach unten absaugt.

SO HABEN SIE NOCH NIE GEKOCHT

Mit dem leistungsstarken Duo „Flow-In“ hat SILVERLINE wieder einmal eine echte Innovation auf den Markt gebracht: ein Premium Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug, das Kochdünste und Gerüche dort absaugt, wo sie auch entstehen – nämlich direkt am Kochfeld, neben Pfanne, Kochtopf & Co. Mit diesem Produkt bietet SILVERLINE ein kompaktes System aus Kochfeld und integriertem Abzug, das es dem anspruchsvollen Hobby-Koch ermöglicht, auf vier Induktionskochzonen gleichzeitig mit vier Töpfen, Pfannen oder anderem Kochgeschirr zu kochen.

Die „Flow-In“ eignet sich nicht nur für herkömmliche Küchenzeilen, sondern auch besonders für Wohnküchen mit Kochinseln, in denen keine traditionelle Dunstabzugshaube eingesetzt werden soll, weil ein durchgängig freier Blick erwünscht ist. Mit diesem Modell trägt SILVERLINE dem Trend zum offenen Wohnen Rechnung. „Flow-In“ sorgt für ein völlig neues Raumgefühl, da sich das Kochfeld mit dem integrierten Abzug flächenbündig oder aufgesetzt montieren lässt und der Abzug – wahlweise in Schwarz oder Edelstahl – flach in das Kochfeld eingelassen werden kann. Aber auch für Kochzeilen ist die Kombination bestens geeignet, da das Kochfeld mit 54 cm Tiefe perfekt auf die Standardarbeitsplattentiefe von 60 cm zugeschnitten ist. Die Abdeckung des Dunstabzugs lässt sich zudem einfach herausnehmen und sorgt so für einen direkten Zugriff auf den 12-lagigen Edelstahl-Metallfilter und die einfache, bequeme Reinigung sämtlicher Teile.

„Flow-In“ ist als Premium-Version mit einem innovativen und energiesparenden Sockelmotor von EBM-Papst, dem Weltmarktführer für Luft- und Antriebstechnik, ausgestattet und zusätzlich als Variante mit einem externen Motor erhältlich. Sie arbeitet nahezu geräuschlos und sorgt zuverlässig für frische Luft in der Küche. Der Kochfeldabzug ist sowohl im Ab- wie auch im Umluft-Modus zu betreiben. Beim Einbau ist durch die kompakten Maße eine maximale Flexibilität gewährleistet, da der Motor beliebig im Sockel positioniert werden kann und die Aktivkohlefilter-Box mit Luftausgang

direkt in die Sockelleiste eingebaut wird. So wird die von Fetten und Kondensaten gereinigte Luft wieder in die Küche abgegeben und verbleibt nicht Sockel oder dem Unterschrank – dadurch kann sich keine Restfeuchtigkeit sammeln, die für eine gesundheitsschädliche Schimmelbildung verantwortlich ist. Ein weiterer Vorteil: durch den Einbau des Motors in den Sockel bleibt ausreichend Platz für die Planung von Schubladen und Stauraum.



Die mit externem Motor zu betreibende „Flow-In“ überzeugt durch ihre planerische Vielfältigkeit, da sie mit allen fünf externen Motoren von SILVERLINE kombiniert werden kann. Der Dunst und die Gerüche werden dann wahlweise durch die Außenwand oder das Dach ins Freie geleitet. Jede Raumsituation kann ideal ausgenutzt werden, da die „Flow-In“ eine Vielzahl an Kombinationen für die individuelle Montage bietet.

Das Induktionskochfeld bietet allen erdenklichen Komfort und viele praktische Sicherheitsfunktionen. Die Bedienung der Kochzonen und des Abzugs erfolgt über Sensortasten auf dem Kochfeld. Die vier Induktionskochzonen verfügen jeweils über neun Leistungsstufen, dabei sind zwei Zonen mit einer zusätzlichen Booster-Funktion ausgestattet. Die linken beiden Kochzonen können als sogenannte „Bridge-Zone“ zusammengeschaltet werden und eignen sich bestens für Bräter. Ein Kurzzeitwecker ist gleichzeitig für alle Kochzonen nutzbar. Zudem verfügt das Kochfeld über eine umfassende Sicherheitsausschaltung bestehend aus einer Inbetriebnahme-Sperre, einer Restwärmanzeige für jede einzelne Koch-Zone, einer Fehlerüberwachung und einen Überhitzungsschutz.



Die Wandhaube mit uneingeschränkter Kopffreiheit

INDIRA – DIE NEUE KOPFFREIHEIT

Es gehört nach wie vor in vielen Haushalten zum Kochalltag: da will man gucken, ob die Nudeln gar sind, beugt sich über den Herd und schon hat man sich wieder den Kopf an der Abzugshaube gestoßen. SILVERLINE hat mit der „Indira“ eine Kopffreihaube entwickelt, die genügend Freiheit und uneingeschränkte Sicht auf das Kochfeld bietet.

Mit ihrem schlichtem Design und ihren geradlinigen Formen ist die „Indira“ ein optisches Highlight in jeder Küche. Sie vergrößert nicht nur die Bewegungsfreiheit beim Kochen, sie bietet auch den perfekten Blick auf das Kochfeld, ohne dass man ständig auf seinen Kopf aufpassen muss. So sehen ungetrübte Kochfreuden aus!

Ein Highlight ist die „Indira“ auch hinsichtlich ihrer technischen Features. Zwei sparsame LEDs beleuchten das Kochfeld optimal und verbrauchen dabei nur 6 Watt Strom – das schont die Umwelt und das Portemonnaie gleichzeitig. Für ein angenehmes Raumklima sorgen die hocheffiziente Randabsaugung sowie der leistungsstarke Motor. Mit der komfortablen Nachlaufautomatik bleibt die Küche geruchsfrei, auch wenn das Kochen längst beendet ist.

„Indira“ ist für alle Möglichkeiten offen. Sie ist sowohl für den Abluft- als auch – mit Kohlefilter – für den Umluft-Betrieb bestens geeignet. Apropos Umluft: bei dieser Variante wird kein Abluftschacht benötigt, die Haube fügt sich so noch dezenter in das bestehende Küchen-Ambiente ein.

Damit die Dunstabzugshaube perfekt auf das jeweilige Kochfeld abgestimmt ist, bietet SILVERLINE den in den Breiten 60, 80 und 90 cm erhältlichen Dunstabzug mit schwarzem Glas an. So findet jeder seine ganz individuelle Kopffreihaube passend zur Kücheneinrichtung.

QUADRA – KLARE FORMSACHE



Minimalistische und klare Formensprache – die SILVERLINE Deckenhaube „Quadra“ ist jetzt auch mit LED-Beleuchtung erhältlich. Ursprünglich konzipiert wurde die „Quadra“ ohne Beleuchtung, da viele Anwender im abgehängten Trockenbau ihre eigenen Beleuchtungskonzepte realisieren möchten. Nun bietet SILVERLINE ergänzend eine neue Variante des Deckenlüfters mit eingelassener LED-Beleuchtung in der großen Randabsaugungsplatte aus gehärtetem Glas an, die in den Farben Weiß und Schwarz erhältlich ist. 2 LED-Lichtbänder setzen das Kochfeld bei einer Montagehöhe von maximal 2,50 m richtig in Szene. Für jede Farbvariante stehen zwei Größen zur Verfügung: 100 x 60 cm und 120 x 60 cm. In Kombination mit den externen Motoren von SILVERLINE bleibt dank des wählbaren Abluftausgangs zu allen Seiten mit einem Flachkanal oder nach oben aus dem Deckenlüfter heraus maximale Planungsflexibilität gewahrt. Der Clou: die „Quadra“ erfüllt mit ihrer äußerst flachen Höhe von nur 12,7 cm die Wünsche vieler Küchenplaner nach flachen Deckenabhängungen.



EDEL AUS STAHL UND GLAS

Küchen gewinnen in unserem täglichen Leben immer stärker an Bedeutung – sie sind der Mittelpunkt in jedem Haushalt, der Treffpunkt für Familien und Freunde. Wir als Hersteller haben uns verpflichtet, die Ansprüche unserer Kunden nicht nur zu erfüllen, sondern stets zu übertreffen. Dafür entwickeln wir innovative und bedienerfreundliche Dunstabzugshauben mit hohem Nutzen.

Wir gehören seit vielen Jahren zu den Trendsettern in der Hausgeräteindustrie und wurden bereits vielfach mit renommierten, internationalen Preisen ausgezeichnet – so haben wir 2014 zum zweiten Mal den Plus X Award, den weltgrößten Innovationspreis für Technologie, Sport und Lifestyle, erhalten und sind damit zur innovativsten Marke im Bereich Kucheneinbaugeräte gewählt worden. Unsere Hauben überzeugen die hochkarätigen Jurys immer wieder aufs Neue mit wegweisenden Innovationen – ob im Bereich Design, Materialauswahl oder auch Ergonomie und Nutzerfreundlichkeit.

Wir wollen heute besser sein als gestern und morgen besser als heute – deshalb stellen wir uns täglich der Herausforderung, eine perfekte Verbindung aus Produkt, zeitlosem Design, hoher Zuverlässigkeit und einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis zu schaffen. Mit über 350 Modellvarianten in unserem umfangreichen Produktsortiment und Design für jeden Geschmack bieten wir auch Lösungen für nahezu alle Problemstellungen wie zum Beispiel spezielle Sonderschächte, Sonderlackierungen in allen 1.620 RAL- und Sonderfarben.

SILVERLINE wurde 1994 in der Türkei gegründet und ist der führende Hersteller von Dunstabzugshauben des Landes. Mit einem Produktionsvolumen von mehr als 1,3 Millionen Dunstabzugshauben im Jahr und einer Produktionsfläche auf über 40.000 Quadratmeter, gehört SILVERLINE zu den Top 5 Produzenten in Europa. Die deutsche SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH startete 2004 in Grevenbroich und dient heute als Europazentrale. Aus unserem eigenen Lager mit über 6.000 Quadratmeter Fläche beliefern wir neben Deutschland auch viele europäische Länder.

SILVERLINE®

Küchengeräte und Handel GmbH | Lilienthalstr. 26 | 41515 Grevenbroich | Germany

Fon: +49 (0) 2181 75668-0 | Fax: +49 (0) 2181 75668-11 | info@silverline24.de | www.silverline24.de