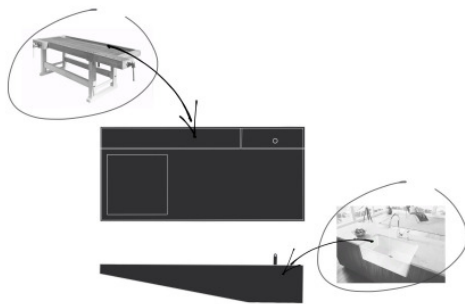
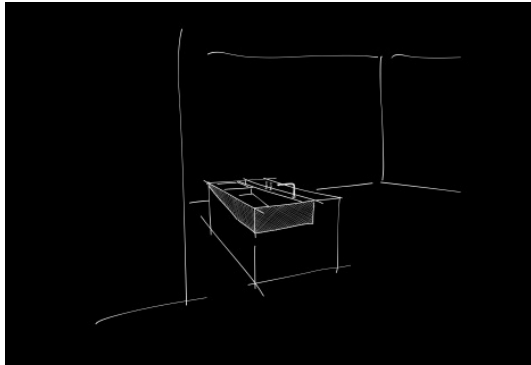


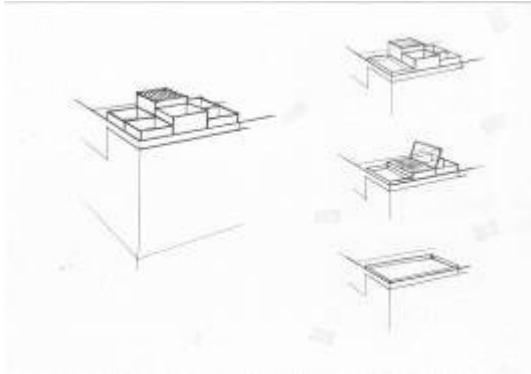
Orea T Studie – Bildmaterial



Vom Gameklassiker inspiriert

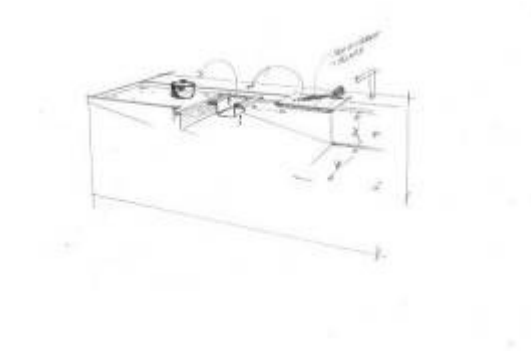
Orea T, die visionäre, modulare und variabel einsetzbare «all in one» Kochinsel.

Die neue Kochinsel Orea T ist über die gesamte Länge verschiebbar und ermöglicht eine optimale und situationsangepasste Flächennutzung. Orea T greift die flexible Anordnung standardisierter Flächen des Gameklassikers Tetris auf. Dies ermöglicht unzählige Kombinationsmöglichkeiten, was zu neuen, überraschenden Momenten in der Küche führt.



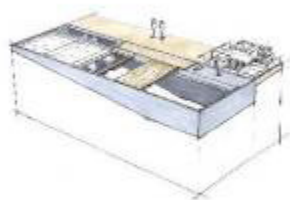
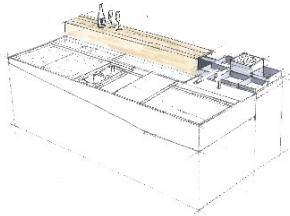
Die Küche als Werkstatt – die Kochinsel als Werkbank.

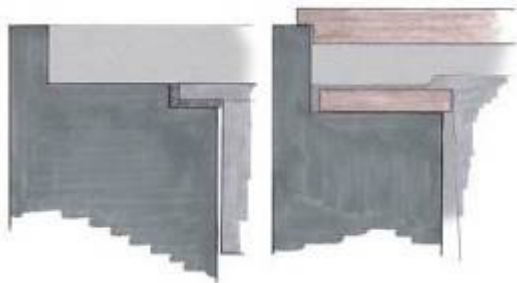
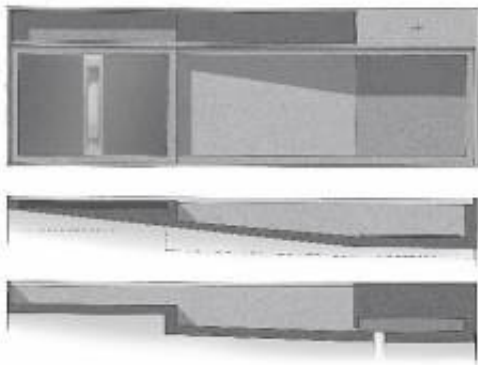
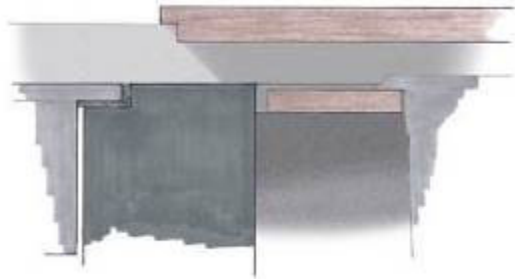
Die monolithische Arbeitsplatte Orea T überzeugt sowohl in der funktionalen Alltagsnutzung als auch beim Pflegen von Gastfreundschaft. Die Anforderungen sind daher vielseitig, wobei die Flexibilität als Hauptbedürfnis bezeichnet wird. Die Küche und insbesondere die Kücheninsel sind somit Schlüsselemente zeitgemässen Wohnens und verlangen nach einem intelligenten Konzept, welches durch Orea T erfüllt wird.



Form follows Function.

Die Neuinterpretation der Küchenabdeckung als funktionales Gesamtkonzept formt das Erscheinungsbild der Kochinsel. Der Wunsch, das Handwerk in der Küche stärker zum Ausdruck zu bringen, hat eine grundlegende Veränderung der Kochinsel als Ganzes zur Folge. Die Arbeitsplatte wird komplett aufgebrochen und so wird Raum und Fläche geschaffen, welche dreidimensional bespielt und genutzt werden kann.

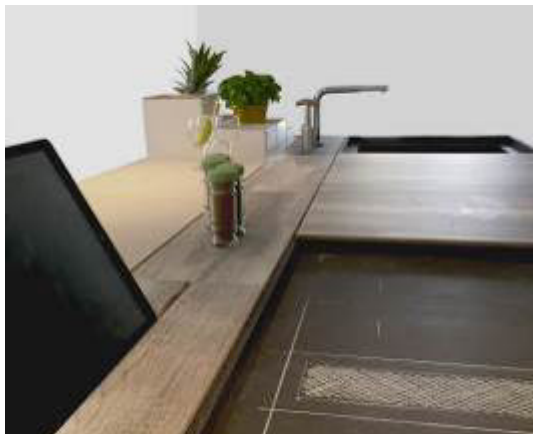




Das Komplexe der Arbeitsplatte? Ihre Einfachheit.

Wie können die verschiedenen Ebenen unabhängig voneinander verschoben werden und sich gleichzeitig ergänzen?

Diese Frage beantwortet Orea T, wobei Zonierungen und Funktionszuteilungen eine wichtige Rolle spielen. Je nach Arbeitsschritt beim Kochen sind die Platzbedürfnisse unterschiedlich; so werden etwa das Kochfeld beim Rüsten und das Waschbecken beim Servieren nicht gebraucht. Mit einer individuell veränderbaren Arbeitsfläche befriedigt Orea T dieses Bedürfnis und sorgt zugleich für eine Differenzierung von Standardprodukten.



Aufgelöst. Griffbereit. Individuell.

Aufgelöst. Die Arbeitsfläche der Orea T passt sich den Arbeitsschritten beim Kochen an. Der Bereich vom Kochfeld bis zur Armatur lässt sich ganz oder teilweise abdecken. Beispielsweise wandert das gerüstete Gemüse direkt vom Schneidbrett in die darunterliegenden Gastroschalen, die sich bis ans Kochfeld heranziehen lassen. Wird nicht gekocht, so kann das gesamte Spülbecken abgedeckt werden.

Griffbereit. Die Mittelpartie des Inselkonzepts Orea T liegt tiefer und unterstützt dadurch diverse Arbeitsschritte. Direkt hinter dem Kochfeld können Gastroschalen eingesetzt werden, wodurch alle Zutaten in Griffnähe sind.

Individuell. Die einzelnen Zonen der Insel können individuell vom Kunden zusammengestellt werden. Die Arbeitsplatte als Gestaltungselement kann selbst eine Insel bilden oder beliebig mit Elementen ergänzt werden.