DASKücheneck

Qualitätsküchen zum kleinen Preis

News Aktuell

Erste Ausgabe der Pittoni Kundenzeitung

„WIR SIND VOLLAUF ZUFRIEDEN. PREIS-LEISTUNG HERVORRAGEND ZUM WEITEREMPFEHLEN. DANKE JOACHIM!“

„WIR HÄTTEN NIE GEGLAUBT, DASS WIR FÜR DIESEN PREIS EINE SO TOLLE KÜCHE BEKOMMEN!“

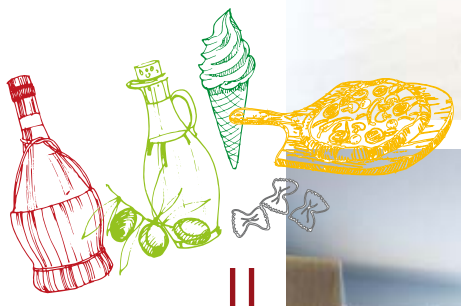
Weiß - Beton - Eiche

>> Weiß sorgt für zeitlose Neutraltät
>> Beton bringt modernes Flair
>> Eiche sorgt für Wohnlichkeit

Bei der Planung wurde Wert auf eine große Arbeitsfläche zwischen Spüle und Kochfeld gelegt. Der Rolloschrank im Eck ist hier optimal. Die kleine Arbeitsinsel trennt den Essbereich von der Küche. Beim Saubermachen der Fronten stören keine Griffe. Der schräge Dunstabzug ist selbst dem größten Koch nicht im Weg.

Rezept

Hollandische Schnitzel



Zutaten

500 g	Schweinefleisch (Schulter oder Wammerl), durch den Fleischwolf drehen
200 g	geriebener Edamer
100 ml	Milch
	Salz, Pfeffer
Panade:	Eier, Semmelbrösel

Zubereitung:
Fleisch mit Milch mischen und über Nacht in den Kühlschrank geben.
Am nächsten Tag Käse, Salz und Pfeffer zur Fleischmasse geben und alles gut durchkneten.
Aus der Fleischmasse Schnitzel formen.
2x panieren und in Öl braten.

Dazu schmecken Kartoffelbrei und Salat.

von Familie Anton Kloos

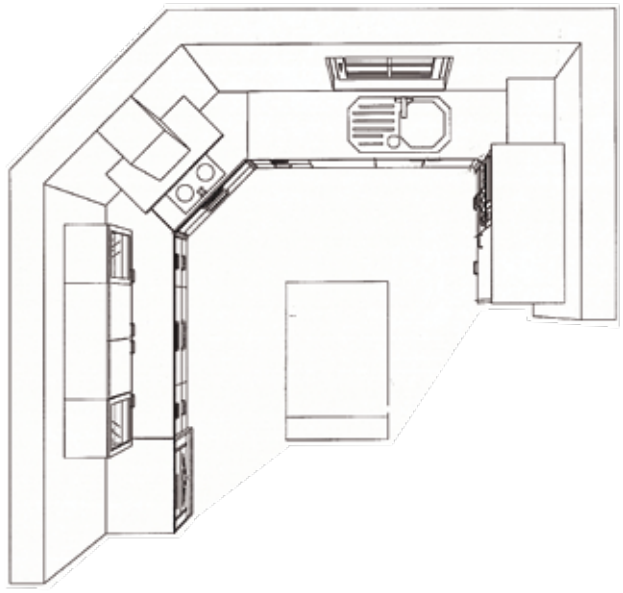
© Quade/Fotolia

ALLES FÜR EIN GEMÜTLICHES ZUHAUSE!
KÜCHEN & ÖFEN
von den Meisterbetrieben Pittoni
Wir freuen uns über Ihren Besuch!*
Ihr Mario & Joachim Pittoni
* nach vorheriger tel. Terminabsprache!
... dahoam is allerweil no am Schejnstn!
DEROFENBAUER & 25 JAHRE Kücheneck
... für jeden Geschmack der richtige Ofen!
... neue Küche geht auch günstig!
Meisterbetrieb Mario Pittoni
Telefon: 09941 90 848 14
www.derofenbauer.com
Besuchen Sie uns!
Chamer Str. 2
93476 Blaibach
Meisterbetrieb Joachim Pittoni
Telefon: 09941 44 80
www.daskuecheneck.de

HART-HÄRTER-HARTL
HARTL THOMAS
FLIESEN-
&
NATURSTEINVERLEGUNG
IN DER GRUBE 11
93466 CHAMERAU
BAYERN
Mobil: 0170-8115857

Mehr Küche geht nicht

Diese Küche bietet Arbeitsfläche, Stauraum, Bewegungsfreiheit...
Die unverwüstliche Granitplatte wurde nach von uns angepassten Schablonen gefertigt. Sie passt millimetergenau. Die Eichefront harmoniert perfekt mit den Magnolienfronten und dem Fußboden. Zusätzliches Landhausflair bringt der Holzofen.



Rezept

Meerrettich-Frischkäse-Torte

Zutaten

Hefemürbteig:

600 g	Mehl
1 ½	Becher Schmand
½ TL	Salz
250 g	Butter (100g Butter dafür Milch)
1 Pck.	Trockenhefe

Alle Zutaten zu einem Hefemürbteig verarbeiten.

Füllung:

350 g	Camembert
300 g	Zucchini (kleingewürfelt)
200 g	Schinken
1	Becher Kräuter Creme Fraiche oder Schmand
2	Eier,
	Salz, Pfeffer

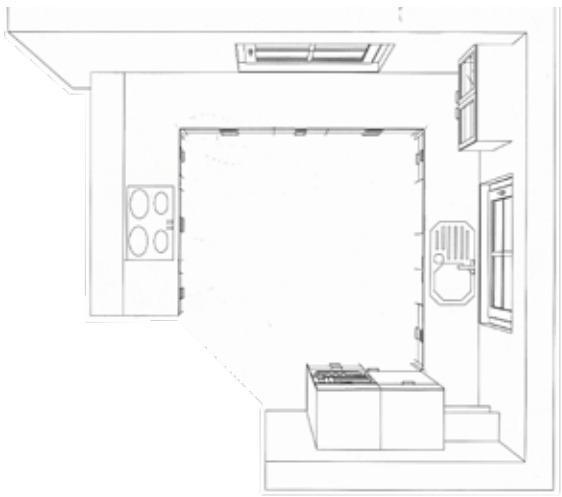
Zubereitung:
Zucchini und Schinken andünsten, mit den angegebenen Zutaten der Füllung vermengen.
Aus der Hälfte des Hefemürbteigs Gitter herstellen, restlichen Teig in die Form einarbeiten. Mit der Füllung bestreichen und das Gitter darauf stürzen.
ca. 35 Min. bei 180 °C backen.

von Christina Halle

© Oksana Zhupanova /123rf.com

Das Kücheneck wird alle 2 Wochen von Fa. Häcker beliefert

Landhaus in seiner schönsten Form



Die Fronten sind aus massiver Esche gefertigt und in Magnolie lackiert. Die Holzmaserungen sind zu sehen. Arbeitsplatte und Wangen haben das Dekor Eiche Natur Hirnholz inne. Die Kochdünste werden von einer Deckenhaube abgesaugt.
Kunde: „Danke noch einmal für die tolle Küche."

Rezept

Hackbraten italienischer Art

Zutaten

Boden:

500 g	Hackfleisch, gemischt
1	altes Brötchen
1	Zwiebel
1	Ei
2 TL	Senf
	Salz und Pfeffer
	Basilikum

Für die Füllung:

100 g	schwarze Olive, ohne Stein
60 g	getrocknete Tomaten
2	Knoblauchzehen
200 g	Feta
100 g	Bacon

Zubereitung:
Für den Fleischteig das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Brötchen inzwischen gut in Wasser einweichen. Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Ei zum Hackfleisch geben. Das Brötchen ausdrücken und fein zerrupfen, ebenfalls zum Hackfleisch geben. Nun alles zu einem gut formbaren Fleischteig verkneten und kräftig würzen, außerdem noch den Senf dazugeben. Auf einer Frischhaltefolie zu einer Platte von etwa 30x20 cm ausdrücken. Die Platte sollte etwa 1cm dick sein.

Für die Füllung Oliven und Tomaten in Streifen schneiden. Knoblauchzehen hacken und den Feta würfeln. Gut vermengen und auf den Fleischteig streuen. Dabei etwa 2cm Rand freilassen. Die Hackfleischplatte nun mit Hilfe der Folie vorsichtig aufrollen und in eine Reine oder auf ein Backblech legen. An den Enden etwas abrunden. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Inzwischen den Bacon um den Braten legen, sodass er ganz bedeckt ist.
Dann den Hackbraten etwa 40 Minuten backen.

von Sabrina Pittoni

Ein Drittel der Deutschen kocht mindestens 3 x in der Woche selbst

Küchenrenovierung total

Der komplette Raum wurde neu gestaltet. Fußboden, Wände, Decke...
Dort, wo jetzt der Essplatz ist ,war vorher eine Wand – „Der Raum wirkt jetzt doppelt so groß". Die Fronten sind in Magnolie Hochglanz.

Die Arbeitsplatte und das Umfeld ist in Kerneiche gehalten. Wichtig in dieser Planung ist, dass der Hochschrank-Block nur ca. 185 cm hoch ist. Wirkt unaufdringlich, Platz für Deko. Perfekt passt auch der Boden in Holzoptik.

Rezept

Schokoladenkuchen französische Art

Zutaten

200 g	Butter
200 g	Zucker
6	Eier
1Tasse	Eierlikör
1TL	Zimt
1TL	Rum
100 g	Kaba
200 g	gemahlene Nüsse
125 g	Mehl
1 Pckch.	Backpulver

Zubereitung:
Eine Kranzform gut fetten und bröseln. Backrohr vorheizen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Eierlikör und Gewürze zugeben und unterrühren, dann Kaba, Nüsse, und mit Backpulver gemischstes Mehl unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
Bei 175 °C ca. 50-60 Minuten backen (unterste Schiene).
Den erkalteten Kuchen mit Glasur (Schokoglasur) überziehen.

von Familie Hans und Rosi Fritz

© mizina/Fotolia

News Aktuell

Weiß, die Farbe des Jahres!

...einfach nur symmetrisch

Der Küchenblock besteht aus lauter 60 cm breiten Elementen, in der Mitte durch einen 30 cm breiten getrennt. Die Kochinsel davor ist in vier 50 cm breite Elemente eingeteilt. Der Dunstabzug wiederum ist genau in der Mitte der Küche angebracht „Symmetrie hoch drei"

Rezept

Gulasch mit Paprika

Zutaten

500 g	Gulasch, gemischt
500 g	Zwiebeln
2	Paprikaschoten, rot
1	Kartoffel
500 ml	Brühe
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Senf
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
	Öl

Zubereitung:
Die Zwiebeln, Kartoffeln und die Paprikaschoten putzen und in Würfel schneiden. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise anbraten und herausnehmen. Im Bratfett die Zwiebelwürfel anbraten, das Tomatenmark und den Senf zugeben und leicht rösten. Die Brühe angießen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Das Fleisch und die Kartoffel dazugeben und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 90min. köcheln lassen. Die Paprikawürfel zugeben und weitere 30min. köcheln.

von Sabrina Pittoni

...hier passt einfach alles

Bei dieser Planung war es wichtig, dass ich die Räumlichkeiten vor Ort angeschaut habe. Ursprünglich wollten die Kunden nur eine Küchenzeile und an der gegenüberliegenden Wand noch ein paar Unter- und Oberschränke. Da wäre zwischen den Zeilen ein viel zu großer, leerer, ungenutzter Platz entstanden. Ich konnte die Kunden überzeugen, dass eine Küchenzeile und eine Arbeitsinsel – beidseitig bestückbar – viel sinnvoller ist. Erstens hat man viel mehr Arbeitsfläche und zweitens auch noch mehr Stauraum in Arbeitsnähe.
Die Kunden ließen sich überzeugen und haben es nicht bereut ...

Rezept *Apfelkuchen*

Zutaten

Teig:

300 g	Mehl
200 g	Margarine oder Butter
100 g	Zucker
1	Ei
1Pck.	Vanillezucker

Füllung:

6	Äpfel (1 kg)
350 g	Apfelmus

Streusel:

200 g	Margarine oder Butter
275 g	Mehl
125 g	Zucker
1TL	gestr. Zimt / 1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Fett, Ei und Vanillinzucker zu einem Teig verarbeiten und auf ein Bleck verteilen. Ich benutze immer ein Obstkuchenblech, das ist etwas kleiner als das übliche Blech. Dann die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit dem Apfelmus in einer Schüssel vermischen. Die Masse auf den Teig geben.

Zu den Streusel: Das Fett im Topf schmelzen, vom Herd nehmen, die restlichen Zutaten vermischen und dazugeben. Diese Masse kurz abkühlen lassen und dann Streusel erzeugen, indem man den Teig in die Hand nimmt und zwischen beiden Händen zerbröselt. Natürlich am besten über den Kuchen auf den Blech. Backzeit ca. 45 Minuten bei ca. 175°C (Umluft) auf der mittleren Schiene backen.

von Julia Weber

ECKL

- Fliesenarbeit jeglicher Art
- Treppenanlage
- Fensterbänke
- Küchenarbeitsplatten
- Natursteinbäder
- Teile für den Ladenbau
- Versetzen von Randsteinen
- Grabdenkmäler/Grabschmuck
- Gartenbrunnen und Sitzbänke

Fliesen und Natursteine Eckl
Inhaber: Franz X. Eckl
Untervierau 8 | 93468 Miltach

Telefon: 09944/2682
Fax: 09944/407
E-Mail: marmor.eckl@t-online.de

www.marmor-eckl.de

News Aktuell

Congratulations

Unsere Gewinnerin!

Herzlichen Glückwunsch zum Gewinn!

RUSTIKAL - ODER TOP MODERN? ODER BEIDES?!

„Ein Raum, wie vom Architekten geplant"

DIE SIEGER-KÜCHE

Wir belohnen den MUT der Eigentümer mit dem Thermomix®. Der rote Block an der Wand besteht aus sechs Hängeschränke umrahmt von hellgrauern Wangen.

„TOTAL MODERN. MAL WAS ANDERES UND ENORM VIEL STAURAUM FÜR TELLER UND TASSEN."

Gespräch mit der Siegerin Rackl Irmgard

Joachim: Gratuliere dir herzlich zum Gewinn, du hast den Sieg echt verdient. Von 10 Personen haben 7 deine Küche zum Sieger gewählt.

Irmgard: Danke, das freut mich wirklich narrisch.

J: Wie lange schon wolltest du eine rote Küche?

I: Schon immer, aber wir haben damals neu gebaut und früher war es üblich, dass man die alten Möbel mitnimmt.

J: Wie bist du dann auf mich gekommen?

I: Durch eine Freundin von meiner Tochter. Ich hab mir dann deinen Prospekt zukommen lassen und habe bald gemerkt, dass da Herzblut dahintersteckt.

J: Ich bin dann bei dir vorbeigekommen und gemeinsam haben wir die Küche geplant.

I: Ja genau, du hattest dann die grandiose Idee mit den sechs Hängeschränken neben dem Tisch. Jeder der die Küche anschaut, sagt immer: „was ist denn das für ein tolles Teil?". Dann antworte ich: „Einfach 6 Hängeschränke mit zwei Wangen umrandet."

J: Hast du dir dann noch Vergleichsangebote eingeholt?.

I: Nein, ich treffe immer Entscheidungen aus dem Bauch raus. Und so habe ich das auch bei dir gemacht. Und es war richtig. Jederzeit würde ich wieder bei dir kaufen. Ein wichtiger Punkt in deinem Prospekt ist der Satz: „ Alles aus einer Hand". Das kann ich bestätigen. Planung – Montage – Anschluss und jedes Mal warst du vor Ort. Das findet man heute nicht mehr oft.

J: Danke, dann kannst du mich also weiter empfehlen?

I: Jederzeit!

Vielen Dank an alle Teilnehmer!

Rezept

Shakshuka

ein herzhaftes Eier-Tomaten-Gericht (Vegetarisch)

Zutaten

3	kleine Zwiebeln
1 TL	Kumin
1 EL	Olivenöl
2	Paprikaschoten (rot und grün)
1 bis 2 TL	Zucker
2	Lorbeerblätter
1 TL	Oregano (oder 1TL ZA`ATAR, eine Gewürzmischung)
1	Dose gehackte Tomaten
1	kleine rote Chilischote (ohne Kerne) auch mehr
	Pfeffer, Salz nach Geschmack
4	Eier
	eine Hand voll frisch gehackter Petersilie
	Beilage: 1 Baguette oder Fladenbrot

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und würfeln.
2. Zwiebeln mit Kumin und Olivenöl in einer tiefen Pfanne glasig dünsten.
3. Paprika waschen, in Streifen oder Würfel schneiden, dazugeben und ca. 10 Minuten garen, bis Paprika etwas Farbe gezogen hat.
4. Zucker, Lorbeerblätter und Oregano dazu geben und kurz unterheben.
5. Mit den Tomaten aus der Dose ablöschen. Hitze reduzieren.
6. Chilischote fein geschnitten, Pfeffer und Salz dazu fügen.
7. Ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist. Je dicker die Soße, desto leckerer das Ergebnis.
8. Soße evtl. noch einmal mit Zucker, Salz, Pfeffer, Chili abschmecken.
9. Mit einem Esslöffel 4 kleine Mulden in die Soße drücken.
10. Die rohen Eier vorsichtig in die Mulden gleiten lassen.
11. Bei niedriger Hitze die Eier garen (ca. 8 Minuten, je nach gewünschtem Garpunkt vom Eigelb. Eiweiß stocken lassen)
12. Gehackte Petersilie und frisch gemahlenen Pfeffer auf das Gericht streuen und möglichst heiß, mit einem frischen Baguette direkt aus der Pfanne genießen.

Tipp: Ein Klecks Schmand oben drauf, rundet das Gericht ab und nimmt bei Bedarf die Schärfe :)
Shakshuka kann auch mit frischen Tomaten zubereitet werden. Dann dauert das Einkochen der Soße allerdings ca. 1 Stunde oder länger.

von Irmgard Rackl

Ein Traum im Industrie-Look

Beton Perlgrau mit Pinie Chalet in einem Umfeld, das nicht besser passen könnte. Wichtig bei der Planung der Kochinsel: die Kochplatte wurde auf eine Seite verschoben, so bleibt auf der anderen Seite genügend Arbeitsfläche. Wäre die Kochplatte in der Mitte, ist das nicht mehr der Fall.

Rezept

Paprikasuppe

Zutaten

Boden:

1 kg	Paprikaschoten, gemischt
2	große Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
2	kleine Kartoffeln
	Etwa 750ml Gemüsebrühe
1 EL	Creme fraiche
	Etwas Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chili

Zubereitung:
Die Paprikaschoten in Würfel schneiden, die Zwiebeln ebenfalls würfeln und alles zusammen in Olivenöl in einem Topf ca. 5 Minuten anbraten. Dann mit Gemüsebrühe ablöschen, den Knoblauch und die gewürfelten Kartoffeln hinzufügen und die Suppe ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Wenn alles weich gekocht ist, das Creme fraiche einrühren und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Nochmals auf dem Herd erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili abschmecken.

von Sabrina Pittoni

News Aktuell

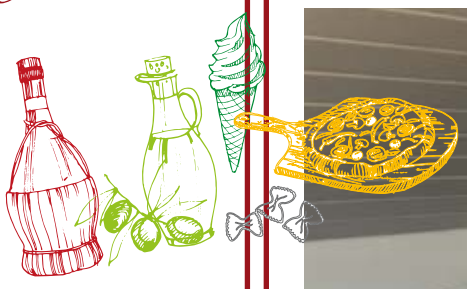
Montage vom Schreinermeister - Anschluss vom Elektromeister

Beton - sonst nichts

Das wird der Renner der nächsten Jahre ... Spachtelbetonoptik in 3 Farben: opalgrau – perlgrau – graphit. Das Betondekor ist pflegeleicht, schlicht und modern.
In dieser Küche ist „unser" Dunstabzug nach unten eingebaut. Funktioniert bestens und ist absolut leicht zu reinigen. Das beste Preis-Leistungsverhältnis!

Rezept

Weihnachtssterne

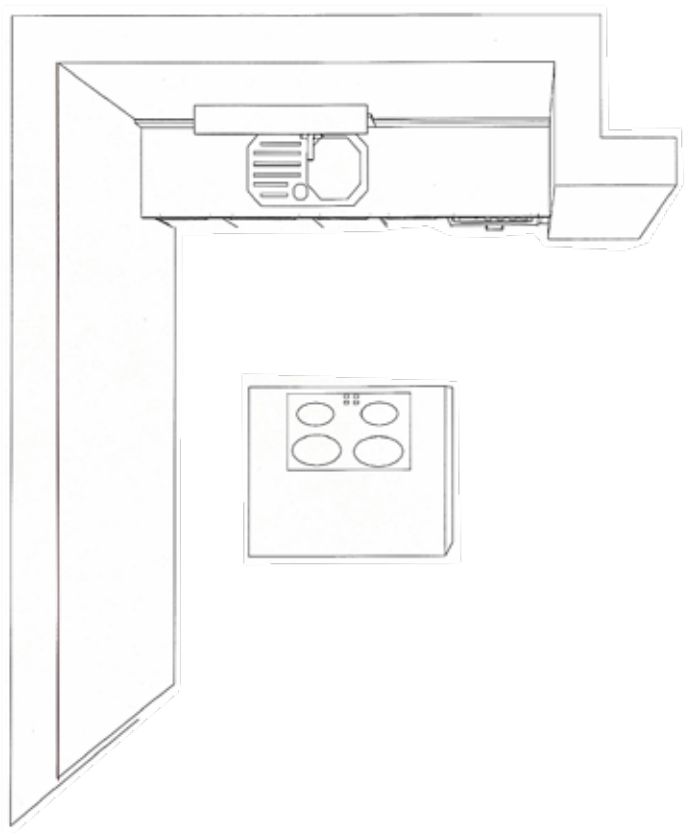


Zutaten

3	Eier
300 g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
500 g	Mandeln gemahlen
1 TL	Zimt
100 g	Raspelschokolade
1	Schnapsglas Kirschwasser
1	Prise Salz
	Mehl zum Ausrollen
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, übrige Zutaten zufügen und alles gut verkneten. Den Teig flach formen, auf einen Teller legen, abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm ausrollen und Sterne ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

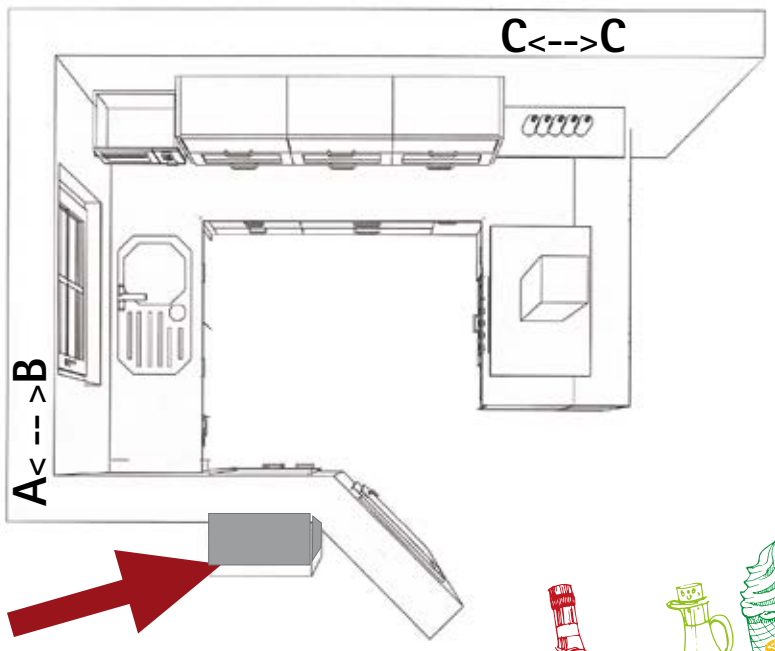
von Brigitte Pittoni



News Aktuell

Fa. Häcker produziert ca. 850 Küchen täglich

Wo ist der Kühlschrank?



Da der Abstand A <--> B nur 55 cm beträgt, hätte hier kein Kühlschrank platz. Würde man ihn an die Wand C platzieren, hätte man auf die Kochinsel verzichten müssen – so haben wir ihn in den Abstellraum integriert.

Kunde: „Mit der Küche sind wir sehr zufrieden, Danke nochmal!

Rezept

Gold + Silber Kuchen

Zutaten

Gold:		Silber:	
180 g	Zucker	180 g	Zucker
180 g	Butter	180 g	Butter
5	Eigelb	100 g	Mehl
250 g	Mehl	200 g	Haselnüsse
2	Vanillezucker	5	Eiweiß
½	Backpulver	½	Backpulver
1/10 Liter	Milch	1/10 Liter	Milch

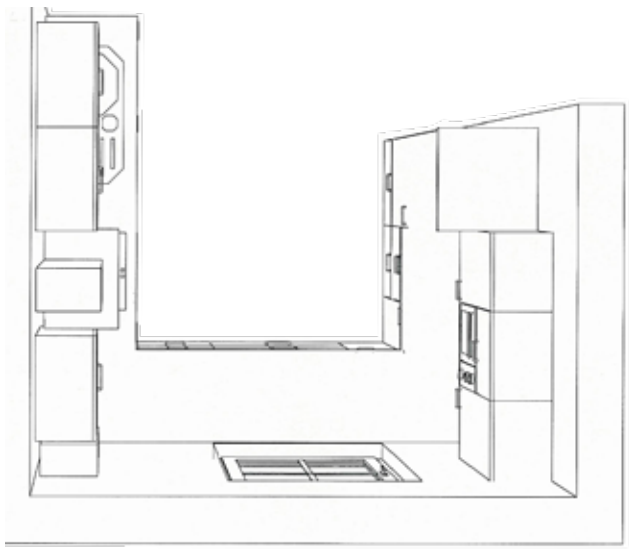
Zubereitung:
Gold: Butter, Zucker, Vanillepulver und Eigelb zu einer Schaummasse rühren, Mehl mit Backpulver vermischen und darunter heben. Die Milch dazugeben und alles zu einem leckeren Teig verrühren. Silber: Das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen, Butter und Zucker schaumig rühren, gemahlene Nüsse unterheben, mit Milch glattrühren, Mehl und Backpulver dazugeben, und Eischnee darunterheben.
Finish: Die Teige schichtweise in die vorbereitete Springform einfüllen. Dabei mit Gold beginnen für den Kuchenboden, in der Mitte Silber einbringen und das ganze noch einmal mit Gold abdecken. Abschließend den Kuchen bei 175 °C ca. 60–70 Minuten backen.

von Magdalena Niebauer

© Gina Sanders/Fotolia

O-Ton Kunde: „Planung und Montage perfekt"

Hier handelt es sich wieder um eine komplette Raumneugestaltung (Boden, Wände, Decke ... alles neu. Alles wirkt sehr durchdacht. Ein wichtiger Punkt der Planung, um so eine Optik zu erhalten, ist es, dass die Nischenrückwand zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank nur halb hoch ist, und nicht ganz zu den Hängeschränken hochgezogen ist. Somit wirken die Beleuchtung und die rote Wand optimal.



Rezept

Maracuja-Joghurt-Torte

Zutaten

3 Lagen von einem hellen Tortenboden
Füllung:

1 Pa.	Tortencreme Käse-Sahne
500 ml	Sahne
450 g	Naturjoghurt
200 ml	Maracuja-Nektar

Guss:

2 Pä.	Tortenguß klar
375 ml	Maracuja-Nektar
125 ml	Wasser

Eine Lage Tortenboden auf eine Platte legen und einen Ring herumstellen. Für die Füllung Tortencreme mit Sahne nach Anleitung - aber mit Joghurt und Maracuja-Nektar - zubereiten. Die Masse auf den 1. Boden geben und glatt streichen. 2. Boden darauflegen und andrücken. Den Guss aus Tortengusspulver und Maracuja-Nektar und Wasser herstellen und auf den obersten Boden gießen. Etwa 3 Stunden kalt stellen.
Tortenring lösen. Aus dem 3. Boden Herzen und Sterne ausstechen, mit dem Dekorzucker aus der Packung bestreuen und auf die Tortenoberfläche legen.

von Siegfried Reinhardt

© Евгений Миллер/Fotolia

Dachbodenausbau Schwarz/Weiß-Look

Die weiße Hochglanzküche ist eingerahmt vom schwarzen Granit. Auch der Küchensockel ist aus Granit.

Die geschwungene Nischenrückwand integriert den Holzofen optimal. Das Ganze harmoniert optisch bestens.

Rezept

Low-Carb Feta Hackbällchen

Zutaten

500 g	Hackfleisch gemischt
100 g	Feta
200 g	Cherrytomaten
250 g	Schlagsahne (oder Rama Cremefine zum Kochen)
1	Ei
1	Zwiebel
2	Zehen Knoblauch
	Salz und Pfeffer
	etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken.
Den Feta fein würfeln.
Die Tomaten halbieren und zwei Zehen Knoblauch fein hacken. Ein Drittel des Knoblauchs geht in die Hackfleisch Masse, der übrige in die Sauce. Das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln, dem Feta, einem Ei, Salz, Pfeffer und gehacktem Knoblauch in einer Schüssel zu einer homogenen Masse kneten. In einer Pfanne einen Schuss Öl erhitzen und mit den Händen Bällchen aus der Hackfleisch Masse formen. Diese in der heißen Pfanne von allen Seiten anbraten, bis die Bällchen gar sind. Parallel dazu machst du die Sauce in einer anderen Pfanne. Dünste dazu die Tomaten bei mittlerer Hitze mit dem Knoblauch in einem Schuss Olivenöl an, bis sie langsam schmelzen.
Gieße dann die Sahne dazu und lasse die Sauce etwas einkochen. Schmecke sie mit Pfeffer und Salz ab, gerne auch mit Kräutern – ganz nach deinem Geschmack. Falls die Sauce nicht dickflüssig genug ist, kannst du sie super einfach mit ein oder zwei Messerspitzen Johannisbrotkernmehl andicken!

Die Hackfleischbällchen mit der Sauce anrichten und eventuell eine Salatbeilage oder Reis dazu reichen.

von Familie Sabrina und Markus Traurig

News Aktuell

Reden wir mal über Holz

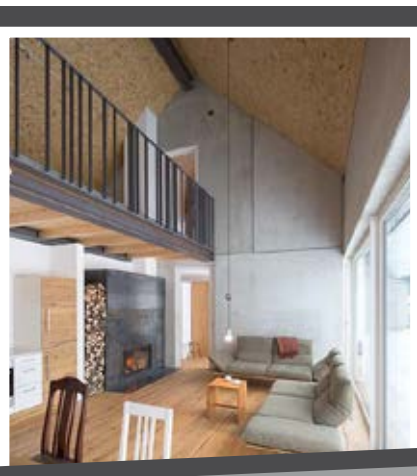
NEU: UNSERE MASSIVHOLZKÜCHEN

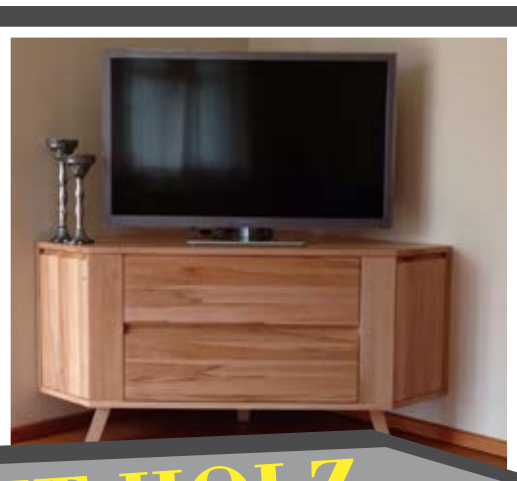
Holz ist wieder gefragt. Das merkt man schon, wenn man in die neu gebauten Häuser schaut. Eiche Echtholzparkett ist wieder in. Jahrelang war dieser Fußboden nirgendwo mehr zu sehen (außer in älteren Gebäuden). Oder gehen Sie in renovierte Gasthäuser: massive Wandvertäfelungen, Tischplatten massiv, schlichte Holzstühle .... Holz ist wieder in, auch ich merke es in letzter Zeit. „Hast du auch Küchen mit Echtholzfronten – oder noch besser wäre eine Küche ganz aus Massivholz, aber wir haben uns schon in größeren Möbelhäusern informiert, Vollholzküchen sind ja unbezahlbar...!" so oder ähnlich haben sich schon einige Kunden in letzter Zeit geäußert. Und deswegen haben wir uns entschlossen Massivholzküchen selbst zu bauen. Soll nur die Front massiv sein, fertigen wir diese und nehmen den Korpus von unserem Küchenhersteller. Auf jeden Fall können wir individuell auf die Wünsche unserer Kunden eingehen: Holzart, Form, Farbe, geölt oder lackiert ... Es könnten da schon einige Unikate entstehen. Und zum Preis: „Holen Sie sich ein unverbindliches Angebot und lassen Sie sich überraschen!"

© pixelfreund/Fotolia

SCHREINEREI
Laumer Michael
Schreinermeister

Höhenried
93468 Miltach
Mobil: 0176 823 112 83
laumer-mich@live.com





ALLES MIT HOLZ

DASKücheneck

Qualitätsküchen zum kleinen Preis

News Aktuell

30 Jahre: Rückblick und Ausblick

Wenn ich an 1989, das Jahr unserer Firmengründung, denke fällt mir unser erster Slogan ein (gabs das Wort damals schon?). Der Spruch der auf unseren ersten Lieferwagen geklebt wurde lautete: „Fa. Pittoni - bringt Qualität ins Haus!" Und daran haben wir uns seitdem gehalten. Aber Qualität alleine reicht nicht aus um dreißig Jahre auf einem schwer umkämpften Markt zu bestehen. Da braucht es mehr....

Heute ist Montag, der 11.12.2017, ich sitze am Schreibtisch und ich schreibe das was Sie gerade lesen (was mich schon ein bisschen anstrengt). Vorgestern (Samstag) haben wir eine Küche in St. Englmar montiert. Betonoptik-grifflos - aufwändige Planung und Montage. Mein Handy meldet sich und die Besitzerin von eben dieser Küche ist dran: „Guten Morgen Herr Pittoni, ich hab mir gestern die Küche angeschaut und ich muss sagen, dieses Teil ist der absolute Hammer da passt ja alles perfekt, vielen Dank nochmal...."

Und genau das ist das Rezept für unseren langjährigen Erfolg. Die Kunden müssen bestens bedient werden. Ob die Küche 2.000,- Euro kostet oder 20.000,-. Er muss merken, dass wir gerne für ihn arbeiten – dass wir für ihn ständig auf dem neuesten Stand bleiben. Vor Allem muss der Kunde spüren, dass wir es ehrlich mit ihm meinen... .
Bei allen Neuerungen, die laufend auf den Markt geworfen werden, bin ich anfangs schon ein bisschen vorsichtig und skeptisch. Alles, was neu ist, muss auch nicht unbedingt gut sein. Einen Kühlschrank, zum Beispiel, der mit dem Handy verbunden ist – braucht`s den? Oder einen Backofen mit zig Automatikprogrammen, die einem die Einkaufsliste erstellen – ist der seinen Preis wert? Ich sage immer: ein Ofen kocht nur so gut wie die Person, die ihn bedient....
Mit einer Sache habe ich mich lange beschäftigt bevor ich sie verkauft habe. Es ist der Kochfeldabzug – der Dunstabzug nach unten. Da sind einige total überteuerte Geräte auf dem Markt, vermarktet durch Werbeprofis. Ich habe ein Gerät gefunden mit einem absolut vernünftigen Preis-Leistungsverhältnis. Im Jahr 2017 haben wir dieses Gerät schon fast fünfzig mal eingebaut. Bisher bekam ich von meinen Kunden nur positive Rückmeldungen.

Und so wie mit diesem Kochfeldabzug händeln wir es mit allen Neuerungen. Erst selbst testen, dann aussortieren, dann erst mit Überzeugung dem Kunden anbieten. Und genauso machen wir es die nächsten (30?) Jahre ...

Bis dann, euer Joachim Pittoni!

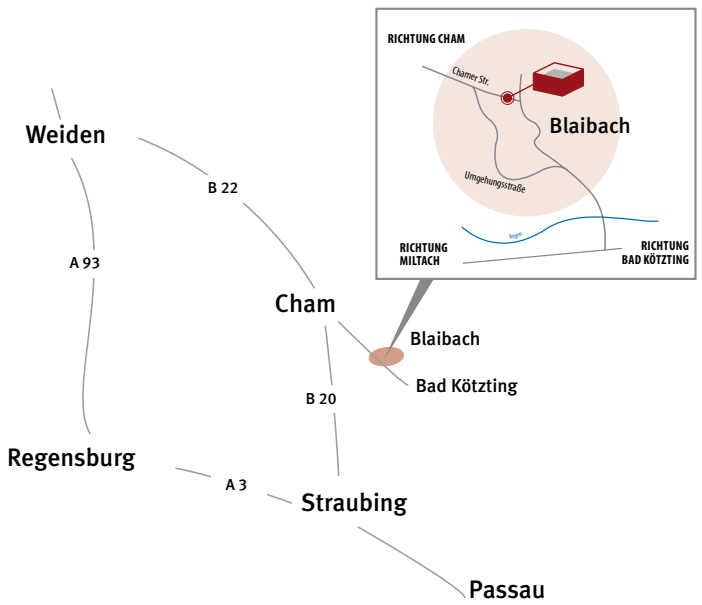
IHRE VORTEILE:

- Fast 30 Jahre Erfahrung im Küchenverkauf und in der Montage
- Professionelle Verkaufs- und Beratungsräume inklusive Musterküchen sowie sämtliche Farb- und Material-Vorschläge, große Auswahl an Griffen und verschiedenen Oberflächen
- Stetige Betreuung von der Planung bis zur Installation
- Sehr günstige Preise durch den Kauf direkt ab Werk. Profitieren Sie von dauerhaft günstigen Konditionen und einem hohen Qualitätsstandard.
- Elektroarbeiten in Meisterqualität
- Professionelle und ehrliche Beratung
- Individuelle Terminvereinbarung

Kontakt & Anfahrt

Das Kücheneck
Chamer Straße 2
93476 Blaibach

Telefon 09941-4480
Fax 09941-4992
E-Mail info@daskuecheneck.de



Meisterbetrieb Joachim Pittoni
www.daskuecheneck.de

DER**OFENBAUER**

Meisterbetrieb Mario Pittoni
www.derofenbauer.com