

Grass

50 Mal auf EuroCucina

Montag, 09.05.2016

Knapp 50 der 120 Aussteller auf der Mailänder EuroCucina haben bei ihren Präsentationen nach Angaben von Grass auf die Bewegungssysteme des österreichischen Herstellers gesetzt. Licht und belebte Nischen waren etwa die Themen in der Gestaltung der Exponate des deutschen Herstellers Leicht Küchen. Im Inneren sorgte das Schubkasten-Komplett-System „Nova Pro Scala Crystal“ von Grass für eine Fortsetzung dieses Ansatzes.

Geradlinige, geometrische Formen zeigte Dada und nutzte für die Ausstattung seiner Präsentation gleich mehrere Grass-Produkte, wie das Scharnier „Tiomos“ oder das kubistische Schubkasten-System „Vionario“, das auf dem Unterflur-Führungs-System „Dynapro“ aufbaut. Auszugs-Systeme von Grass fanden sich auch bei Euromobil, wo offene oder verglaste Schränke für Wohncharakter sorgten.

Bei Stosa wurde demonstriert, wie individuell Küchen sein können: Von der Hipster-Küche im Almhütten-Look bis zum neoklassizistischen Modell war hier fast alles vertreten. Produkte von Grass waren auch bei IBK zu sehen. Der italienische Hersteller setzte stark auf Individualisierung: etwa bei einem Korpus, bei dem unterschiedliche, austauschbare Oberflächen für eine Vielzahl von ästhetischen Komponenten sorgte. Im Inneren der Möbel setzten sich die Individualisierungsmöglichkeiten, so Grass, „lückenlos mit ‚Nova Pro Scala‘ fort“ – IBK zeigte, wie die Zarge des Schubkasten-Systems mit einem Handgriff den eigenen Vorlieben angepasst werden kann.

Ein flexibles System fand sich auch auf dem Stand von Valcucine. Fronten und Auszüge können bei den Modellen des italienischen Unternehmens durch Grass' „Nova Pro Scala“ ohne großen Aufwand ausgetauscht werden. Für den innovativen Küchennutzer hatte man gemeinsam mit Grass zudem „eine besondere Komfortlösung“ entwickelt: Das Dämpfungssystem „Sensomatic“ kann mit dem Fuß über einen Bewegungssensor bedient werden.

„Haptische Sensationen“

Individualität war auch das beherrschende Thema bei Gamadecor. Im Mittelpunkt des Messeauftritts stand eine Materialsammlung mit verschiedenen Dekoren und Steingut des Mutterkonzerns Porcelanosa unter Einsatz der Grass-Systeme „Vionario“, „Dynapro“ und „Tiomos“. Individualisierung in der Serienproduktion war das Thema auf dem Stand des deutschen Herstellers Häcker Küchen. Hier gab es eine komplett grifflose Küche zu sehen, bei der sich die Schubkästen und Frontauszüge dank „Sensomatic“ von Grass mit einem sanften Impuls in Bewegung setzten.

Die Oberflächen auf der EuroCucina 2016 waren nicht einfach glatt oder rau – sie waren feinstrukturiert, grob oder geriffelt. Diese neue Sinnlichkeit fand sich etwa bei dem Materialmix des italienischen Küchenmöbelherstellers Arrital – einer der vier Neukunden von Grass, die sich auf der EuroCucina präsentierten. Mit seinen „klar definierten Designs“ passe Arrital „hervorragend zum Produktportfolio von Grass“, vermehren die Österreicher. Auf

der Messe hatte man „Nova Pro Scala“ und „Tipmatic Softclose“ in den Küchen verbaut und ist sehr zufrieden: „Grass ist für uns ein Alleinstellungsmerkmal, besonders weil man eigens für uns angepasste Lösungen bieten kann“, so Arrital.

Für eine weitere „haptische Sensation“ sorgte der toskanische Holz-Spezialist Toncelli. In Halle 11 präsentierte man eine 380.000-Euro-Küche, für die 2.500 Jahre altes, fossiles Holz verwendet wurde. Toncelli stattet seine Küchen komplett aus – und arbeitet dafür „nur mit den besten Lieferanten zusammen“. Für die noble Küche wurde Grass’ „Vionaro“ mit einem Alu-Profil ausgestattet.

Wer ein ganz neues Küchenkonzept sehen wollte, musste in die Innenstadt fahren. Im Designviertel Brera hatte sich Bulthaupt in einer ehemaligen Kirche eingemietet und stellte dort die Küche, wie wir sie kennen, komplett infrage. In einem Werkblock kann die Küche nach dem Prinzip des Plug & Play individuell zusammengestellt werden – und immer wieder den sich stetig verändernden Lebenssituationen angepasst - mit Bewegungs-Systemen von Grass.

[zum Seitenanfang](#)