



Pressemappe Küche 2023

TEAM 7 – WIR WAREN SCHON ÖKO, ALS ES NOCH OUT WAR

Inhaltsverzeichnis

- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|----------------------|
| 2 | Naturholzküchen von TEAM 7 | 9 | Küchenmodelle |
| 4 | Neuheiten 2023 | 9 | echt.zeit Küche |
| 4 | Hightech-Klappenbeschlag | 11 | filigno Küche |
| 5 | Gestaltungselemente Schwarz matt | 13 | loft Küche |
| 5 | Funktionsauszug Unterschrank | 15 | k7 Küche |
| 6 | Tandemauszug Hochschrank | 17 | linee Küche |
| 6 | Magnetbord & senkrechte Maserung | 19 | rondo Küche |
| 7 | Interview mit Georg Emprechtinger | 21 | Designerporträts |

TEAM7

NATURHOLZKÜCHEN VON TEAM 7

Natur pur – die neue Lust am Kochen

Mit den hochwertigen TEAM 7 Naturholzküchen zieht eine neue Wohnlichkeit an die Kochstelle. Sie bieten für jeden Geschmack und jede Raumsituation das richtige Rezept: von klassisch bis modern, von der Küchenzeile bis zur Wohnküche mit Kochinsel. Denn hier verbinden sich echtes Handwerk mit angenehmer Natürlichkeit und klarem, zeitlosem Design zu Orten der Entspannung und des Genusses. Mit erstklassiger Qualität, meisterlichen Verarbeitung, hoher Funktionalität und solider Wertbeständigkeit liebevoll gearbeitet und für den Menschen gemacht. Dieser Anspruch ist in allen Möbelstücken, Schränken, Anrichten und den feinen Details spürbar.

Zu 100 % natürlich und nachhaltig

TEAM 7 verwendet für seine Naturholzküchen grundsätzlich nur unbehandelte europäische Laubholzarten aus nachhaltiger Forstwirtschaft. In Pram und Ried wird der nachwachsende Rohstoff Holz in den heimischen Werken mit großer Leidenschaft und handwerklicher Expertise zu einzigartigen Küchenarchitekturen verarbeitet. Dank der Fertigung in Österreich garantiert TEAM 7 eine umweltbewusste und nachhaltige Herstellung. So sind alle Korpusse zu 100 % aus Naturholz gefertigt, formaldehydfrei verleimt und lediglich mit Naturöl veredelt. Ohne Lacke, Beizen oder sonstige chemische Inhaltsstoffe bleibt der Werkstoff frei von Giftstoffen und behält seine hervorragenden natürlichen Eigenschaften: Das Holz nimmt Feuchtigkeit auf, gibt sie langsam wieder ab und schafft so ein angenehmes und gesundes Raumklima. Außerdem wirkt Holz auf natürliche Weise antibakteriell und antistatisch, es kann atmen und Gerüche neutralisieren.

Die Küche als Herzstück des Hauses

Es ist die fein abgestimmte Rezeptur aus hochwertigen Materialien, Tischlerkunst und attraktiven Einrichtungslösungen, die TEAM 7 Küchen so wertvoll macht. Die edlen Massivhölzer strahlen Lebendigkeit aus und schaffen eine heimelige Atmosphäre. Besonders gut eignet sich der warme Werkstoff für offene Raumplanungen und Wohnküchen, die eine neue Gastlichkeit zelebrieren. Dabei fließen Kochen, Speisen und Wohnen nahtlos ineinander – diesen modernen Lebensstil setzt TEAM 7 mit seinen maßgefertigten Küchen perfekt um.

Nur mit den besten Zutaten planen

Wie bei der Zubereitung von Speisen ist auch bei der Planung und Gestaltung der Küche alles eine Frage der Zutaten. Deshalb passen sich die wohnlichen Elemente der TEAM 7 Küchen allen Wünschen millimetergenau an. Von Regallösungen über Side- und Highboards bis hin zu funktionellen Kücheninseln, Arbeitsplatten, Tresen und Vitrinen. In verschiedenen Hölzern, Stilarten und Raummaßen. Wobei unterschiedliche Materialien, Griffe und Ausstattungsvarianten den Küchen immer wieder eine neue Optik verleihen.

Kluge Konzepte und smarte Lösungen

Einen besonders warmen, wohnlichen Charakter erhält die Küche mit der geschmackvollen Kombination aus Holz und Keramik. Das robuste Naturmaterial Keramik überzeugt mit angenehmer Haptik und weichen Farbverläufen. Aber auch der Mix mit Naturstein, dunklen Oberflächen oder Glas bringt Spiel in die Gestaltung. Schöne Akzente setzen zudem farbige Fronten in matt oder glänzend sowie Klar- oder Rauchglastüren. Wer Wert auf Ergonomie legt, erfüllt sich seinen Küchentraum mit verschiedenen Arbeitsplattenhöhen oder einer elektrisch höhenverstellbaren Kücheninsel. Sie passen sich in der Höhe dem Nutzer und den jeweiligen Bedürfnissen an – und begeistern so zugleich

Diese und weitere Presstexte und -fotos stehen auf www.team7-home.com zum Download bereit.

Kontakt für die Redaktionen:

TEAM 7 Natürlich Wohnen GmbH
Braunauer Straße 26 | A-4910 Ried/Innkreis
Telefon: +43 7752 977-700
E-Mail: info@team7.at | www.team7-home.com

GeSK agentur für public relations
Ziegelstraße 29 | D-10117 Berlin
Telefon: +49 30 21750460
E-Mail: pr@gesk.berlin | www.gesk.berlin

als komfortabler Arbeitsplatz wie auch als gemütlicher Tresen für gesellige Runden. Gleichzeitig wird jeder Winkel effizient genutzt: Intelligente Ordnungssysteme sowie innovative Auszugstechniken sorgen für einen reibungslosen Ablauf in der Küche. Ebenfalls praktisch: Ein speziell entwickelter Spülenschrank bietet Platz für moderne Wasseraufbereitungssysteme, während Regale und Nischenelemente zusätzlichen Stauraum liefern. Gleichzeitig setzen moderne LED-Systeme Speisen und Arbeitsflächen ins rechte Licht.

Jeder Koch und jede Köchin hat andere Vorlieben – in puncto Speiseplan ebenso wie in der Küche selbst. Allen gleich ist aber die Leidenschaft für hochwertige Zutaten und Spaß am Genuss, an kreativen Kombinationen und maximalem Gestaltungsspielraum. Ob besonders handwerklich, im modernen Landhaus-Style, offen oder geschlossen – die Premium-Naturholzküchen von TEAM 7 richten sich im Design ebenso wie bei der Aufteilung, dem Stauraum und den Funktionen exakt nach den Wünschen ihrer Nutzer. Das Ergebnis ist eine ganz persönliche Traumküche, die ein Leben lang Freude bereitet.



Nur natürliche Zutaten: die **echt.zeit** Küche

NEUHEITEN 2023

In den hochwertigen Massivholzküchen von TEAM 7 trifft Handwerk auf Natur und präzise Technik. Auch bei den Neuvorstellungen 2023 sorgt die exklusive Holzkompetenz für nachhaltige Genussmomente. Denn hier verbindet sich sorgsam verarbeitetes Naturholz mit intelligent durchdachter Funktionalität zu individuellen Küchenerlebnissen. Gemacht für einen ökologischen Lebensstil und heimelige Wohnlichkeit. Denn die nach Maß gefertigten Küchen sprechen mit der Haptik geölter Naturholzoberflächen, neuen Features und ihrer natürlichen Ästhetik anspruchsvolle Genießer an. TEAM 7 bringt mit seinen Küchen erlesenes Design mit der Lust auf authentische Werte und höchsten Wohnkomfort zusammen. Dabei lösen sich die Grenzen zwischen den Lebensbereichen zunehmend auf und der Raum rund um den Herd wird zum zentralen Mittelpunkt des Hauses.

Hightech-Klappenbeschlag für Oberschränke

Es sind die vielen kleinen, aber feinen Details, die eine TEAM 7 Küche ausmachen und die Exklusivität herausstellen. Dazu gehören neben der klaren Formensprache und enormen Holzexpertise vor allem technische Innovationen. Wie zum Beispiel der neue dreidimensional einstellbare Klappenbeschlag in Kombination mit den Alurahmenfronten der Oberschränke. Denn wer TEAM 7 kennt, der weiß, dass auch immer der Blick hinter die Fronten lohnt. Der neue Hightech-Beschlag unterstreicht die qualitativ hohen Ansprüche der Naturholzküchen und belegt das enorme Fertigungsniveau der Manufaktur. Um eine perfekte Optik sicherzustellen, hat TEAM 7 die smarte Technik vollständig in die Schrankseite integriert: Die Türbänder werden im Holzkorpus versenkt und gleichzeitig vom Alurahmen verdeckt. So wirkt der Innenraum aufgeräumt, ohne sichtbare Beschläge oder Kunststoffabdeckungen, und es bleibt mehr Stauraum verfügbar. Parallel dazu ermöglicht eine hochwertige Dämpfung komfortables Handling beim Öffnen und Schließen der Klappe. Eine handwerkliche Meisterleistung, für die höchste Präzision und enormes Know-how in der Massivholzverarbeitung notwendig sind. Eigens dafür wurde eine neue Fräse entwickelt, mit der die Aussparung für die Beschläge in der schmalen Seitenwand möglich ist. Ein Vorteil, der auch die Gestaltungsoptionen deutlich erweitert: Spannend ist zum Beispiel die Planung einer Glasseite über Eck. Damit lässt sich die Küchenzeile zum Abschluss mit einer attraktiven Eckvitrine noch einmal deutlich aufwerten.



In die Seitenwand integrierter Klappenbeschlag



Eckvitrine

Perfekte Optik dank Hightech-Beschlag: Oberschrank mit Glas- und Alurahmenfront

Black is beautiful – mehr Gestaltungsfreiraum

Bei TEAM 7 gehören innovative Ideen und das Entwickeln von Neuheiten in jedem Detail der Küche zum anspruchsvollen Planungskonzept. Denn zu einer Küche gehört viel mehr als eine Zusammenstellung von Korpusen, Arbeitsplatten und elektrischen Geräten. Mit Liebe geplant, steckt sie voller Emotionen und persönlicher Eindrücke. So bringt bereits die Ausstrahlung des hochwertigen Naturholzes im Mix mit modernen Materialien eine faszinierende Atmosphäre in die Kochwerkstatt. Das zeigen auch die neuen TEAM 7 Küchen-Arrangements mit edlen Akzenten in der Trendfarbe Schwarz wie zum Beispiel die aktuellen Griffleisten: Neben dem bekannten Edelstahl-Finish sind die flächenbündigen Griffleisten auch in einer Ausführung in Schwarz matt planbar. Mit der Kombination aus den dunklen Alurahmentüren mit Klarglas oder Rauchglas und den neuen Lichtprofilen ebenfalls in Schwarz matt versprühen die Naturholzküchen einen imposanten Charme. Eindrucksvoll und angenehm emotional schaffen sie einen Übergang zum Wohnen und verbinden Lifestyle mit moderner Eleganz.



Lichtprofil in Schwarz matt



Griffleiste in Schwarz matt

Stauraumwunder im XS-Format – Unterschrank mit Funktionsauszug

Ein weiteres wichtiges Thema bei der Küchenplanung heißt Stauraum. TEAM 7 Küchen sind nach Maß gefertigt und passen sich nicht nur den Räumlichkeiten, sondern auch dem kreativen Workflow an. Als formschöne Ordnungshüter mit enormen Fassungsvermögen begeistern die aktuellen Unterschränke mit Funktionsauszug. Schlank in der Ausführung, dafür aber mit intelligenten Extras ausgestattet, erleichtern sie die Küchenarbeit und lassen, ganz nach Wunsch, zahlreiche Utensilien dezent verschwinden. Praktisch: Der neue Vollauszug bietet Platz für große Schneidbretter und die individuelle Organisation von Flaschen und anderen sperrigen Elementen. Dabei sorgt die raffinierte Konstruktion jederzeit für hohe Laufruhe beim Öffnen und Schließen. Weiteres Plus: Alle Bretter und Bleche werden aufrecht gelagert und sind somit jederzeit gut erreichbar.



Wohlorganisiert: Funktionsauszug für kleine und große Utensilien

Ergonomie für Ästheten – Hochschrank mit Tandemauszug

Eine hochwertige Küche sollte auch mit ergonomischen Vorzügen überzeugen. Damit sich jedes Familienmitglied in der Genusswerkstatt wohlfühlt, kommen die neuen Hochschränke von TEAM 7 dem Nutzer beim Öffnen der Tür entgegen. Die Tablare fahren in einer fließenden Bewegung automatisch aus dem Schrank und geben nicht nur einen perfekten Einblick auf die Inhalte, sondern erleichtern auch den Zugriff. Der neue Tandemauszug begeistert mit deutlich größeren Tablaren im unteren Bereich und gut zugänglichen, geringeren Tiefen weiter oben. Auf diese Weise sorgt er für maximale Übersicht und mehr Stauraum. Denn hier wird jeder Millimeter sinnvoll genutzt. So geben die Türregale und Auszüge im oberen Schrankbereich ausreichend Platz für Kochutensilien oder Vorräte. Gleichzeitig lässt sich großes Staugut ideal in der unteren Zone aufbewahren.



Übersichtlicher Stauraum für angenehmes Handling

Magnetbord & linee Küche mit senkrechter Maserung

Komfort ist das A und O jeder Küche und entscheidet über das Wohlbefinden im Alltag. TEAM 7 denkt deshalb bereits bei der Produktentwicklung über die Wünsche der Nutzer nach und integriert von Anfang an viele optionale Extras in seine Küchen- und Einrichtungskonzepte. Wie zum Beispiel das neue magnetische Naturholzpaneel. Optisch ist es nicht von einer hochwertigen Holzplatte zu unterscheiden. Mit Metallstaub gefüllte Bohrungen an der Rückseite des Paneels verwandeln es aber in ein raffiniertes Bord, auf dem Nachrichten, Einkaufslisten, Rezepte und vieles mehr Platz finden. Eine weitere Besonderheit stellt die Manufaktur 2023 für die **linee** Küche vor: Ab sofort können die Holzfronten des Küchenmodells auch mit senkrechter Maserung geplant werden. Damit eröffnet TEAM 7 zusätzlichen Freiraum bei der persönlichen Küchengestaltung und unterstreicht wieder einmal eindrucksvoll seine enorme Holzkompetenz.



Eckvitrine und senkrecht verlaufende Holzmaserung

„KOCHEN IST EINE ÄUSSERST SINNLICHE TÄTIGKEIT“

Interview mit TEAM 7 Geschäftsführer und Inhaber Dr. Georg Emprechtinger

Herr Emprechtinger, worauf kommt es bei einer klugen Küchengestaltung an?

Eine gute Küchenplanung verlangt großes Einfühlungsvermögen und ist darüber hinaus hochgradig persönlich. Jede Köchin, jeder Koch nutzt andere Zutaten, verschiedene Utensilien, hat ganz unterschiedlichen Stauraumbedarf. Ziel muss also sein, die Küche so gut wie nur möglich auf die jeweiligen Bedürfnisse und Wünsche der Nutzer zuzuschneiden. Entsprechend werden unsere Naturholzküchen individuell geplant und auftragsbezogen maßgefertigt. Dabei muss eine ganze Menge an Faktoren miteinbezogen werden, nehmen wir Fragen wie: Handelt es sich um eine Mietwohnung oder ein Eigenheim? Mit welchen Raumverhältnissen haben wir es zu tun, welches Budget steht zur Verfügung? Auch die bevorzugten Abläufe während des Kochens sind entscheidend. Um das alles angemessen zu berücksichtigen, muss man mit Bildern arbeiten, sozusagen eine Art Küchenkino im Kopf entwerfen: Morgens sitzen vielleicht die Kinder am Küchentisch, da sollte es eingespielt und schnell zugehen, aber eben auch vertraut und liebevoll. Wer dagegen häufig und gerne größere Menüs zaubert, der braucht griffbereite Utensilien, variable Höhen, freie Flächen, kurze Wege und vieles mehr. Am Ende dieses Gestaltungsprozesses soll stets eine ergonomisch wie architektonisch perfekt angepasste Küche stehen.

Wie gelingt das?

Einerseits natürlich durch die bloße Ästhetik unserer Küchenmodelle: Die ist heute vielseitiger denn je, die stilistische Bandbreite reicht von reduzierten, kubischen Formen und einer klaren Linienführung bis hin zu einem betont wohnlichen Landhausstil mit expressiver Materialität, sodass sich hier für jeden Geschmack etwas finden lässt. Andererseits spielen Flexibilität und Funktionalität, auf die wir bei TEAM 7 großen Wert legen, eine entscheidende Rolle: Alle Elemente unserer Küchen lassen sich millimetergenau einfügen – das reicht von unseren Regallösungen über Side- und Highboards bis hin zu funktionellen Kücheninseln, Arbeitsplatten, Tresen und Vitrinen. Jeder Winkel des Raums wird auf diese Weise effizient genutzt. Dazu greifen wir auf intelligente Ordnungssysteme und innovative Auszugstechniken zurück, wie etwa Backblecheinteilungen oder ausziehbare Tablare mit integrierten Geräten. Selbstverständlich sind wir darauf bedacht, uns dabei kontinuierlich zu verbessern: Der neue, dreidimensional einstellbare Klappenbeschlag für unsere Oberschränke macht beispielsweise das Handling beim Öffnen und Schließen der Klappen komfortabler. Und ein neuer Tandemauszug sorgt bei unseren Hochschränken für maximale Übersicht und mehr Stauraum. So bleibt alles leicht auffindbar und griffbereit, kein Zentimeter wird verschenkt und das Kochen macht noch einmal deutlich mehr Spaß. Dabei achten wir gleichzeitig immer darauf, eine perfekte Optik zu schaffen.

Auch bei Ihren Küchenmodellen steht Echtholz stets im Vordergrund. Welche Vorteile hat die Verwendung des Materials in der Küche?

Wer mit allen Sinnen kochen und genießen will, findet in einem natürlichen Werkstoff wie Holz das perfekte Material für die eigene Küche – schließlich wird hier aufbewahrt und zubereitet, was wir essen. Das offenporige, naturbelassene Holz ist dafür ideal geeignet: Es bindet Gerüche, kann Feuchtigkeit aufnehmen, ist frei von Schadstoffen und wirkt sogar antibakteriell. So entsteht ein gesundes Raumklima und darüber hinaus eine angenehm heimelige Atmosphäre: Holz strahlt ja Lebendigkeit aus, es weckt Emotionen, es hat Patina und Geschichte. Zusammen mit Materialien wie Keramik, Naturstein oder Rauchglas, die wir für unsere Küchen oft ergänzend verwenden, steht es außerdem für einen langfristigen Trend hin zur Entwicklung eines natürlichen, ökologischen Lebensstils. Wird Holz unter strengen ökologischen und ökonomischen Kriterien behandelt, ist es in puncto Nachhaltigkeit unschlagbar: Das Material ist von der Natur ja einiges gewohnt und deshalb auch überaus robust. Das macht es nicht nur langlebig, sondern auch

pflegeleicht. Selbst kleine Dellen und Kratzer lassen sich reparieren und die Spuren jahrelangen Gebrauchs so ohne großen Aufwand beseitigen.

Stichwort langfristige Trends: Hat sich der Stellenwert der Küche im Wohngefüge eigentlich in den letzten Jahren verändert?

Eine bewusste Ernährung – natürlich, nachhaltig, gesund – gehört für viele schon seit längerem zum Selbstverständnis. Einher geht das mit einem Trend zur Entschleunigung – die Menschen sind auf der Suche nach neuen, zeitgemäßen Formen der Gemütlichkeit und des Wohn-Wohlbefindens. Diese Entwicklungen haben auch der Küche einen höheren Status verschafft: Sie ist zum Herz des Zuhauses geworden, familiärer Treffpunkt und hochfunktionaler Arbeitsraum in einem. Das Familienleben und die gemeinschaftliche Geselligkeit spielen sich in wesentlichem Maße hier ab. Dazu passt die Tendenz zum offenen Wohnen: TEAM 7 bietet daher auch eine Vielzahl von Lösungen an, bei denen Küchen mit der Ess- und Wohnzimmereinrichtung harmonieren und durch passende Gestaltungselemente miteinander verbunden werden können. Mit dem gestiegenen Bewusstsein für die Wichtigkeit der Küche entsteht zudem der Wunsch, sie auch gemäß dem persönlichen Lebensstil zu gestalten. Küchenplanung ist heute also individueller als je zuvor.

Kochen Sie eigentlich selbst gerne?

Unbedingt! Wenn ich es schaffe, mir die Zeit zu nehmen – und das ist bei meinem Terminkalender leider bei Weitem nicht so häufig der Fall, wie ich mir das wünschen würde. Alles daran bereitet mir Freude: Die Farben und Formen von frischem Gemüse beispielsweise, wie sich das Schneiden auf dem Holzbrett anfühlt, die vielen verschiedenen Gerüche, die bei der Zubereitung entstehen – Kochen ist eine meditative, sinnliche Tätigkeit. Ich kann dabei ganz allmählich loslassen, was mich den Tag über angestrengt oder beschäftigt hat. Dazu die Arbeit mit den Händen, etwas zu schaffen, das man gleich genießen darf, wenn es fertig ist: All das bedeutet für mich eine wunderbare Form von Entspannung.



TEAM 7 Inhaber und Geschäftsführer Dr. Georg Emprechtinger

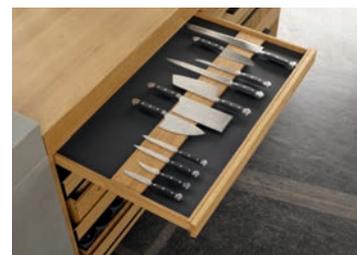
KÜCHENMODELLE

Bewusst leben, gemeinsam kochen

Die echt.zeit Küche ist ein Erlebnis für alle Sinne

Einen Ort der echten Begegnung und der gemeinsamen Zeit entwirft TEAM 7 Head of Design Sebastian Desch mit der **echt.zeit** Küche. Seine Inspiration: handwerklich verarbeitetes Naturholz und smarte Funktionen mit einem ökologischen Lebensstil und gemeinschaftlichem Erleben zu verbinden.

Von der Haptik der Materialien über den Duft frischer Kräuter bis hin zu liebevoll gestalteten Details heißt es in der **echt.zeit** Küche: mit allen Sinnen genießen. TEAM 7 vereint warme Wohnlichkeit dezent mit unsichtbarer Technik und intelligenter Ergonomie – und interpretiert Naturholz auf moderne Art. Gekonnt spielen Haptik und Optik ineinander und unterstreichen mit klaren Linien die expressive Materialstärke der Küche. Die senkrechten Fräsungen der **echt.zeit** Fronten betonen noch einmal den Massivholzcharakter. Sie setzen haptische Akzente und erzeugen optische Tiefe. Kombiniert mit offenen Regalen entsteht eine Küche mit modernem Charme, die Wohnlichkeit ausstrahlt, aber gleichzeitig auch mit Komfort und Funktionalität überzeugt.



Dreh- und Angelpunkt ist die Kücheninsel: Sie dient als zentrale Anlaufstelle für das Kochen, Spülen und Essen. Unterschiedlich in der Höhe konzipiert, sorgen die drei Bereiche für ergonomisches Arbeiten und fließende Abläufe. Außerdem schaffen variable Besteckeinsätze, eine Kochmesserlade mit Magneteinsatz, ein Tablarauszug für Küchengeräte und passende Nischenelemente für effiziente Ordnung. Ein weiteres Extra: Der Spülenschrank wurde speziell für ein praktisches und umweltschonendes Wasseraufbereitungssystem konzipiert. Ebenso durchdacht sind die herausnehmbaren Boxen im Vorratsschrank. Als besonderes Highlight punktet zudem die mattschwarze Lichtbrücke der **echt.zeit** Küche: Ob praktische, dimmbare Lichtquelle oder schickes Designelement – sie setzt alle Kochutensilien mit angenehmer Beleuchtung stimmungsvoll in Szene und schafft eine wohlige Arbeitsatmosphäre. Zudem gedeihen unter dem Licht selbstgezogene frische Kräuter.

Zentrales Element der modernen Raumstruktur ist das offen gestaltete Regal. Geschirr, Töpfe, Lebensmittel, Nischenelemente oder herausnehmbare Gewürzregale sind auf diese Weise nicht nur leicht zugänglich, sondern avancieren zum Stilmittel. Die integrierte LED-Beleuchtung macht die effektvolle Inszenierung über die gesamte

Höhe des Regals perfekt. Ganz nach Wunsch freistehend als Raumteiler, einzelnes Wandregal oder Teil eines Mittel- oder Hochschrankes – mit seinen vielseitigen Einsatzmöglichkeiten verwandelt sich das offene Regal zum flexiblen Allrounder. Parallel dazu betont es die kraftvolle Ästhetik und wertige Materialität von Naturholz, die sich wie ein roter Faden durch die gesamte **echt.zeit** Küche zieht.



Grenzenloser Kochgenuss

filigno schafft fließende Übergänge zwischen Küche, Ess- und Wohnbereich

Filigran, vielseitig – **filigno**: In Zusammenarbeit mit dem Designbüro Tesseraux + Partner hat TEAM 7 das kombinierte Küchen-, Beimöbel- und Wohnmöbelprogramm **filigno** entwickelt. Reines Naturholz ist die wichtigste Zutat. Mit Materialien wie Keramik wird das Holz geschmackvoll kombiniert. Zum Erfolgsrezept gehören außerdem klare Linien, präzise Verarbeitung, leichte Anmutung und Raffinesse. Für die besondere Feinheit der **filigno** Möbel sorgen die lediglich 12 mm dünnen, aber enorm formstabilen Dreischicht-Naturholzplatten, die den Korpus ummanteln. Eine schmale Schattenfuge als Eckdetail betont den filigranen Look. **filigno** unterstreicht die Naturholzkompetenz von TEAM 7 durch die feine Dimension in Dreischicht-Technologie mit Hirnholzeinleimer und viele ausgeklügelte Verarbeitungsdetails – auch im Innenleben. Das reduzierte Design und die holzbetonte Eleganz der **filigno** Küche finden ihre formale Entsprechung im gleichnamigen Möbelprogramm für den Wohn- und Essbereich.



Küche und Köche verstecken sich heutzutage nicht mehr hinter verschlossenen Türen. Stattdessen kochen Gastgeber und Gäste gemeinsam in einer offenen Genusswerkstatt, die nahtlos in den Essbereich und den Salon übergeht. Die Grundrisse moderner Wohnungen ermöglichen solche offenen Wohnraumplanungen – in Kombination mit den richtigen Möbeln. Als wohnraumübergreifendes Möbelprogramm ist **filigno** die perfekte Wahl, wenn es darum geht, über alle Wohnbereiche hinweg in derselben Formensprache zu planen.

Sideboard oder Kücheninsel? **filigno** kann beides gleichzeitig sein. Während ein aufgesattelter Arbeitsblock in Keramik Platz für das Zubereiten der Speisen bietet, übernimmt der vordere Teil der Insel die Funktion einer Anrichte. So verschmilzt die Küche mit dem Essbereich. Für nahtlose Übergänge zwischen den Bereichen Kochen, Speisen und Wohnen sorgen auch die **filigno** Beimöbel. Die formschönen Side- und Highboards, Konsolen und Wandborde werten alle Wohnbereiche mit geradlinigem Design, präzisen Verarbeitungsdetails und smarterer Funktionalität stilvoll auf.

Die optische Leichtigkeit der **filigno** Kochinsel wird durch einen seitlich rückspringenden Sockel zusätzlich betont. Die Insel scheint über dem Boden zu schweben. Auch die **filigno** Beimöbel können mit rückspringendem Sockel geplant werden. Alternativ dazu werden sie mit Kufen, Holzswangen oder einem Metallrahmengestell ausgestattet – oder direkt an der Wand montiert.

Bei der Planung ihrer **filigno** Traumküche können sich Kunden zwischen diversen Holzarten, Farbglas- oder Keramikfronten sowie verschiedenen Griffvarianten entscheiden. Das Innenleben der Küche wird ebenfalls ganz individuell gestaltet. So entstehen hochwertige Küchen-Unikate.



Landhaus trifft City-Loft

Mit der loft lässt sich das gesunde Landleben auch in der Stadt genießen

Auch wenn die **loft** Küche von den authentischen Materialien und dem rustikalen Charme ländlicher Küchen inspiriert wurde, fühlt sie sich – dank zeitgemäßer Interpretation – auch im urbanen Umfeld und in modernen Loft-Wohnungen zu Hause.

„Die **loft** Küche ist die moderne Landhausküche für den kochbegeisterten Holzliebhaber, der echtes Handwerk und natürliche Materialien schätzt“, so bringt TEAM 7 Head of Design Sebastian Desch den Charakter dieser TEAM 7 Küche auf den Punkt. Einerseits lassen die klare Linienführung und der dezente Kantenradius die Küche clean und puristisch wirken, andererseits zelebrieren konstruktiv aufwendige und haltbare Holzverbindungen traditionelle Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Zu den liebevollen handwerklichen Details zählen hochwertige Schlitz-Zapfen-Verbindungen und Holzrahmen mit Klarglasfüllung bei den Fronten. Urban oder ländlich, modern oder klassisch, zukunftsgerichtet oder traditionell: Die **loft** Küche von TEAM 7 vereint vermeintliche Gegensätze.



Von der einfachen Küchenzeile bis hin zur Wohnküche mit Kochinsel frei planbar, ermöglicht **loft** optimale Lösungen für ganz unterschiedliche Bedürfnisse und Wohnraumsituationen – und wird zum Versammlungsort für die ganze Familie. Flexible Gestaltungsmöglichkeiten bietet ein offenes Regal, das bei Kochinseln ebenso eingesetzt werden kann wie bei Küchenzeilen. Technische Details wie die gedämpfte Schiebetür des Aufsatzschrankes oder die LED-Beleuchtung machen **loft** zu einer zeitgemäßen Koch-Küche mit einem hohen Maß an Arbeitskomfort.

Funktionelle Extras wie der optional in die Arbeitsplatte integrierte Hirnholz-Butcher-Block mit Safrille unterstreichen die Alltagstauglichkeit. Als Nischensystem einsetzbare oder wahlweise frei auf der Arbeitsfläche arrangierbare Boxen aus Edelstahl oder den sieben TEAM 7-Holzarten nehmen frische Kräuter, Kochutensilien, Gewürze oder einen Messerblock auf. Mit diesen geschmackvollen Features macht die **loft** Lust auf Kochen, Handwerk und gesunde Ernährung.

Frische Landluft kann man auch in der Stadtwohnung genießen. Wie bei allen Küchen von TEAM 7 werden auch die Holzoberflächen der **loft** Küche ausschließlich mit reinem Naturöl veredelt. Die Naturholzküche ist frei

von Schadstoffen, duftet angenehm, hilft bei der Regulation der Luftfeuchtigkeit und dient beim Kochen als natürlicher Geruchsfilter.

Die **loft** Küche verbindet die Natürlichkeit des Holzes – samt seinen charakteristischen positiven Eigenschaften – mit der eleganten Ausführung handwerklicher Details und dem hohen Anspruch an Funktionalität.



Gehobene Küche

Die höhenverstellbare k7 vereint Hightech, Handwerk und Natur

Was passiert, wenn man eine Küche mit einem Fahrstuhl kreuzt? TEAM 7 präsentiert mit der **k7** von Designer Kai Stania das beeindruckende Ergebnis dieser außergewöhnlichen Liaison: eine Küche, die auf Knopfdruck in eine andere Etage fährt.

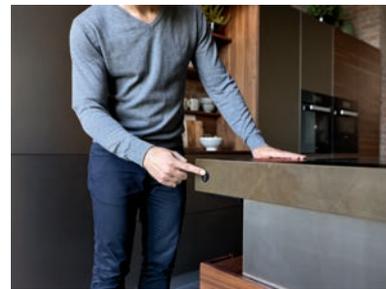
Herzstück der **k7** ist die Kochinsel mit höhenverstellbarer Arbeitsplatte, mit der TEAM 7 neue Maßstäbe setzt. Sie ermöglicht allen Nutzern stets ein ergonomisches Arbeiten, passt sich der Körpergröße und der jeweiligen Tätigkeit an. Ob beim Spülen, Schneiden oder Kochen: Die Arbeitsplatte lässt sich immer auf die perfekte Höhe fahren – und schont somit den Rücken. Die Hightech-Kücheninsel sorgt aber nicht nur für überragenden Komfort, sondern auch für fließende Übergänge zum Wohn- und Essbereich. Mit heruntergefahrener Arbeitsplatte übernimmt die Insel die Funktion einer Anrichte und tritt in ihrer Raumwirkung dezent zurück. Mit hochgefahrener Arbeitsplatte verwandelt sie sich effektiv in einen modernen Bartresen, auf dem man Drinks und Fingerfood servieren kann.



Dank intelligenter Technik ist die Arbeitsplatte von 74 bis 114 cm stufenlos höhenverstellbar. Mit der beinahe geräuschlosen und äußerst komfortablen Höhenverstellung ist dem Naturholzspezialisten eine Pionierleistung in der Küchengestaltung gelungen. Die patentierte, weltweit einzigartige Hubtechnologie ist eine Eigenentwicklung von TEAM 7. Ein Bedienelement, flächenbündig in die Arbeitsplattenkante eingebaut, rundet die hochwertige Ausführung ab. Die **k7** Kücheninsel ist zudem grifflos gestaltet. Alle Schubladen verfügen über einen elektronischen Touchbeschlag, mit dem sie sich durch leichtes Antippen öffnen und schließen lassen.

Ästhetisch punktet die von der LGA geprüfte und GS-zertifizierte (Geprüfte Sicherheit) Küche mit einem spannenden Material-Mix: Naturholz trifft auf Farbglasfronten, Quarzstein oder Keramik für die Arbeitsplatte sowie Edelstahl. Diese Kombination schafft eine Synthese aus Natur und Urbanität, aus purer Sinnlichkeit und sachlicher Strenge. Das für TEAM 7 Möbel typische „Malen mit Holz“ kann man auch bei der **k7** Kücheninsel bewundern: Durch das durchlaufende Holzbild der von Hand sortierten Fronten entsteht ein besonders harmonisches und natürliches Gesamtbild der Holzoberflächen.

Mit ihrer einzigartigen Verbindung von Natur, Design und innovativer Technik wird die **k7** zum Flaggschiff unter den TEAM 7 Küchen.



Eine für alle

Die linee ermöglicht individuelle Küchengestaltungen mit Holz, Glas und Keramik

Sie ist das Chamäleon unter den TEAM 7 Küchen: Mit ihrer enormen Typenvielfalt passt sich die **linee** Küche jeder Raumsituation und jedem Kundenwunsch mühelos an. Das Zusammenspiel aus verschiedenen Naturholzarten – von Kirsche und Eiche bis hin zu Nussbaum, Buche und Erle – sowie Farbglas sorgt für Abwechslung in der Küchengestaltung. Modern oder klassisch, einfache Küchenzeile oder große Familienküche mit Kochinsel – mit **linee** wird die Planung zum Wunschkonzert. Bei der Vielzahl an Konfigurationsmöglichkeiten gibt es für jeden Geschmack die perfekte Lösung. Zur Auswahl stehen verschiedene Griffe, Frontvarianten und elegante Farbglasseiten.

Besonders wohnlich wird die **linee** Küche durch offene Naturholzkorpuse, die als Nischen in die Planung integriert werden. Sie bieten Raum für die Inszenierung dekorativer Accessoires, schöner Gläser, Gewürzmühlen oder Mörser. Diese Nischen lockern das Gesamtbild auf und erinnern an Vitrinen – vor allem dann, wenn sie mit Türen in Klarglas oder Rauchglas geplant werden. Optional kann man sie auch mit einer dimmbaren LED-Beleuchtung ausstatten. Die Rückwände der Vitrinen werden ebenso individuell gestaltet: mit Glas in diversen Farben oder Naturholz mit waagrechter oder senkrechter Maserung.

Neben der außergewöhnlichen Ästhetik der **linee** Küche spielen auch die Themen Komfort und Ergonomie eine wichtige Rolle. Innovative Funktionen erleichtern den Alltag und das Arbeiten in der Küche. Ein leichter Druck genügt, um Schubladen oder Türen zu öffnen. Und hinter edlen Naturholzoberflächen verbergen sich praktische Steckdosen.



cera line: spannende Kontraste

Die **cera line** setzt neben Holz ein weiteres hochwertiges Naturmaterial perfekt in Szene: Keramik. Der großzügige Einsatz des Werkstoffs ist das zentrale Designmerkmal und bildet einen spannenden Kontrast zu den natürlichen Holzoberflächen. Zudem überzeugt Keramik mit zahlreichen Vorteilen im täglichen Gebrauch. Hygienisch und pflegeleicht ist sie bestens geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln. Selbst Messerklingen, Flüssigkeiten oder gar Säuren können dem widerstandsfähigen Material nichts anhaben. Durch die geschmackvolle Kombination aus Holz und Keramik wird ein besonders warmer, wohnlicher Charakter erzeugt.



black line: warmes Holz und kühle Eleganz

Mit der **black line** hat TEAM 7 Head of Design Sebastian Desch eine besonders elegante Gestaltungsvariante der **linee** Küche kreiert. Schwarzes, mattes Farbglas wird kombiniert mit edlem Rauchglas sowie Griffprofilen und Sockelblenden in mattem Schwarz. Offene und geschlossene Gestaltungselemente aus reinem Naturholz sorgen für Auflockerung im Küchenbild und eine wohnliche Anmutung. Im Herzen ist auch die **black line** eine echte Naturholzküche: Hinter der kühlen Eleganz der schwarzen Flächen steckt ein Korpus aus massivem Holz, das Wärme ausstrahlt und der Küche Stabilität verleiht. Bei der konsequent puristisch gestalteten Variante einer Naturholzküche verbinden sich Holz, Glas und Metall zu einer modernen Wohnlichkeit.

l1: die attraktive Einstiegsküche

Die **l1** ist die kleine Schwester der **linee** Küche – und die familiäre Ähnlichkeit ist unverkennbar: dieselbe hochwertige TEAM 7 Qualität, dieselben Holzarten, dasselbe zeitlos-elegante Design. Nur ist die Typenvielfalt auf ausgewählte Schranktypen und zwei Griffvarianten beschränkt, woraus sich Preisvorteile ergeben. Die **l1** wird somit zur attraktiven TEAM 7 Einstiegsküche. Mit der **l1** sieht auch die kostenbewusste Küchenplanung äußerst individuell aus. Die einzelnen Elemente der **l1** können nach Belieben mit den Schränken des umfangreichen **linee** Programms kombiniert werden. Daraus ergeben sich beinahe endlose Gestaltungsmöglichkeiten. Wie bei der **linee** können auch bei der **l1** Küche offene Naturholzkorpuse als Nischen oder Vitrinen integriert werden. Wandborde in U-Form schaffen spielerisch Raum für Küchenutensilien oder den Kräutergarten.



Der Küchenklassiker

In der Landhausküche rondo trifft Handwerklichkeit auf Funktionalität

Edles Naturholz in Kombination mit einer zeitlos gültigen Formensprache: Die Landhausküche **rondo** von TEAM 7 steht für nachhaltige Wertbeständigkeit. Das Design spielt mit traditionellen sowie zeitgemäßen Stilelementen. Im Mittelpunkt stehen die Handwerklichkeit und der natürliche Charakter des Holzes.

Offene Borde, Simsleisten, Deckplatten und die sanft gerundeten Kanten unterstreichen dezent den Landhauscharakter der **rondo** Küche. Nischenelemente, Klarglasfüllungen und liebevolle Details wie der Kochbuch- bzw. Tablethalter, das Flaschenregal oder Lichtprofile aus Naturholz machen den besonderen Charme der **rondo** aus. Die Küche punktet darüber hinaus mit Funktionalität und Übersichtlichkeit – und erweist sich als wahres Stauraumwunder. Hinter einem praktischen Rollo verbirgt sich ein Aufsatzschrank, der reichlich Platz für Küchengeräte und diverse Utensilien bietet.



Wie alle Naturholzküchen von TEAM 7 beeindruckt die **rondo** mit enormem individuellem Planungs- und Gestaltungsfreiraum. Zur Auswahl stehen die unterschiedlichen TEAM 7 Holzarten, verschiedene Stangengriffe aus Holz oder Edelstahl und Rolloaufsatzschränke mit Fronten in Naturholz, Edelstahl-Finish oder Edelstahl-Finish in Schwarz matt. Mithilfe von Materialmix-Akzenten lassen sich persönliche Lieblingsküchen ganz nach dem eigenen Geschmack planen.

Die Hauptrolle spielt bei der Landhausküche **rondo** aber immer das Holz mit seinen vielen Talenten und positiven Eigenschaften. Unter anderem schafft seine antibakterielle Wirkung das perfekte Umfeld für die hygienische Lagerung von Lebensmitteln. Die für **rondo** typische Handwerklichkeit wird unterstrichen durch auf Gehrung verbundene Massivholzplatten, die eine Arbeitsplatte aus Naturstein umrahmen. Das hochwertig verarbeitete Innenleben der Küche und die Schubladen mit gezinkten Eckverbindungen sind weitere Beispiele für die bei TEAM 7 gelebte österreichische Handwerkstradition.

Auch das Innenleben von Schränken und Schubladen kann in der Landhausküche **rondo** nach den eigenen Wünschen und Vorstellungen gestaltet werden – etwa mit dem cleveren Tellerboden, der das Porzellangeschirr schützt. Über den in Naturholz gearbeiteten Lochraster lassen sich die flexiblen Distanzhalter auf die jeweilige Größe der Teller oder Schüsseln einstellen. Das natürliche Holz hat außerdem den großen Vorteil, dass es das gute Porzellan äußerst materialschonend umsort.



DESIGNERPORTRÄTS

Sebastian Desch | *Head of Design*

- 1974 in Ried im Innkreis geboren
- **Ausbildung:**
 - Ausbildung zum Möbeltischler
 - Innenarchitektur und Möbeldesign an der HTBLA Hallstatt
- **Berufliche Stationen:**
 - Architekturbüro Bauböck, Ried im Innkreis
 - ab 1994 Innenarchitekt und Stylist bei TEAM 7
 - ab 2008 Designer für TEAM 7
 - ab 2015 Leiter Interior Design
 - seit 2016 als Head of Design verantwortlich u. a. für die Gestaltung ausgewählter neuer Produkte, die Weiterentwicklung des bestehenden TEAM 7 Sortiments und die grundlegende Corporate Architecture der Marke TEAM 7
- **Entwürfe für TEAM 7 (Auswahl):**
miró Tisch, **echt.zeit** Küche, **echt.zeit** Tisch, **ur** Couchtisch, **graphic** Gestaltungselement, **loft** Küche, **cabus pure** Wohnprogramm, **hood** Kleiderständer, **sol** Solitär, **filigno** Sekretär, **c3** Couchtisch, **ark** Barhocker
- **Wichtigste Designpreise:**
iF DESIGN AWARD, Red Dot Award, BIG SEE Award, RAUM UND WOHNEN Möbel des Jahres, GREEN GOOD DESIGN Award, ICONIC AWARDS: Interior Innovation



Dominik Tesseraux | *Designer*

- 1966 in Bensheim geboren
- **Ausbildung:**
 - Ausbildung zum Möbeltischler
 - Produktdesign-Studium, Fachhochschule Darmstadt
- **Berufliche Stationen:**
 - Neumeister Design
 - Artefakt
 - Phoenix Design
 - seit 2001 tesseraux+partner, Potsdam
 - seit 2015 Zusammenarbeit mit TEAM 7
- **Entwürfe für TEAM 7 (Auswahl):**
filigno Couchtisch, **filigno** Küche, **filigno** Wohnprogramm, Badmöbel EDITION LIGNATUR (Koproduktion von Keuco und TEAM 7)
- **Wichtigste Designpreise:**
German Design Award, Red Dot Award, ICONIC AWARDS: Innovative Interior, iF DESIGN AWARD, GOOD DESIGN Award



Kai Stania | *Designer*

- 1965 in Salzburg geboren
- **Ausbildung:**
 - Studium der Architektur an der Technischen Universität Wien, Abschluss 1996 mit Auszeichnung
 - Industriedesign-Studium an der Hochschule für Angewandte Kunst in Wien
- **Berufliche Stationen:**
 - übernimmt 1993 die Projektleitung in Ron Arads Studio in London
 - wird 1996 Universitätsassistent an der TU Wien
 - 1996-2008 Assistent am Institut für Hochbau und Entwerfen an der TU Wien
 - gründet 2002 sein eigenes Designbüro „kai stania | product design“
 - ist u. a. tätig für: TEAM 7, De Sede, Spectral, Bene, Wittmann, Rolf Benz, Cerutti, Ungaro, Nina Ricci und Hugo Boss
- **Entwürfe für TEAM 7 (Auswahl):**

pisa Schreibtisch und Schreibtisch-Container, **k7** Küche, **riletto** Bett, **float** Bett, **lift** Couchtisch, **atelier** Schreibtisch, **loup** Beistelltisch, **times** Bett
- **Wichtigste Designpreise:**

GOOD DESIGN Award, Red Dot Award, iF DESIGN AWARD, Interior Innovation Award, Design Plus Award

