



PRESSEMAPPE

KÜCHEN 2024

- 2 *Natürliche Küchen für ein gesundes Leben*
- 4 *Neuheiten 2024*
- 4 *pur Küche*
- 6 *sign Nischensystem*
- 7 *Küchenmodelle*
- 7 *echt.zeit – Bewußt leben, gemeinsam kochen*
- 9 *filigno – Grenzenloser Kochgenuss*
- 11 *loft – Landhaus trifft City-Loft*
- 13 *k7 – Gehobene Küche*
- 15 *linee – Eine für alle*
- 17 *rondo – Der Küchenklassiker*
- 19 *Designerporträts*



NATÜRLICHE KÜCHEN FÜR EIN GESUNDES LEBEN

Bewusste Nachhaltigkeit, Achtsamkeit und Gesundheit

Massive Hölzer, nachhaltige Qualitäten sowie Naturmaterialien, die eine eigene Geschichte erzählen und sich gut anfassen lassen, sprechen die Sinne an. Mit seiner lebendigen Maserung und dem jeweils charakteristischen Farbton prägt massives Naturholz die Ästhetik der Küche auf eine besondere Art. Das ist bei allen TEAM 7 Produkten und auch den Kücheninnovationen für 2024 spürbar. Denn hier trifft Natürlichkeit auf hochwertiges Design und feinstes Tischlerhandwerk. Zu 100 % aus Naturholz gefertigt und millimetergenau an persönliche Vorgaben und Grundrisse angepasst, laden sie zum Verweilen ein. Denn mit einer TEAM 7 Küche holt man sich ein Stück Natur ins Zuhause. TEAM 7 verwendet ausschließlich europäische Laubholzarten aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Die Herstellung erfolgt auftragsbezogen und umweltschonend in den eigenen Werken in Österreich – vom Schnittholz über die Plattenfertigung bis hin zur fertigen Küche. So stellt das Unternehmen sicher, dass die für den Schutz unseres Klimas so wichtigen Wälder auch für künftige Generationen erhalten bleiben.

Wertvolles Naturholz

Massivholzküchen begeistern aber noch mit weiteren Vorteilen: Formaldehydfrei und ausschließlich mit Naturöl veredelt sind die Holzoberflächen atmungsaktiv. Sie nehmen Feuchtigkeit auf und geben sie bei trockener Luft wieder ab. So unterstützen sie ein angenehmes Raumklima. Zudem wirkt Holz auf natürliche Weise antibakteriell sowie antistatisch und kann sogar Gerüche neutralisieren. Darüber hinaus ist das natürliche Material überaus robust und hält auch turbulenten Küchenalltagen mühelos stand. Das macht TEAM 7 Küchen wertbeständig und besonders pflegefreundlich. Dank des Verzichts auf Lacke oder sonstige chemische Inhaltsstoffe bleibt das Holz außerdem komplett frei von Schadstoffen. Auf diese Weise fördern TEAM 7 Küchen ein gesundes Kochumfeld und können nach einem langen Leben wieder in den Materialkreislauf zurückgeführt werden.

Individuelle Planung

Die Küche nimmt in der Architektur einen immer größeren Stellenwert ein. Offen in der Gestaltung erstreckt sie sich bis hin zum Speisen und Wohnen. Umso wichtiger ist die Planung. Ob eine einfache Küchenzeile, eine große Wohnküche oder ein komplettes Raumkonzept für fließende Übergänge in andere Wohnbereiche – jede TEAM 7 Naturholzküche ist ein individuell geplantes und maßgefertigtes Unikat. Denn erst wenn Ergonomie, Aufteilung und die richtigen Abstände der einzelnen Kochbereiche, Raumsituation, Platzbedarf und Ausstattung optimal aufeinander abgestimmt sind, steht einem uneingeschränkten Kochvergnügen nichts mehr im Wege. Flexible Höhen-, Breiten- und Tiefenkürzungen ermöglichen dafür millimetergenaue Anpassungen und auch Sonderanfertigungen werden von TEAM 7 umgesetzt.

Design- und Stilvielfalt

Wie beim Kochen ist auch bei der Planung und Gestaltung der Küche alles eine Frage der Zutaten. Jeder Mensch hat seinen eigenen Stil und individuelle Vorlieben. So setzen zum Beispiel beeindruckende Materialstärken das edle Naturholz perfekt in Szene. Daneben etablieren Barelemente, Theken, Insellösungen und Anbautische eine neue Kochkultur und Kommunikation am Herd. So verwandeln sie die Küche in einen Treffpunkt für die ganze Familie. Kombiniert mit Esstischen, Stühlen und Bänken entstehen, passend in Design, Holzart und Materialien, stimmungsvolle Genusszonen. Wohnlichkeit ist auch die Idee des neuen Korpusystems mit Griffmulden, das eine angenehme Ruhe in das Küchenbild bringt. Materialmixe aus Naturholz mit Glasfarben, Keramik, Metall oder Naturstein werten das Küchendesign auf. Ganz nach Geschmack von modernem Landhaus über filigrane Designlinien bis hin zu mondäner Eleganz mit samtigen schwarzen Flächen oder individuellen Kreationen aus dem großen Spektrum von TEAM 7.

Raffinierte Funktionen

Auch ein Blick hinter die exklusiven Küchenfronten lohnt sich: Die maßgeschneiderten Schränke und Möbel der TEAM 7 Naturholzküchen halten Zutaten, aber auch Kochgeschirr stets griffbereit und begeistern mit enormem Stauraum. Denn Ordnung und Übersicht sind wichtige Wohlfühlfaktoren in der Küche. Dazu gehört eine hohe Fertigungskompetenz ebenso wie Systemintelligenz und ergonomische Expertise. Wie attraktiv und funktional Ordnung halten sein kann, demonstriert TEAM 7 mit seinem aktuellen Nischensystem. Es lässt sich in beliebiger Anordnung und verschiedenen Größen an Paneele und Wände montieren. Modern in der Form und mit integrierter Beleuchtung etabliert es sich auch in weiteren Wohnräumen und sorgt in der Ausführung Aluminium schwarz für Aufmerksamkeit. Aber auch ausziehbare Tablare, funktionale Schrankeinsätze sowie Anschlüsse für Elektrogeräte erleichtern die Arbeit in der Küche. Ausgewählte Naturmaterialien, höchste Präzision in der Verarbeitung und Raffinesse in der Gestaltung zeichnen die TEAM 7 Naturholzküchen aus. Sie verbinden Nachhaltigkeit, Design und Technik zu einer kulinarischen Genusszone, in der die Natur zu Hause ist und sich der Mensch wohlfühlt.

NEUHEITEN 2024

PUR KÜCHE VON TEAM 7: NEUES KORPUSSYSTEM MIT GRIFFMULDE

Komfortables Handling trifft auf eine geradlinige, maximal reduzierte Formensprache: Mit einer fein gearbeiteten Griffmulde für Hoch- und Unterschränke erweitert TEAM 7 den Gestaltungsspielraum in der Küche. Die ausgeklügelte, exakt dimensionierte Mulde ermöglicht das angenehm einfache Öffnen von Drehtüren, Laden und Auszügen – und setzt zugleich die Idee einer schlichten, puristischen Küchenarchitektur mit klaren Linien konsequent fort. Um eine perfekte Umsetzung zu gewährleisten, waren Kreativität und Sachverstand gefragt: TEAM 7 konzipierte daher eigens ein neues Korpusssystem, das die planerischen Anforderungen der neuen Griffvariante genauestens berücksichtigt. Für das Design der **pur** Küche zeichnet Sebastian Desch verantwortlich.

Klare Optik ganz ohne Griffe

Die Griffmulden ermöglichen vielseitige gestalterische Möglichkeiten und lassen keine Wünsche offen. Bei Unterschränken können sie beispielsweise oben und mittig oder – in Kombination mit Laden, Auszügen mit Touchbeschlag oder Servo-Drive – auch nur oben eingeplant werden. Hochschränke mit senkrecht gemaserten Holzfronten oder Glasfronten lassen sich dagegen mit einer senkrechten Griffmulde ausstatten, die sich bis zu einer Höhe von 227,8 cm über die gesamte Schrankhöhe erstreckt. Die elegante Anmutung der **pur** Küche ist zudem durch die neuen durchgehenden Hochschrankfronten geprägt. So entsteht eine cleane Optik ganz ohne Griffe oder waagrechte Fugen. Nicht zuletzt kann die Drehtür mithilfe der Griffmulde in jeder Höhe geöffnet werden, was zusätzlich Komfort und Flexibilität schafft.

Ein passgenaues Korpusssystem

Das stilbewusste Designelement ist passgenau ausgeführt und erfordert Präzision in allen Details – selbst wenn dafür ein ganz neues Korpusssystem kreiert werden muss. Geschaffen wurde es, um bei den Frontfugen Höhensprünge zwischen Unter- und Hochschrank zu vermeiden. Die Folge: Der Unterschrank ist nun um 3 cm höher, damit nicht der geringste Stauraum verlorengeht. Im Gegenzug stellt die geringere Sockelhöhe eine ergonomische Arbeitshöhe sicher und gibt der Küche ein wohnlicheres Erscheinungsbild.

Ergänzend zu den Metalloberflächen in Schwarz matt und Edelstahl hat TEAM 7 zudem eine Griffmulde aus Massivholz entwickelt, die in den Holzarten Erle, Buche, Eiche und Nussbaum erhältlich ist. Die Mischung der verschiedenen Materialien erzeugt abwechslungsreiche, aufregende Kontraste, die für Modernität und Dynamik sorgen. Echte Holzpuristen wiederum können eine Küche planen, die vom Sockel bis zum Hochschrank mit reinem Naturholz begeistert. Maximale Gestaltungsfreiheit ist auch hier garantiert: Die neuen Griffmulden sind für alle TEAM 7 Frontprogramme verfügbar.



Neue Abschlusswangen für Kochinseln und Küchenzeilen

Sorgfältig abgestimmt auf die neuen Griffmulden wurden darüber hinaus unterschiedliche Abschlusswangen für Kochinseln und Küchenzeilen entworfen. Die neuen Wangen sind in Naturholz, Farbglass oder Keramik verfügbar. Das Besondere dabei: Wird die Wange nun in Höhe der Fronten geplant, läuft die Griffmulde oben durchgehend um die Kochinsel herum, was die Arbeitsplatte regelrecht schweben lässt und ihr eine schwerelose Eleganz verleiht. Die Holzwanne wird dazu handwerklich gekonnt auf Gehrung gefertigt: Je nach Wunsch ist die vordere Wangenbreite zwischen 5 und max. 20 cm frei planbar. Ab 10,9 cm sorgt schließlich eine optionale Steckdosenleiste hinter einer raffinierten Holzklappe für zusätzlichen Komfort. Bei der Variante mit seitlich an der Arbeitsplatte abschließender Wange können die Fronten von Vorder- und Rückseite der Kochinsel unterschiedlich geplant und so an persönliche Ansprüche angepasst werden, da die Griffmulde nicht durchgängig ist. Alle Wangen sind entweder in der Höhe durchgängig oder geteilt durch eine zarte, waagrechte Fuge ausführbar, um das jeweils gewünschte Aussehen zu erreichen. Alternativ zum Abschluss mit Wange werden Kochinsel oder Küchenzeile durch eine Korpusseite mit einer feinen, nach vorne hin sichtbaren Holzkannte abgeschlossen. Eine Umsetzung, die so nur mit echtem Massivholz möglich ist, wobei die zarte Materialität des Holzes diesem Detail seinen besonderen Reiz verleiht.

Mit dem neuen, grifflosen Küchenmodell **pur** präsentiert TEAM 7 einmal mehr einen zeitlos-modernen Entwurf – und setzt diesen mit Handwerkskunst und Innovationskraft perfekt in Szene.



NEUHEITEN 2024

SIGN NISCHENSYSTEM VON TEAM 7: STRAHLENDE ORDNUNGSHÜTER

Raffinierte Ausstattungselemente gehören zu den Naturholzküchen von TEAM 7 ebenso wie handwerkliche Qualität und individuelle Planungsfreiheit. Durchdacht und vielseitig einsetzbar schaffen sie Ordnung mit System – und vereinen Design mit praktischer Funktionalität.

Das modulare Nischensystem **sign** von TEAM 7 eröffnet völlig neue Möglichkeiten, offenen Stauraum stilvoll in der Küche zu inszenieren. Es rückt dabei nicht nur den freien Raum zwischen Oberschrank und Arbeitsplatte ins Rampenlicht, sondern nutzt auch an der Wand jeden Zentimeter sinnvoll aus. Eine wohnlich elegante Anmutung erhält **sign** durch die moderne Ausführung in Aluminium schwarz matt. Die feingliedrigen Elemente bestechen mit ihrer klaren Geometrie und begeistern durch die Vielzahl möglicher Arrangements. Unterschiedliche Regalformate und verschiedene Funktionselemente – wie Tablet- und Papierrollenhalter, Haken, Ablage und eine Magnetleiste für Messer in Naturholz – können beliebig nach eigenen Wünschen zusammengestellt werden und sorgen so auf stilvolle Weise für Übersicht. Wer möchte, kann die Regalelemente zudem mit den praktischen Boxen aus dem bestehenden TEAM 7 Nischensortiment bestücken – und damit offene und geschlossene Stauräume geschickt vereinen.

Herzstück und wahres Highlight von **sign** ist das Lichtprofil mit individuell einstellbarer Farbtemperatur. Es setzt sowohl nach oben als auch nach unten Lichtakzente von warmweiß bis kaltweiß in der gewünschten Leuchtstärke. Das über seine gesamte Länge gleichmäßig leuchtende Profil und die frei positionierbaren Elemente kreieren ein jeweils eigenes spannendes Gesamtbild – und erfüllen zugleich ästhetische sowie funktionelle und räumliche Anforderungen.



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 selbstgezugene 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.



KÜCHENMODELLE

GRENZENLOSER KOCHGENUSS

FILIGNO SCHAFFT FLIESENDE 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 smarter 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, Holzwanen 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.



KÜCHENMODELLE

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, zukunftsgerwandt oder traditionell: Die Küche **loft** 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 Saftrille 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.



KÜCHENMODELLE

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.

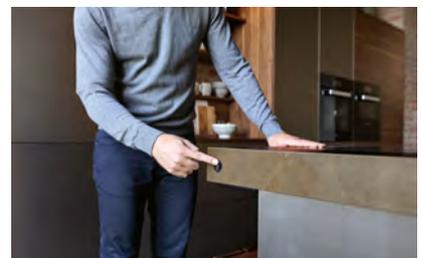
Dank intelligenter Technik ist die Arbeitsplatte von 74 bis 114 cm stufenlos höhenverstellbar. Mit der beinahe geräuschlosen und äußerst komfortablen Höhenverstellung ist dem Naturholzspezialisten eine Pionierleistung in der Küchengestaltung gelungen. Die patentierte, weltweit einzigartige Hubtechnologie 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, Naturstein 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.



KÜCHENMODELLE

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.

Ihre moderne Ästhetik erhält die **linee** Küche insbesondere durch die harmonisch fließende Maserung. Das feine Holzbild, das durchgehend waagrecht oder auf Wunsch senkrecht verläuft, vereint natürliche Lebendigkeit mit einer ruhigen Anmutung und strahlt so eine warme, behagliche Atmosphäre aus. Wohnlich wird es in der Küche auch durch das Zusammenspiel von geschlossenen und offenen Korpusen. Die offenen Nischen bieten Raum für die Inszenierung dekorativer Accessoires, schöner Gläser, Gewürzmöhlen oder Mörser und lockern das Gesamtbild auf. Mit Türen in Klarglas oder Rauchglas sowie mit optionaler dimmbarer LED-Beleuchtung können sie auch als Vitrinen geplant werden, die einen eleganten Übergang von der Küche in den Ess- und Wohnbereich gestalten. Vitrinen-Rückwände mit Glas in diversen Farben oder Naturholz mit waagrecht oder senkrechter Maserung ergänzen die individuelle Planungsvielfalt.

Neben dem außergewöhnlichen Design 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.



KÜCHENMODELLE

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.

I1: die attraktive Einstiegsküche

Die **I1** ist die kleine Schwester der Küche **linee** – und die familiäre Ähnlichkeit ist unverkennbar: dieselbe hochwertige TEAM 7 Qualität, dieselben Holzarten, dasselbe zeitlos-elegante Design. Mit ausgewählten Schranktypen und sechs Griffvarianten ist die Typenvielfalt etwas weniger umfangreich als bei anderen Modellen. Daraus ergeben sich aber Preisvorteile, die die **I1** zur attraktiven TEAM 7 Einstiegsküche machen. Doch mit der **I1** sieht auch eine kostenbewusste Küchenplanung äußerst individuell aus. Die einzelnen Elemente der **I1** 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 **I1** Küche offene Naturholzkorpuse als Nischen oder Vitrinen integriert werden. Wandborde in U-Form schaffen spielerisch Raum für Küchenutensilien oder den Kräutergarten.



KÜCHENMODELLE

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 Handwerkslichkeit 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 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 Handwerks-tradition.

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 umsortiert.



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, **pur** Küche, **echt.zeit** Küche, **echt.zeit** Tisch, **ur** Couchtisch, **graphic** Gestaltungselement, **loft** Küche, **culus 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



Prof. Jacob Strobel | *Designer*

- 1978 in Würzburg geboren
- **Ausbildung:**
 - erlernte bereits als Jugendlicher das Handwerk des Möbelbaus im Tischlerbetrieb seines Onkels
 - studierte Holzgestaltung an der Fakultät Angewandte Kunst Schneeberg
- **Berufliche Stationen:**
 - 2009 bis 2014 Head of Design bei TEAM 7
 - ab 2014 Professor an der Fakultät Angewandte Kunst Schneeberg (Fakultät der WHZ)
- **Entwürfe für TEAM 7 (Auswahl):**
lui Stuhlfamilie, **tak** Tisch, **nox** Tisch, **nox** Bett, **yps** Tisch, **stern** Couchtisch, **aye** Stuhl
- **Wichtigste Designpreise:**
Red Dot Award, GREEN GOOD DESIGN Award, iF DESIGN AWARD, ICONIC AWARDS: Interior Innovation



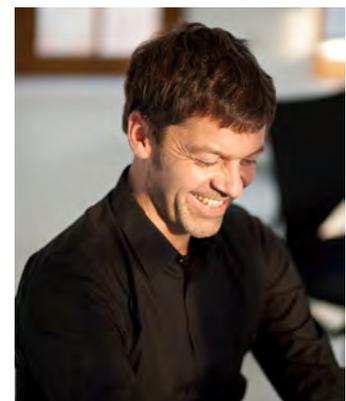
Kai Stania | Designer

- 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



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



Stefan Radinger | Designer

- 1986 in Krems geboren
- **Ausbildung:**
 - New Design Universität St. Pölten, Studium nachhaltige Produktentwicklung
 - Kunstuniversität Linz, Studium Industrial Design Scionic
- **Berufliche Stationen:**
 - arbeitete bereits während des Studiums in diversen Designagenturen für Kunden wie Swarovski, Porsche Austria, KTM, EADS, Rosenbauer, Kapsch
 - 2012 gründete er das STUDIO SR.ADD, mit Fokus auf Kommunikations- und Industriedesign
 - arbeitet mit Marken, Unternehmen und Künstlern in Europa, Australien und den Vereinigten Staaten zusammen, u. a. tätig für Bene AG, TEAM 7, walden, Berndorf, Joseph Organic
- **Entwürfe für TEAM 7:**
kids Kinderprogramm, **light** Bett, **italic** Leiter, **sidekick** Beistelltisch
- **Wichtigste Designpreise:**
 German Design Award, Red Dot Award, iF DESIGN AWARD, Compasso d'Oro, IDA Award/Los Angeles, Young and Design/Milano, Austrian Interiors, Austria Iconic Award



This Weber | Designer

- 1973 in Zürich geboren
- **Ausbildung:**
 - Ausbildung zum Mechaniker
 - Schmuck- und Industriedesign-Studium an der Hochschule für Gestaltung und Kunst in Zürich (heute ZHDK Zürcher Hochschule für Kunst und Design)
- **Berufliche Stationen:**
 - ab 1999 Produktdesigner bei Haeberli Marchand Product Development in Zürich
 - arbeitet ab 2000 in der Produktentwicklung bei der Gebrüder Thonet GmbH in Frankenberg, Deutschland
 - ab 2001 Produktdesigner bei Christophe Marchand Product Development in Zürich
 - ab 2006 verantwortlich für die Möbeldesign-Projekte bei der Hannes Wettstein in Zürich
 - seit 2010: eigenes Atelier This Weber Design Unlimited in Zürich
 - entwirft u. a. für internationale Hersteller wie Atelier Pfister, Crassevig, Fiam Italia, Intertime, Rolf Benz, Very Wood (Gervasoni Group)
- **Entwürfe für TEAM 7:**
taso Tisch, **flor** Stuhl und Bank
- **Wichtigste Designpreise:**
 German Design Award, ICONIC AWARD: Innovative Interior, Interior Innovation Award



Martin Ballendat | *Designer*

- 1958 in Bochum geboren
- **Ausbildung:**
 - Designstudium an der Folkwangschule in Essen
- **Berufliche Stationen:**
 - Sedus
 - Leitung Design und Entwicklung bei Wiesner-Hager
 - Gastprofessor an den Designfachhochschulen in Graz und Salzburg
 - seit 1995 Atelier DESIGN BALLENDAT (in Oberösterreich und Deutschland) – tätig für mehr als 40 namhafte Marken in 16 Ländern
- **Entwürfe für TEAM 7:**
girado Stuhl
- **Wichtigste Designpreise:**
Designer of the year in UK 2019, Red Dot Award, iF DESIGN AWARD, German Innovations Award, ICONIC AWARDS: Best Interieur Innovations, Design Plus Award, Österreichischer Staatspreis



Lucie Koldova | *Designerin*

- 1983 in der Tschechischen Republik geboren
- **Ausbildung:**
 - Studium an der Akademie für Kunst, Architektur und Design in Prag
- **Berufliche Stationen:**
 - 2010 Leuchtkörper-Kollektionen Balloons und Muffins für Brokis
 - 2012 Lucie Koldova Studio, Paris
 - seit 2013 Creative Director bei Brokis
 - 2018 „Das Haus“: imm cologne Projekt, Gestaltung des idealen Zuhauses
 - 2021-2023 Einzelausstellung „Lightness“ in der Mährischen Galerie in Brünn
 - seit 2014 Lucie Koldova Studio in Prag
 - entwirft vor allem Leuchten, Möbel und Glasskulpturen für internationale Kunden wie Brokis, TON, Todus, Freifrau, Fabbian illuminazione, Haymann Editions, Per/Use, La Chance
 - in letzter Zeit Arbeit an Hotelprojekten und Innenraumgestaltung
- **Entwürfe für TEAM 7 (Auswahl):**
elliott Lounge Chair
- **Wichtigste Designpreise:**
Red Dot Award, GOOD DESIGN Award, German Design Award, Elle Deco International Design Award, Grand Designer of the Year/Czech Grand Design Award





KONTAKT

TEAM 7 Natürlich Wohnen GmbH
TEAM-7-Platz 1 | A-4910 Ried/Innkreis
Telefon: +43 7752 977-700
E-Mail: info@team7.at | www.team7-home.com

Kontakt für die Redaktionen:

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