TEAM 7

PRESSEMITTEILUNG

Die wichtigste Küchen-Zutat für Foodies: reines Naturholz

Der Food-Liebhaber von heute nennt sich "Foodie". Foodies sind wahre Genießer, die viel Wert auf gutes Essen und guten Geschmack legen. Qualitativ hochwertige Ingredienzen sind ihnen ebenso wichtig wie authentische Rezepte und eine ansprechende, modern gestaltete Verpackung. Foodies bevorzugen Bioqualität, Lebensmittel aus der Region und besondere Produkte, die in Manufakturen liebevoll von Hand gefertigt werden. Zum Lebensgefühl und zu den hohen Ansprüchen dieser Food-Liebhaber passt am besten eine Küche aus reinem Naturholz – handwerklich verarbeitet, ausschließlich mit Naturöl behandelt und individuell auf die eigenen Wünsche und Bedürfnisse sowie auf die Raumgröße zugeschnitten.



Ein gutes Olivenöl, edle Gewürze und frische Kräuter dürfen in keiner Küche fehlen. Wenn es um die Gestaltung der Küchenmöbel geht, heißt die wichtigste Zutat: Holz. Wer mit allen Sinnen kochen und genießen will, findet im natürlichen Werkstoff Holz das perfekte Material für die eigene Genusswerkstatt. Holz ist ein wahres Wohlfühlmaterial, das außergewöhnliche Ästhetik und Haptik mit einer warmen Ausstrahlung und einem angenehmen, natürlichen Duft verbindet. Es ist außerdem ein schadstofffreies Material, das hervorragend zur ausgewogenen Ernährung und zum gesunden Lebensstil passt. Damit das Holz in der Küche und im Wohnraum all seine positiven Eigenschaften entfalten kann, sollte es möglichst naturbelassen sein. "Offenporige, mit Naturöl behandelte Holzoberflächen wirken wie eine natürliche Klimaanlage", erklärt



black line Küche



loft Küche

Diese und weitere Pressetexte und -fotos stehen auf www.team7.at zum Download bereit.

Kontakt für die Redaktionen:

TEAM 7 Natürlich Wohnen GmbH Braunauer Straße 26 | A-4910 Ried

Wohntelefon: +43/7752/977-700 | Fax: +43/7752/977-222

E-Mail: info@team7.at | www.team7.at

GeSK agentur für public relations Ziegelstraße 29 | D-10117 Berlin

Telefon: +49/30/217 50 460 | Fax: +49/30/217 50 461

E-Mail: pr@gesk.berlin | www.gesk.berlin

TEAM 7

Dr. Georg Emprechtinger, Geschäftsführer und Inhaber der österreichischen Naturholzmöbel-Manufaktur TEAM 7. "Die Holzoberflächen helfen bei der Regulation der Luftfeuchtigkeit, indem sie Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnehmen und wieder abgeben. Sie können außerdem Gerüche neutralisieren – gerade in der Küche ist das eine sehr nützliche Eigenschaft." Darüber hinaus verfügen die offenporigen Holzoberflächen über beste Hygiene-Eigenschaften. Es hat sich bereits herumgesprochen, dass Schneidbretter aus Holz deutlich hygienischer sind als Kunststoffbretter. Die antibakterielle Wirkung des Holzes hat aber noch andere Vorteile: "Lebensmittel halten sich länger, wenn man sie im Massivholzschrank lagert", sagt Dr. Georg Emprechtinger.

linee Küche

Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten

Ökomöbel-Pionier TEAM 7 erobert die Herzen der Foodies aber nicht nur mit seinem reinen, massiven, europäischen Laubholz, das aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammt und aus dem sowohl die Korpusse der Küchen als auch die Dreischichtplatten für die Fronten gefertigt werden. In Kombination mit beeindruckender Handwerkskunst, innovativer Technologie und elegantem, zeitlosem Design entstehen aus dem Naturholz äußerst appetitliche und stilistisch vielfältige Küchenkompositionen, die jedem Foodie das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Modern interpretierte Landhausküche mit Butcher-Block und Arbeitsplatte aus Naturstein oder Hightech-Küche mit höhenverstellbarer Kochinsel? Großzügige Materialstärken oder filigrane, puristische Gestaltung? Beim Naturholzmöbel-Experten finden anspruchsvolle Hobbyköche und Food-Enthusiasten eine Küche ganz nach ihrem Geschmack.



filigno Küche



k7 Küche

Diese und weitere Pressetexte und -fotos stehen auf www.team7.at zum Download bereit.

Kontakt für die Redaktionen:

TEAM 7 Natürlich Wohnen GmbH Braunauer Straße 26 | A-4910 Ried

Wohntelefon: +43/7752/977-700 | Fax: +43/7752/977-222

E-Mail: info@team7.at | www.team7.at

GeSK agentur für public relations Ziegelstraße 29 | D-10117 Berlin

Telefon: +49/30/217 50 460 | Fax: +49/30/217 50 461

E-Mail: pr@gesk.berlin | www.gesk.berlin