

Integrationslösungen sorgen für Platz

Sharp präsentiert hochwertige Küchen- und Einbaulösungen



Sharp etabliert sich schon seit Jahren als einer der Top-Anbieter hochwertiger Küchen- und Einbaulösungen im gesamten Wohnbereich. Diesen Weg verfolgt das Unternehmen auch auf der diesjährigen Focus Küche & Bad kontinuierlich weiter und zeigt auf dem neuen, vergrößerten Messestand, wie harmonisch sich Hightech ins Wohnambiente einbinden lässt. Integrierte Küchen- und Home-Entertainment-Geräte sorgen für mehr Platz auf der Arbeitsfläche in der Küche und ein Wohnambiente ohne sichtbares Technik-Equipment, da sowohl Sharp Küchengeräte als auch „Aquos“-LCD-TVs in formschönen Einbaulösungen Platz finden. Auch in diesem Jahr präsentiert Sharp im Ausstellungsbereich Focus Küche & Bad auf einer deutlich größeren Fläche seine Ideen integrierter Wohnwelten. Brandneu und zum ersten Mal in Enger vorgestellt wird der 20 Zoll (50 cm Bildschirmdiagonale) große „LC-20FBST“. Der kompakte „LCD-TV“ passt in die 45 cm breite Nische eines Kompaktbackofens und ist somit flächenbündig in nur wenigen Minuten in einen Ober- oder Seitenschrank integriert. Das hochwertige Gerät hat

NEUE PROGRAMME

eine gebürstete Edelstahlfront, weiß aber auch mit inneren Werten wie Stereoton und Videotext zu überzeugen. Auch auf lebendig leuchtende Farben und scharfe Kontrastwerte muss bei diesem idealen Küchen-TV keiner verzichten, denn ein Betrachtungswinkel von 170 Grad ermöglicht es, fast wie man es bei den größeren TVs fürs Wohnzimmer kennt, aus vielen Blickpositionen ein unverfälschtes Bild zu sehen. In der Küche ist die Integration hochwertiger Elektro-Einbaugeräte bereits Standard. Sharp überzeugt hier mit seinem „Fully Built In“-Konzept. Dies beinhaltet „FBI“-Mikrowellengeräte mit hochwertigen Edelstahlfronten, die ebenfalls komplett und bündig ohne störende Einbaurahmen in die Küchenfront integriert werden können. Der „4-in-1“-Multifunktions-Kompakt-Backofen „R-82FBST“ mit Heißluft, Quarzgrill, Infrarotgrill und Mikrowelle bietet eine 1.800 Watt starke Heißluftleistung für Temperaturen zwischen 40 und 250 Grad.

Durch die möglichen Kombi-Betriebsarten Heißluft/Mikrowelle, Quarzgrill/Mikrowelle, Infrarotgrill/Mikrowelle und Quarzgrill/Infrarotgrill (Doppelgrill) sowie die insgesamt 16 Gar- und Auftau-Automatikprogramme gelingt die Zubereitung zahlreicher Speisen schnell und perfekt. Wie schon beinahe traditionell auf dem Messestand, verwöhnt wieder der Showkoch Christian Kolb die Besucher mit hochwertigen Speisen und Snacks. Der Koch versteht die Feinheiten der Sharp Showküche prächtig für seine Leckereien zu nutzen. **ml** ○



Oben links: Auf einem im Vergleich zur Vorjahresveranstaltung deutlich vergrößerten Messestand präsentiert Sharp neueste Entwicklungen im Hightech-Bereich.

Oben rechts: Showkoch Christian Kolb zeigt, was mit den Geräten von Sharp alles möglich ist.

Links: „Fully Built In“-Konzept heißt die Devise – hier der vielseitige „4-in-1“-Multifunktions-Kompakt-Backofen „R-82FBST“ und der „LC-20FBST“-Edelstahl-Einbau-TV“.

(Fotos: Sharp)