

walden
— AUSTRIA —



MAGALOG
KÜCHE 2017

unsere Werte

Hast Du schon genaue Vorstellungen, wie Deine Küche aussehen soll?

Eine offene Gestaltung, klassisch oder mal ganz anders? Mit unserer neuen Küchenkollektion findest Du garantiert das richtige Rezept für die perfekte Küche. Ganz nach Deinem Geschmack.

Die wichtigste Zutat für Deine walden Küche liefert Dir die Natur: echte, heimische Laubhölzer. Dieses langlebige und robuste Material veredeln wir mit reinem Naturöl. So holst Du dir nicht nur seine unverfälschte Schönheit in Deine Küche, sondern auch all die anderen, positiven Eigenschaften, die sich die

Natur für diesen Werkstoff hat einfallen lassen: seine antibakterielle, antistatische und feuchtigkeitsregulierende Wirkung. Und dabei erweisen sich die natürlichen Holzoberflächen, bei denen Du sogar kleine Dellen und Kratzer reparieren kannst, als überaus pflegefreundlich.



walden fertigt konsequent nach den Vorgaben des
Österreichischen Umweltzeichens.

Inhalt



02

Inspiziert von
der Natur

Unsere Philosophie

06

Unsere Materialien

Holz, Linol, Glas



08

set industrial

für alles offen wie Du.



14

Offene Regale

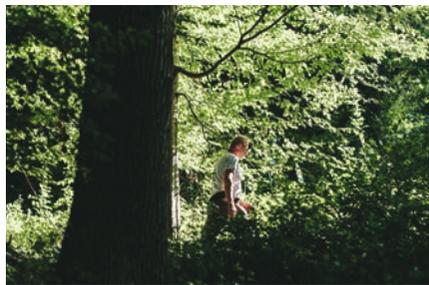
sorgen für Auflockerung



21

Tagliatelle agli asparagi

Rezept: Pasta mit Spargel



24

80 Jahre im Wald

wachsen unsere Bäume



26

set traditional

Nordisch by Nature.



30

Pinboard

gestalte Deine Küche täglich neu



38

pickled vegetables

Rezept: eingelegtes Gemüse



40

12 Monate am Holzplatz

lassen wir das Holz trocknen



42

set oriental

Platz für tausendundein Gewürz



46

Designschrank

ermöglicht eine offene Gestaltung



53

Lamm mit Couscous

Rezept: geschmortes Lamm



54

8 Wochen in der Produktion

wir produzieren erst, wenn
Du bestellst.



56

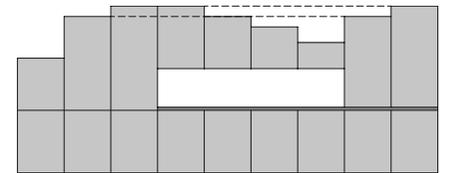
Pflegeset

die optimale Pflege für Deine Küche

58

Gestaltungselemente

Alle Möglichkeiten, die Du
zur Auswahl hast.



63

Höhenraster

Alle Höhen/Breiten/Tiefen

Unsere Schränke im Detail

Gefertigt aus hochwertigen Naturmaterialien sind unsere Schränke bestens für die tägliche Beanspruchung in Deiner Küche gerüstet. Die erstklassigen Eigenschaften der natürlichen Werkstoffe sowie die hohe Qualität der Verarbeitung sorgen dabei für die notwendige Belastbarkeit und Langlebigkeit.

03

02

01



01 Naturholz

Holz ist ein besonderes Material. Es ist ein lebendiger, organisch nachwachsender Werkstoff, der eine besonders schonende Behandlung verlangt.

Um Holz optimal verarbeiten zu können, greift man auf eine alte Handwerks-Tradition und klassische Verarbeitungsmethoden zurück.

Anwendungsbereiche: Fronten und Schränke.



02 Linol

Linoleum wird aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt: Leinöl, Harze, Holz- und Kalksteinmehl sowie natürliche Farbpigmente.

Deshalb ist das Material besonders ökologisch. Es belastet weder bei der Produktion noch bei der Entsorgung die Umwelt, denn es ist am Ende einer langen Lebensdauer biologisch abbaubar.

Anwendungsbereiche: Nischenrückwände, Sockel.



03 Glas

Glas ist einer der ältesten Rohstoffe, der von Menschenhand geschaffen wird. Es besteht zu einem großen Teil aus Quarzsand, Soda, Pottasche und Feldspat.

Hinsichtlich seines Erscheinungsbildes ist Glas ein wahrer Alleskönner und kann insofern hervorragend mit Holz und Linol kombiniert werden.

Anwendungsbereiche: Front, Sicht- und Nischenrückwände.



set industrial

Für alles offen. Wie Du.

Mit ihrer offenen Gestaltung versprüht diese Küche modernen Loft-Charakter. Sie verbindet Räume und wird so zum Herzstück Deines Zuhauses.

Einladend kommt Dir ihre Halbinsel entgegen – zum gemeinsamen Kommunizieren, Kochen und Genießen mit Deinen Freunden. Die verlängerte Arbeitsplatte verhilft Dir als praktischer Frühstückstisch zu

einem perfekten Start in den Tag. Sie ist der ideale Treffpunkt zum gegenseitigen Austausch, zum Checken Deiner Nachrichten oder einfach, um kurz zu entspannen.







PANNA COTTA
50g GELATINE
300 ml MILCH
200 ml SCHLAGOBERS
2 Stk VANILLESCHOTE
50g ZUCKER



Designschrank

Den Designschrank mit Schiebetür kannst Du sowohl in Deiner Küche als auch im Essbereich als schickes und praktisches Lowboard einplanen.







Offene Regale

Mit dezenten Materialstärken sorgen offene Regale für Auflockerung bei der Gestaltung Deiner Küche. Verstellbare Fachböden aus Holz schenken Dir jede Menge Flexibilität, genügend Platz für die Dinge zu schaffen, die Du unterbringen möchtest. Und das in jeder erdenklichen Höhe: ob als Unterschrank, Oberschrank oder Hochschrank.

Erhältlich in allen verfügbaren Holzarten.



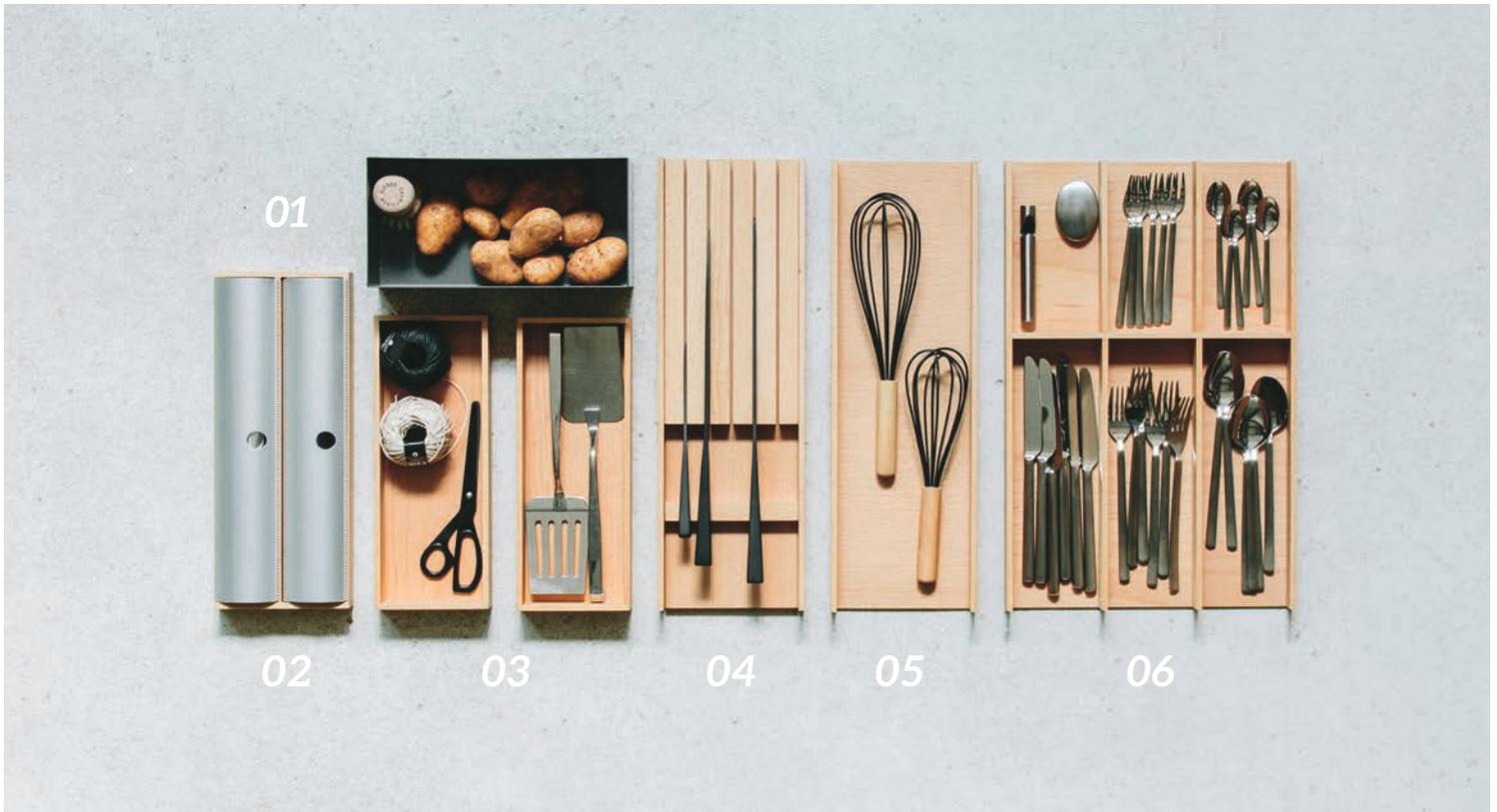
Innenleben

Das ausgeklügelte, flexible Innenleben unserer Laden bietet mit Sicherheit die richtige Lösung für Deinen Stauraum. So hast Du immer alles im Griff.

Standardausführung: Buche



Ladeneinsätze



- 01 Metallbox
- 02 Folieneinsatz
- 03 Holzbox
- 04 Messereinsatz
- 05 Multifunktionseinsatz
- 06 Besteckeinsatz





Funktionstheke

Verschiedene Einsätze, wie eine Steckdosenleiste oder wasserdichte Metallboxen, in denen Du Kräuter pflanzen kannst, machen die Funktionstheke zum perfekten Küchengehilfen, der Dir mit einer optionalen Ausfräsung im Holzdeckel sogar Dein Tablet hält. Alternativ zu Holz kannst Du die Abdeckung des praktischen Stauraums auch in Glas wählen.

Erhältlich in allen verfügbaren Holzarten. Wunschlänge bis max. 180 cm planbar.



Deckel, erhältlich in allen verfügbaren Holzarten und Glas



Deckel mit Tablet-Fräsung







Rezept

Tagliatelle agli asparagi

Für den Teig:

200 g griffiges Weizenmehl

200 g Hartweizengrieß

4 Eier, 4 EL Olivenöl,

4 EL Wasser, 1 TL Salz

Mehl für die Arbeitsfläche

ein Bund Spargel

Parmesan

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, mit Grieß vermengen und eine kleine Mulde formen. Eier in die Mulde schlagen und gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Anschließend 1-2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn auswalken und in die gewünschte Form schneiden oder mit einer Nudelmaschine formen.

Den Spargel wenige Minuten in leicht gezuckertem und gesalzenem Wasser kochen. Den Spargel mit der Pasta vermischen und mit Salz, Pfeffer und reichlich Parmesan anrichten.





Egal in welcher Größe Du sie haben willst, unsere Holzkufe kommt immer genau nach Deinen Wünschen zum Einsatz: Sie stützt die auskragende Arbeits- oder Barplatte und verwandelt sich auf Wunsch sogar in einen Tischfuß. Die sanfte Rundung der Innenkanten verleiht den starken Holzprofilen dabei eine geschmeidige Anmutung und eine angenehme Haptik.

*Erhältlich in allen verfügbaren Holzarten.
Höhe, Breite und Länge nach Deinen
Wünschen, max. 120 cm.*

A high-angle photograph of a modern dining table. The table has a rectangular stainless steel top and dark wood legs. In the upper left corner of the table, there is a stainless steel sink with a modern faucet. In the center of the table, a round, shallow, light-colored bowl contains several bright red cherry tomatoes. The scene is lit with natural light, creating soft shadows on the table surface. A black metal chair is partially visible under the table on the left side.

Holzkufer





im Wald

80 Jahre

Unsere Bäume wachsen mehr als 80 Jahre im Wald,
bevor wir sie zu Deinem Möbel weiterverarbeiten.



set traditional

Nordisch by Nature.

Klar, minimalistisch, praktisch: Das zeichnet diese Küche nordischen Stils aus. Kurze Wege machen diese kompakte, U-förmig geplante Küche mit ihren raffinierten Stauraumlösungen zum perfekten Spielplatz für passionierte Köche.

So frisch wie die Zutaten, die Du gerade im Garten geerntet oder am Markt gekauft hast, sind auch Deine Ideen, mit denen Du hier im Handumdrehen

die besten Menüs für Deine Liebsten zauberst. Und diese können dank der integrierten Theke Deine Kochkünste in der ersten Reihe fußfrei genießen.



09
nov wed

Jars on shelf

Large glass bottles

Potted plant

Wooden bag

Potted plant

Woven basket

Blue towel

Knives and cutting board

Wooden island





01 Magnetleiste, 02 Steckboarde, 03 Pins



Pinboard

Über eine Lochbohrung kannst Du Deine Nischenrückwand mit speziellen Pins, Magnetleisten und Steckboarden ganz nach Deinem Geschmack und Deinen Bedürfnissen gestalten. So hast Du etwa Deine Messer oder Gewürze immer griffbereit.

Erhältlich in allen verfügbaren Holzarten. Abgestimmt auf die Schrankbreiten 60, 90 und 120 cm.







Hochschwenk- klappe

Die praktische Hochschwenklappe für den Oberschrank lässt sich über eine Griffmulde leicht öffnen und ermöglicht Dir optimalen Zugriff auf den Stauraum dahinter.

Erhältlich in der Holz-Ausführung und mit Glas-/Alurahmen.





Apothekerauszug

Der Apothekerschrank erlaubt Dir mühelosen Zugriff auf Deine Vorräte. Der geschlossene Boden mit Anti-Rutschbeschichtung sorgt für die nötige Standfestigkeit des Stauguts.

Tandem Solo

Die innovative Auszugstechnik bringt die Tablarböden automatisch nach vorne. So hast Du den Überblick und Deine Kochutensilien immer im Griff.



Rolloschrank

Der praktische Rolloschrank schenkt Dir großzügigen Stauraum für Küchengeräte und anderes direkt auf der Arbeitsplatte. Und geschlossen wirkt Deine Küche gleich wieder viel aufgeräumter.





Le Mans

Durch ihre raffinierte Form nutzen die Tablare jeden Winkel Deiner Küche. Sie schwingen komplett aus dem Eckschrank und halten so Dein Kochgeschirr griffbereit.



Rezept

pickled vegetables

sauer eingelegtes Gemüse

ein Bund Karotten

150 g Salz,

200 ml Essig,

Wasser

6 Wacholderbeeren,

2 Lorbeerblätter



Zubereitung

Die Karotten reinigen, das Grün auf ca. 2 cm abschneiden und schälen. Anschließend die Karotten einsalzen oder in Salzwasser eingelegen, ca. 12 – 24 Stunden ziehen lassen. Abspülen, in Gläser füllen und mit einem Sud aus Wasser,

Essig, Salz und Wacholderbeeren übergießen. Je nachdem, ob Du die Karotten mit mehr oder weniger Biss haben willst, kannst Du den Essigsud heiß oder kalt übergießen.



am Lagerplatz

12 Monate

Hier lassen wir das Holz bis zu zwölf Monate trocknen, bevor wir es für Dich weiterverarbeiten.



set oriental

Platz für tausend- undein Gewürz

Die schlichte Gestaltung, kombiniert mit zarten, hellen Farbtönen, verleiht dieser Küche ihr ganz besonderes Flair.

Hinter den eleganten Fronten der großzügigen Kochinsel und der Hochschränke verbirgt sich enorm viel Stauraum für Kochutensilien, Vorräte und vieles mehr. Offene Schränke und

Steckboarde schenken Dir dennoch genug Raum für die Inszenierung Deiner liebsten Stücke, die Dich vielleicht an Deine Reisen in ferne Länder erinnern.



Light wood kitchen cabinets with open shelving and drawers. The open shelves display various kitchen items, including a green vase, a stack of plates, and a small basket.

A light blue kitchen island with a wooden countertop and open shelving underneath. The island features a sink and a faucet. The open shelving holds a stack of books, a green bowl, a small potted plant, and a wire basket.

A large green plant with long, fan-shaped leaves, placed in a woven basket. The plant is positioned on the right side of the frame, partially obscuring the view of the kitchen island.

A patterned rug with a geometric design, featuring a mix of black, white, and grey tones. The rug is laid out on the floor in the foreground.

A wooden stool with a rounded top and a textured surface. The stool is positioned in the foreground on the right side of the frame.









Designschrank

Der offene Schrank fügt sich perfekt in das Erscheinungsbild der Küche ein und lockert den Gesamteindruck auf. Weiche Kanten auf der Innenseite geben ihm eine sanfte Anmutung.

*Standardmäßig mit Fachböden aus Holz,
optional kann auch Glas gewählt werden.*



Funktionstheke

Die wichtigsten Kochutensilien immer griffbereit: In der Funktionstheke findest Du Platz für verschiedene Einsätze, wie etwa eine Steckdosenleiste, Flascheneinsatz sowie Holz- oder Metallboxen.

Erhältlich in allen verfügbaren Holzarten.



Board Align

Ein kleines Steckboard sorgt für einen großen Auftritt. Einfach montiert bietet Align die perfekte Präsentationsfläche für Deine Lieblingsstücke, Kochbücher und vieles mehr. Denn das Auge kocht mit.

Erhältlich in allen verfügbaren Holzarten.

Flexibel planbar bis zu einer Länge von 160 cm.





Lamm mit Couscous

400 g Lammfleisch
2 gewürfelte Zwiebeln
ein Bund Karotten
600 ml Gemüsebrühe
3 EL Butterschmalz/Ghee
50 g getrocknete Marillen
2 Zehen Knoblauch,
eine Handvoll Cashewnüsse
1 EL Olivenöl, 1 Zimtstange
1 TL Paprikapulver scharf
0,5 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
Petersilie zum Garnieren



Zubereitung

Die Tajine wässern. Butterschmalz heiß werden lassen und die Lammstücke von allen Seiten anbraten. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Zwiebel und Knoblauch mit anbraten. Die Hitze reduzieren. Nun den Boden der Tajine mit Wasser bedecken.

Die getrockneten Früchte und Cashewnüsse verteilen und bei kleiner Hitze mit Deckel min. 2 Stunden langsam vor sich hin köcheln lassen.

Ab und zu durchrühren, eventuell etwas Wasser nachfüllen, damit die Konsistenz immer sämig bleibt. Verfeinern mit Petersilie.





in der Produktion

8 Wochen

Deine Küche wird erst dann
produziert, wenn Du sie bestellst.



Pflegeset

Die Oberflächen sind überaus pflegefreundlich und ermöglichen Dir sogar Reparaturen von kleineren Dellen und Kratzern. Wie einfach das geht, erfährst Du im mitgelieferten Pflegeset.

Naturöl

Unser Naturöl, ein reines Naturprodukt, bestehend aus Leinöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl, Bienenwachs und Karnaubawachs. Verleiht der Oberfläche einen wachsartigen, seidenglänzenden Charakter und eine sehr angenehme Haptik.



Die Vorteile von Naturöl sind vielfältig

Die Holzporen bleiben offen und somit atmungsaktiv,

es sorgt für ein gesundes Raumklima,

es reguliert die Feuchtigkeit in deiner Küche.

Antibakteriell und es wirkt antistatisch (staubabweisend).

Du berührst direkt das echte Holz.

Gestaltungselemente

Deine Wünsche. Deine Küche. Kreiere
Deine ganz persönliche Küche aus unserem
umfangreichen Sortiment.



01 Funktionstheke



02 offenes Regal



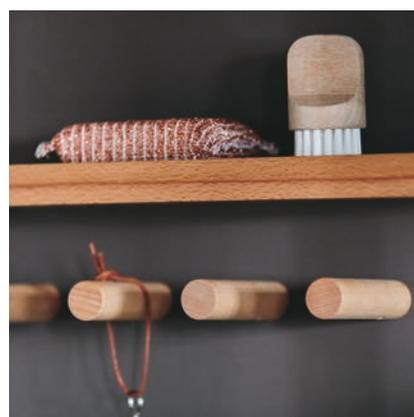
03 Holzkufe



04 Align



05 Designschrank



06 Pinboard



07 Schiebeschrank



08 Rückwand Holz/Linol

Stauraumlösungen

Raffinierte und praktische Stauraumlösungen bieten jede Menge Platz. So kannst Du Dich und Deine Kochkunst voll entfalten.



01 Le Mans



02 Drehkarussell



03 Apothekerauszug



04 Tandem Solo



05 Hochschwenktür Holz



06 Hochschwenktür Glas/Alu



07 Auszüge/Laden



08 Wertstofftrennsystem



09 Apothekerauszug

Holzarten

Bei den Frontholzarten kannst Du zwischen waagrecht oder senkrecht verlaufender Maserung wählen.



BK...Kernbuche



EI...Eiche



RO...Robinie



Glasfarben

Unsere Glasfarben sind optimal auf unsere Holzarten abgestimmt: von weiß bis dunkelgrau, sowohl in matt als auch in glänzend.



WE...Weiß



CR...Creme



GR...Steingrau



BL...Seeblau



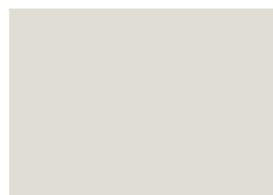
SB...Schokobraun



DG...Dunkelgrau

Linolfarben

Die Linoloberflächen passen perfekt zu unseren Glasfarben und sind in fünf verschiedenen Farbtönen erhältlich.



CR...Creme



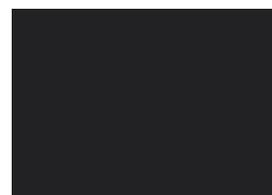
GR...Steingrau



BL...Seeblau



SB...Schokobraun



DG...Dunkelgrau

Edelstahl

Beim Sockel kannst Du optional Edelstahl wählen.



ED...Edelstahl

Griffe

Wähle Deinen Griff. Viele unterschiedliche Modelle bieten Dir eine Menge Gestaltungsfreiraum.



GR01...Aufgesetztes Griffprofil
Aluminium



GR02...Muschelgriff
Zinkdruckguss



GR03...Stangengriff rund
Edelstahl



GR04...Stangengriff eckig
Edelstahl



GR05...Stangengriff halbrund
Aluminium



GR06...Knopf rund
Edelstahl



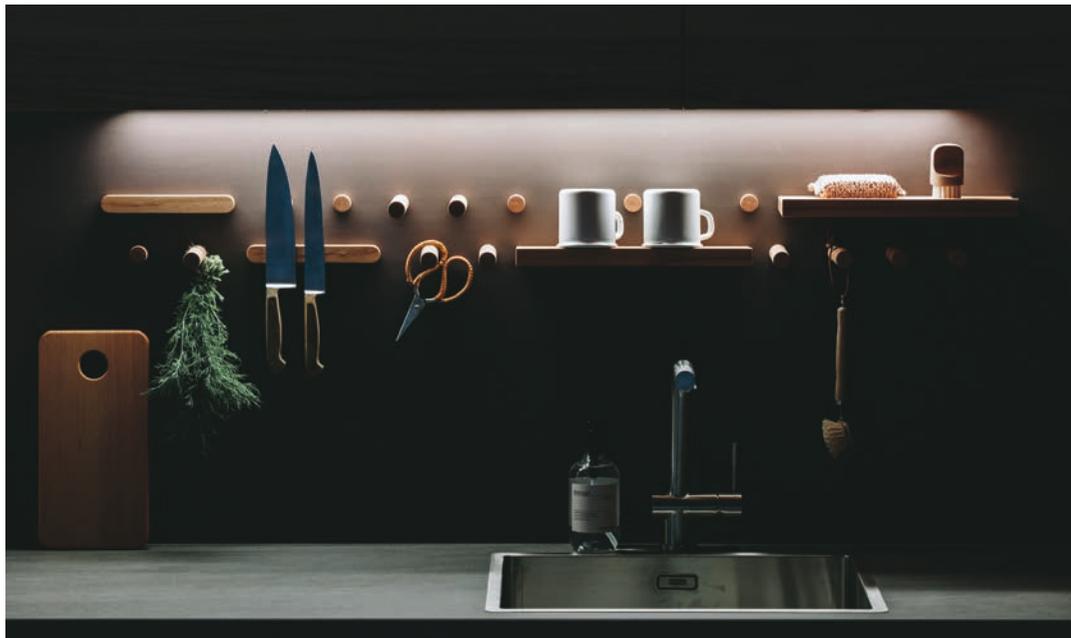
GL...Grifflos

Arbeitsplatte

walden Küchen können mit allen Werkstoffen, die als Küchenarbeitsplatte geeignet sind, ausgestattet werden.

Beleuchtung

Bei walden hast Du die Wahl zwischen einer Aufbauleuchte oder einer Lichtleiste. Beide sind in den Lichtfarben Warm- und Kaltweiß erhältlich.

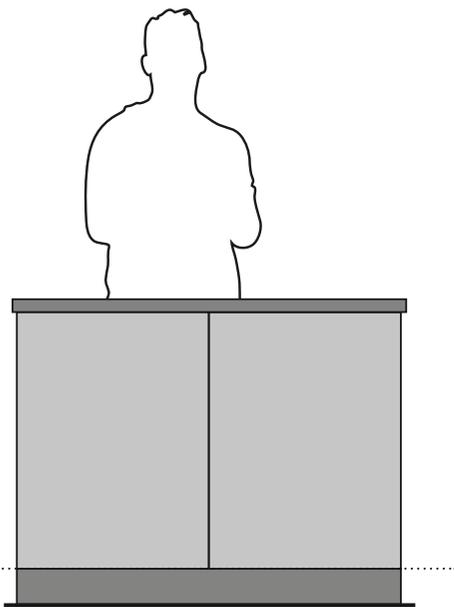
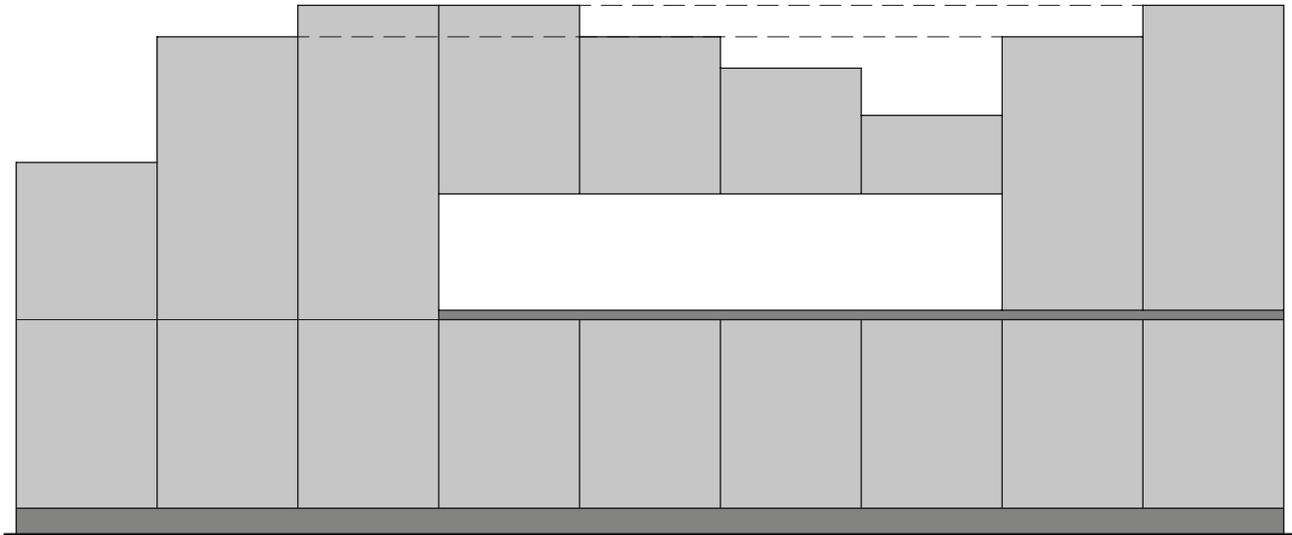


Kaltweiß (4000 K)



Warmweiß (3000 K)

Höhen/Breiten/Tiefen



Ergonomie

Unterschiedliche Sockelhöhen ermöglichen eine individuell abgestimmte Arbeitshöhe.

Sockel

Höhen 70 / 110 / 150 mm

Unterschrank

Tiefen 350 / 560 mm

Höhen 804 mm

Hochschrank

Tiefen 350 / 560 mm

Höhen 1474 / 2010 / 2144 mm

Oberschrank

Tiefen 350 mm

Höhen 335 / 536 / 670 / 804 mm

Aufsatzschrank

Tiefen 350 / 450 / 560 mm

Höhen 1166 / 1300 mm

(Höhenmaß ist von der Arbeitsplattenstärke abhängig)



walden GmbH

Gewerbepark 1
4742 Pram, AUSTRIA

TEL: +43 7752 84800
office@walden.at
www.walden.at

Druck 09/2016

Änderungen, Irrtümer, Druck-und Satzfehler vorbehalten