

Gut geplant, besser gekocht

Von der ersten Idee bis zur letzten Schraube: Skanbo setzt auf persönliche Beratung und durchdachte Planung

Küchen von der Stange? Nicht bei Skanbo. Hier zählt, was Kunden wirklich brauchen – und wie sie sich in ihrer Küche bewegen, kochen, leben. „Ein abgestimmtes Küchenkonzept hat heute eine hohe Priorität“, sagt Einrich-

tungsberaterin Nicola Tuchlinski.

Im Mittelpunkt steht das persönliche Gespräch. „Bei der Planung sind die Abläufe der Kunden in der Küche essenziell. Zum Beispiel, wo kochen sie, wie ist der Bewegungsablauf, welche

Arbeitsplattenhöhe wird benötigt“, so Tuchlinski. Auch Ergonomie und Energieeffizienz seien wichtige Themen. „Wir unterstützen von der Planung bis zur Umsetzung. Dabei achten wir auch auf die Details – vom Kühlschrank bis zum Mülleimer. Auch integrierte Beleuchtung, wie Schubladenbeleuchtung, ist möglich.“

Zur Auswahl stehen TEAM 7 mit Massivholz-Schwerpunkt und die Designline by Skanbo mit klarem Design. Die fertige Küche wird als 3D-Modell visualisiert.

„Für einen reibungslosen Ablauf haben die Kunden nur einen Ansprechpartner für alle Fragen und Wünsche“, sagt Tuchlinski.



”

Ein Ansprechpartner für alle Fragen und Wünsche.

Nicola Tuchlinski
Einrichtungsexpertin, Skanbo



Kennt sich mit Küchen und Kundenträumen aus: Nicola Tuchlinski berät mit Gespür für praktische Details.

Fotos: K. Kuhlins, Sachsenküchen



TEAM 7

TEAM 7
und Skanbo
– das beste
Rezept für
*individuellen
Kochgenuss.*

team7-home.com