

work's

bridge

turn

i'lands

eggemann

## Michael Wunram, Managing Director eggersmann

Es ist sicherlich ein Mega-Trend, dass Menschen die Themen Kochen und Genießen als einen Mittelpunkt in ihr Leben stellen. Die unzähligen – teils mehr, teils weniger guten – Kochshows im TV und auf Veranstaltungen, sowie die vielen, in jüngster Vergangenheit entstandenen Kochschulen, untermauern dies. Kochen ist gesellschaftsfähig.

Mit work's trägt eggersmann den Bedürfnissen dieser Genussmenschen Rechnung. Es ist ein vollkommen eigenständiges Küchensystem, bei dem edle Materialien und außergewöhnlich gutes Design eine fast nur untergeordnete Selbstverständlichkeit sind. Im Mittelpunkt steht die Funktion.

In der Arbeitswelt hat das Thema Ergonomie in den vergangenen 20 Jahren einen sehr hohen Stellenwert erworben. Dies sollte auch in einer guten Küche selbstverständlich sein. Konzipiert wie eine ergonomisch perfekte Werkstatt, befinden sich bei work's alle Küchenwerkzeuge und Utensilien in einem offenen und leichten Zugriff. Hier ist bereits das Zubereiten und Kochen ein Genuss und ein äußerst kommunikativer Prozess mit der Familie, Freunden und Gleichgesinnten.

Die neuen i'lands sind die perfekte Ergänzung zu den multifunktionalen turn-Elementen und der bridge, die erhaben das Lüftungssystem und ein bewegliches Rollbrett trägt. Die i'lands lassen sich individuell ausstatten und für die Kuben stehen alle Materialien der eggersmann Kollektion zur Verfügung. So tragen wir auch unserem Anspruch an Individualität Rechnung.

Wir glauben, dass mit work's die Küchenarbeit einen hohen Spaßfaktor hat!

*Cooking and the enjoyment of preparing food have certainly become a mega trend and a focus in people's lives. Proof that cooking has become "socially acceptable" are the many cooking shows, on TV and at special events, some good some less good, and the many cooking schools that have sprung up recently.*

*eggersmann has developed work's to meet the needs of the new gourmets. work's is a completely independent kitchen system where high quality materials and sophisticated designs play a seemingly secondary role – with a major focus on function.*

*Over the last 20 years in the modern work environment, ergonomics has gained high priority, this should be the same in a good kitchen. Designed on the basis of an ergonomically perfect workshop, all tools and utensils in work's kitchen are easily accessible. This makes preparing and cooking food already a pleasure as well as a communicative process to be shared with family, with friends and with other like-minded people.*

*The new i'lands perfectly complement the multi-functional turn-elements and the bridge which form the raised ventilation system and a movable roll board. The roll boards can be individually customized and all the materials of the eggersmann kitchen collection are available for the cubes. As is our principle we leave room for individuality and creativity.*

*We are certain that with work's kitchens, work' will turn into fun!*

## Freimut Stehling, Designer cap.

Warum work's step2? Weil nach dem ersten Schritt der zweite folgt! Anfang des Jahres 2015 haben wir work's auf der LivingKitchen vorgestellt. Wir waren bereits sehr nah dran an der ‚Küchenwerkstatt‘, so wie ich sie mir vorstelle. Den Weg zu einer perfekt funktionierenden Küche sind wir dennoch konsequent weiter gegangen.

Vorbild in vielen Dingen sind professionelle Küchen und Kochprofis, die uns aufgezeigt haben, wie man arbeitet, organisiert und plant. Abläufe wurden hinterfragt und Prozesse an manchen Kochabenden und Zusammenkünften ausgiebig diskutiert.

work's step2 ist heute weitaus definierter und durchdachter. Es wurden etliche Tools hinzugefügt, die ein praktischeres und effizienteres Arbeiten in der Küche ermöglichen. Die Traverse mit der Absaugung liegt auf einem veränderten Möbel auf, welches den offenen Charakter von work's noch stärker wiedergibt.

Die Geräte sind griffbereit, geschlossene Türen wurden vermieden. Der Griff hat wieder seine Daseinsberechtigung und die Materialwahl der gesamten Einheit unterstreicht die Klasse des Designs. Die ‚Werkstatt‘ work's lädt ein, drauflos zu kochen und sucht ihresgleichen ...

*What's the reason for work's step2? Because the second step follows the first one. At the beginning of the year 2015 we presented work's at the Living-Kitchen. We have already approached very closely my idea of a ‚kitchen workshop‘. Nevertheless, we further proceeded consequently on our way towards a perfectly functional kitchen.*

*Many items were modelled on professional kitchens and professional cooks who showed us how to work, to organise and how to plan cooking. On the occasion of several cooking evenings and meetings we critically analysed and thoroughly discussed existing procedures and the course of actions.*

*Today work's step2 is much more user-defined and elaborate. Several tools were added permitting a more efficient and practical working process in the kitchen. The traverse with the exhaust hood rests on a modified piece of furniture which emphasises more expressively the open character of work's.*

*All appliances are within reach, closed doors were avoided. The handle returned to gain its ‚right to exist‘ and the selected materials of the whole unit underline the high-class design. The ‚workshop‘ work's invites to start cooking straight away and offers unequalled opportunities ...*

## Stefan Manier, Gasthaus (guesthouse) STROMBERG

Als professioneller Koch gehört meine Leidenschaft der Küche und ihren Möglichkeiten. Küche und kochen, ja, das ist mein Leben!

Beim Fotoshooting von work's step2 in unseren Räumen konnte ich den Aufbau der Elemente beobachten. Nach kurzer Zeit stand da eine Küche, wie ich sie privat bis dato noch nicht kennengelernt habe.

Die offene Anordnung; die Inseln zum Vorbereiten und Zubereiten; die Möglichkeit, in Gemeinschaft in der Küche zu ‚zaubern‘, die Traverse mit dem abgehängten Element, Absaugung über Kopf, der Kräutergarten ... alles hat seine Berechtigung und macht für mich Sinn. Beim Kochen muss ich blind auf Werkzeug, Zubehör und Zutaten zugreifen können. Da wird nicht lange gefackelt und überlegt. Die Abläufe sollen stimmig und effizient sein. Auch in der privaten Küche!

Freigeister, Mann, Frau – jeder kann in dieser Küche mit Freude kochen. Ich hab's direkt probiert! Super!

*As a professional cook I am passionate about kitchen with all its opportunities. Kitchen and cooking, really, that is my life!*

*During the photo shoot of work's step2 in the rooms I could watch the assembly of the elements. After a short time, there was a kitchen built in a way which, on a private scale, I have never seen before.*

*The open arrangement, the islands for food preparation and cooking; the possibility to perform collectively ‚miracles‘ in the kitchen, the traverse with the suspended element, the exhaust hood above the head, the herb ‚garden‘ ... all these features are valid and, from my point of view, very reasonable. While cooking I must be able to reach utensils, kitchenware and ingredients blindfolded. There is no time for extended searching and reflecting. The working processes must be consistent and efficient. This applies also to the private kitchen!*

*Freethinker, men, women – in this kitchen everybody can enjoy cooking! I tried it out directly! It's great!*



























