

kitchens  
küchen  
made in Germany  
www.next125.de

# SEE WHAT'S NEXT

THE  
NEW KITCHEN  
MAGAZINE



next125



index



See what's next – stories

**COUNTRY HOME** 04 → 09  
**KITCHEN TABLE** 10 → 11

**DESIGN PRINCIPLES** 12 → 13

**KITCHEN EXPERIENCE** 14 → 19

**THE DUBAI STORY** 20 → 23

**THINK TANK** 24 → 25

**STORE OPENING**

**SHENZHEN** 34 → 35

**MORE KITCHEN** 40 → 41

**FOOD TALK** 42 → 45

**COMPANY** 46 → 47



See what's next – kitchens

**NX 870** Fenix onyxschwarz feinmatt AFP / Lärche geräuchert gebürstet 08 → 09  
**NX 620** Tanne schwarz gebürstet / Rubinrot-Satin 16 → 19  
**NX 510** Achatgrau samt matt / Ceramic Marmor bianco Nachbildung 26 → 29  
**NX 902** Glas matt platin metallic / Asteiche tabak gebürstet 30 → 33  
**NX 870** Fenix mokkabraun feinmatt AFP / Nussbaum natur 36 → 39

**NX 870** Fenix onyx black fine matt AFP / Larch smoked, brushed  
**NX 620** Fir black, brushed / Ruby red satin  
**NX 510** Agate grey matt velvet / Ceramic marble bianco effect  
**NX 902** Glass matt platinum metallic / Tobacco knotty oak, brushed  
**NX 870** Fenix mocha brown fine matt AFP / Natural walnut

WWW.NEXT125.DE



campaign location



# country home

BUILDING  
ANNO 1550



campaign making of story



# shooting days

FARMER  
PETER WITH A  
FRESH GLASS  
ORGANIC  
MILK



models →



ES IST WIEDER SOWEIT – EIN NEUES KAMPAGNENMOTIV STEHT AN. WIE IMMER MIT TIERISCHEN MODELS UND EINER KÜCHENINSZENIERUNG IN EINEM AUTHENTISCHEN, BESONDEREN UMFELD. SCHON DIE ANREISE ZU UNSERER AUSGESUCHTEN COUNTRY LOCATION WAR SPANNEND. DIE ZIELEINGABE AUF DER AUTO-NAVIGATION ZEIGTE EINEN KLEINEN WEG ABSEITS DER STRASSE. WERDEN WIR ES DORTHIN SCHAFFEN, WAR SO EIN GEDANKE, DER UNS AUF UNSERER REISE BEGLEITETE. ES WAR WINTER – WIR HATTEN ABER GLÜCK, ES LAG WENIG SCHNEE. DA STEHT ER, IN EINEM ABGELEGENEN SEITENTAL IN DEN BERGEN: DER FÖRBERHOF, ERBAUT UM 1550. IN EINER ZEIT, ALS KAISER KARL DER FÜNFTE DEN REICHSTAG ZU AUGSBURG EINBERIEF UND IN CHINA DIE MING-DYNASTIE HERRSCHTE. DAMALS WAR DER HOF MÜHLE UND SÄGEWERK ZUGLEICH UND JEDE RITZE ATMET HEUTE NOCH DEN GEIST JENER ZEIT. GENAU DA, IN DER ABGESCHIEDENHEIT, DIE NACH GESCHICHTE UND GESCHICHTEN RIECHT, ENTSTEHT UNSER NEUES NEXT125 KAMPAGNEN-MOTIV. SIND ES DIE ANKLÄNGE AN DAS SÄGEWERK, DIE DAS NEUE HOLZFURNIER LÄRCHEN GERÄUCHERT GEBÜRSTET ZUM PROTAGONISTEN MACHEN ODER EINFACH DIE AUTHENTIZITÄT DES ORTES. UND WIE IN FRÜHEREN ZEITEN, STEHT DER TISCH IM MITTELPUNKT DER KÜCHE, NEU INTERPRETIERT ALS KOCHTISCH. SO NIMMT ER HEUTE SEINE KOMMUNIKATIVE FUNKTION WAHR, ALS TREFFPUNKT FÜR ALLE UND ALLES. „BIS MORGEN“ – SAGT DER MILCHBAUER AUS DER NACHBARSCHAFT, DER DAS GANZE GESCHEHEN BEOBACHTET HAT – „UM 10.00 UHR BRINGE ICH EURE MODELS PASTOR VORBEI. SIE HEISSEN SELMCHEN, ENNO UND URSEL.“ ER BÜRSTET SIE AM NÄCHSTEN MORGEN NOCH EIN WENIG AUF, DANN SIND SIE FÜR UNS BEREIT. „3 ALLGÄUER JUNGKÜHE, DIE SCHÖNSTEN, DIE ES GIBT“ – WEISS ER. DAS SHOOTING LÄUFT, ALS HÄTTEN UNSERE MODELS NOCH NIE WAS ANDERES GEMACHT. PETER, DER LANDWIRT, MEINT: „SIND HALT PROFIS.“ UND WEIL ALLES SO GUT LÄUFT, WIR ÜBER BIOMILCH REDEN, MACHEN WIR PETER AUCH ZUM FOTOMODELL. ER SEI NATÜRLICH AUCH PROFI – SCHMUNZELT ER UND TRINKT DABEI EIN GLAS KUHWARME MILCH. ALLES IST GUT GEWORDEN – NUR WIR RIECHEN DANACH NOCH EIN BISSCHEN NACH UNSEREN MODELS ...

It's that time again – a new campaign motif is coming up. As ever, with animal models and a kitchen scene set in an authentic, special environment. Even the journey out to our scouted country location was exciting. The destination entered into our navigation system showed a small track off the road. Whether or not we would make it there, was a thought that accompanied us on our journey. It was winter, but luckily, there wasn't much snow on the ground. And there it stands, in a remote side valley in the mountains: the Förberhof, built around 1550, at a time when Emperor Karl the Fifth summoned the Reichstag to Augsburg, and China was ruled by the Ming dynasty. At that time, the farm was a mill and sawmill at the same time, and even now, every nook and cranny still breathes the spirit of that time. It is here, in this secluded setting that reeks of history and stories, that our new next125 campaign motif was to be created. Is it the echoes of the sawmill or simply the authenticity of the location that made the new wood veneer Larch smoked brushed the star of the show? And, as in earlier times, the table is the centrepiece of the kitchen, newly interpreted as a cooking table. Today, it takes on a communicative function, as a meeting point for everybody and everything. „See you tomorrow“ – said the neighbouring dairy farmer, who watched the entire preparation work – „I'll bring your models along tomorrow at 10 a.m. They are called Selmchen, Enno and Ursel.“ He brushes them up a little the next morning, and then they are ready for us. „Three Allgäu calves, the best looking of them all“ – he states. The shoot progresses as if our models have never done anything else. Peter, the farmer, explains „They are professionals“. And because everything goes so well, we talk about organic milk, and we also turn Peter into a photo model. He is also a professional – he smiles whilst drinking a glass of cow-warm milk. Everything went well – just that afterwards we still smelt a little of our models ...

# KITCHEN NX 870

→ Fenix onyxschwarz feinmatt AFP / Lärche geräuchert gebürstet  
Fenix onyx black fine matt AFP / Larch smoked, brushed



dining

## TABLE

DER TISCH – JAHRELANG INBEGRIFF DER ZUSAMMENKUNFT UND MITTELPUNKT DER KÜCHE. ER WAR UND IST, WAS MAN HEUTE GERN MEETING-POINT NENNT. AN IHM VERSAMMELN SICH DIE BEWOHNER DES HAUSES, TREFFEN SICH FREUNDE. ES WIRD DARAN GEGESSEN, GETRUNKEN, GESPRÄCHE GEFÜHRT. SO IST DER TISCH SCHON IMMER TREFFPUNKT UNSERES LEBENS. DABEI SPIELT ER AUCH IN DER MALEREI VON DER RENAISSANCE BIS HEUTE EINE ZENTRALE ROLLE. OFT GEHT ES DABEI UM GENUSSVOLLES ESSEN ODER DAS VORBEREITEN EINES GASTMAHLS. GENAU DIESE VERBINDUNG VON VORBEREITEN UND KOCHEN HAT UNS ZUM PROJEKT KOCHTISCH GEBRACHT.

The table – for years the epitome of coming together and the heart of the kitchen. It was and is what is often referred to as a meeting point today. The inhabitants of the home gather there, friends meet. Food and drink are enjoyed at the table, discussions held. Thus, the table has always been the meeting point of our life. The table also plays a central role in art from the Renaissance to the present day. Here, the subject is often enjoyable food or the preparation of a banquet. Exactly this combination of preparation and cooking brought us to the Cooking Table project.

working

## COOKING TABLE

GENAU WIE DER TISCH, IST UNSER KOCHTISCH MITTELPUNKT DER KÜCHE, AN DEM DIE NEUE LUST DER OPEN KITCHEN VOLL AUSGELEBT WERDEN DARF. ALLE SIND MIT DABEI, WENN GEKOCHT WIRD. SO IST UNSER KOCHTISCH DIE WORK-STATION MIT KOCHFELD, UM DIE SICH IN DER KÜCHE ALLES DREHT. FILIGRAN UND DENNOCH FEST AUF ALLEN BEINEN STEHEND, IST ER EIN DESIGN-STATEMENT. ES GIBT IHN IN VIELEN HOLZAUSFÜHRUNGEN, ALS ARBEITSPLATTE WÄHLT MAN AM BESTEN CERAMIC – ES IST LEBENSMITTELECHT, SCHNITTFEST UND UNEMPFLINDLICH GEGEN HITZE.

Just like the table, our cooking table is the heart of the kitchen, whereby the new desire for an open kitchen can be fully realized. Everyone is around when cooking. Thus, our cooking table is the workstation with hob, around which everything in the kitchen revolves. Delicate and yet firmly on its feet, it is a design statement. It is available in many wood versions; as a worktop it is best in ceramic – it is safe for use with food-stuffs, cut resistant and insensitive to heat.

## THE NEXT125 DESIGN PRINCIPLES



DESIGN HEISST FÜR MICH NICHT SELBSTZWECK. ES MUSS MEHR SEIN, ALS NUR FORMAL RICHTIG GESTALTET. ES SOLLTE NAHBAR, FUNKTIONAL SEIN UND GLEICHZEITIG DEN NUTZER BERÜHREN. NUR SO ENTSTEHEN LÖSUNGEN, DIE DEN MENSCHEN IN DEN MITTELPUNKT STELLEN UND BEGEISTERN.

For me, design is not an end in itself. It has to be more than just correct in form. It should be approachable, functional and at the same time strike a chord with the user. This is the only way to create solutions that put people at the centre and inspire them.

→ **DESIGN TALK**  
Markus Schüller, CEO  
Sales / Marketing



**UNSER ANSPRUCH IST ES, AUSSERGEWÖHNLICH ELEGANTE KÜCHEN ZU ENTWICKELN. IM ZENTRUM UNSERER ÜBERLEGUNGEN STEHT DER MENSCH, DER DURCHDACHTES DESIGN, PRÄZISE VERARBEITUNG UND HOCHWERTIGE MATERIALIEN ZU SCHÄTZEN WEISS. FÜR IHN ERSCHAFFEN WIR KÜCHEN. KÜCHEN VOLLER FUNKTION UND EMOTION. AUSGEHEND VON DEN WERTEN DES BAUHAUSES VERBINDEN WIR HANDWERK, TECHNIK UND ARCHITEKTUR AUF HÖCHSTEM NIVEAU. MODERNSTE SERIELLE FERTIGUNG ERMÖGLICHT ES UNS DABEI, EXZELLENTER QUALITÄT AUF ÖKONOMISCHE WEISE HERZUSTELLEN. EINE NEXT125 KÜCHE VEREINT SIEBEN DESIGN-PRINZIPIEN: SIE IST PRÄZISE, ELEGANT, KREATIV, REDUZIERT, FUNKTIONAL, EMOTIONAL UND TECHNOLOGISCH. SEIT FAST ZWEI JAHRZEHNTEN ERSCHAFFEN WIR AUF DIESE ART KÜCHEN, DIE DURCH DIE BESONDERE FORMENSPRACHE VON NEXT125 GEPRÄGT SIND.**

### PRECISION

NEXT125 KÜCHEN STEHEN FÜR ÄUSSERSTE PRÄZISION. SIE ZEICHNEN SICH AUS DURCH KLARE LINIEN, EXAKTE KANTEN UND EXZELLENTER HANDWERKLICHE VERARBEITUNG. IN UNSEREN KÜCHEN STECKT DIE LIEBE ZUM DETAIL.

next125 kitchens are synonymous with exceptional precision. They impress thanks to their clean lines, precise edges and excellent craftsmanship. Our kitchens are full of attention to detail.

### ELEGANCE

NEXT125 KÜCHEN SIND GEPRÄGT VON ÄSTHETIK UND ELEGANZ. MIT UNSEREM EIGENSTÄNDIGEN DESIGN GEHEN WIR BEWUSST NEUE WEGE IM LEBENSRAUM KÜCHE. SO ERSCHAFFEN WIR KÜCHEN, DIE STILBILDEND WIRKEN UND LANGLEBIGE TRENDS SETZEN. EINE VIELZAHL INTERNATIONALER DESIGN-AUSZEICHNUNGEN ZEUGT VOM ERFOLG UNSERER PHILOSOPHIE.

next125 kitchens are characterized by aesthetics and elegance. With our independent design, we consciously break new ground in the kitchen environment. We thus create kitchens that are pioneering and that set long-lasting trends. A multitude of international design awards give evidence to the success of our philosophy.

### CREATIVITY

DIE ENTWICKLUNG UND GESTALTUNG VON NEXT125 KÜCHEN BASIERT AUF INTUITION, INSPIRATION UND ERFAHRUNG. TREIBENDE KRAFT DABEI IST DER MUT, DAS GEWÖHNLICHE IN FRAGE ZU STELLEN, UM VORHER NICHT DA GEWESENES, BESTÄNDIGES NEUES ZU ERSCHAFFEN.

The development and design of next125 kitchens is based on intuition, inspiration and experience. At the same time, the driving force is the courage to question the accepted in order to create something enduring that was never there before.

### REDUCTION

NEXT125 KÜCHEN SIND AUF DAS WESENTLICHE REDUZIERT. UNSER DESIGNKONZEPT BASIERT AUF EINEM ARCHITEKTONISCHEN MERKMAL: DEM METRISCHEN RASTERMASS. UNÜBERTROFFEN SORGT ES FÜR RUHE UND STRUKTUR. IN VERBINDUNG MIT AUTHENTISCHEN, HOCHWERTIGEN MATERIALIEN UND DER STETS KLAREN LINIENFÜHRUNG ENTSTEHEN SO KÜCHEN VON ZEITLOSER SCHÖNHEIT.

next125 kitchens are reduced to the essential. Our design concept is based on an architectural feature: the metric grid size. Second to none, it ensures peace and structure. In combination with high-quality materials and the ever present clean lines, kitchens are thus created of timeless beauty.

### FUNCTION

BEI NEXT125 KÜCHEN FOLGT DIE FORM DER FUNKTION. ZWECKMÄSSIG UND MIT HOHEM GESTALTUNGSANSPRUCH. DAVON ZEUGT DAS ERGONOMISCHE KONZEPT EBENSOWIE DIE KLUGE ORGANISATION DES INNENLEBENS UND DER ABLÄUFE.

With next125 kitchens, form follows function. Functional and to a high design standard. This is evidenced by the ergonomic concept as well as the clever organization of the interiors and flows.

### EMOTION

UNSER ANSPRUCH IST ES, MIT EINER NEXT125 KÜCHE EINEN RAUM AUS FORM UND FUNKTION ZU ERSCHAFFEN, DER DIE SINNE ANSPRUCHT UND DEN MENSCHEN BERÜHRT: DIE KÜCHE ALS EMOTIONALER ORT ZUM WOHLFÜHLEN UND GLÜCKLICHSEIN, ALS LEBENSRAUM FÜR FREUDE UND GENUSS.

Our aim with a next125 kitchen is to create a space of form and function that appeals to the senses and touches the hearts of people: the kitchen as an emotional place to feel good and happy, as a living area for pleasure and enjoyment.

Our aim is to develop exceptionally elegant kitchens. At the heart of our thinking are those who appreciate thoughtful design, precision workmanship and quality materials. It is for those that we create kitchens. Kitchens full of function and emotion. Proceeding from the values of Bauhaus, we combine craftsmanship, technology and architecture at the highest level. State-of-the-art series production enables us to produce excellent quality economically. One next125 kitchen unifies seven design principles: it is precise, elegant, creative, minimalist, functional, emotional and technologica. We have been creating kitchens that are characterized by the special style of next125 in this way for almost two decades.

### TECHNOLOGY

NEXT125 KÜCHEN SIND TECHNOLOGISCH STATE-OF-THE-ART. GLEICHES GILT FÜR UNSERE INNOVATIVE FERTIGUNG. SIE ERMÖGLICHT UNS, EXZELLENTER QUALITÄT AUF ÖKONOMISCHE WEISE HERZUSTELLEN UND SO UNSEREN KUNDEN EIN SEHR GUTES PREIS-/LEISTUNGS-VERHÄLTNIS ZU BIETEN.

next 125 kitchens are technologically state-of-the-art. The same is true of our innovative production methods. They enable us to manufacture excellent quality economically, thus enabling us to offer our customers good value for money.

### DESIGN AWARDS



Korpshöhe 87,5 cm  
Carcase height 87,5 cm



next125  
next125



Ceramic-Front & Korpshöhe 87,5 cm  
Ceramic front and carcase height 87,5 cm



Kochtisch & System wandhängend  
Wall-mounted cooking table and system



WENN WIR ÜBER KÜCHEN NACHDENKEN, STEHEN DIE ERFAHRUNGEN, DIE MENSCHEN IN IHREN KÜCHEN MACHEN, IM MITTELPUNKT UNSERER ÜBERLEGUNGEN. WELCHE FUNKTIONEN SIND SINNVOLL, WAS BIETET NUTZEN UND WAS IST TECHNISCH MÖGLICH.

When we think about kitchens, the experiences that people have in their kitchens are at the heart of our thinking. Which functions make sense, what offers benefits and what is technically possible.

Theo Albrecht,  
Head of Product-Development

KÜCHENDESIGN FÜR NEXT125 HEISST FÜR MICH: DIE VERBINDUNG AUTHENTISCHER MATERIALIEN MIT EINER ZEITLOS REDUZIERTEN, ELEGANTEN FORMENSPRACHE. WIR WOLLEN SO KÜCHEN SCHAFFEN, DIE STILBILDEND SIND UND ES AUCH LANGFRISTIG BLEIBEN.

For me, kitchen design for next125 means: the combination of authentic materials with a timeless, elegant style reduced to the essential. We thus want to create kitchens that are style-setting, and that also remain so for a long time.

Thomas Pfister,  
Head of Product-Design

# kitchen experience

DESIGNER  
AT WORK FOR  
NEXT125



UNS GEHT ES NICHT NUR DARUM, SCHÖNE KÜCHEN ZU DESIGNEN, SONDERN LEBENS-RÄUME ZU GESTALTEN, DIE FUNKTIONIEREN. DIE VERBRÜDERUNG VON DESIGN UND FUNKTION WAR SOZUSAGEN DER ANSATZ UNSERER PLANUNG FÜR DIE NX 620. KLAR REDUZIERT, ABER VOLL VON GUT ORGANISIERTEM INNENLEBEN. WAS FÜR UNS DABEI BESONDERS ZÄHLT: DIE KÜCHE SOLL DIE ARCHITEKTUR DES RAUMES AUFNEHMEN UND UNTERSTÜTZEN. GERADE DER BEWUSSTE KONTRAST VON RUBINROT ZUM SCHWARZEN HOLZFURNIER DER FUNKTIONSHOCHSCHRÄNKE STRAHLT EMOTION AUS UND MACHT DIE KÜCHE ZUM RAUMKÖRPER. DIE DEM FENSTER ZUGEWANDTEN HOCHSCHRÄNKE VERSTECKEN HINTER DEN EINSCHUBTÜREN VIEL FUNKTIONALES, DAS NUR ZU SEHEN IST, WENN DARIN GEARBEITET WIRD. DIE AN EINEM PANEEL AUFGEHÄNGTEN ONYXSCHWARZEN CUBES SCHAFFEN RAUM FÜR ALLES MÖGLICHE. DAS BÜNDIG IN DIE ARBEITSPLATTE EINGELASSENE KOCHFELD MIT BEWUSST INTEGRIERTEM DUNSTABZUG BIETET KOPFFREIHEIT UND LÄSST DEN BLICK FREI IN DEN GARTEN. VOM AUTOMOBILDESIGN HABEN WIR UNS INSPIRIEREN LASSEN, WENN ES DARUM GEHT, DIE UNTERSCHRÄNKE ZU ÖFFNEN – SCHWEBENDE SCHIEBETÜREN WIE BEI EINEM TRANSPORTER – IST DIE IDEE DABEI. DIE KÜCHE GIBT EINEM EINFACH ALLES, MEINEN THEO ALBRECHT UND THOMAS PFISTER: FUNKTION UND ÄSTHETIK – UND DAS IST ES, WAS ZÄHLT.

UNS GEHT ES NICHT NUR DARUM, SCHÖNE KÜCHEN ZU DESIGNEN, SONDERN LEBENS-RÄUME ZU GESTALTEN, DIE FUNKTIONIEREN. DIE VERBRÜDERUNG VON DESIGN UND FUNKTION WAR SOZUSAGEN DER ANSATZ UNSERER PLANUNG FÜR DIE NX 620. KLAR REDUZIERT, ABER VOLL VON GUT ORGANISIERTEM INNENLEBEN. WAS FÜR UNS DABEI BESONDERS ZÄHLT: DIE KÜCHE SOLL DIE ARCHITEKTUR DES RAUMES AUFNEHMEN UND UNTERSTÜTZEN. GERADE DER BEWUSSTE KONTRAST VON RUBINROT ZUM SCHWARZEN HOLZFURNIER DER FUNKTIONSHOCHSCHRÄNKE STRAHLT EMOTION AUS UND MACHT DIE KÜCHE ZUM RAUMKÖRPER. DIE DEM FENSTER ZUGEWANDTEN HOCHSCHRÄNKE VERSTECKEN HINTER DEN EINSCHUBTÜREN VIEL FUNKTIONALES, DAS NUR ZU SEHEN IST, WENN DARIN GEARBEITET WIRD. DIE AN EINEM PANEEL AUFGEHÄNGTEN ONYXSCHWARZEN CUBES SCHAFFEN RAUM FÜR ALLES MÖGLICHE. DAS BÜNDIG IN DIE ARBEITSPLATTE EINGELASSENE KOCHFELD MIT BEWUSST INTEGRIERTEM DUNSTABZUG BIETET KOPFFREIHEIT UND LÄSST DEN BLICK FREI IN DEN GARTEN. VOM AUTOMOBILDESIGN HABEN WIR UNS INSPIRIEREN LASSEN, WENN ES DARUM GEHT, DIE UNTERSCHRÄNKE ZU ÖFFNEN – SCHWEBENDE SCHIEBETÜREN WIE BEI EINEM TRANSPORTER – IST DIE IDEE DABEI. DIE KÜCHE GIBT EINEM EINFACH ALLES, MEINEN THEO ALBRECHT UND THOMAS PFISTER: FUNKTION UND ÄSTHETIK – UND DAS IST ES, WAS ZÄHLT.

For us, it is not about designing beautiful kitchens, rather about creating living spaces that function. The fraternisation of design and function was, in effect, the approach to our design-

ing the NX 620. Clearly reduced to the essential, but full of well-organised interiors. What matters most to us is that the kitchen should accommodate and support the architecture of the room. The deliberate contrast of ruby red to the black wood veneer of the functional high cabinets in particular radiates emotion and turns the kitchen into a spatial body. The tall units facing the windows conceal a number of functions behind the retractable doors that can only be seen when being used. The onyx black Cubes hanging on a panel create space for everything. The hob set flush into the worktop, with a consciously integrated extractor provides headroom and leaves the view into the garden free. In terms of opening the base units, we took inspiration from vehicle designs – floating sliding doors similar to the side door on a van, was the idea. This kitchen has simply everything, enthuse Theo Albrecht and Thomas Pfister: function and aesthetics – and that is all that counts.



← THINKING ABOUT DESIGN

→ Tanne schwarz gebürstet / Rubinrot-Satin  
Fir black, brushed / Ruby red satin

# KITCHEN NX 620



# kitchen & living

WAS UNS IN ZUKUNFT BESONDERS INTERESSIERT, IST DER ÜBERGANG VON KÜCHE ZUM WOHNRAUM. ALS ERSTE ELEMENTE HABEN WIR SIDEBOARDS DESIGNT, DIE LEICHTFÜSSIG AUF EINER KONSTRUKTIVEN METALL-ARCHITEKTUR STEHEN. FÜR THEO ALBRECHT IST DAS DER ERSTE SCHRITT IN RICHTUNG WOHNEN, WIE ER SAGT.

What interests us in the future is the transition from kitchen to living room in particular. As a first element, we have designed sideboards that stand light-footed on a constructive metal architecture. For Theo Albrecht, this is the first step in the direction of the living room, as he puts it.

FLEX-BOXEN

GERADE SCHEINBARE KLEINIGKEITEN, WIE UNSERE FLEX-BOXEN IN DEN SCHÜBEN, WECKEN MEIN INTERESSE FÜR FUNKTIONALES DESIGN, SO THOMAS PFISTER. FLEXIBEL EINSETZBAR UND GLEICHZEITIG SEHR STABIL.

Apparent trivialities in particular, such as our Flex Boxes in the drawers, awaken my interest in functional design, explains Thomas Pfister. Flexible in use and very stable at the same time.



DESIGN DISCUSSION

next125 – now  
in the United Arab  
Emirates



# the dubai story

THE HIGHEST  
NEXT125  
KITCHEN IN  
THE WORLD.  
FLOOR 87  
BURJ KHALIFA

A STORY FROM  
OLIVER GÖTTLING  
NEXT125 RETAILER



next125 – now  
in the United Arab  
Emirates

A STORY  
FROM  
OLIVER  
GÖTTLING  
NEXT125  
RETAILER

The next125 showroom by Oliver Göttling covers an area of approximately 400 square metres in the Ubor Tower, situated in Business Bay in the heart of Dubai. „I wanted a spectacular and unique studio concept“, explains Göttling. From the fully glazed area on the 34th floor, customers can see all the special landmarks at a glance. There are people from over 200 nations in the UAE. It was this diversity that fascinated the 46-year-old on his first visit 17 years ago. The tastes and preferences in Dubai are as varied as the inhabitants are multicultural. Which is why Göttling's showroom features a variety of styles. „Quality and competence is, however, in demand in all areas.“ reveals the experienced retailer. The kitchens in Dubai also have to withstand more unusual requirements than in Europe. Along with extravagant commissions, such as a next125 kitchen on the 87th floor of the tallest tower in the world, the Burj Khalifa, the retailer also tells us of a special customer request: „Not so long ago, we had a customer who asked us whether our kitchens are suitable for performing his own slaughtering. We answered with: that depends...and came up with a solution.“ Many customers are already aware of the next125 brand and looking for a top German product at a reasonable price. German high class workmanship enjoys a very high level of recognition in the part of the world.

**IM HERZEN VON DUBAI, IN BUSINESS BAY, BEFINDET SICH DER UBORA TOWER, IN DEM SICH AUF EINER FLÄCHE VON ETWA 400 QM DER NEXT125 SHOWROOM VON OLIVER GÖTTLING BEFINDET. „ICH WOLLTE EIN SPEKTAKULÄRES UND EINZIGARTIGES STUDIO-KONZEPT“, ERKLÄRT GÖTTLING. VON DER VOLLVERGLASTEN FLÄCHE IM 34. STOCK KÖNNEN KUNDEN ALLE BESONDEREN WAHRZEICHEN AUF EINEN BLICK SEHEN. IN DEN VAE FINDET MAN ÜBER 200 NATIONALITÄTEN. DIESE VIELFALT WAR ES AUCH, DIE DEN HEUTE 46-JÄHRIGEN BEI SEINEM ERSTEN BESUCH VOR 17 JAHREN FASZINIERT. SO MULTIKULTURELL DIE BEWOHNER IN DUBAI SIND, SO VERSCHIEDEN SIND AUCH DIE VORLIEBEN. DESWEGEN BIETET GÖTTLINGS SHOWROOM EINE VIELZAHL AN STILRICHTUNGEN. „QUALITÄT UND KOMPETENZ IST ABER IN ALLEN BEREICHEN GEFRAGT“, VERRÄT DER ERFAHRENE RETAILER. DIE KÜCHEN IN DUBAI MÜSSEN AUCH UNGEWÖHNLICHEREN ANFORDERUNGEN STANDHALTEN, ALS IN EUROPA. NEBEN EXTRAVAGANTEN AUFTRÄGEN, WIE EINER NEXT125 KÜCHE IM 87. STOCKWERK DES HÖCHSTEN TOWERS DER WELT, DEM BURJ KHALIFA, ERZÄHLT DER UNTERNEHMER AUCH VON EINEM SPEZIELLEN KUNDENWUNSCH: „ERST KÜRZLICH HATTEN WIR EINEN KUNDEN, DER UNS FRAGTE, OB UNSERE KÜCHEN DAZU GEEIGNET SIND, IN IHNEN NOCH EIGENE SCHLACHTUNGEN VORZUNEHMEN. WIR ANTWORTETEN: DAS KOMMT DRAUF AN ... UND FANDEN EINE LÖSUNG.“ VIELE KUNDEN KENNEN DIE MARKE NEXT125 BEREITS UND SIND AUF DER SUCHE NACH EINEM DEUTSCHEN TOP-PRODUKT ZU EINEM VERNÜNFTIGEN PREIS. DEUTSCHE WERTARBEIT GENIESST IN DIESEM TEIL DER WELT EINE SEHR HOHE ANERKENNUNG.**



OLIVER GÖTTLING  
MANAGING DIRECTOR  
GOETTLING INTERIORS LLC  
NEXT125 SHOWROOM  
UBORA TOWER  
BUSINESS BAY DUBAI



creative team process



# think tank



UNSERE GRUPPE AUS DESIGNERN, PRODUKTENTWICKLERN, MARKETING-VERANTWORTLICHEN UND EXTERNEN DISKUTIERT UND ERARBEITET ALS INTERDISZIPLINÄRES TEAM LÖSUNGSANSÄTZE UND INNOVATIONEN FÜR UNSERE PRODUKTE. DABEI SPIELT DIE ZENTRALE ROLLE, BEDÜRFNISSE DER NUTZER ZU VERSTEHEN UND DARAUS LÖSUNGEN ZU ENTWICKELN.

Our designers, product developers, marketing experts and external agents discuss and develop solution approaches and innovations for our products as an interdisciplinary team. Understanding the needs of the user and developing solutions to these plays a central role in this process.

← WAS BLEIBT, WAS KOMMT ODER WIE SIEHT DIE KÜCHE VON MORGEN AUS? WERDEN NEUE MATERIALIEN IN DER KÜCHE EINZUG HALTEN ODER GEHT MANCHES ZURÜCK AUF ANFANG? WIRD DAS WOHNEN UND KOCHEN IMMER MEHR EINS UND WELCHE ANTWORTEN GEBEN WIR DARAUF? WIE WIRD FUNKTIONALITÄT HEUTE ERLEBT UND WELCHE FUNKTIONEN SIND MORGEN GEFRAGT? HAT KÜCHE DAS POTENTIAL, DER LEBENSRAUM DER ZUKUNFT ZU WERDEN? FRAGEN, AUF DIE WIR ANTWORTEN SUCHEN UND GEBEN WOLLEN. DABEI BIETET DESIGN THINKING UNS DIE BESTE CHANCE, DEN FRAGEN NÄHER ZU KOMMEN.

→ What is staying, what is coming and what will the kitchen of tomorrow be? Will new materials find their way into the kitchen, or will some things return to their origins? Will living and cooking come ever closer together, and how will we address that? How is functionality experienced today and what functions will be required tomorrow? Does the kitchen have the potential to be the living room of the future? Questions to which we seek and want to give answers. Here, design thinking provides us with the best chance of coming closer to the questions.





# KITCHEN NX 950

→ Ceramic Marmor grigio Nachbildung / Glas matt onyxschwarz  
Ceramic marble grigio effect / Glass matt onyx black



→ Ceramic Marmor grigio Nachbildung / Glas matt onyxschwarz  
Ceramic marble grigio effect / Glass matt onyx black

# KITCHEN NX 950

→ Glas matt platin metallic / Asteiche tabak gebürstet  
Glass matt platinum metallic / Tobacco knotty oak, brushed

# KITCHEN NX 902



# KITCHEN NX 902

→ Glas matt platin metallic / Asteiche tabak gebürstet  
Glass matt platinum metallic / Tobacco knotty oak, brushed



next125 goes to asia



# 深圳市

THE SHENZHEN STORE



## NEXT125 STORE OPENING SHENZHEN

NIRGENDS IST DAS TEMPO, IN DEM CHINA SEIT EINEINHALB JAHRZEHNEN IN DIE ZUKUNFT PRESCHT, SO GREIFBAR, WIE IN SHENZHEN. MITTENDRIN LIEGT, SEIT OKTOBER 2017, DER NEXT125 FLAGSHIPSTORE. DER BLICK AUF HONGKONG IST ATEMBERAUBEND. IM 560 QM GROSSEN STORE ÜBER ZWEI STOCKWERKE, DER DURCH UNSEREN CHINESISCHEN PARTNER GEFÜHRT WIRD, GIBT ES ALLES, WAS NEXT125 AUSMACHT. IN UNMITTLBARER NÄHE RESIDIEREN BENTLEY UND VIELE INTERNATIONALE MARKEN IN DER 12 MILLIONENSTADT, DIE ALS DAS SILICON VALLEY CHINAS GILT. EINGELADEN ZUM OPENING HATTE DER BETREIBER UND ALLE SIND GEKOMMEN. DER KOCH WURDE EXTRA AUS DEUTSCHLAND EINGEFLOGEN, ZU ESSEN GAB ES NATÜRLICH KÜCHE MADE IN GERMANY.

Nowhere is the pace at which China has been thrusting towards the future for a decade and a half as palpable as it is in Shenzhen. And since October 2017, the next125 flagship store has been at the centre. The view of Hong Kong is breathtaking. Everything that epitomises next125 is contained within the 560 square metre store spread over two stories and managed by our Chinese partner. Bentley and many international brands reside in the immediate vicinity in the 12 million-plus city that is considered to be the Silicon Valley of China. Everyone was invited to the opening by the operator, and everybody showed up. The cook was flown over from Germany especially for the occasion, and, naturally, cuisine made in Germany was the flavour of the party.



# KITCHEN NX 870

→ Fenix mokkabraun feinmatt AFP / Nussbaum natur  
Fenix mocha brown fine matt AFP / Natural walnut





→ Fenix mokkabraun feinmatt AFP / Nussbaum natur  
Fenix mocha brown fine matt AFP / Natural walnut

# KITCHEN NX 870





→ more next125 kitchen style



AUSGEZEICHNET:  
VIELE DESIGNAUSZEICHNUNGEN BEGLEITEN UNSERE KÜCHEN SEIT JAHREN – VOM RED DOT BIS ZUM GERMAN DESIGN AWARD. DAS MACHT FREUDE UND SPORNT UNS AN, IMMER NOCH BESSER ZU WERDEN.

ANNETTE SCHUMACHER,  
HEAD OF MARKETING

**WORAN ERKENNT MAN, DASS EIN PRODUKT GUT IST? AN SEINEN MÖGLICHKEITEN, DIE EINEM MEHR BIETEN, ALS MAN SICH SELBST VORSTELLEN KANN. SO EIN PRODUKT IST DIE KÜCHENMARKE NEXT125. ENTDECKEN SIE DIE FAST UNERSCHÖPFLICHEN MÖGLICHKEITEN, DIE SICH IHNEN BIETEN. ZWEI KORPUSHÖHEN – 75 CM ODER 87,5 CM – LASSEN ERGONOMISCH KORREKTE LÖSUNGEN ZU, EINE WANDHÄNGENDE VARIANTE BRINGT DIE KÜCHE IN EINEN SCHWERELOSEN ZUSTAND, UM SO RÄUME FILIGRANER WIRKEN ZU LASSEN. KONSEQUENT AUCH DIE ZWEI KORPUSFARBEN QUARZGRAU UND LAVASCHWARZ – SO VERSCHWINDEN DIE FUGEN JE NACH FRONT, DAS SCHAFFT RUHE. OB SIE TÜREN MIT GRIFFEN,**

**GRIFFLOS ODER TIP-ON ÖFFNEN, NEXT125 BIETET ALLES PERFEKT DURCHDACHT. DAZU GIBT ES EINE VIELZAHL AN FRONTMÖGLICHKEITEN. NATÜRLICH KOMMEN NUR AUTHENTISCHE MATERIALIEN ZUM EINSATZ, WIE CERAMIC, GLAS, MATT- ODER HOCHGLANZLACK. SCHICHTSTOFF UND HOCHWERTIGE FURNIERE ERGÄNZEN DAS SPEKTRUM. DIE FORMENSPRACHE: IMMER ZEITLOS UND KONSEQUENT AUF EINE PURE DESIGNÄSTHETIK AUSGERICHTET. DER MARKENNAME NEXT125 IST DABEI DAS KLARE BEKENNTNIS ZUM 125ER-RASTER, DAS DER KÜCHE ZUGRUNDE LIEGT. SO IST NEXT125 NICHT NUR KÜCHE, SONDERN EIN STATEMENT FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. GEHEN SIE ALSO AUF DIE REISE UND ENTDECKEN SIE IHREN KITCHEN STYLE.**



How do you recognize that a product is good? In its ability to provide you with more than you can image yourself. The next125 kitchen brand is such a product. Discover the almost unlimited possibilities that it provides you with. Two carcass heights – 75 cm and 87.5 cm – enable the creation of ergonomic solutions, a wall-mounted version brings the kitchen in to a weightless state, in order that spaces are given a more sophisticated effect. Consistent use of the two carcass colours quartz grey and lava black, also – thus, depending on the front the reveals disappear, creating a calm effect. Whether you are opening doors with handles, without or with TIP-ON, next125 has everything, perfectly thought out. Furthermore, there are numerous front options. Naturally, only authentic materials such as ceramic, glass, matt or high-gloss lacquer are used. Laminate and high-quality veneers round off the spectrum. The style: always timeless, and consistently aligned towards a pure design aesthetic. The next125 brand name is also a clear pointer to the 125 cm grid, which forms the basis of the kitchen. Thus, next125 is not just a kitchen, rather a statement for good taste. So take a journey and discover your kitchen style.



MORE  
KITCHENS  
WWW.NEXT125.DE



HOMESTORY



# food talk

EDITOR IN CHIEF  
FEINSCHMECKER  
FOOD MAGAZINE  
HAMBURG



INTERVIEW  
WITH  
MADELEINE  
JAKITS

MADELEINE JAKITS, JAHRGANG 1955, WURDE IN ZÜRICH/SCHWEIZ GEBOREN. IHRE ERSTEN BEIDEN SCHULJAHRE VERBRACHTE SIE IN NEUCHÂTEL/SCHWEIZ, DANACH WEITERE ZWEI JAHRE IN BROMLEY, KENT/ENGLAND. IN HAMBURG MACHTE SIE ABITUR AM GYMNASIUM OBERALSTER, DARAUF FOLGTE DAS STUDIUM DER ANGLISTIK UND GERMANISTIK MIT PÄDAGOGIK (UND LETZTERES AUCH NUR ALS „ALIBI“ FÜR DAS NOCH UNENTSCHLOSSENSEIN), ABSCHLUSS: 1. STAATSEXAMEN. DAS ERSTE GEHALT GAB'S BEI TIME LIFE BÜCHERN, DIE SEINERZEIT EINE DEUTSCHE REDAKTION IN DER HANSESTADT HATTEN. DANACH SECHS JAHRE ALS SCHREIBENDE REDAKTEURIN IM FOOD-RESSORT (PARDON: ES HIESS DAMALS NOCH „KOCHRESSORT“) DER FRAUENZEITSCHRIFT „BRIGITTE“. SEIT ENDE 1988 BEIM FEINSCHMECKER IM JAHRESZEITEN VERLAG, ZUNÄCHST ALS REDAKTEURIN IM RESSORT WEIN & KÜCHE, AB 1994 ALS TEXT-CHEFIN UND STELVERTRETENDE CHEFREDAKTEURIN. SEIT 1. MAI 1997 CHEFREDAKTEURIN. PRIVATE INTERESSEN, ABGESEHEN VON GUTEM ESSEN UND GUTEM WEIN: SINGEN, KLAVIERSTUNDEN, ITALIEN, RAUHAARDACKEL, EIN ALFA ROMEO SPIDER VON 1981.

Madeleine Jakits was born in Zurich, Switzerland in 1955. She spent her first two school years in Neuchâtel, Switzerland, and the next two years in Bromley, Kent. She graduated from the Oberalster high school in Hamburg, and followed this up with a degree in English and German with Education Science (the latter only as an „alibi“ for the still undecided), resulting in a „1st Staatsexamen“, a particular type of degree in the German education system. Her first salary was earned at TIME LIFE books, which at that time had a German editorial office in the Hanseatic city of Hamburg. She then spent six years as a contributing editor in the food section (sorry, back then it was still the „cooking section“) of the women's magazine „Brigitte“. She has been with the FEINSCHMECKER magazine for food connoisseurs at the Jahreszeiten publishing house since the end of 1988, first as the editor of the wine and kitchen section, from 1994 as the chief writer and deputy editor-in-chief. And editor-in-chief since 1st May 1997. Apart from good food and wine, her private interests are singing, piano lessons, Italy, wire-haired dachshunds and a 1981 Alfa Romeo Spider.

# food talk

## INTERVIEW WITH MADELEINE JAKITS



Kochen und Küche nehmen medial immer mehr Raum ein, hat sich dadurch bei den Menschen auch ein anderes Bewusstsein fürs Essen entwickelt?

**M. Jakits:** Auf jeden Fall hat die Omnipräsenz des Themas immer mehr Leute, auch junges Publikum, an den Herd gebracht, die Neugier geweckt. Kochen ist ein Lebensstil geworden. Aber natürlich wird nicht jeder ein besserer Koch, nur weil es in allen Blättern, und allen Kanälen so ein ausuferndes Thema geworden ist.

Glauben Sie, dass schönere Küchen die Leute zum besseren Kochen anregen?

**M. Jakits:** Ja. Man will sich ja nicht blamieren vor der schönen Anschaffung!

Authentische und regionale Produkte werden heutzutage in der Sternegastronomie gehypt. Was kann man daraus für den „heimischen Herd“ lernen?

**M. Jakits:** Weniger in Supermärkten und Discountern einkaufen, lieber die Wochenmärkte nutzen, wo man zwischen viel Mainstream-Ware durchaus Besonderes aus handwerklicher Herstellung findet. Schmeckt ja fast immer besser. Am Wochenende mit den Kindern mal aufs Land fahren und ab Hof kaufen – und Schafe streicheln.

Gibt es einen Geschmack auf der Zunge, der Sie betört?

**M. Jakits:** Hummer. Kaisergranat, über Holzkohlenglut nur kurz „parfümiert“. Frische Sardinen vom Grill. Ein sehr, sehr gutes Ribeye. Gebratene Poularde. Steinpilze. Morchelrahm. Dijon-Senf. Kaviar. Lavendelhonig. Und die Marillenkonfitüre von Hans Haas (Küchenchef im „Tantris“, München). Und dann wären da noch ...

Die Küchen nehmen immer mehr Raum ein, verdrängen gar das Wohnzimmer. Haben Sie und Ihr Magazin dazu beigetragen?

**M. Jakits:** Das will ich hoffen! Wer den Platz und die Mittel hat, möchte heute einen offenen Lebensbereich in der Wohnung, im Haus. Einen Ort, an dem sich alle treffen, an dem sich das Familienleben abspielt. Dafür kann man dann auch mal eine Wand herausnehmen, um die Grenze zwischen Wohnzimmer oder Esszimmer und Küche einzureißen. Alles wächst zusammen, jeder kann sich zwanglos am Geschehen in der Küche beteiligen. Die Küche, auch die mit dem größten Chic, wird gewissermaßen zur Feuerstelle, Lagerfeuer: Wärme, Zusammengehörigkeit, Kreativität.

Viele Restaurants bieten heutzutage nur Mittelmaß. Ist es da nicht besser, in die Küche zu Hause zu investieren?

**M. Jakits:** Gutes kriegt man als Laie mit viel Liebe selber hin, und es schmeckt, weil es selbstgemacht ist. Und kostet viel weniger als ärgerliches Mittelmaß im Restaurant. Die ganz hohen Erwartungen an ein Essen sollte man sich für gelegentliche Besuche eines Toprestaurants aufsparen. Insofern ist die Antwort auf Ihre Frage: ja. Trotzdem, ich möchte zur Ehrenrettung der Gastronomie betonen: Es gab in Deutschland noch nie so viele gute Lokale wie heute, auch im erschwinglichen Bereich. Wer den FEINSCHMECKER liest, weiß das. Wir sieben ja aus. Und so findet man bei uns meistens einen verlässlichen Tipp für jeden Anlass.

Wie viel Ihrer Zeit verbringen Sie in der Küche?

**M. Jakits:** Jeden Tag etwa zwei Stunden. Am Wochenende mehr, vor allem, wenn Gäste kommen. Am liebsten koche ich im Urlaub, ohne Hetzerei.

Cuisine is becoming ever more international – sometimes Japanese, sometimes Nordic, sometimes Italian or completely regional. What will the next trend be?

**M. Jakits:** The more „exciting“ the evening news becomes, the more people will long for the familiar, the traditional, even for those wonderful childhood memories. This type of security is also provided by grandma’s recipes, the so-called traditional cuisine of a nation; in this country the phrase „home cooking“ is often used for this. I also believe that diet styles will become more important – not so much the nationalities of the cuisine. There will continue to be a colourful crossover in the age of globalisation, but with greater choice for vegetarians and vegans.

Your magazine DER FEINSCHMECKER reports on restaurants and cooking chefs, and provides culinary tips for implementation in the home. Do you make publish and articles to consciously deal with the topic of cooking and the kitchen?

**M. Jakits:** Absolutely. „Practising“ connoisseurs take an interest in the quality and origin of what they eat. For us, every market and every interesting specialty store has a magical appeal, no matter where in the world. That is why we guide our readers to the right places with tips, and devote a whole FEINSCHMECKER chapter to do-it-yourself. We want to cook! Preferably together with others – or at least for others who are dear to us. Connoisseurs tend to feel themselves better than the majority – this has always been the case.

What would you recommend to people who are buying a new kitchen? What do they really need, what should they think about?

**M. Jakits:** Indeed, there are many things that can go wrong! Those without any experience of planning a kitchen should definitely seek advice – best of all in a good kitchen showroom where professionals are on hand, and who truly think of everything. With all due respect, I would never rely solely on an architect. I say this because what is to be avoided at all costs is having such impressive beauty, and yet in the end you are annoyed by not having enough plug sockets, and in the wrong place, poor illumination, not enough work surfaces, which are too low anyway, not enough storage space for all of the super gadgets that we are told are an absolute must nowadays as kitchen appliances, unnecessary paths between fridge, sink, oven and hob when prepping and cooking, etc. A new kitchen is a serious investment. It also has to suit your living situation. A family with riotous toddlers has priorities other than those of the best-agers, who enjoy their life as a couple and who love to cook for guests.



Cooking and the kitchen are taking up ever more space in the media – have people developed a different awareness of food as a result of this?

**M. Jakits:** The ubiquity of this subject has definitely brought more and more people into the kitchen, even younger people, and has awoken curiosity. Cooking has become a lifestyle. But of course, not everyone will become a better cook, just because it has become such an overarching topic in all the magazines and media channels.

Do you think that better cuisine will encourage people to cook more successfully?

**M. Jakits:** Yes. People will not want to embarrass themselves in front of their beautiful acquisition!

Nowadays, authentic and regional products are being hyped in the star restaurants. What can be learnt from this for the „domestic stove“?

**M. Jakits:** Buy less from supermarkets and discount stores – go to the weekly markets instead where particularly special hand-crafted wares are to be found between a great deal of mainstream ingredients. They almost always taste better. Drive out to the country at the weekend with the children and buy directly from farms – and stroke sheep.

Is there a particular taste on the tongue that bewitches you?

**M. Jakits:** Lobster. Langoustine, over charcoals and only slightly „perfumed“. Sardines fresh from the barbecue. A top-quality rib-eye steak. Fried poulard. Porcini mushrooms. Creamed morel. Dijon mustard. Caviar. Lavender honey. And the apricot jam made by Hans Haas (head chef in the „Tantris“ restaurant, Munich). And then, there is ...



Kitchens are taking up ever more space, even taking over the living room. Have you and your magazine written articles on to this?

**M. Jakits:** I certainly hope so! Today, those who have the space and the means want an open living area in their apartment, in their home. An area where everybody meets, where family life plays out. To achieve this, you can also take a wall out, to break down the barrier between the living or dining room and the kitchen. Everything melds together, everybody can join in casually with activities in the kitchen. The kitchen, even the most chic, becomes a kind of a hearth, a campfire: warmth, togetherness, creativity.



Many restaurants today only serve up mediocrity. Is it not better to invest in the kitchen at home?

**M. Jakits:** As a layperson, you can achieve good dishes with love, and they taste good because they are homemade. And they cost much less than the annoying mediocrity in restaurants. The high expectations on a meal should be saved for occasional visits to a top restaurant. In that respect, the answer to your question is yes. Nevertheless, I must emphasise to the credit of the gastronomy sector that there has never been as many good quality restaurants in Germany as there are today, even in the less expensive range. Those who read the FEINSCHMECKER magazine for taste connoisseurs know this. Indeed, we filter out. And therefore, we generally find the readers a reliable tip for every taste.

How much time do you spend in the kitchen?

**M. Jakits:** Around two hours a day. More at the weekends, especially when we have guests. I prefer to cook on holiday the most, without any hustle and bustle.

Küche wird internationaler, mal japanisch, mal nordisch, mal italienisch oder total regional. Was kommt als nächster Trend auf uns zu?

**M. Jakits:** Je „spannender“ die Abendnachrichten werden, desto mehr sehnt sich der Mensch nach Vertrautem, Überliefertem, auch nach schönen Kindheitsereignissen. Diese Form der Sicherheit liefern auch Omas Rezepte, die sogenannte bürgerliche Küche einer Nation, hierzulande benutzt man dafür das Wort „Hausmannskost“. Ich glaube, dass außerdem eher die Ernährungsstile eine größere Rolle spielen werden – nicht so sehr die Nationalitäten der Küche. Es wird im Zeitalter der Globalisierung weiterhin ein buntes Crossover geben, aber mit mehr Angeboten für Vegetarier und Veganer.

Ihr Magazin DER FEINSCHMECKER berichtet über Restaurants, Küche und gibt kulinarische Tipps für die Umsetzung zu Hause. Leisten Sie so einen Beitrag, sich bewusst mit dem Thema Kochen und Küche auseinanderzusetzen?

**M. Jakits:** Auf jeden Fall. Wer ein „praktizierender“ Feinschmecker ist, beschäftigt sich mit der Qualität und Herkunft der Dinge, die er isst. Für unsereins hat, egal wo auf der Welt, jeder Markt und jedes interessante Spezialitätengeschäft eine magische Anziehungskraft. Schon deswegen führen wir unsere Leser mit solchen Tipps an die richtigen Orte und widmen ein ganzes FEINSCHMECKER-Kapitel dem Do-it-yourself. Wir wollen kochen! Gern auch mit anderen zusammen – oder mindestens für andere, die uns lieb sind. Ein Feinschmecker ernährt sich tendenziell besser als die Mehrheit, das war schon immer so.



Was würden Sie jemandem raten, der sich eine neue Küche kauft. Was braucht er unbedingt, an was sollte er denken?

**M. Jakits:** Oh ja, da kann man viel falsch machen! Wer keine Erfahrung mit einer Küchenplanung hat, sollte sich unbedingt beraten lassen – am besten in einem guten Küchenstudio, wo Profis sitzen, die an wirklich alles denken. Ich würde mich – bei allem Respekt – auch nie allein auf einen Architekten verlassen. Denn: Was es zu vermeiden gilt, ist beeindruckende Schönheit, bei der man sich am Ende aber ärgert über zu wenige Steckdosen am falschen Platz, schlechtes Licht, zu wenig Arbeitsfläche, die auch noch zu niedrig ist, zu wenig Stauraum für all die Boliden, die man heutzutage als Küchenmaschinen vermeintlich unbedingt alle braucht, unnütze Wege zwischen Kühlschrank, Spüle, Herd, Backofen beim Vorbereiten und beim Kochen und so weiter. Eine neue Küche ist eine ernstzunehmende Investition. Sie muss auch zur Lebenssituation passen. Eine Familie mit tobenden Kleinkindern hat sicher andere Prioritäten als Best-Ager, die ihr Leben zu zweit genießen und gern für Gäste kochen.



the  
next125  
company  
germany



# COUNTRY COMPANY PEOPLE PRODUCTION MEETING OWNER

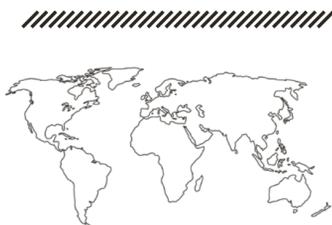


**MITTEN IM HERZEN DEUTSCHLANDS, EINGEBETTET IN WIESEN UND WÄLDER, LIEGT UNSER UNTERNEHMEN. IM LÄNDLICHEN, FRÄNKISCHEN HERRIEDEN BAUEN WIR SEIT MEHR ALS 50 JAHREN MIT UNSEREN ÜBER 1.600 MITARBEITERN HOCHWERTIGE KÜCHEN FÜR INTERNATIONALE MÄRKTE. FAMILIENGEFÜHRT, IN DER ZWEITEN GENERATION, IST UNS DER BEGRIFF „MADE IN GERMANY“ IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES VERPFLICHTUNG FÜR BESTE QUALITÄT UND FUNKTIONALES DESIGN. UNSER LEITMOTIV DABEI, INSPIRIERT VON DEN WERTEN DES BAUHAUSES IN DESSAU UND EINEM SEINER VORDENKER, WALTER GROPIUS: „NUR VOLLKOMMENE HARMONIE IN DER TECHNISCHEN ZWECKFUNKTION SOWOHL WIE IN DEN PROPORTIONEN DER FORMEN, KANN SCHÖNHEIT HERVORBRINGEN.“ SO STEHT DIE NEXT125 KÜCHE IN EINER LANGEN TRADITION DEUTSCHER DESIGNENTWICKLUNG UND SCHREIBT SIE FORT.**

*Our company is located at the heart of Germany, surrounded by meadows and forests. We have been building high-quality kitchens for international markets for more than 50 years in the rural town of Herrrieden, Franconia, with our more than 1,600 employees. Family-led, in the second generation, the term „Made in Germany“ is, in the truest sense, a commitment to top quality and functional design to us. Our leitmotiv, inspired by the values of the Bauhaus in Dessau and one of its masterminds, Walter Gropius: „Only perfect harmony in the technical function and in the proportions of form can produce beauty.“ Thus, the next125 kitchen stands in a long tradition of German design development and continues to write it.*



FROM  
BAVARIA  
TO THE  
WORLD



next125 [www.next125.de](http://www.next125.de)



next125

# news



2018

# next news



NICHT NUR DARÜBER REDEN, SONDERN TUN, LAUTET DIE DEVISE. DAS HAT BEI UNS TRADITION. AUS DIESER VORGEHENSWEISE HERAUS SIND BEI UNS FÜR DIE NEXT125 COLLECTION VIELE NEUE, SPANNENDE PRODUKTIDEEN ENTSTANDEN. DAZU ZÄHLT UNSERE SIDEBOARD-SERIE, DIE KÜCHE MIT SPEISE- UND WOHNBEREICH VERBINDET. LEICHTE, AUS METALL GEFERTIGTE REGALE ZUM STELLEN ODER HÄNGEN – WIR NENNEN SIE FRAME RACK. BESONDERS STOLZ SIND WIR AUF UNSEREN PANEELGARTEN, DER „LEBENDE“ GEWÜRZE IN DIE KÜCHE BRINGT. ÜBERS LICHT HABEN WIR AUCH NACHGEDACHT. DAS ERGEBNIS: EIN FAST UNSICHTBARER „LEUCHTSTRICH“. JETZT NOCH EIN BLICK IN SCHÜBE UND AUSZÜGE. DA GIBT ES, NEU UND GANZ SANFT, EINEILUNGEN AUS FLEXIBLEM FORMVLIES. WAS SIE AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN SEHEN WERDEN: VIEL, VIEL ATTRAKTIVES BIS HIN ZU NEUEN FRONTEN UND FUNKTIONEN. UND WIR DENKEN WEITER NACH, WAS WIR IN ZUKUNFT NOCH ENTWICKELN KÖNNEN.

Actions speak louder than words, so the saying goes. This is a tradition for us. Based on this approach, we have created many exciting new product ideas for the next125 Collection. This includes our sideboard range, which connects the kitchen with dining and living room. Light open shelf units made of metal for standing or hanging – we call them FRAME RACK. We are particularly proud of our panel garden, which brings „living“ herbs into the kitchen. We have also thought about lighting. The result: an almost invisible „light bar“. Now let's have a look in drawers and pull-outs. There, we have introduced new and very suave inserts made of flexible moulded nonwoven material. What you will see on the next pages: a great deal that is attractive, through to new fronts and functions. And we will continue to think about what we can develop in the future.



SIDEBOARDS  
SIDEBOARDS



WIE SCHAFFT MAN EINE STILVOLLE VERBINDUNG ZWISCHEN KÜCHE, ESSBEREICH UND WOHNRAUM? UNSERE ANTWORT: DIE MULTIFUNKTIONALEN NEXT125 SIDEBOARDS. SIE WIRKEN DURCH IHRE KLARE BAUWEISE FAST SCHWEBEND UND GLEICHZEITIG UNTERSTREICHT DER KONSTRUKTIVE UNTERBAU DIE KUBISCHE ARCHITEKTUR. KLAR, PUR, ÄSTHETISCH UND DENNOCH MIT VIELEN LIEBEVOLLEN DETAILS AUSGESTATTET. ETWA DAS ALS TABLEAU ABGESENKTE ABLAGETRAY, DER REGALEINSCHUB ODER DAS UNTERSCHRANKREGAL MIT AUSZÜGEN. NATÜRLICH GIBT ES UNSERE SIDEBOARDS AUCH MIT KOMPLETT GESCHLOSSENER FRONT – ZU HABEN IN 3 HÖHEN UND 4 BREITEN. ALS OBERFLÄCHEN STEHEN SATINLACK, SAMTMATTLACK, FENIXSCHICHTSTOFF UND FURNIER ZUR WAHL.

How do you create a stylish connection between kitchen, dining room and living room? Our answer: the multifunctional next125 sideboards. Thanks to their clean design, they appear almost to float, and at the same time the constructive sub-structure underlines the cubic architecture. Clear, pure, aesthetic and yet featuring many loving details. For example the lowered tray as a tableau, the push-in shelf or the open shelf base unit with pull-outs. Of course, our sideboards are also available with a fully closed front – offered in 3 heights and 4 widths. A choice of satin lacquer, matt velvet lacquer, laminate Fenix and veneer finishes is available.



ALU-SYSTEMREGAL FRAME RACK  
FRAME RACK ALUMINIUM OPEN SHELF UNIT SYSTEM



FEINE LINIENFÜHRUNG UND SPANNENDE INDUSTRIAL-STYLE-STRUKTUREN GEBEN DEM FRAME RACK SEINE BEWUSST REDUZIERTE AUSSTRAHLUNG. DAZU DIE UNIVERSELLEN EINSATZMÖGLICHKEITEN: OB ALS WANDHÄNGENDE, AUF DEM BODEN STEHENDE, IN DIE INSEL INTEGRIERTE ODER VON DER DECKE ABGEHÄNGTE REGALLÖSUNG. DAS FILIGRANE, AUS ALUMINIUM GEFERTIGTE SYSTEM FRAME RACK ZEIGT SICH IMMER IN SEINER FUNKTIONALEN UND GLEICHZEITIG ATTRAKTIVEN FORM. PERFEKT GESCHAFFEN FÜR INDIVIDUELLE KÜCHENPLANUNGEN GIBT ES DAS FRAME RACK IN DEN PROFILAUFSÜHRUNGEN ALU EDELSTAHLFARBEN UND ALU ONYXSCHWARZ.

Fine lines and exciting industrial-style structures give the FRAME RACK its consciously minimalist radiance. In addition, the universal application potential: whether wall mounted, floor-standing, integrated into the island or suspended from the ceiling shelf solution. The sophisticated FRAME RACK system made of aluminium always shows itself in its functional and at the same time attractive form. Perfectly designed for individual kitchen planning, the FRAME RACK is available in the profile versions aluminium stainless steel coloured and Aluminium onyx black.

LED-PENDELLEUCHE  
LED PENDANT LIGHT

MACHT LICHT, IST  
ABER ALS LEUCHE  
FAST NICHT DA. WIE  
EIN STRICH IN DER  
LANDSCHAFT – SO  
FILIGRAN SCHWEBT  
DIE LEUCHE ÜBER  
ESSTISCH ODER KOCH-  
INSEL UND IST DABEI  
DOCH EIN PERFEKTER  
LICHTGEBER. AUS-  
GESTATTET MIT EINER  
4-KANAL-FUNKSTEU-  
ERUNG LÄSST SICH DIE  
LICHTTEMPERATUR  
EXAKT REGELN. ES  
GIBT SIE IN 2 AUS-  
FÜHRUNGEN: EDEL-  
STAHLFARBEN UND  
ONYXSCHWARZ. DANK  
IHRER STUFENLOS  
HÖHENVERSTELLBA-  
REN TECHNIK IST DIE  
LEUCHE UNIVERSELL  
EINSETZBAR. DURCH  
DIE LED-AUSSTATTUNG  
IST SIE STROMSPA-  
REND UND HAT DIE  
ENERGIEEFFIZIENZ-  
KLASSE A+.

Illuminates, but as a  
light it is practically  
invisible. Like a line  
in the landscape – the  
light floats above the  
dining table or cooking  
area so delicately, and  
yet is a perfect illumi-  
nator. Equipped with a  
4-channel remote con-  
trol, the light colour  
temperature can be  
controlled with preci-  
sion. Available in two  
versions: stainless steel  
coloured and onyx  
black. Thanks to its  
continuous height ad-  
justment technology,  
the light can be used  
anywhere. Thanks to  
the LED equipment, it  
is energy-saving and is  
in the energy efficien-  
cy class A+.

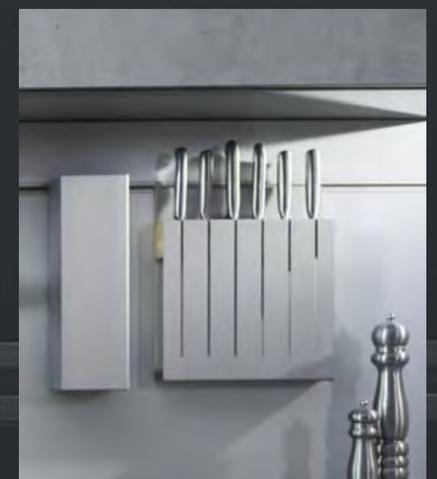


ONYXSCHWARZE CUBES  
ONYX BLACK CUBES



UNSER WANDHÄNGENDES CUBE-SYSTEM, GANZ SPEZIELL ENTWICKELT FÜR NEXT125, IST EIN ECHTES NISCHENPRODUKT. ES MACHT DAS ARBEITEN IN DER KÜCHE UM VIELES LEICHTER. AUF EINEN GRIFF IST ALLES ZUR HAND. SCHWARZ IN SCHWARZ IST DAS NEUE THEMA. HARTE KONTRASTE VERMEIDEN UND HARMONISCHE KOMBINATIONEN ERSCHAFFEN. UM DIESEM ZEITGEIST NACHZUKOMMEN, WERDEN DIE PROFILE UND CUBES DES NISCHENPANEEL-SYSTEMS ZUSÄTZLICH ZUR AUSFÜHRUNG ALU EDELSTAHLFARBEN NUN AUCH IN ALU ONYXSCHWARZ ANGEBOTEN. GERADE DIE ONYXSCHWARZE TON-IN-TON KOMBINATION BIETET MODERNE OPTIK MIT NAHEZU UNSICHTBAREM AUFTRITT. WAS FÜR UNSER CUBE-SYSTEM SPRICHT, EGAL, OB HELL ODER DUNKEL, IST DIE SCHNELLE ZUGRIFFZEIT AUF ALLE KÜCHENHELFER. OB KÜCHENROLLE, MESSEBLOCK, GEWÜRZE ODER KOCHLÖFFEL – ALLES IST SOFORT GRIFFBEREIT.

Our Cube system mounted on the wall, specially developed for next125, is a real niche product. It makes work in the kitchen so much easier. Everything is instantly on hand. Black on black is the new subject. Avoiding hard contrasts and creating harmonious combinations. In order to fulfil this zeitgeist, the profiles and cubes of the recess panel system are now also available in aluminium onyx black in addition to the aluminium stainless steel version. In particular, the onyx black tone-in-tone combination provides a modern look with a practically invisible appearance. An advantage of our Cube system, whether light or dark, is the quick access to all kitchen aids. Whether kitchen roll, knife block, spices or cooking spoons – everything is instantly on hand.



PANEELGARTEN MIT INTEGRIERTER BELEUCHTUNG  
PANEL GARDEN WITH INTEGRATED LIGHTING



WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS MIT FRI-SCHEN KRÄUTERN ZU KOCHEN! SPEZIELL DAFÜR HABEN WIR EINE LÖSUNG GESCHAFFEN: DER PANEELGARTEN MIT INTEGRIERTER BELEUCHTUNG SORGT DAFÜR, DASS KRÄUTER LÄNGER FRISCH BLEIBEN – DIES IST BESONDERS IN DUNKLEREN BEREICHEN DER KÜCHE SINNVOLL. DIE BELEUCHTUNG WIRD ÜBER EINE ZEITSCHALTUHR GESTEUERT, WELCHE 14 STUNDEN LANG LICHT SPENDET UND ANSCHLIESSEND 10 STUNDEN LANG ABGESCHALTET IST. SO HABEN SIE IMMER FRISCHE KRÄUTER GRIFFBEREIT UND KÖNNEN SICH DEN WEG ZUM MARKT ÖFTER MAL SPAREN. DER PANEELGARTEN IST AUCH OHNE BELEUCHTUNG ERHÄLTICH, SOFERN DIE KRÄUTER GENÜGEN TAGESLICHT BEKOMMEN.

What can be better than using fresh herbs to cook with? We have developed a solution just for this: The panel garden with integrated lighting helps herbs to remain fresh for longer – this makes particular sense in darker parts of the kitchen. The lighting is controlled by a timer that leaves the light on for 14 hours and then switches it off for 10 hours. Thus, you always have fresh herbs to hand and do not need to visit the market as often. The panel garden is also available without illumination, in the event that the herbs receive sufficient daylight.



FLEX-BOXEN AUS FORMVLIES  
 FLEX-BOXES MADE FROM MOULDED NONWOVEN MATERIAL



EINE NEUE IDEE FÜR UNSERE SCHÜBE UND ZÜGE: UNSERE FLEX-BOXEN AUS FORMVLIES. DAS WEICHE VLIES-MATERIAL IST HAPTISCH ANGENEHM UND DÄMPFT DIE GERÄUSCHE VON BESTECK, KÜCHENWERKZEUGEN ODER PORZELLAN. ES GIBT 7 FORMVLIESTEILE, DIE SICH INDIVIDUELL ZU EINER INNENAUSSTATTUNG ZUSAMMENSTELLEN LASSEN: BESTECKEINSATZ, KOCHUTENSILIENEINSATZ, MESSERBLOCK-EINSATZ, VLIES-BOX KLEIN, VLIES-BOX GROSS, DECKEL FÜR VLIES-BOX GROSS, TELLERHALTER UND ZUSÄTZLICHE EINLEGEMATTEN. DIE FLEX-BOXEN AUS EICHE KÖNNEN BESTENS MIT DEN FLEX-BOXEN MIT DEN FLEX-BOXEN AUS FORMVLIES KOMBINIERT WERDEN, DA BEIDE AUSFÜHRUNGEN MASSLICH AUFEINANDER ABGESTIMMT SIND. DIE REINIGUNG DER FLEX-BOXEN AUS FORMVLIES ERFOLGT GANZ EINFACH DURCH ABSAUGEN, AUSWISCHEN (MIT EINEM FEUCHTEN LAPPEN) ODER, BEI STARKER VERSCHMUTZUNG, EINEN SPÜLGANG IN DER SPÜLMASCHINE BEI ECO 45° C.

A new idea for our drawers and pull-outs: our Flex-Boxes made from moulded nonwoven material. The soft non-woven material has a pleasant feel and softens the noises made by cutlery, kitchen utensils or china. There are 7 moulded nonwoven inserts that can be combined in any way to form an interior: cutlery insert, cooking utensil insert, knife block insert, small nonwoven box, large nonwoven box, lid for large nonwoven box, plate rack and additional anti-slip mats. The Flex-Boxes in oak can be combined ideally with the Flex-Boxes made from moulded nonwoven material as both types are coordinated in size. The Flex-Boxes made from moulded nonwoven material can be cleaned by vacuuming them, wiping them (with a damp cloth) or, if heavily soiled, by washing them in the dishwasher on an Eco 45°C cycle.



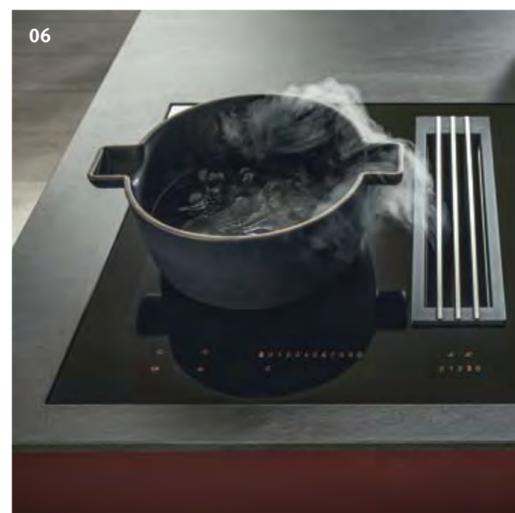
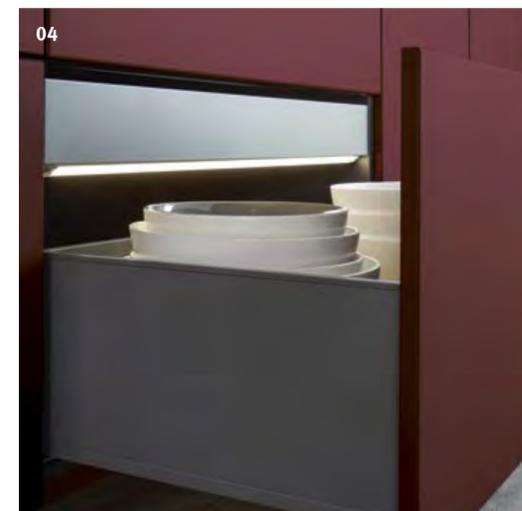
SINGLE LINE  
SINGLE LINE



EINEN ELEGANTEN AUFTRITT DURCH REDUZIERTE LINIENFÜHRUNG ERMÖGLICHT UNSERE SINGLE LINE-FRONTOPTIK. SO ENTSTEHT EIN FRONTBILD, DAS ALS WEITERENTWICKLUNG EINER NOCH KLAREREN FORMENSPRACHE, KONSEQUENTEREN LINIENFÜHRUNG UND SACHLICHEREN REDUKTION ZU SEHEN IST. DIESE AUSFÜHRUNG BESCHRÄNKT SICH AUF NUR EIN HORIZONTALES GRIFFMULDENPROFIL UNTER DER ARBEITSPLATTE, ÜBER DAS DER ERSTE SCHUBKASTEN ODER AUSZUG GEÖFFNET WIRD. DIE DARUNTER LIEGENDEN SCHUBKÄSTEN/AUSZÜGE WERDEN DURCH DEN EINSATZ DES MECHANISCHEN SCHUB-/ZUG-ÖFFNUNGSSYSTEMS TIP-ON GEÖFFNET. DADURCH ERZIELT MAN EINE GESTALTERISCH INTERESSANTE, REDUZIERTE FRONTANSICHT. DEM EINSATZ VON ARBEITSPLATTEN IN DEN STÄRKEN 1,2 BIS 4 CM STEHT DABEI NICHTS IM WEGE.

Our single line front look enables an elegant appearance thanks to reduced lines. The result is a front image that can be seen as a further development of an even clearer design style, more consistent lines and a more objective reduction. This option is limited to just one horizontal grip ledge profile below the worktop that is used for opening the first drawer or pull-out. The drawers/pull-outs below them are opened by means of the mechanical drawer/pull-out opening system TIP-ON. The result is a reduced front appearance with aesthetic appeal. At the same time, nothing stands in the way of using worktops in the thickness of 1.2 cm to 4 cm.





01

02

03

04

05

06

07

08

**01. SCHUH-  
HOCHSCHRANK**

SIE LIEBEN SCHUHE, WIR SCHAFFEN PLATZ DAFÜR. DER ÜBERSICHTLICHE SCHUH-HOCHSCHRANK BIETET EINE MENGE RAUM UND SCHAFFT ÜBERBLICK. SELBST DIE TÜR WIRD NOCH ALS SCHUHHALTER BENUTZT. DIE VERKÜRZTEN BÖDEN SORGEN FÜR EINE OPTIMALE BELÜFTUNG.

**02. NISCHENPANEEL**

ALLES AUS EINEM GUSS. SO ENTSTEHT, GERADE BEI HOCHWERTIGEN KÜCHEN, ZEITLOSE ELEGANZ. VERWENDET MAN DIE SELBE MATERIALITÄT FÜR ARBEITSPLATTE UND RÜCKWANDPANEEL VERBINDET SICH DIE NISCHE ZU EINEM GANZEN. NEU DABEI: DIE KOMBINATION VON CERAMIC- UND QUARZSTEINPLATTEN AUS UNSERER SYSTEMO® COLLECTION MIT DEM NEXT125 CUBE SYSTEM. DAS SCHAFFT EINE EINMALIGE OPTIK UND BIETET SUBTILEN LUXUS.

**03. RECYCLING-  
UNTERSCHRANK**

WERTSTOFFE WERDEN GESAMMELT UND GEZIELT ENTSORGT. DAFÜR IST DER UNTERSCHRANK-AUSZUG MIT ZWEI RECYCLING-TASCHEM GESCHAFFEN. EIN DECKEL VERSCHLIESST UNANGENEHME GERÜCHE.

**04. PRIMUS-AUSZÜGE**

NICHTS FÄLLT UM. DAFÜR SORGEN UNSERE EXTRAHOHEN ZARGEN BEI DEN AUSZÜGEN. 6,4 CM HÖHER ALS NORMAL, DAS SCHAFFT STANDSICHERHEIT FÜR DEN INHALT UND MACHT AUCH OPTISCH EINE GUTE FIGUR.

**05. UNTERSCHRANKREGALE  
MIT AUSZÜGEN**

LOCKERT DAS KÜCHENBILD AUF UND SCHAFFT STAU-RAUM FÜR SCHÖNE DINGE. IMMER GRIFFBEREIT UND SICHTBAR ZUGLEICH: DAS UNTERSCHRANKREGAL MIT AUSZÜGEN AUS MASSIVHOLZ IN ASTEICHE.

**01. Tall shoe unit**

You love shoes, we create space for them. The clearly organised tall shoe unit provides plenty of space and keeps contents neatly arranged for instant access. Even the door is used as a shoe holder. The shortened shelves ensure optimum ventilation.

**02. Recess panels**

Everything from the same mould. This creates timeless elegance, in particular in high-quality kitchens. Using the same material for worktop and rear wall panel connects the recess to become a part of the whole. New: the combination of ceramic and quartz stone boards from our Systemo® Collection with the next125 cube system. This creates a unique look and provides subtle luxury.

**03. Recycling base unit**

Recyclable waste is collected and disposed of in the proper way. The base unit pull-out with two recycling sacks is made for this. The lid keeps in unpleasant odours.

**04. Primus pull-outs**

Nothing falls over. Our extra high frames in the pull-outs ensure this. 6.4 cm higher than normal creates stability for the contents and also cuts a good visual figure.

**05. Open shelf base units with pull-outs**

Relaxes the kitchen's appearance and creates storage space for beautiful things. Always to hand and in sight at the same time: The open shelf base unit with pull-outs of solid knotty oak.

**06. TISCHLÜFTER**

KOPFFREIHEIT IST DAS THEMA DER NEUEN DUNSTABZUGS-GENERATION – DEN SOGENANNTEN TISCHLÜFTERN. HIERFÜR WURDEN SPEZIELLE UNTERSCHRANKTYPEN ENTWICKELT, DIE FÜR GÄNGIGE MODELLE VERSCHIEDENER HERSTELLER OPTIMAL VORBEREITET SIND.

**07. ONYXSCHWARZER  
SOCKEL**

DESIGN BIS AUF DEN BODEN. DER ONYXSCHWARZE SOCKEL LÄSST DIE GLEICHFARBIGE KÜCHE ZUM KUBUS MIT SCHATTEN-FUGE WERDEN.

**08. ONYXSCHWARZER  
LAMELLEN-  
SOCKEL**

BRINGT DIE KÜCHE IN DIE HORIZONTALE. DER LAMELLEN-  
SOCKEL MIT SEINER FEINEN LINIENOPTIK SPIELT GRAFISCH MIT DEM DAZWISCHEN VON KÜCHENFRONT UND BODEN. DEN SOCKEL GIBT ES IN ALUFARBEN UND NEU – JETZT IN ONYXSCHWARZ. UND SPEZIELL FÜR TISCHLÜFTER MIT EINEM INTEGRIERTEN, UNSICHTBAREN LUFT-AUSTRITT.

**06. Table extractor**

Head room is the subject of the new extractor fan generation – the so-called table extractors. Special base unit types have been developed for this that have been ideally prepared for standard models from various manufacturers.

**07. Onyx black plinth**

Design down to the floor. The onyx black plinth transforms the same-coloured kitchen into a cube with shadow gap.

**08. Onyx black slatted  
plinth**

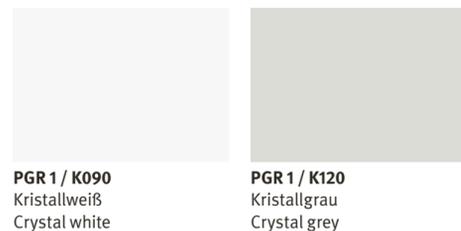
Levelling the kitchen. The slatted plinth with its fine lines plays graphically with the space between kitchen front and floor. The plinth is available in aluminium colour, and new – now in onyx black. And, specially for table extractors, with an integrated, concealed air outlet.

# NEXT125 FRONT DESIGN

Weitere Informationen zu den Ausführungen unserer Küchenfronten finden Sie auf unserer Homepage unter [www.next125.de](http://www.next125.de).

Further information on the kitchen front versions available can be found on our website [www.next125.de](http://www.next125.de).

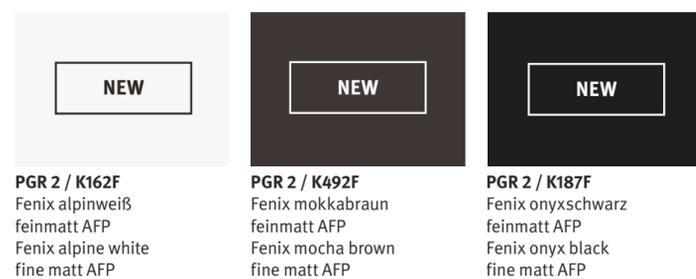
## NX 110 Kunststoff-Front | Laminated front



**PGR 1 / K090**  
Kristallweiß  
Crystal white

**PGR 1 / K120**  
Kristallgrau  
Crystal grey

## NX 240 Schichtstoff-Front | Laminated front



**PGR 2 / K162F**  
Fenix alpinweiß  
feinmatt AFP  
Fenix alpine white  
fine matt AFP

**PGR 2 / K492F**  
Fenix mokkabraun  
feinmatt AFP  
Fenix mocha brown  
fine matt AFP

**PGR 2 / K187F**  
Fenix onyxschwarz  
feinmatt AFP  
Fenix onyx black  
fine matt AFP

## NX 310 UV-Lack-Front | UV lacquer front



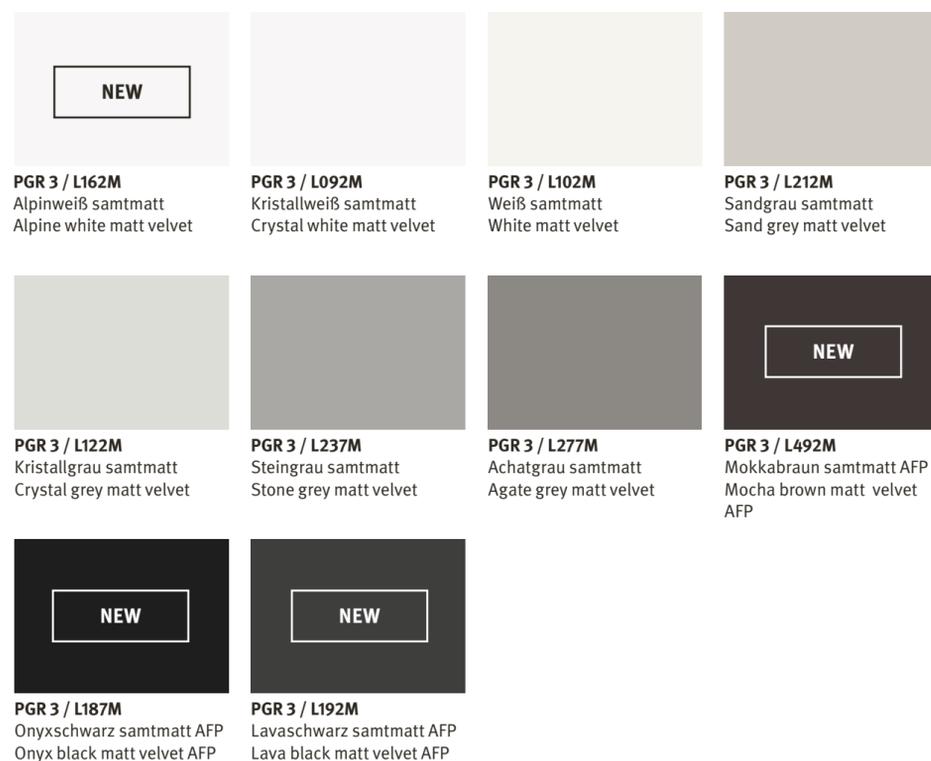
**PGR 2 / L091U**  
Kristallweiß hochglanz  
Crystal white high gloss

**PGR 2 / L121U**  
Kristallgrau hochglanz  
Crystal grey high gloss

**PGR 2 / L276U**  
Achatgrau hochglanz  
Agate grey high gloss

**PGR 2 / L191U**  
Lavaschwarz hochglanz  
Lava black high gloss

## NX 510 Samtmatt-Lackfront | Matt velvet lacquer front



**PGR 3 / L162M**  
Alpinweiß samtmatt  
Alpine white matt velvet

**PGR 3 / L092M**  
Kristallweiß samtmatt  
Crystal white matt velvet

**PGR 3 / L102M**  
Weiß samtmatt  
White matt velvet

**PGR 3 / L212M**  
Sandgrau samtmatt  
Sand grey matt velvet

**PGR 3 / L122M**  
Kristallgrau samtmatt  
Crystal grey matt velvet

**PGR 3 / L237M**  
Steingrau samtmatt  
Stone grey matt velvet

**PGR 3 / L277M**  
Achatgrau samtmatt  
Agate grey matt velvet

**PGR 3 / L492M**  
Mokkabraun samtmatt AFP  
Mocha brown matt velvet  
AFP

**PGR 3 / L187M**  
Onyxschwarz samtmatt AFP  
Onyx black matt velvet AFP

**PGR 3 / L192M**  
Lavaschwarz samtmatt AFP  
Lava black matt velvet AFP

## NX 500 Satinlack-Front | Satin lacquer front



**PGR 3 / L115**  
Polarisweiß-Satin  
Polar white satin

**PGR 3 / L090**  
Kristallweiß-Satin  
Crystal white satin

**PGR 3 / L100S**  
Weiß-Satin  
White satin

**PGR 3 / L445**  
Trüffelbraun-Satin  
Truffle brown satin

**PGR 3 / L210**  
Sandgrau-Satin  
Sand grey satin

**PGR 3 / L120**  
Kristallgrau-Satin  
Crystal grey satin

**PGR 3 / L235**  
Steingrau-Satin  
Stone grey satin

**PGR 3 / L275**  
Achatgrau-Satin  
Agate grey satin

**PGR 3 / L285S**  
Anthrazit-Satin  
Anthracite satin

**PGR 3 / L190**  
Lavaschwarz-Satin  
Lava black satin

**PGR 3 / L455**  
Curry-Satin  
Curry satin

**PGR 3 / L410**  
Safrangelb-Satin  
Saffron yellow satin

**PGR 3 / L460**  
Salbeigrün-Satin  
Sage green satin

**PGR 3 / L335**  
Jaguargrün-Satin  
Jaguar green satin

**PGR 3 / L380**  
Nebelblau-Satin  
Misty blue satin

**PGR 3 / L480**  
Indigoblau-Satin  
Indigo blue satin

**PGR 3 / L405**  
Cognac-Satin  
Cognac satin

**PGR 3 / L390**  
Rubinrot-Satin  
Ruby red satin

## NX 501 Hochglanzlack-Front | High gloss lacquer front



**PGR 4 / L091**  
Kristallweiß hochglanz  
Crystal white high gloss

**PGR 4 / L111G**  
Brillantweiß hochglanz  
Brilliant white high gloss

**PGR 4 / L121**  
Kristallgrau hochglanz  
Crystal grey high gloss

**PGR 4 / L211**  
Sandgrau hochglanz  
Sand grey high gloss

**PGR 4 / L236**  
Steingrau hochglanz  
Stone grey high gloss

**PGR 4 / L481**  
Indigoblau hochglanz  
Indigo blue high gloss

**PGR 4 / L191**  
Lavaschwarz hochglanz  
Lava black high gloss

## NEXT125 FRONT DESIGN

Weitere Informationen zu den Ausführungen unserer Küchenfronten finden Sie auf unserer Homepage unter [www.next125.de](http://www.next125.de).

Further information on the kitchen front versions available can be found on our website [www.next125.de](http://www.next125.de).

### NX 620 Holz-Front | Wood front



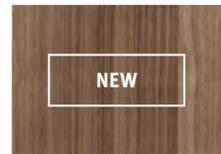
**PGR 5 / F830**  
Tanne natur gebürstet  
Natural fir, brushed



**PGR 5 / F728**  
Asteiche bianco hell geb.  
Light knotty oak bianco,  
brushed



**PGR 5 / F734**  
Asteiche natur gebürstet  
Natural knotty oak, brushed



**PGR 5 / F685**  
Nussbaum natur  
Natural walnut

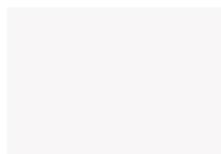


**PGR 5 / F741**  
Asteiche tabak gebürstet  
Tobacco knotty oak, brushed

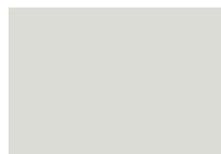


**PGR 5 / F835**  
Tanne schwarz gebürstet  
Fir black, brushed

### NX 800 Schichtstoff-Front | Laminated front

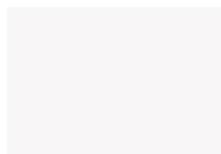


**PGR 5 / K090D**  
Solid kristallweiß  
Solid crystal white



**PGR 5 / K120D**  
Solid kristallgrau  
Solid crystal grey

### NX 901 Echtglas-Front hochglänzend Rahmen Edelstahlfarben | Real glass front frame stainless steel coloured NX 911 Echtglas-Front hochglänzend Rahmen Onyxschwarz | Real glass front frame onyx black



**PGR 6 / G091**  
Glas glanz kristallweiß  
Glass gloss crystal white



**PGR 6 / G101**  
Glas glanz weiß  
Glass gloss white



**PGR 6 / G121**  
Glas glanz kristallgrau  
Glass gloss crystal grey



**PGR 6 / G236**  
Glas glanz steingrau  
Glass gloss stone grey



**PGR 6 / G276**  
Glas glanz achatgrau  
Glass gloss agate grey



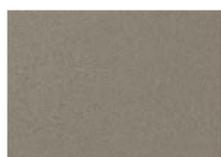
**PGR 6 / G481**  
Glas glanz indigoblau  
Glass gloss indigo blue



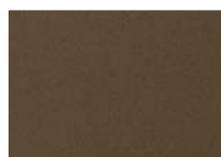
**PGR 6 / G191**  
Glas glanz lavaschwarz  
Glass gloss lava black



**PGR 6 / G186**  
Glas glanz onyxschwarz  
Glass gloss onyx black

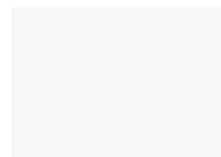


**PGR 6 / G571**  
Glas glanz platin metallic  
Glass gloss platinum metallic



**PGR 6 / G576**  
Glas glanz bronze metallic  
Glass gloss bronze metallic

### NX 902 Echtglas-Front matt Rahmen Edelstahlfarben | Real glass front frame stainless steel coloured NX 912 Echtglas-Front matt Rahmen Onyxschwarz | Real glass front frame onyx black



**PGR 7 / G092**  
Glas matt kristallweiß  
Glass matt crystal white



**PGR 7 / G102**  
Glas matt weiß  
Glass matt white



**PGR 7 / G122**  
Glas matt kristallgrau  
Glass matt crystal grey



**PGR 7 / G237**  
Glas matt steingrau  
Glass matt stone grey



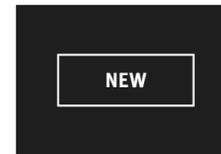
**PGR 7 / G277**  
Glas matt achatgrau  
Glass matt agate grey



**PGR 7 / G482**  
Glas matt indigoblau  
Glass matt indigo blue



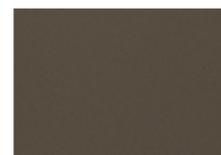
**PGR 7 / G192**  
Glas matt lavaschwarz  
Glass matt lava black



**PGR 7 / G187**  
Glas matt onyxschwarz  
Glass matt onyx black



**PGR 7 / G572**  
Glas matt platin metallic  
Glass matt platinum metallic

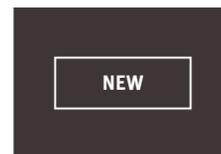


**PGR 7 / G577**  
Glas matt bronze metallic  
Glass matt bronze metallic

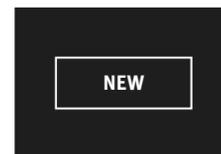
### NX 860 Vollkern-Front Rahmen Edelstahlfarben | Solid core front frame stainless steel coloured NX 870 Vollkern-Front Rahmen Onyxschwarz | Solid core front frame onyx black



**PGR 7 / V162F**  
Fenix alpinweiß feinmatt AFP  
Fenix alpine white fine matt  
AFP



**PGR 7 / V492F**  
Fenix mokkabraun  
feinmatt AFP  
Fenix mocha brown  
fine matt AFP

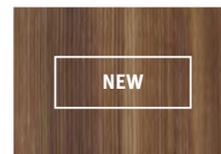


**PGR 7 / V187F**  
Fenix onyxschwarz  
feinmatt AFP  
Fenix onyx black fine  
matt AFP

### NX 650 Holz-Front | Wood front



**PGR 8 / F805**  
Alteiche  
Old oak

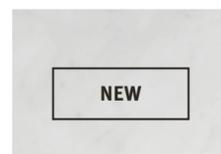


**PGR 8 / F600**  
Lärche geräuchert gebürstet  
Larch smoked, brushed

Wangen nur in 1,3 und 2,5 cm erhältlich,  
keine Sichtseiten möglich.

Support panels are only available  
in 1.3 and 2.5 cm, no visible sides.

### NX 950 Ceramic-Front Rahmen Edelstahlfarben | Ceramic front frame stainless steel coloured NX 960 Ceramic-Front Rahmen Onyxschwarz | Ceramic front frame onyx black



**PGR 9 / C2755**  
Ceramic Marmor bianco  
Nachbildung  
Ceramic marble bianco effect



**PGR 9 / C2075**  
Ceramic Beton grau  
Nachbildung  
Ceramic concrete grey effect



**PGR 9 / C2765**  
Ceramic Marmor grigio  
Nachbildung  
Ceramic marble grigio effect



**PGR 9 / C2055**  
Ceramic grafit  
Ceramic graphite



**PGR 9 / C2775**  
Ceramic Marmor nero  
Nachbildung  
Ceramic marble nero effect

