

360°

Cooking Comfort

birgit müller
COCINA Y VIDA



*„Gemeinsam verwirklichen wir
WORK'S auch bei Ihnen zuhause.“*

Birgit Müller

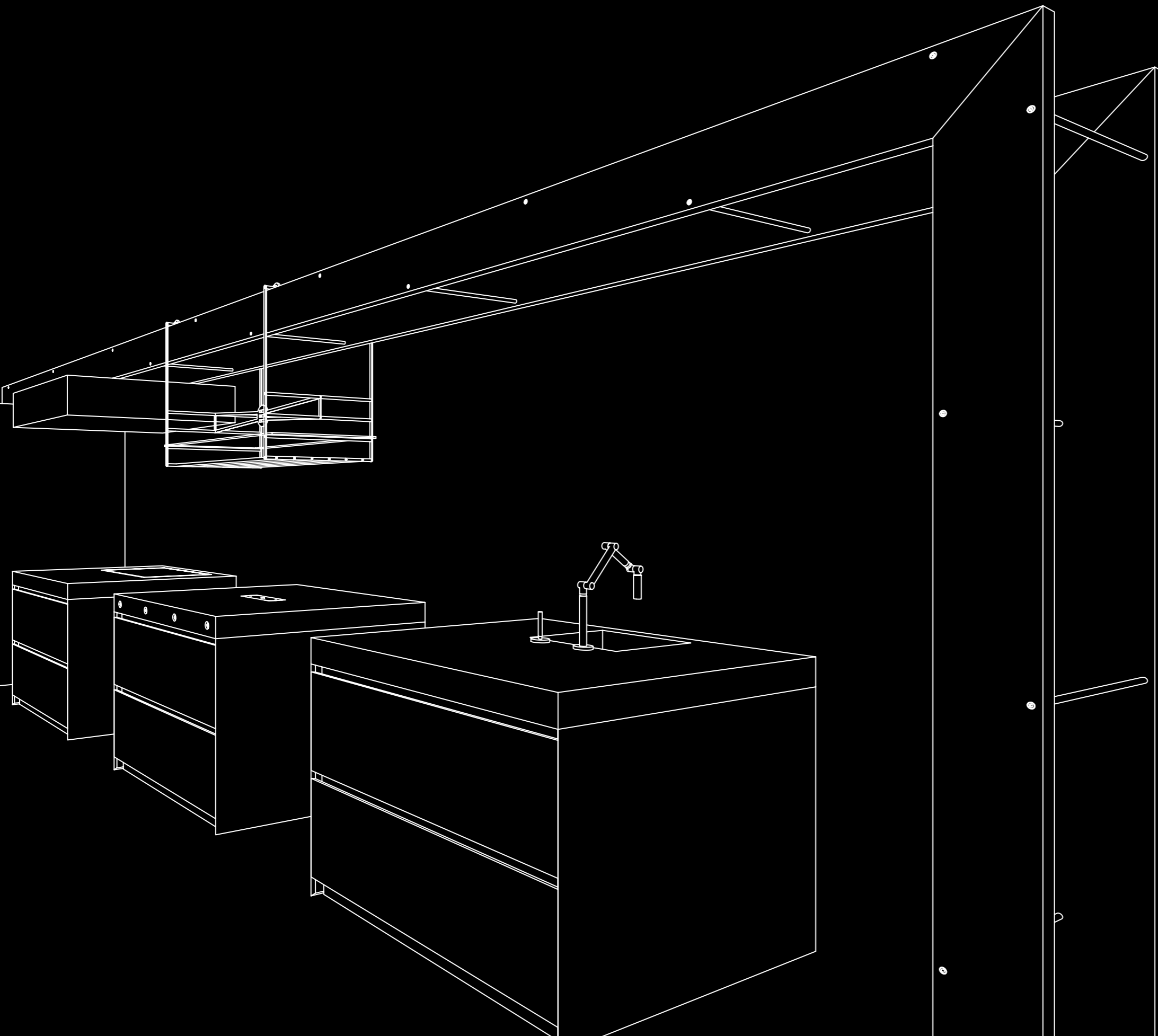
Hochwertige Verarbeitung, durchdachte Details und flexible Anwendbarkeit – WORK'S ist ein Küchensystem, das jeden Anspruch erfüllt. Die Küche lässt sich individuell anordnen und Sie können an jedem einzelnen Modul 360° Kochkomfort genießen.

“Together, we bring the WORK'S concept at home to life.”
Our new concept has a high quality manufacture and finish, as well as sophisticated details and a versatile usefulness. WORK'S is a kitchen system that is capable of satisfying even the most demanding. With the use of individual modules, the kitchen can be organised in a way that is best adapted to your needs.

“Juntos hacemos realidad el concepto WORK'S en su hogar.”
Este nuevo concepto reúne un acabado y una confección de alta calidad junto con sofisticados detalles y una funcionalidad polivalente. WORK'S representa un sistema de cocina capaz de satisfacer todas las exigencias. Mediante módulos individuales la cocina puede organizarse de la manera que mejor se adapte a sus necesidades.

Birgit Müller





Separate Arbeitsblöcke schaffen großzügigen Platz und sorgen für kurze Wege zwischen den Bereichen. Über ein bewegliches Hängemodul lässt sich Ihr Kochequipment einfach mitschieben und eine sondergefertigte Edelstahlabsaugung garantiert ungetrübtes Kochvergnügen.

The independent work modules create wide and comfortable spaces that reduce distances between the different areas. Your kitchen equipment can be moved thanks to a suspension system and an aspiration element especially created out of stainless steel. This guarantees that your cooking experience will be a real pleasure.

Los módulos de trabajo independientes facilitan espacios amplios y cómodos, y reducen distancias entre las diferentes zonas. Su equipo de cocina puede desplazarse gracias a un sistema en suspensión y mediante un elemento de aspiración especial fabricado en acero inoxidable. Esto garantiza que cocinar sea un auténtico placer.



„Exklusiv ist nie normal!“

Hans-Heinrich Müller

Mit WORK'S bringen Sie exklusiven Stil in Ihre Küche. Besonderheiten wie die Traverse aus schwarz gepulvertem Aluminium und Drehschränke mit Spiegelfront setzen außergewöhnliche Akzente. Ein Konzept, das alles andere als „normal“ ist und zu den besten Ideen aus der Welt der Küchen zählt.

"Being exclusive is never normal."

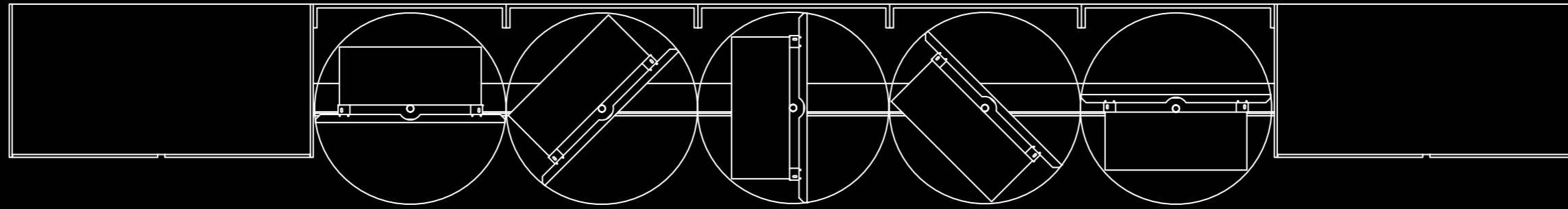
WORK'S will equip your kitchen with an exclusive style. WORK'S hallmark is characterised by special features such as a pulverised sleeper in black aluminium, or turning cupboards with a frontal mirror. This concept is out of the ordinary and it has been valued as one of the best ideas in the kitchen world.

"Ser exclusivo nunca es lo normal. "

Con WORK'S dotará a su cocina de un estilo exclusivo. Prestaciones especiales como la traviesa pulverizada en aluminio negro o armarios giratorios con un frente de espejo otorgarán a su cocina un sello distintivo. El concepto está fuera de lo normal y está valorado como una de las mejores ideas dentro del mundo de las cocinas.

Hans-H. Müller

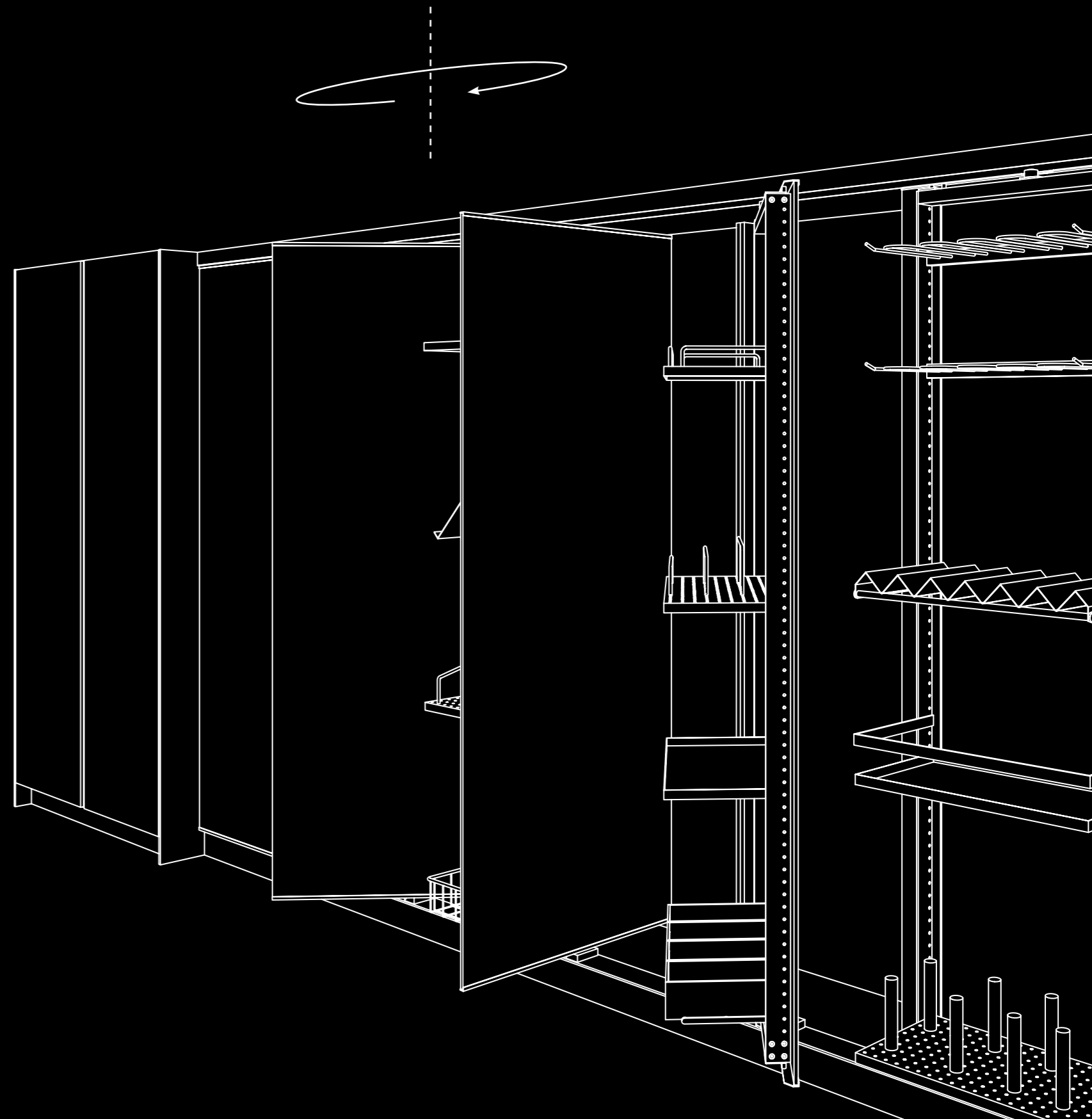




Beim Küchenkonzept WORK'S steht der Kochkomfort an erster Stelle. Die rückseitigen Schränke öffnen sich durch leichtes Antippen der Front und drehen sich um 180°: So haben Sie Töpfe, Pfannen und Schüsseln ohne langes Suchen, immer griffbereit.

WORK'S allocates comfort in the kitchen in the first place. The turning cupboards are opened by pressing the front lightly and they turn 180 degrees, in a way that your kitchen utensils such as pots and pans, will always be in order. You will not need to look for them, they will always be handy.

El concepto WORK'S sitúa el confort en la cocina en primer lugar. Los armarios giratorios se abren pulsando suavemente el frente girándose 180 grados, de forma que los utensilios de cocina, como cazuelas y sartenes, siempre estarán ordenados, sin necesidad de buscar. Siempre estarán a mano.





„Die Küche als Werkraum.“

Marc Fosh, Michelin Star Award

Ein Küchenkonzept, das Design und Funktionalität perfekt verbindet, das den Koch in den Mittelpunkt stellt und das sich ganz an seine Bedürfnisse anpasst – das ist WORK'S. Rundum eine Küche, in der das Kochen richtig Spaß macht.

“The kitchen as a workshop.”

WORK'S has managed to merge an elegant design and careful usefulness. Your kitchen will become a work space that perfectly adapts to each cook's needs.

“La cocina como taller.”

Con WORK'S se ha conseguido unir un elegante diseño y una estudiada funcionalidad. La cocina se convierte en un espacio de trabajo que se adapta perfectamente a las necesidades individuales de cada cocinero.

MarcFosh





birgit müller
COCINA Y VIDA

Palma de Mallorca · Paseo Mallorca, 4 · Tel. (00 34) 971/66 91 88 / Port d'Andratx · Isaac Peral, 59
Tel. (00 34) 971/67 46 33 · info@birgitmueller.com · www.birgitmueller.com