

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Pause in Grün



Das neue Dekor Leaves von Kahla / Foto: Kahla

Mit dem neuen Kahla Dekor Leaves zieht ins Betriebsrestaurant sommerliches Grün ein. Auf den Fahnen der Teller sowie auf den Außenseiten der Tassen und Kannen der Professional Serie System Plus ranken sich stilisierte Blätter.

Die Basis für den neuen Dekor bildet die bewährte Professional-Serie System Plus von Kahla, die eine klare Gestaltung mit Funktionalität und Langlebigkeit vereint. Verstärkte Kanten machen das Porzellan unempfindlich. Ob Salamander, Mikrowelle oder Spülmaschine: Das robuste System Plus mit dem Blätterdekor übersteht den harten Alltag. Das Porzellan nimmt wenig Lagerraum und Stellfläche ein, denn sämtliche Teile der Serie sind stapelbar.

Wie in der Natur gleicht kein Artikel dem anderen, denn die Blätter in drei Farbschattierungen fallen mal dunkler, mal heller, mal üppiger, mal dezenter aus. In der Kombination der einzelnen Geschirrtile entstehen daher immer wieder neue Spielarten. ?Das helle, freundliche, natürliche Farbthema passt zu allen unkomplizierten, frischen Interieurs, kombiniert sich perfekt mit unterschiedlichsten Grüntönen, mit Weiß, Hellgrau und natürlichen Holz-Optiken?, sagt Kahla Designerin Elisabeth Gey. ?Damit ist Leaves attraktiv für alle, die Speisesäle und Kantinen als moderne Begegnungsorte gestalten wollen: Das gilt für junge Hotels der Einstiegs-kategorie ebenso wie für Hostels oder Restaurants mit Systemanspruch.?

Latte Macchiato, Pastagerichte und Hauptspeisen-Salate zählen auch in der Gemeinschaftsgastronomie heute zum Standard. Zur Artikelauswahl von Leaves gehört

daher nicht nur eine multifunktional einsetzbare, ovale Platte, sondern auch ein tiefer Pastateller mit einem Durchmesser von 30 Zentimeter, auf dem Nudelgerichte und Salate angerichtet werden können. Der 280 Milliliter fassende Macchiato Becher eignet sich nicht nur für Milchkaffeespezialitäten, sondern auch, um die große Portion Kaffee oder Tee zu servieren.