

## HERDANLAGEN »NACH KUNDENWUNSCH«

**Herdanlagen** aus Edelstahl, **Design-Herde** oder **Koch-Inseln** mit Granitabdeckungen, sowie Elementen aus Holz, Glas oder Kunststein. Ausgestattet mit **BOHNER®-Einbaugeräten** – speziell auf Ihre Wünsche angepasst. Edle Materialien und der Einsatz modernster Techniken machen hier das Kochen zum puren Vergnügen!



*Design-Herd*

*Küche - Stefan Marquard*



*Herdanlage Bullerei, Hamburg -  
Küchenprojekt von Tim Mälzer und Patrick Rütter*



Neueste **BOHNER®** Technologie mit hoher Leistung und niedrigem Energieverbrauch.

## HERDANLAGEN »NACH KUNDENWUNSCH«

BOHNER® Küchenequipment ist für den anspruchsvollen Küchen-Profi entwickelt.

Innovative Techniken auf höchstem Leistungsniveau, überzeugende Qualität und elegantes Design sprechen für sich.

Wir die Firma BOHNER®, verwirklichen Ihre Küchenwünsche mit individueller Planung und professionellem Know-how.



*Zum Reussenstein, Böblingen*



## HERDANLAGEN »NACH KUNDENWUNSCH«



*Zum Schweizerbartl,  
Garmisch-Partenkirchen*



## HERDANLAGEN »À LA CARTE«

Innovative Herd- und Küchenlösungen,  
steigern Ihre Leistungsfähigkeit  
im täglichen À La Carte-Geschäft.

Küche der kurzen Wege – speziell auf Ihren  
Bedarf geplant und abgestimmt.

Leistungsstarke Technik und höchste Effizienz  
bei neuen Energiesparkonzepten.



*Landgasthof Hirsch, Hüttenreute*



## HERDANLAGEN »À LA CARTE«



*Birkenhof, Hanau*



*Ochsen, Berkheim*

