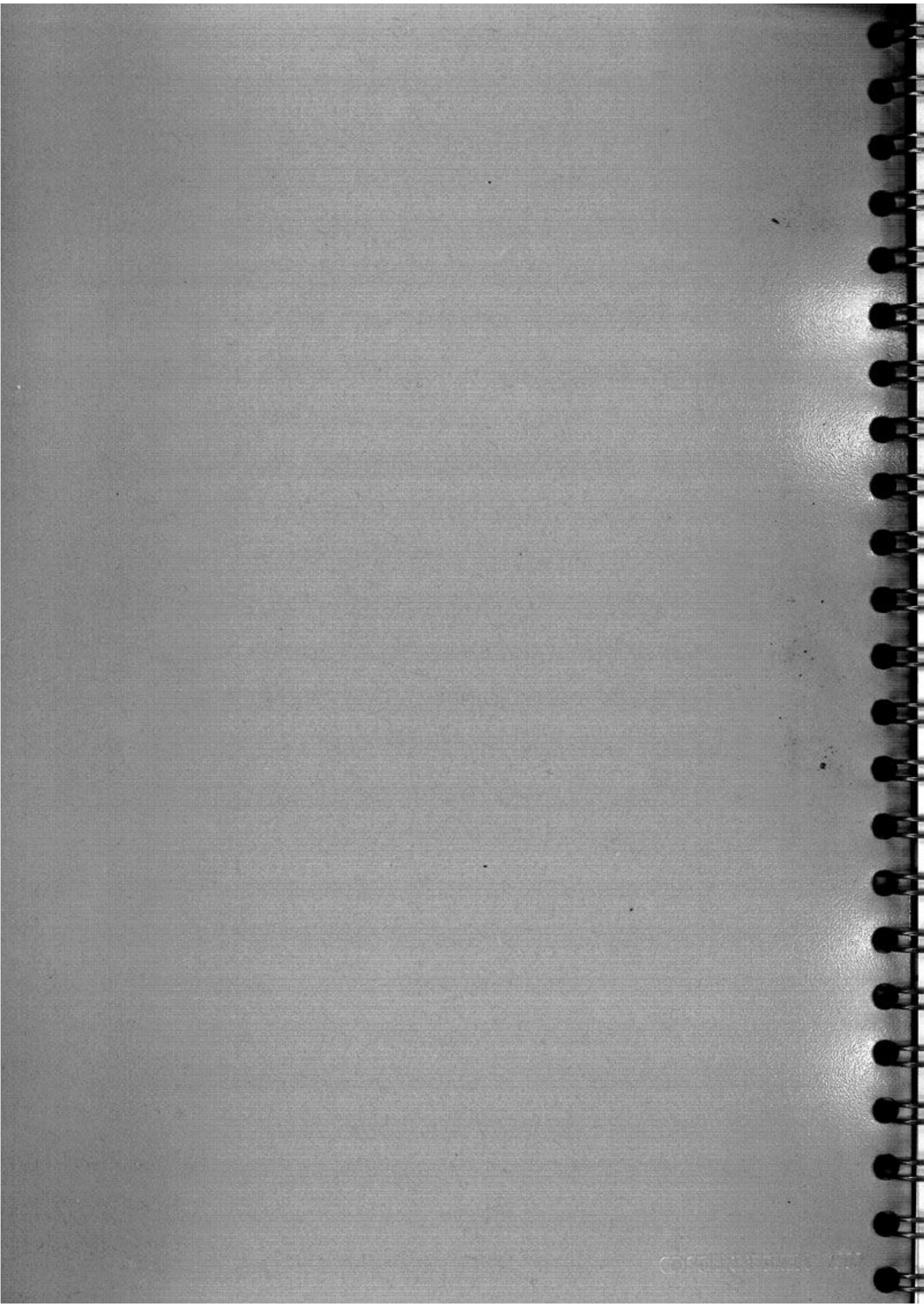


# MacScript

# 700 / 7.89 Küchenmaschinen

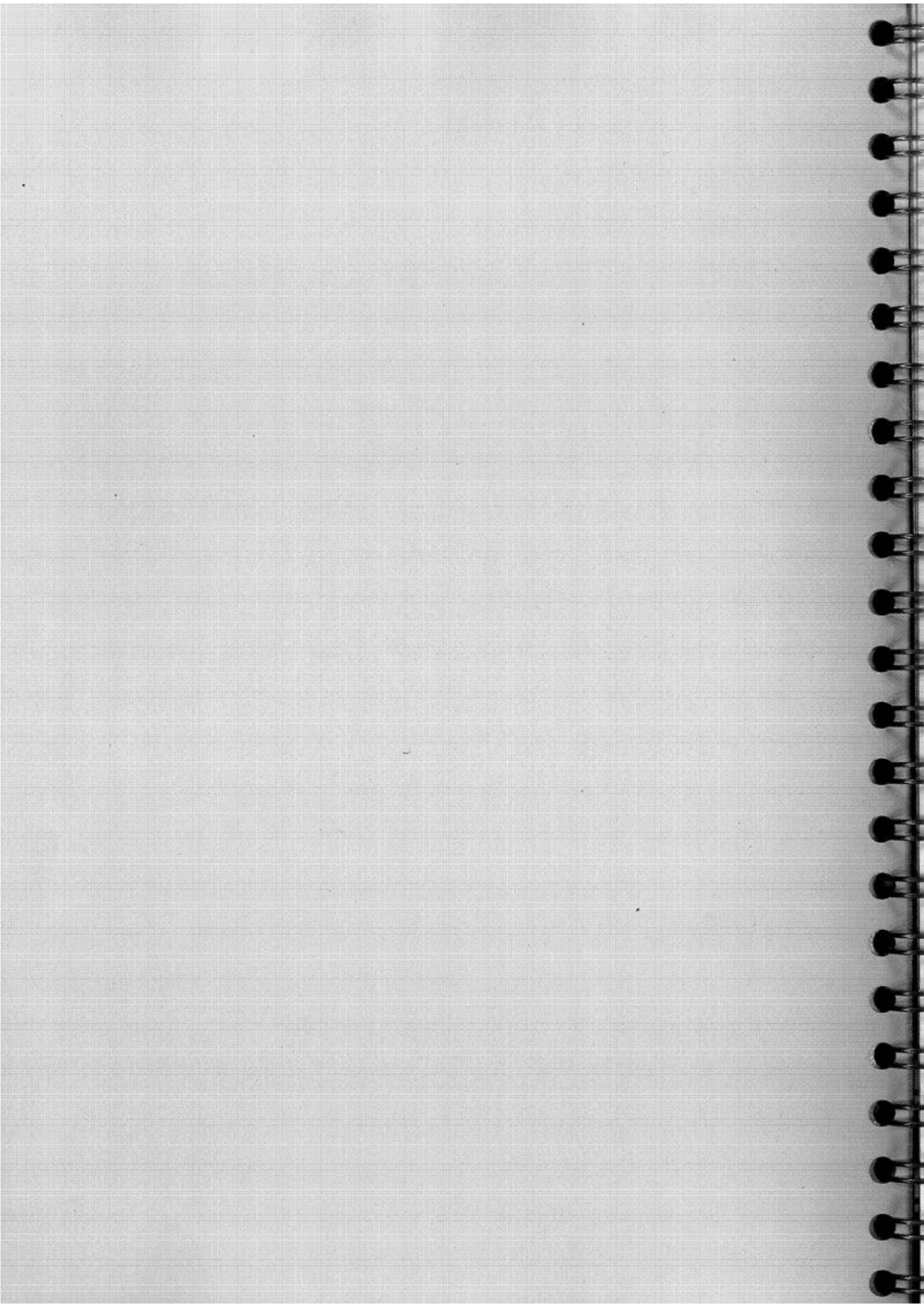
ProduktEntwicklung Roericht Ulm 7.89  
in kooperatiön mit beyond Tokio;  
XENO London;  
ProduktEntwicklung Roericht NYC

Burkhard Schmitz, Guido English, Bernhard Meyer,  
Jörg Hundertpfund, Henry Schmidt  
Konstruktion: Franz Biggel  
Koordination und Regie: Nick Roericht  
Ass.: Laura Gerritsen, Ralf Ambrosius



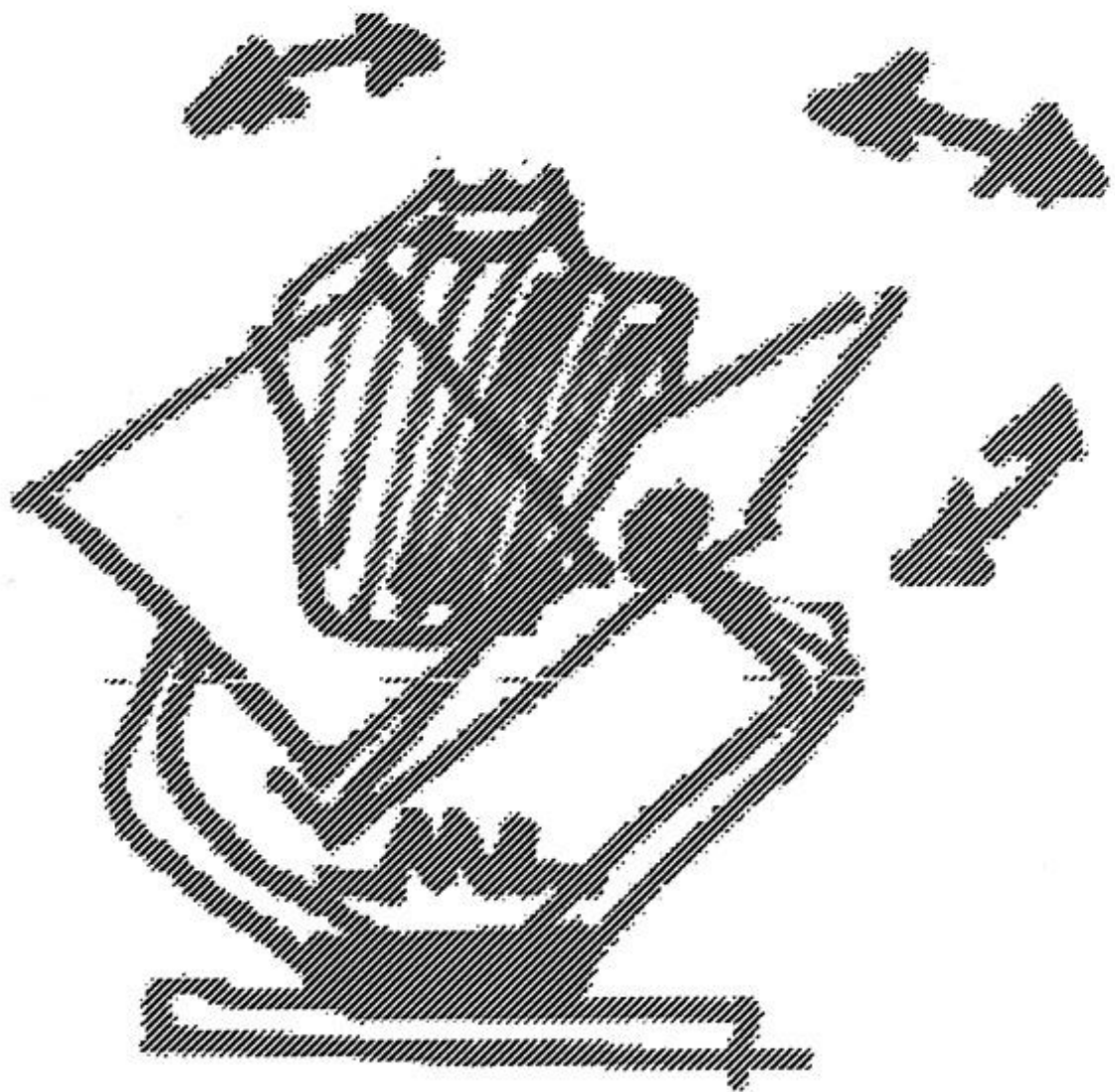


*be*<sup>yond</sup> / **Tokyo**  
*Fumio Honjo*  
*Udo Schill*



**Küchen  
Allzweck  
Kleingerät**

---



***beyond Tokyo***  
**7/89**

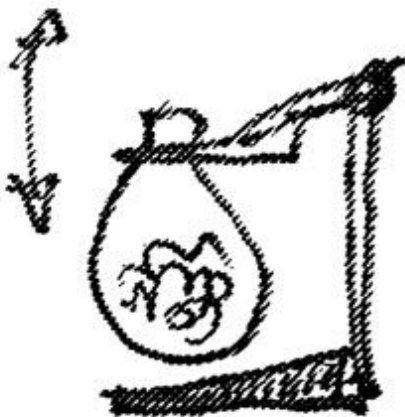
# ...die schwäbische Küchenmaschine in Tokyo

der Stadt in dem Land, in dem  
Schneiden die Hälfte des Ko-  
chens ausmacht; dem Land in  
dem geriebener Rettich und  
Ingwer zu fast jedem Gericht  
gehören; dem Land in dem  
Schlagsahne fast nie und wenn,  
dann nur in französischen Cafes  
gegessen wird.

Geschnitten, gerieben und ger-  
spelt wird von Hand: die Men-  
gen sind zu unbedeutend um  
eine Maschine zu beanspruchen  
oder maschinengeschnittenes  
genügt den ästhetischen An-  
sprüchen nicht.

Werden größere Mengen benö-  
tigt, so kauft man diese fertig  
geraspelt und geprocessed im  
Kaufhaus oder im Convenience  
Store um die Ecke auch Abends  
um Zehn.

# 0



SCHLAGSAHNE

# Gedanken- Entwicklung

---

...wo seht sie denn herum oder wird sie irgendwohin weggepackt...

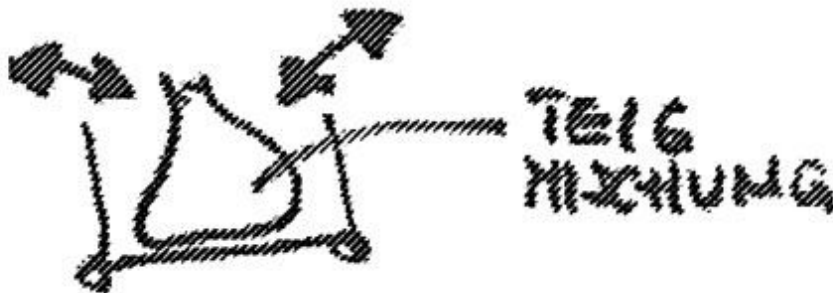
...was passiert mit dem Zubehör, das ja eigentlich das Wichtigste ist...

... sollte nicht jedem Gerät sein eigener Motor zugeordnet werden...

...nicht Essen die auf die Maschine zugeschnitten sind, sondern Maschinen, die das Essen verbessern ...

...bauchen wir nicht weniger Funktionen als uns dieses Allzweckding anbietet...?

# 0



# Gedanken- Entwicklung

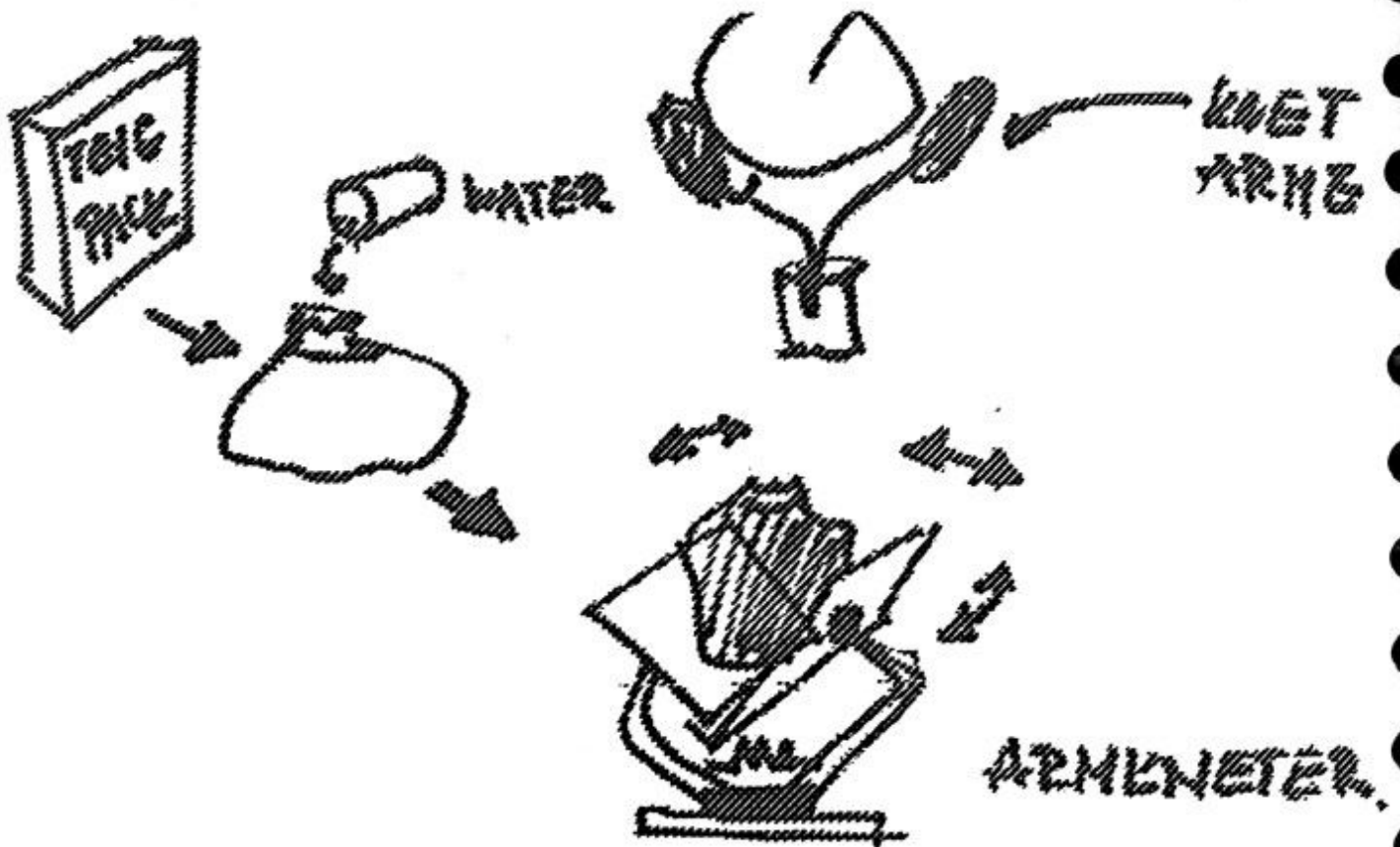
...die schwäbische Küchenmaschine  
scheint recht brauchbar und entwick-  
elt zu sein...

...ein Gerät in dem große Mengen  
verarbeitet werden...

...ist sie nicht eine Maschine für den  
Landhaushalt...?

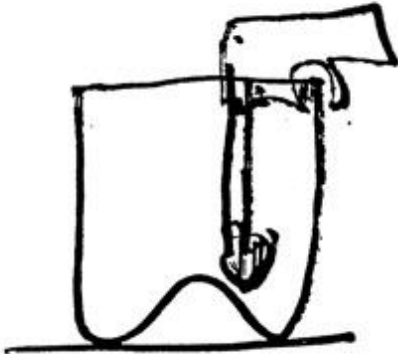
...wie sieht eine Metropolen Double  
Income no Kids Maschine aus...

# 0



# Gedanken- Entwicklung

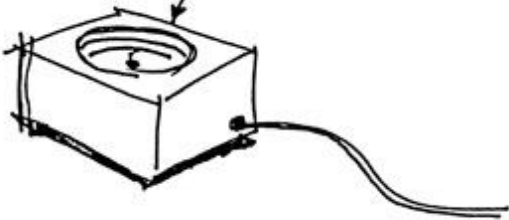
# 0



HEISSKOFF  
QUIRL

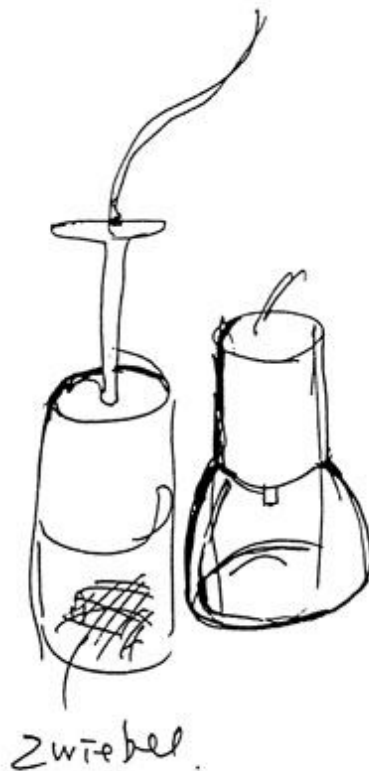
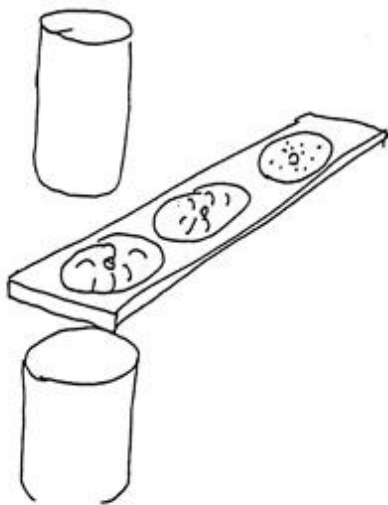
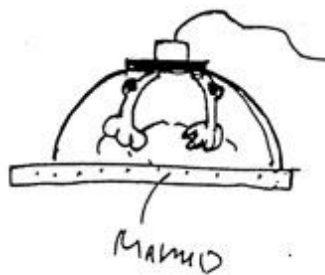
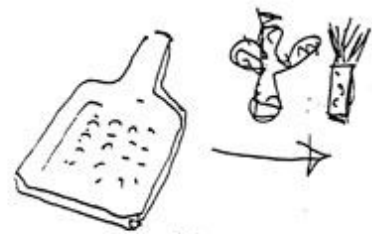
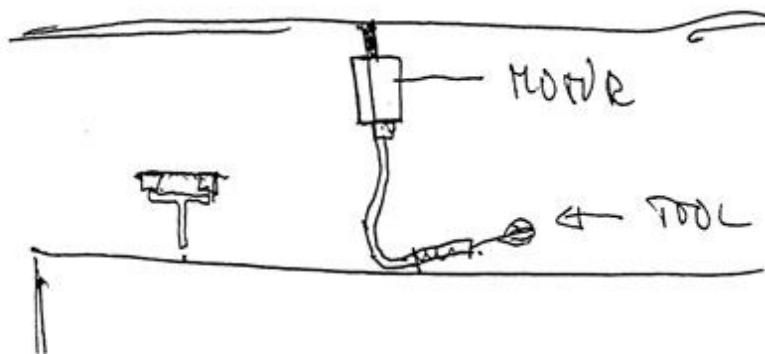


Tasse für eine Person



# Gedanken- Entwicklung

# 0

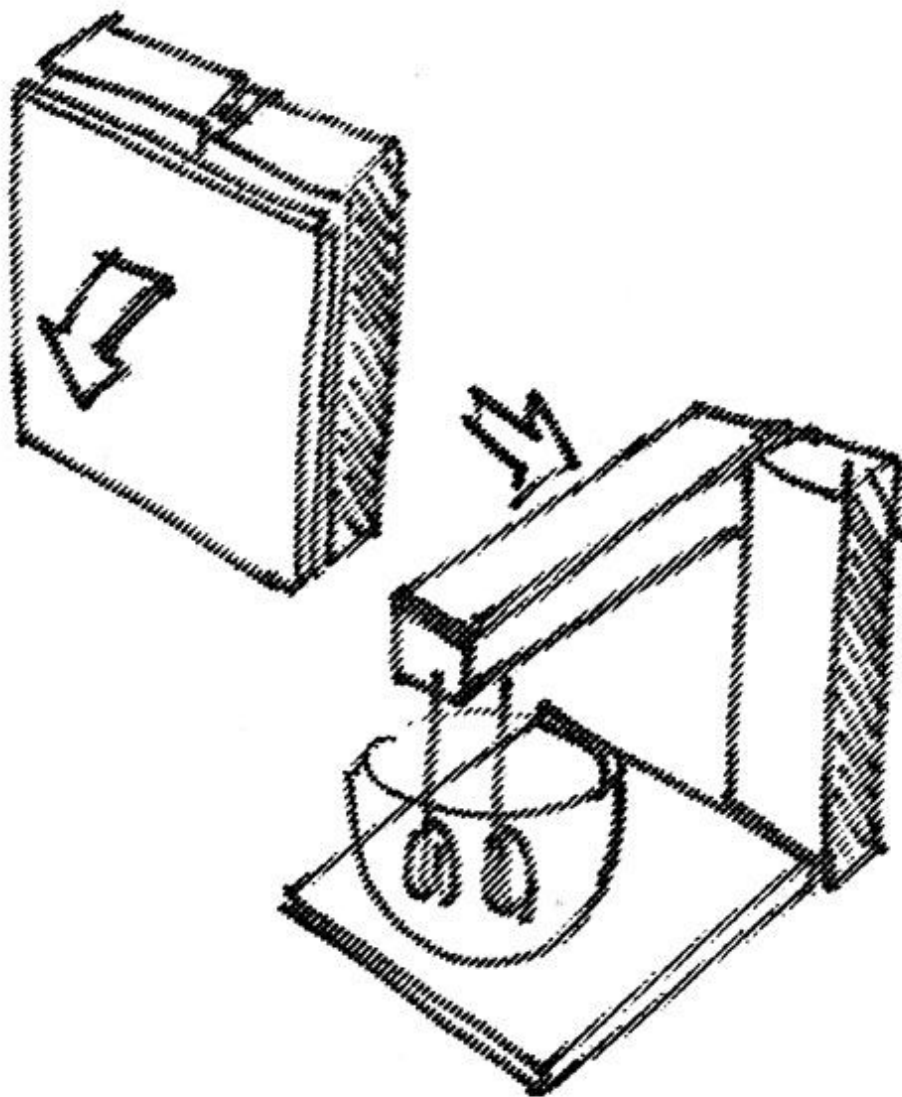


# Folding Overhead

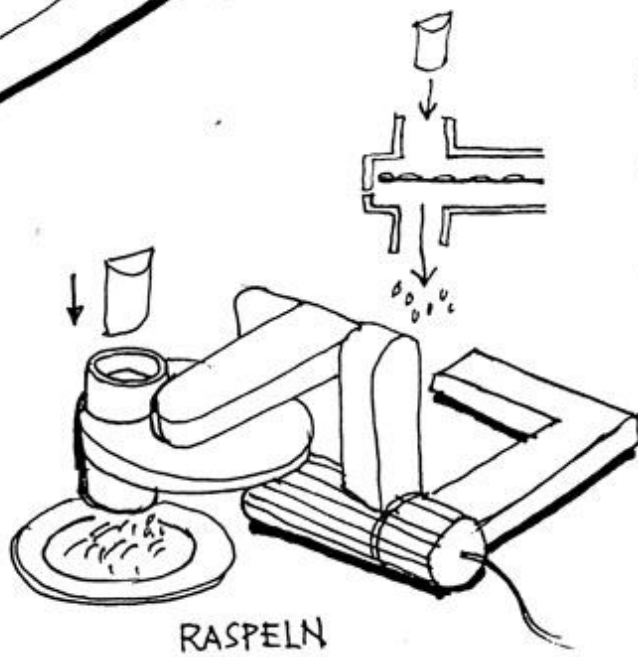
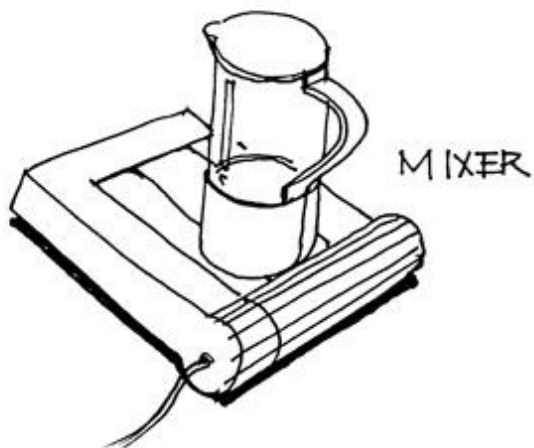
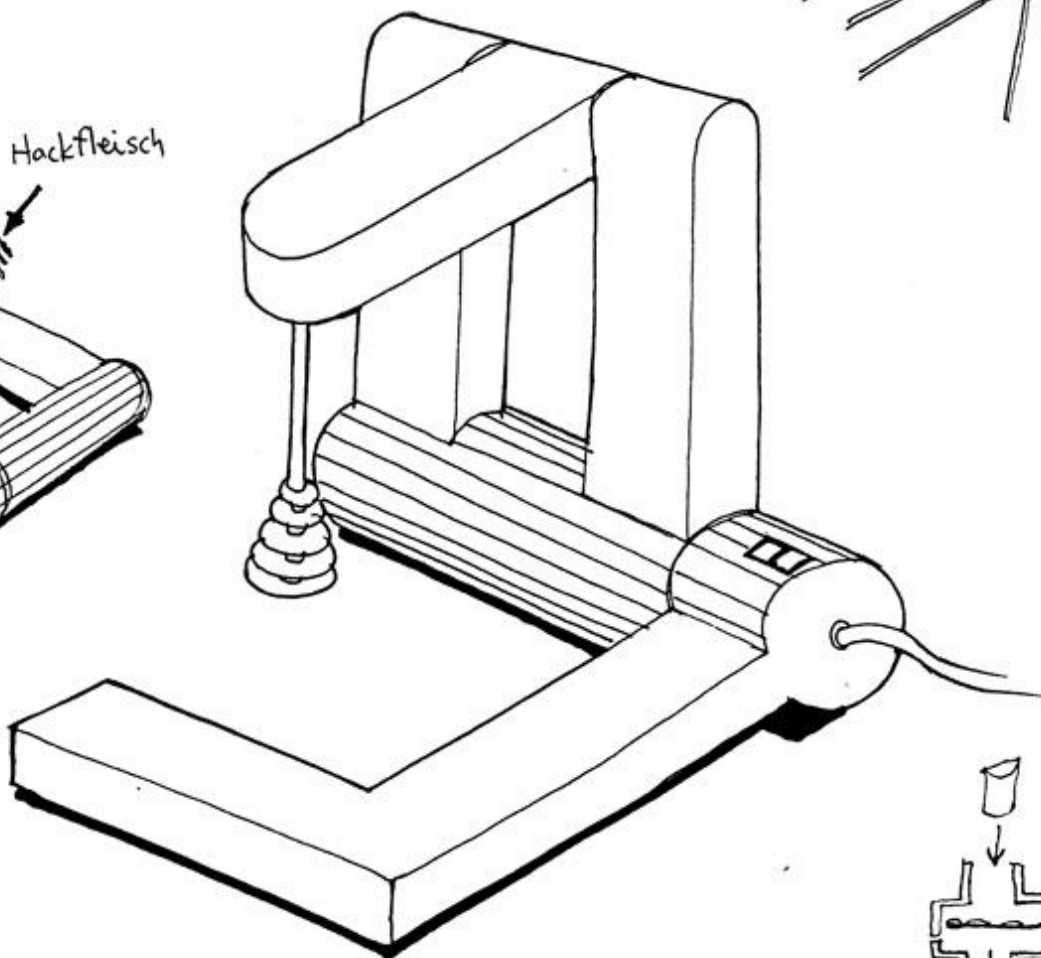
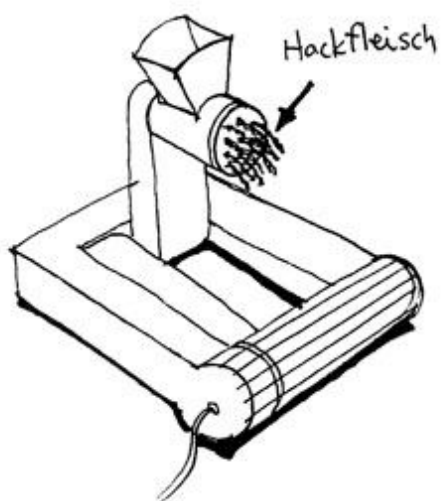
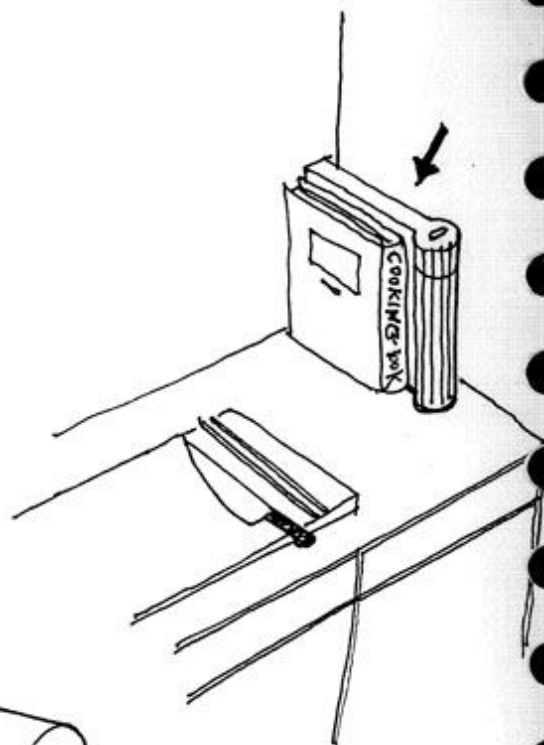
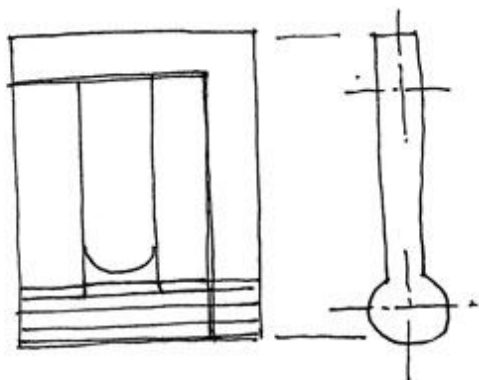
---

Zusammenklappen, wegstellen, aber nicht in den Schrank, sondern auf der Tischoberfläche oder an die Wand, neben die Kochbücher.

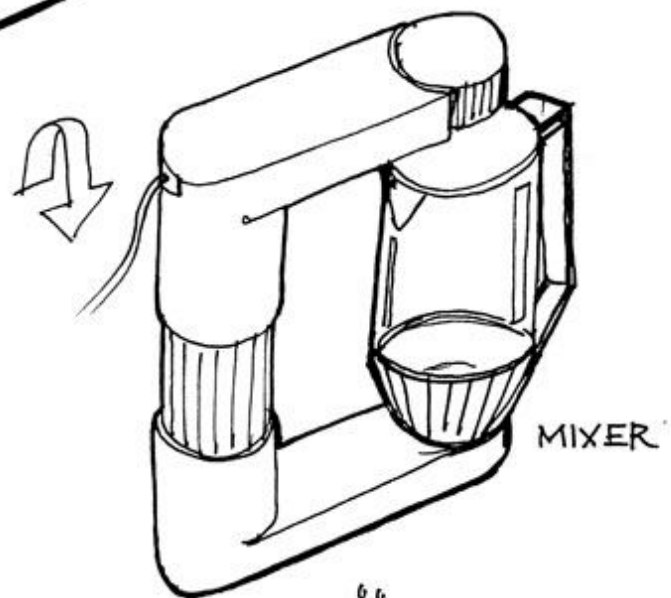
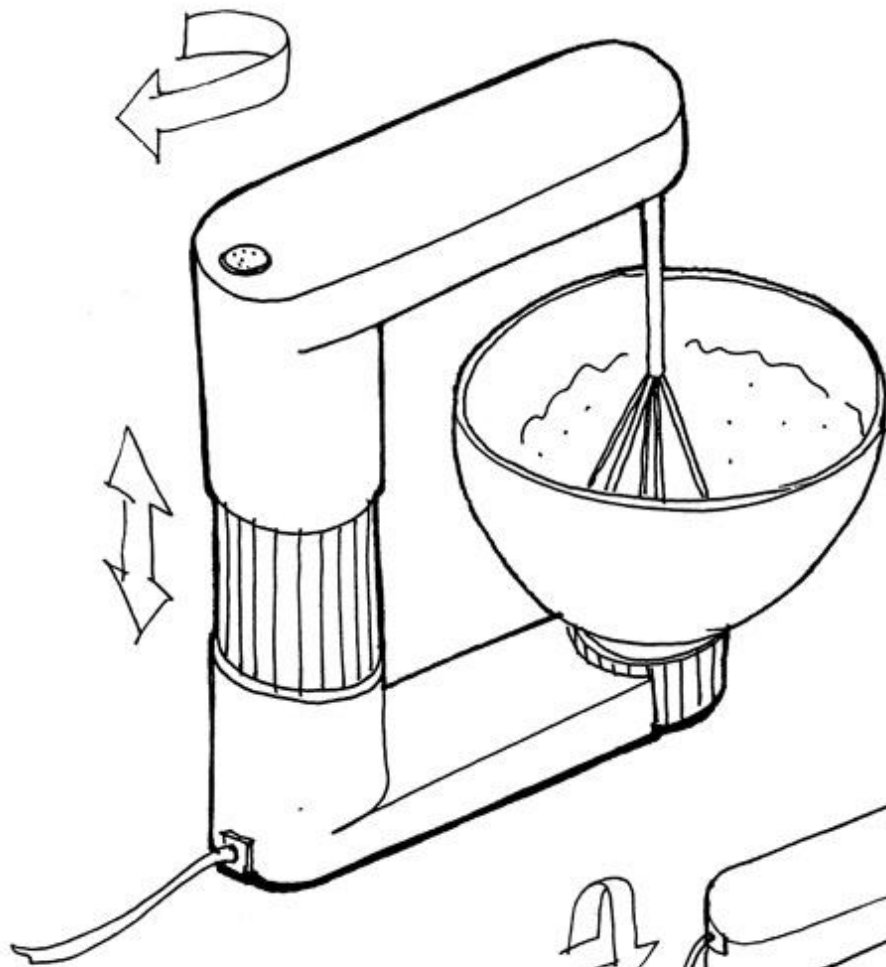
# 1



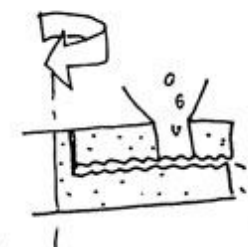
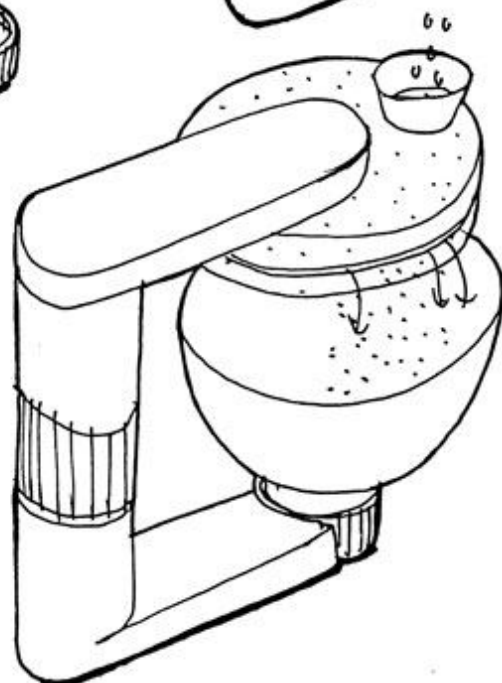
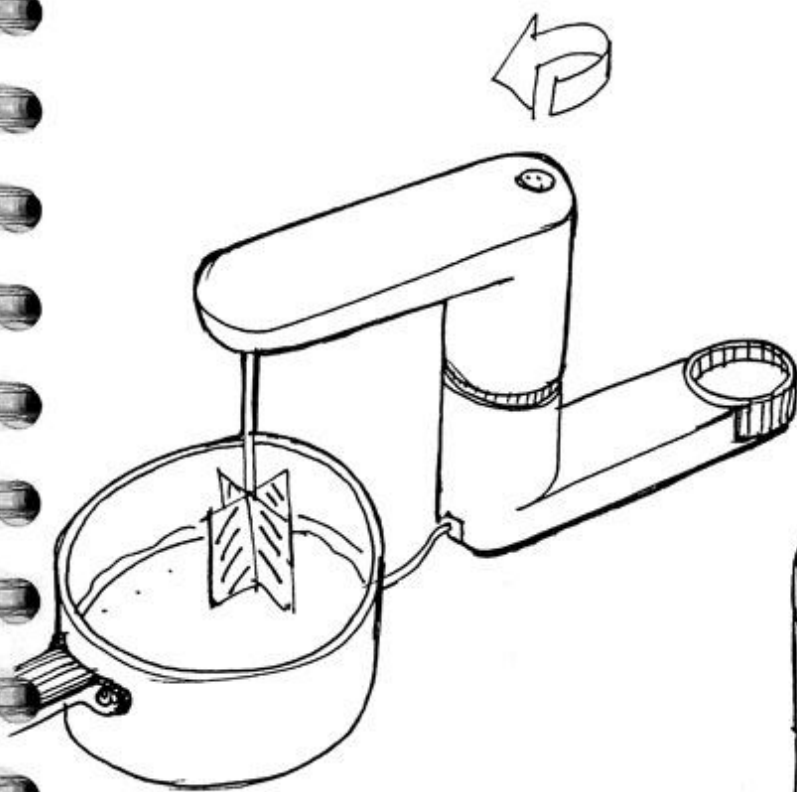
# 1



# 1

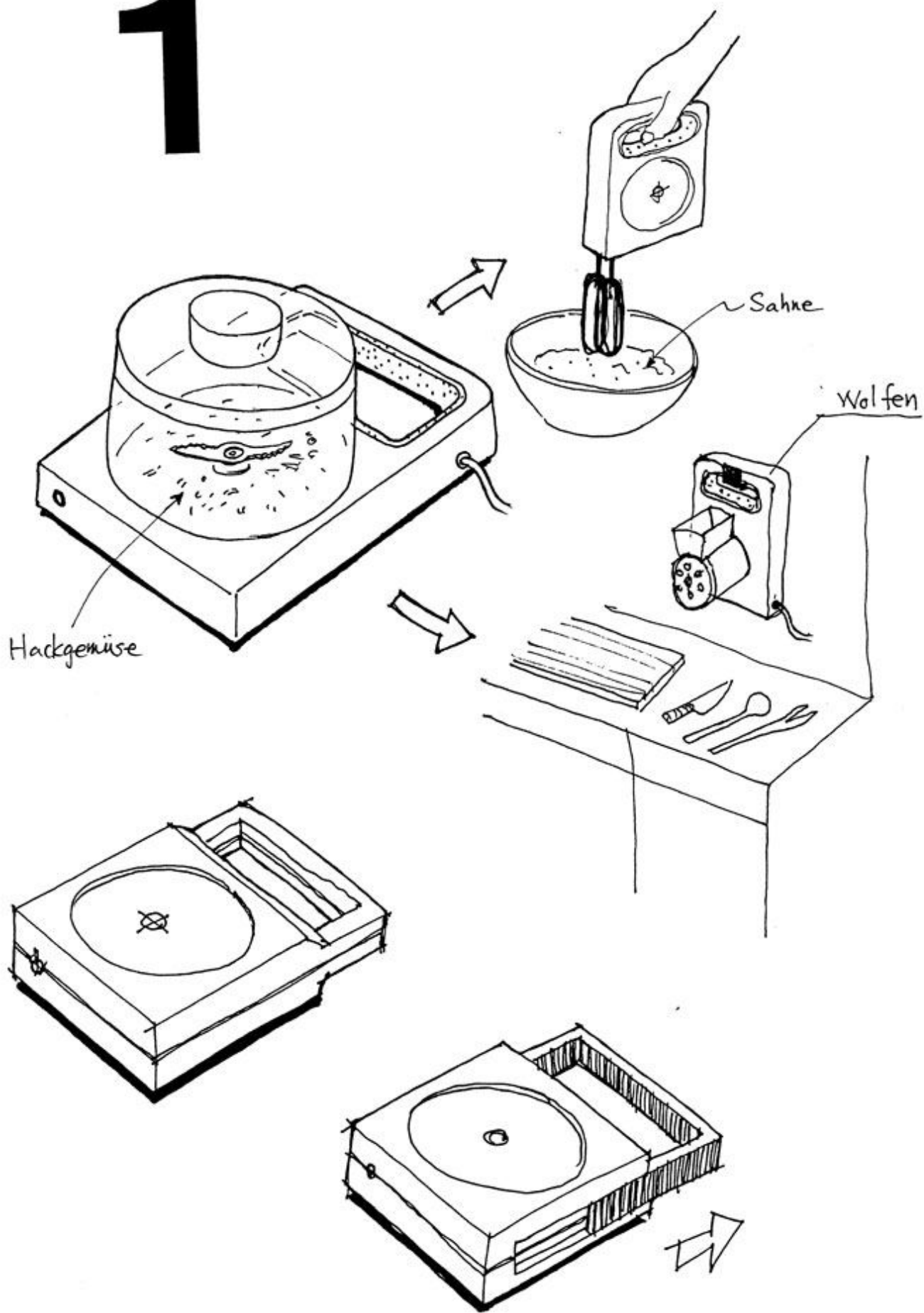


MIXER



Mahlen

# 1



# Arc de Triomphe

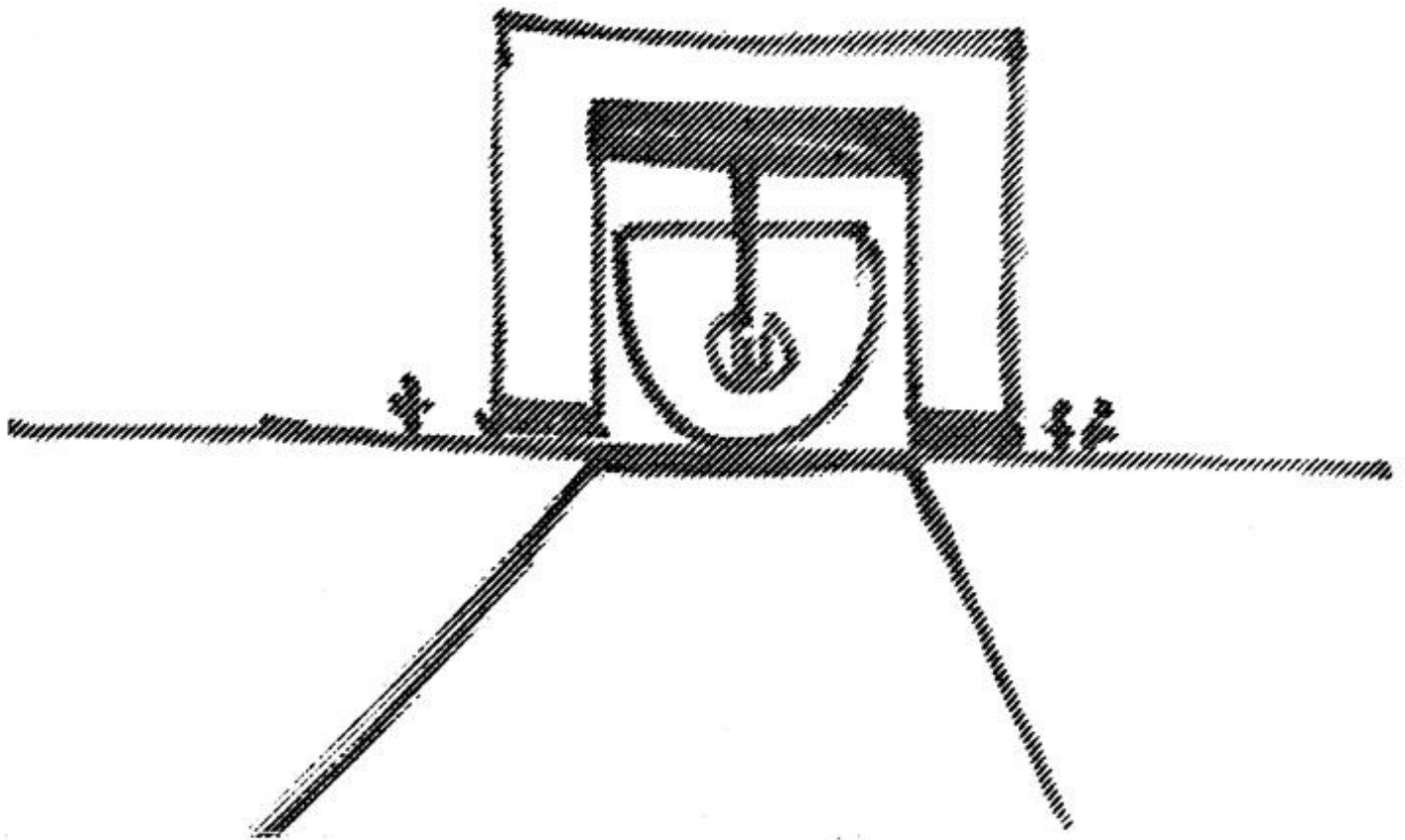
---

kein Klappen von Armen und Gelenken mehr.

Das ganze Gerät wird gedreht und arbeitet in allen Lagen.

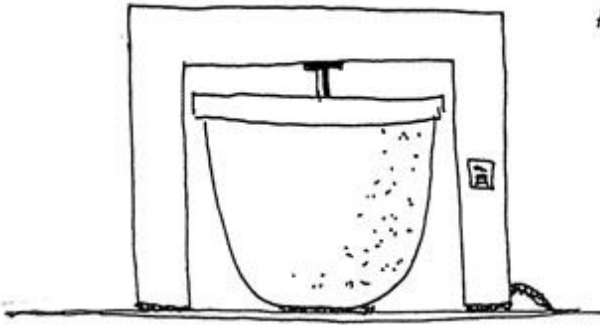
Symbolisch ausdrucksstark und eigenständig.

# 2

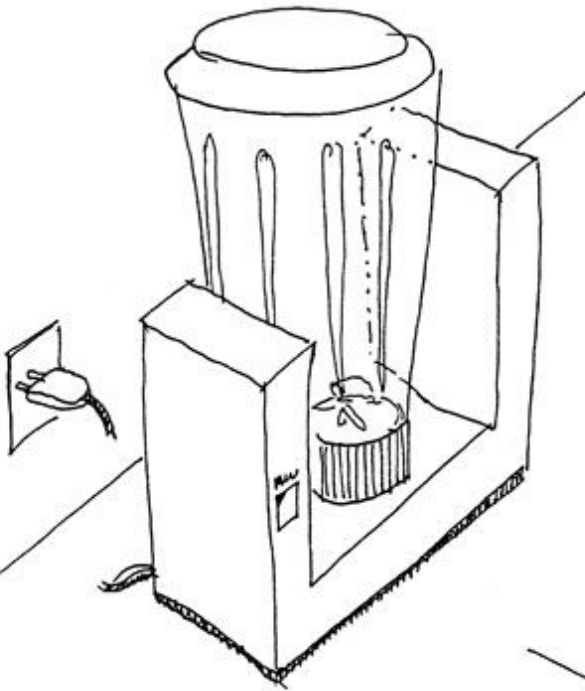


ARC DE TRIOMPHE

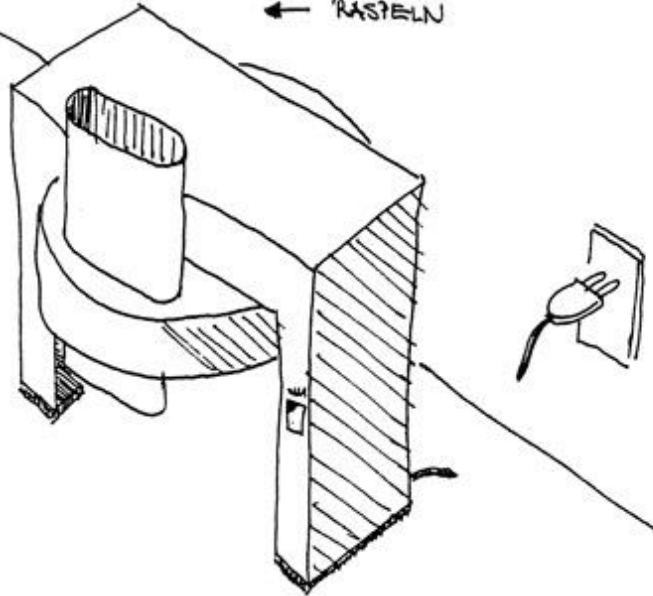
2



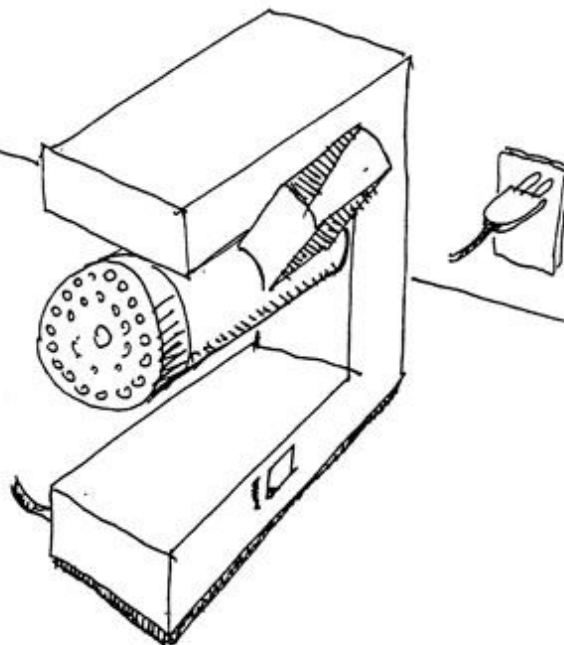
MIXEN



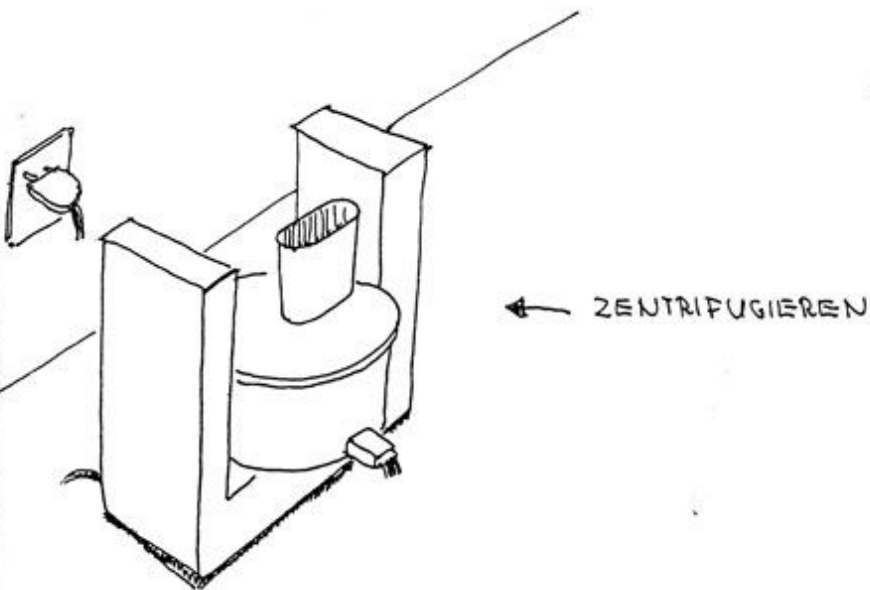
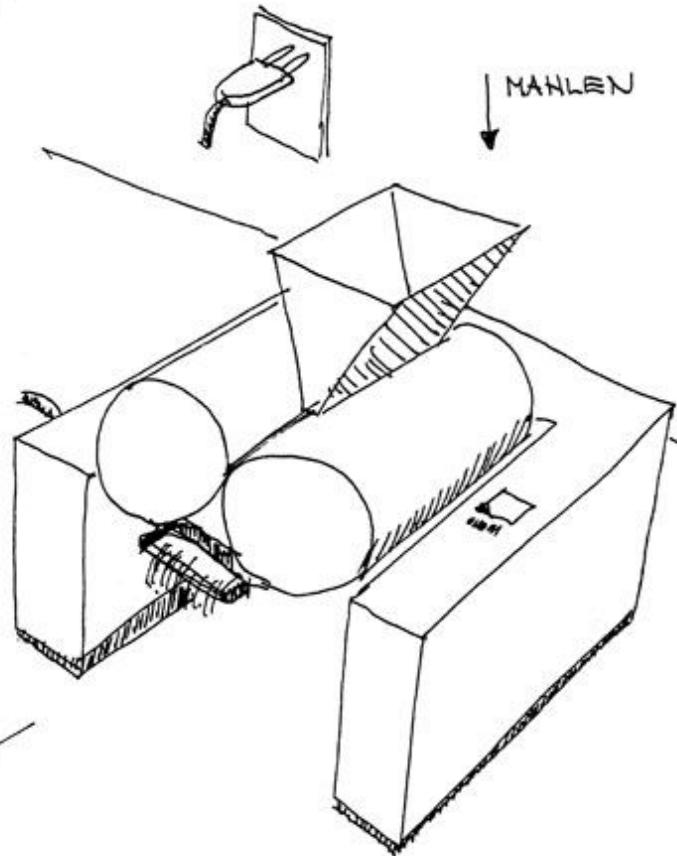
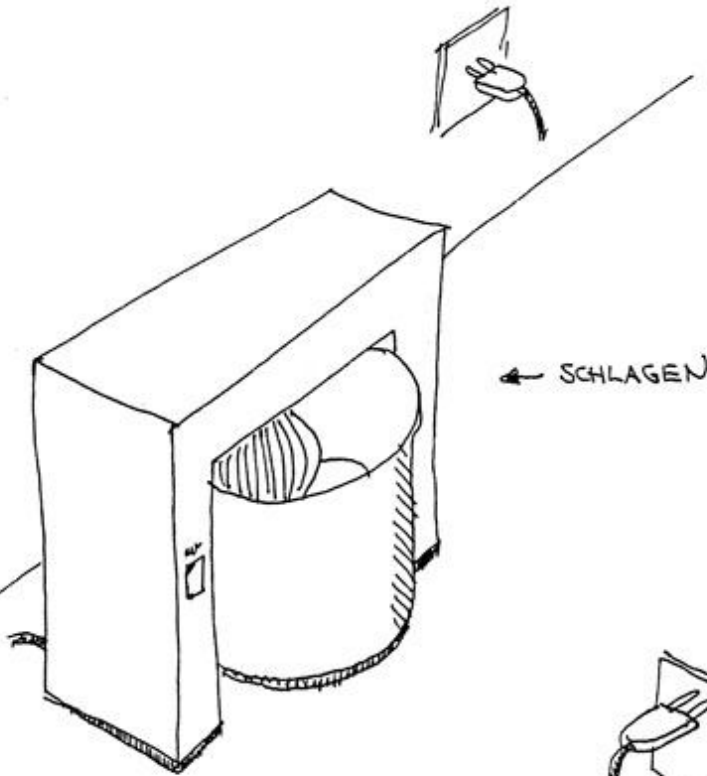
PASTELN



WOLFEN



# 2

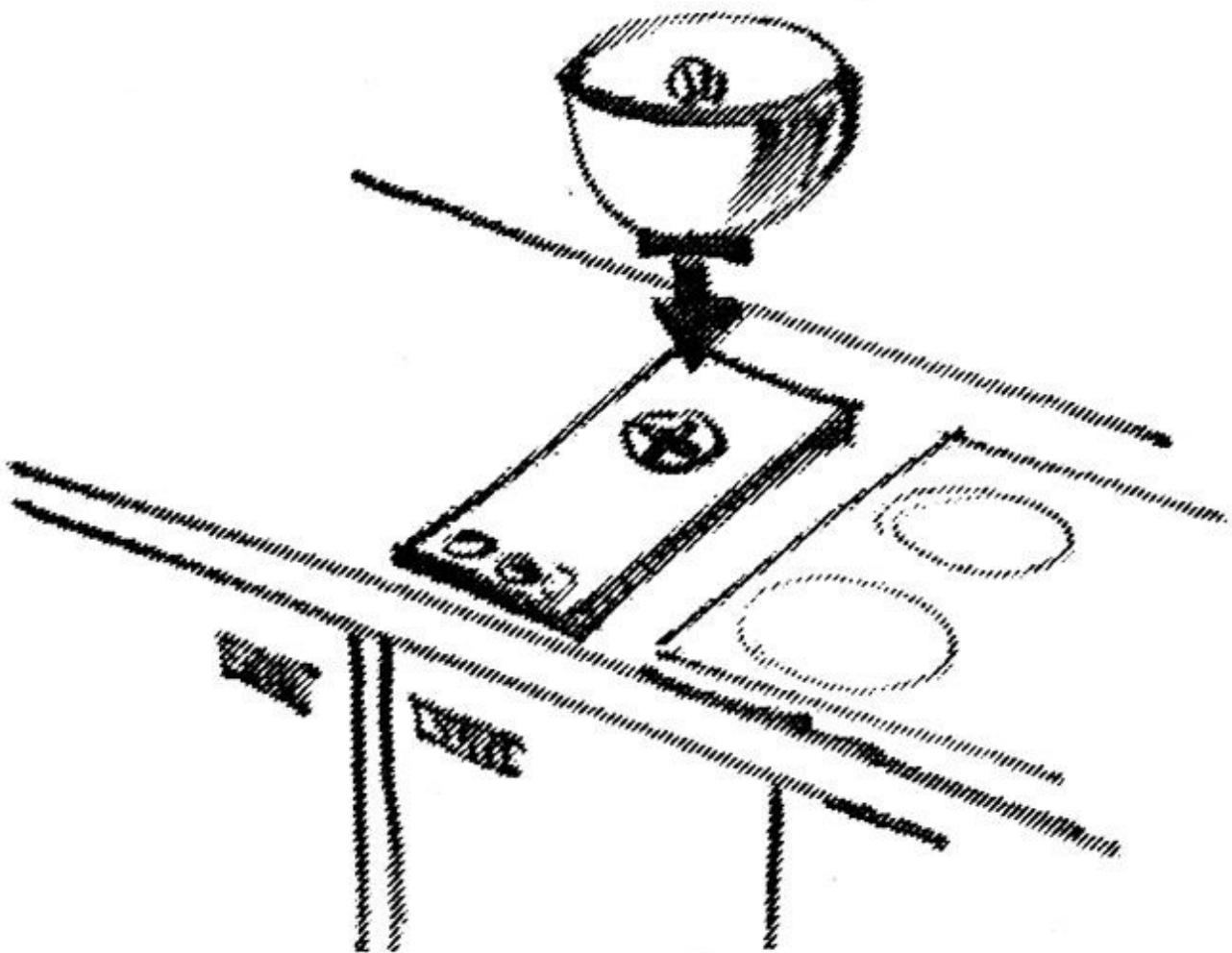


## Moon Base

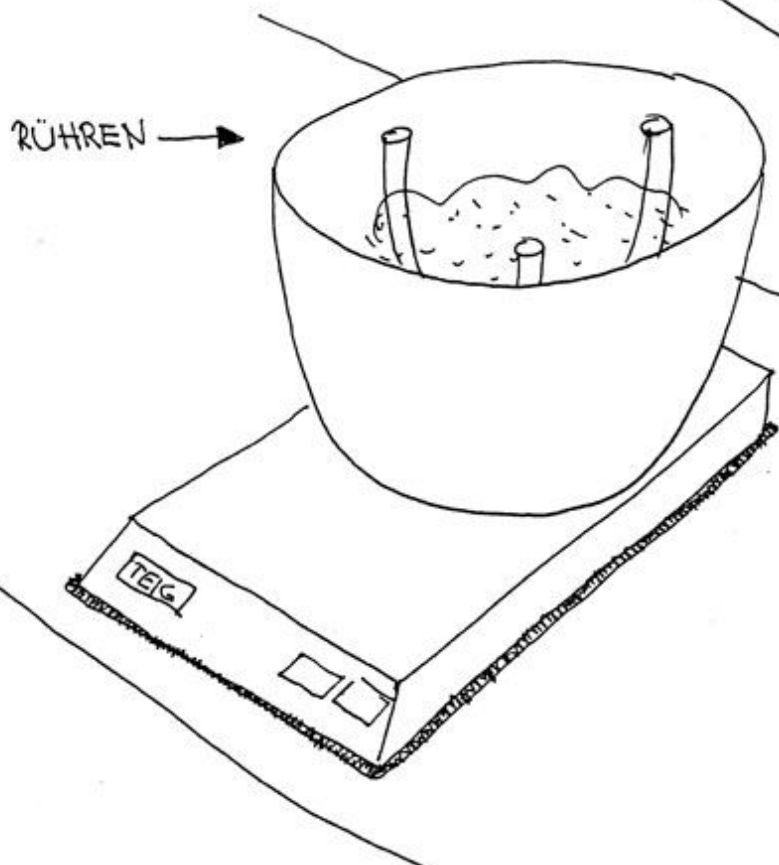
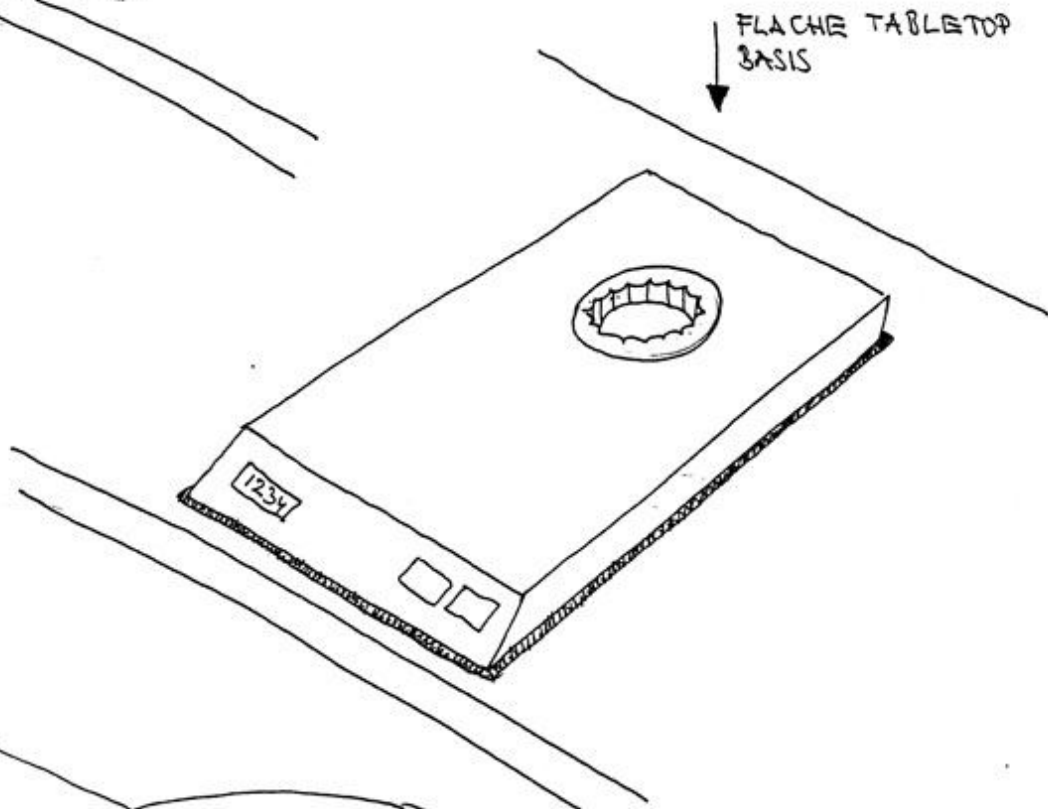
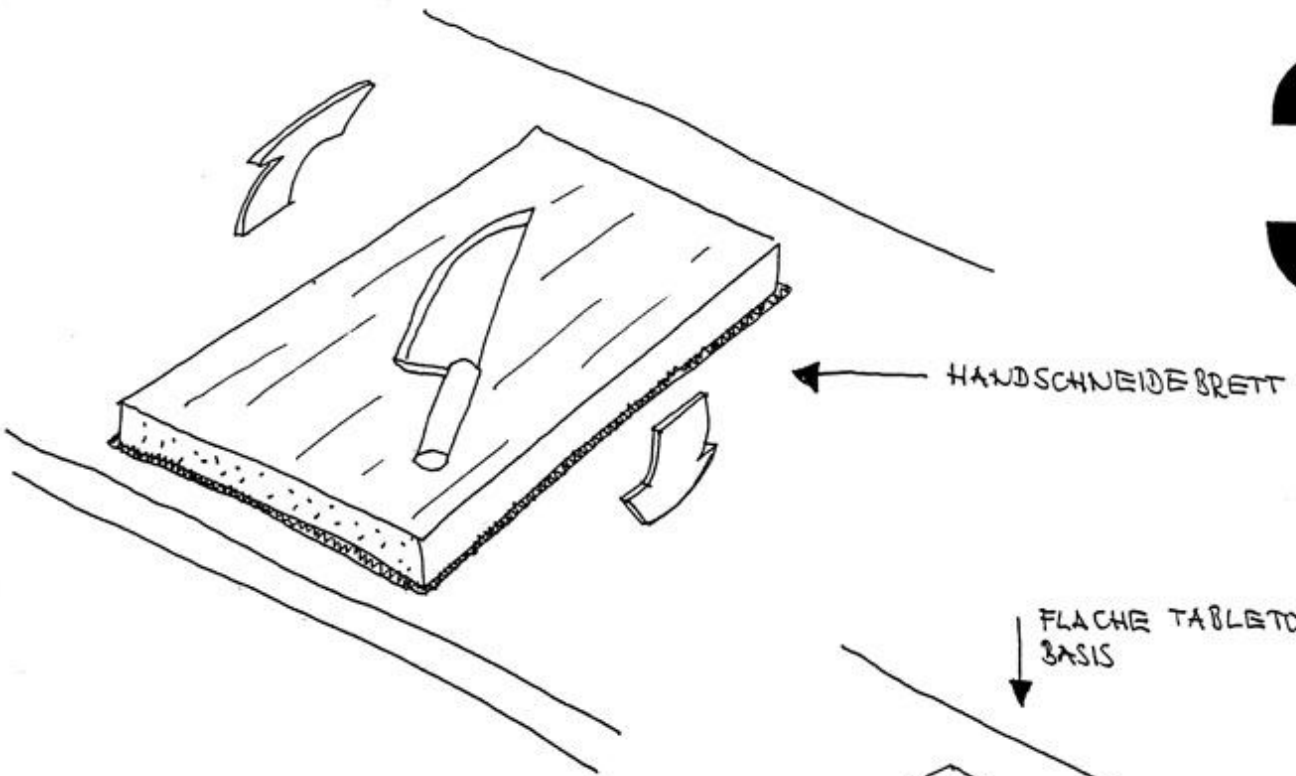
Eingebaut in die Operations  
oberfläche. Verschiedene Geräte  
landen und arbeiten mit der Energie  
der Basis, die dierekt mit dem Netz  
verbunden ist.

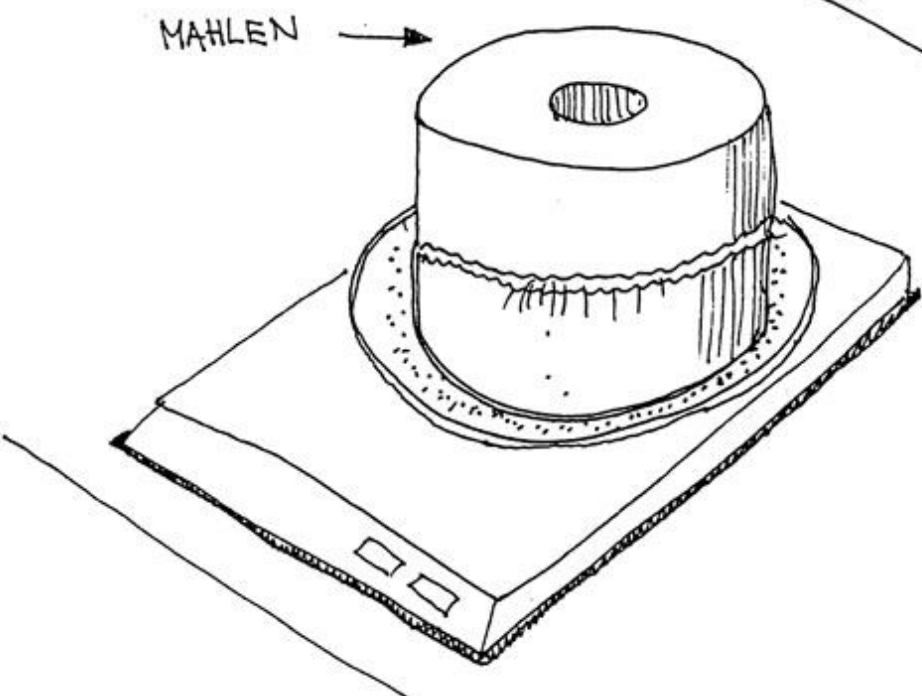
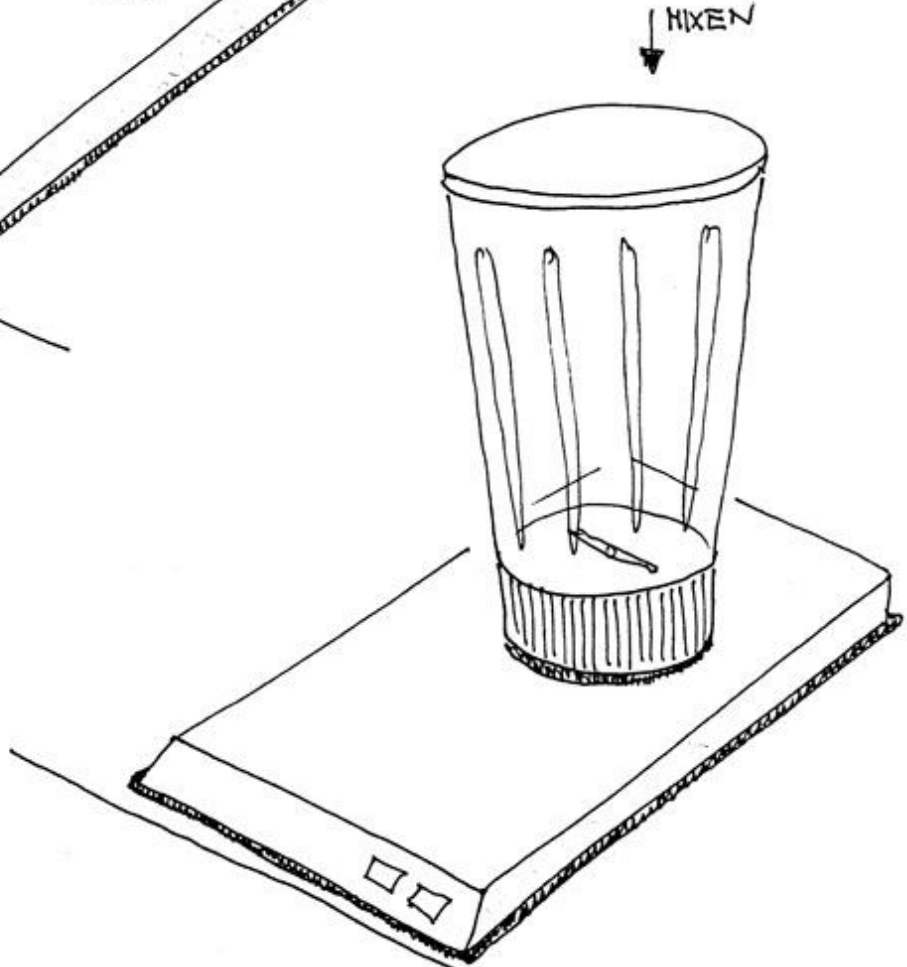
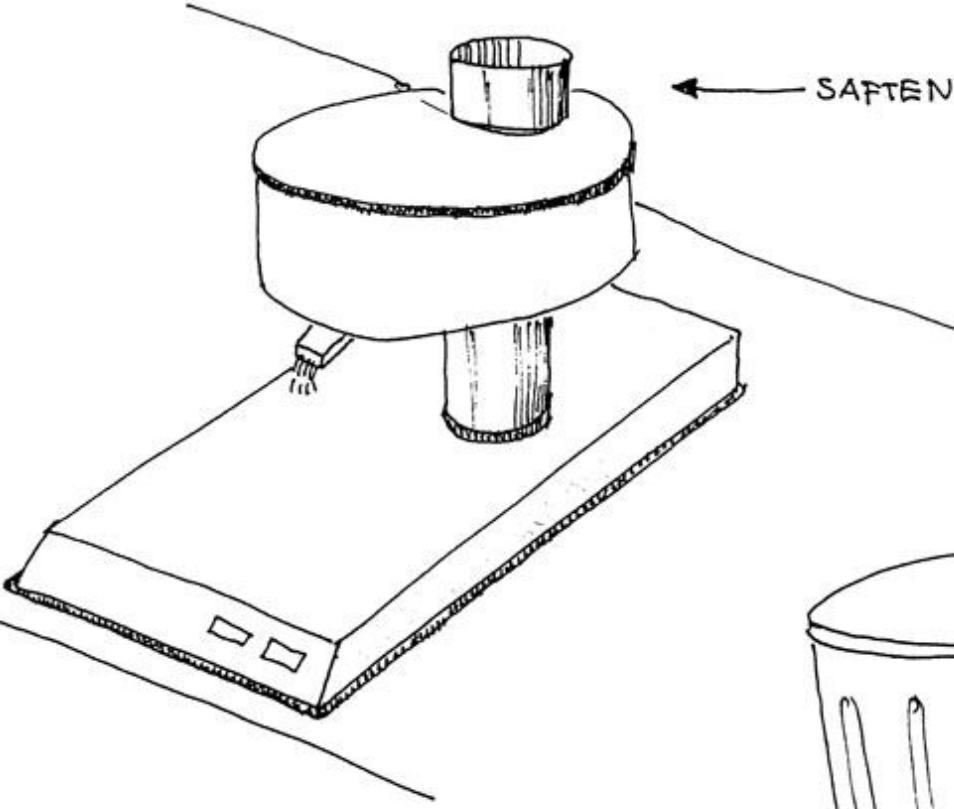
Im Normalfall ist die Rückseite der  
Base benützbar: als Schneidebrett  
für alle kleinen Knet-, Raspel- und  
Schneidearbeiten.

# 3



# 3



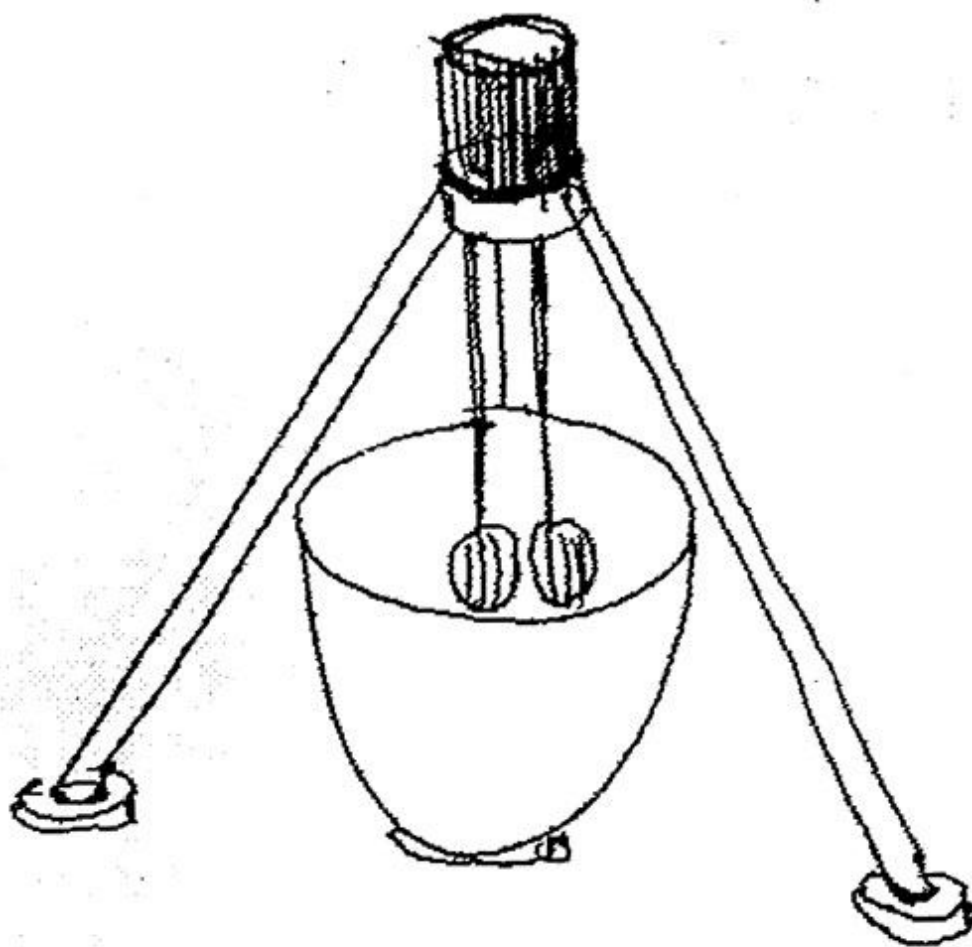


## Tripod everywhere

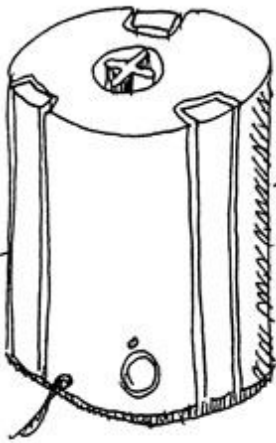
---

Eigentlich ganz klein; aber mit ausgefahrenen Beinen klammert es sich an Töpfe, Gläser, wo immer es mixen, rühren oder quirlen soll.

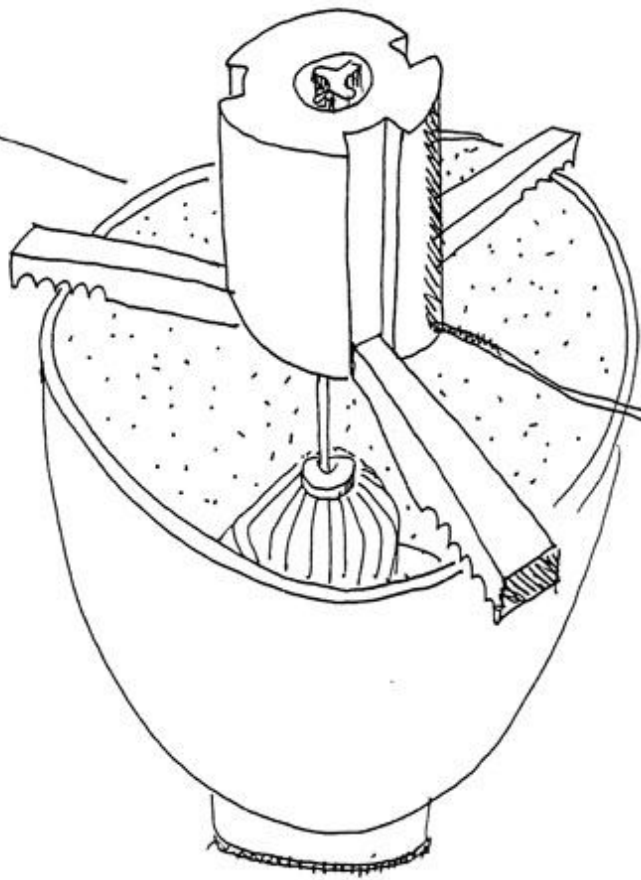
# 4



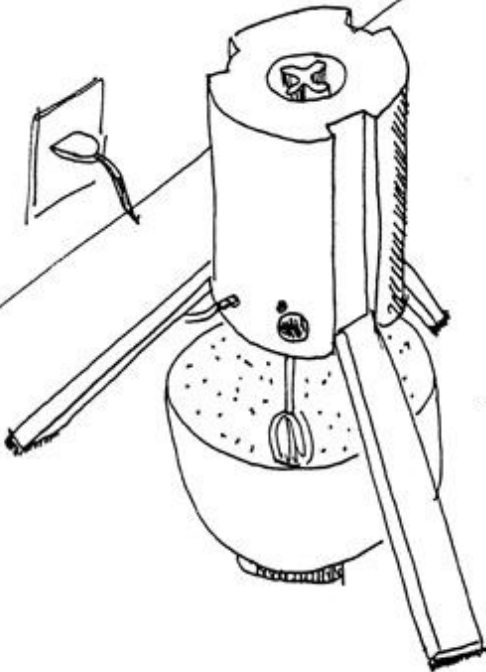
← VOR DEM START



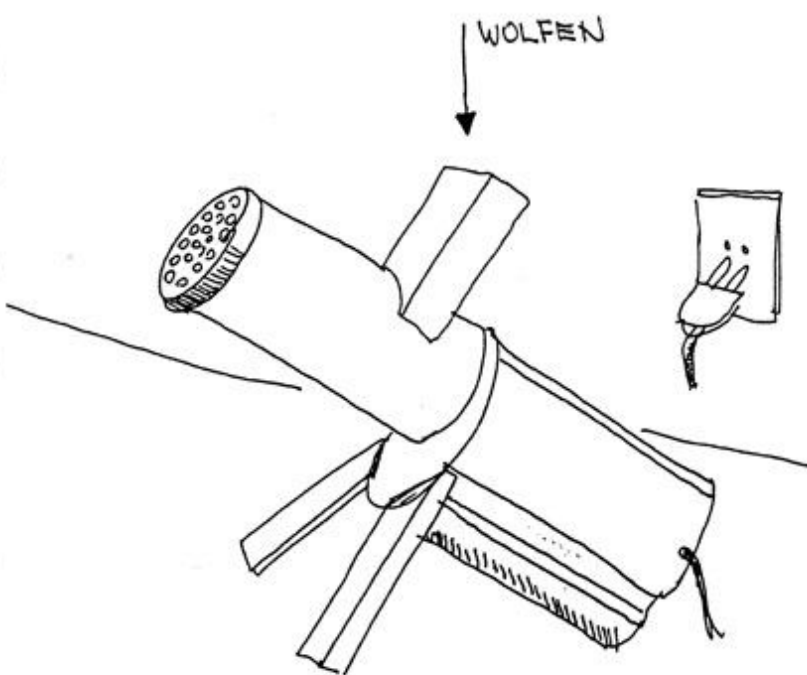
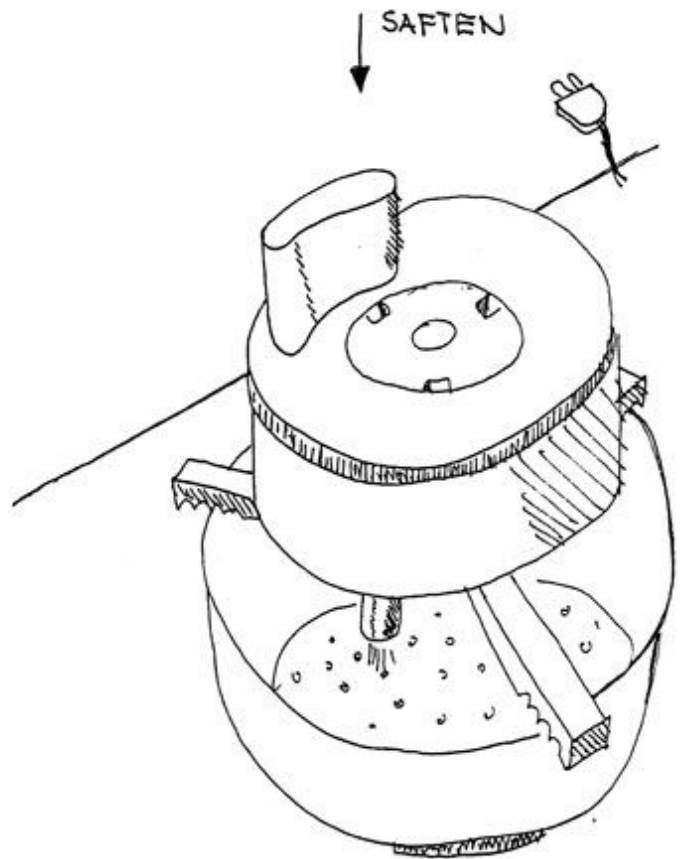
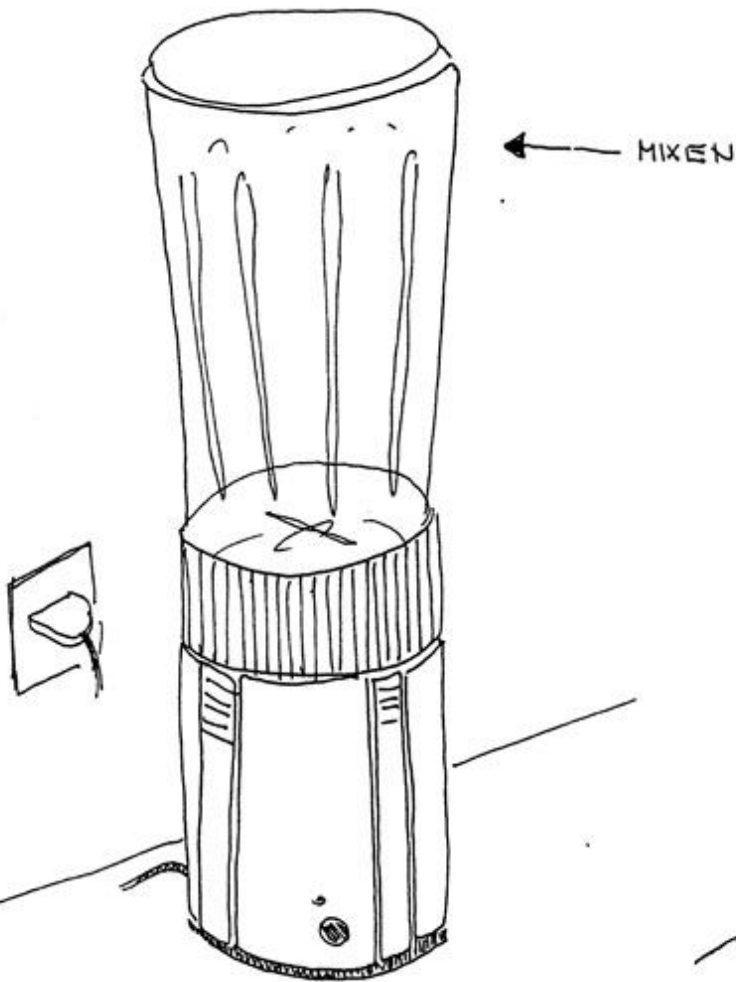
↓ RÜHREN



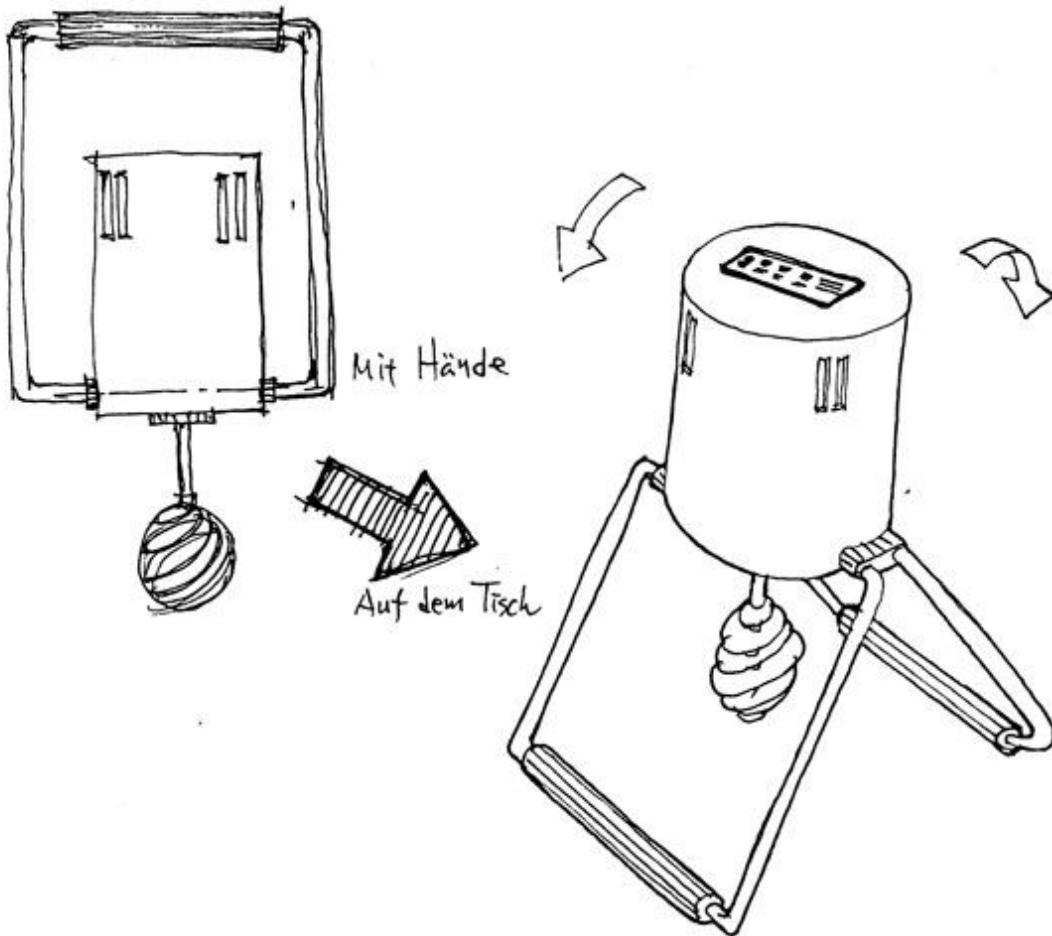
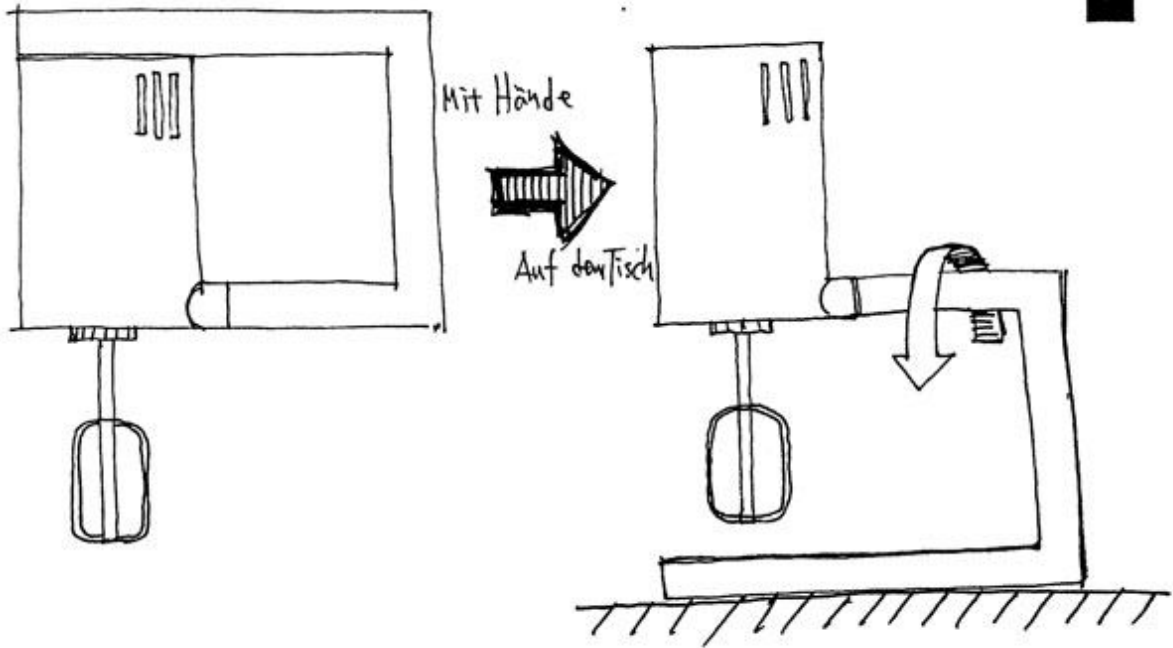
← SCHLAGEN



# 4



# 4



## Mutter mit Kindern

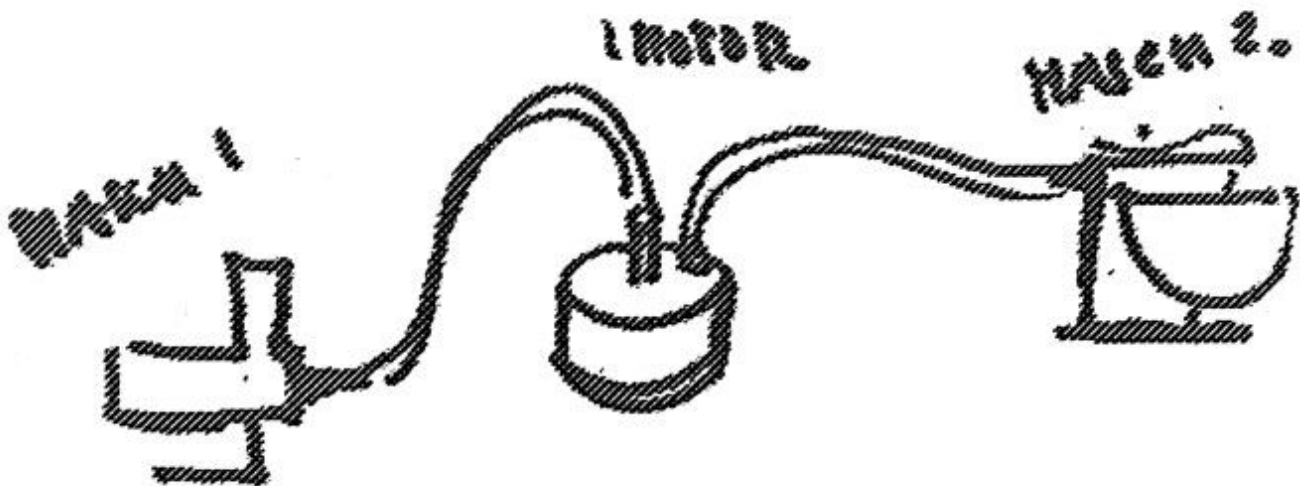
---

Motor und Werkzeug sind räumlich  
getrennt.

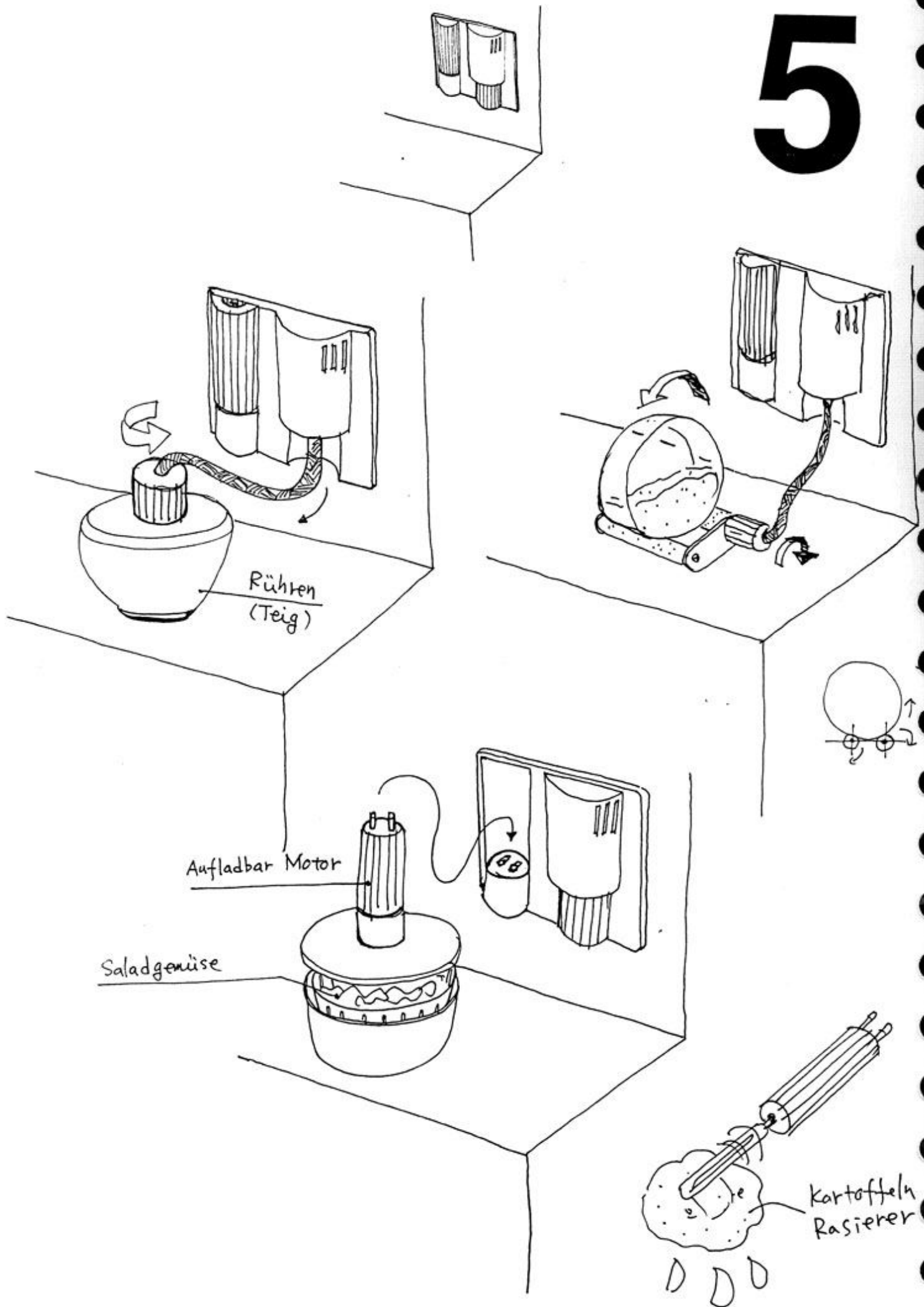
So können die Werkzeuge klein und  
handlich werden. So klein und hand-  
lich wie Küchenwerkzeuge immer  
schon waren, nur nicht so ermüdend.

Reinigungsprobleme werden auf eine  
Minimum verringert

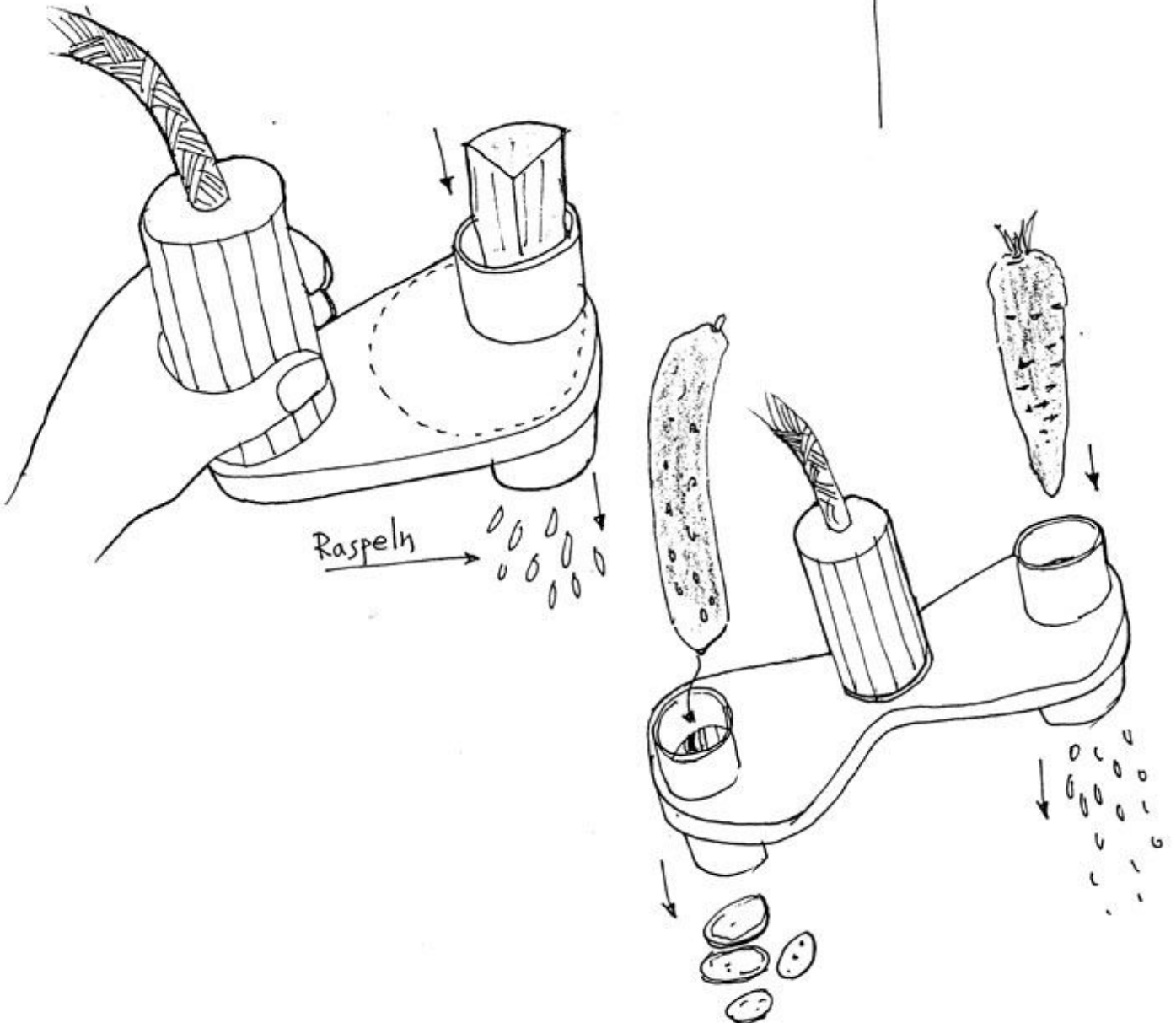
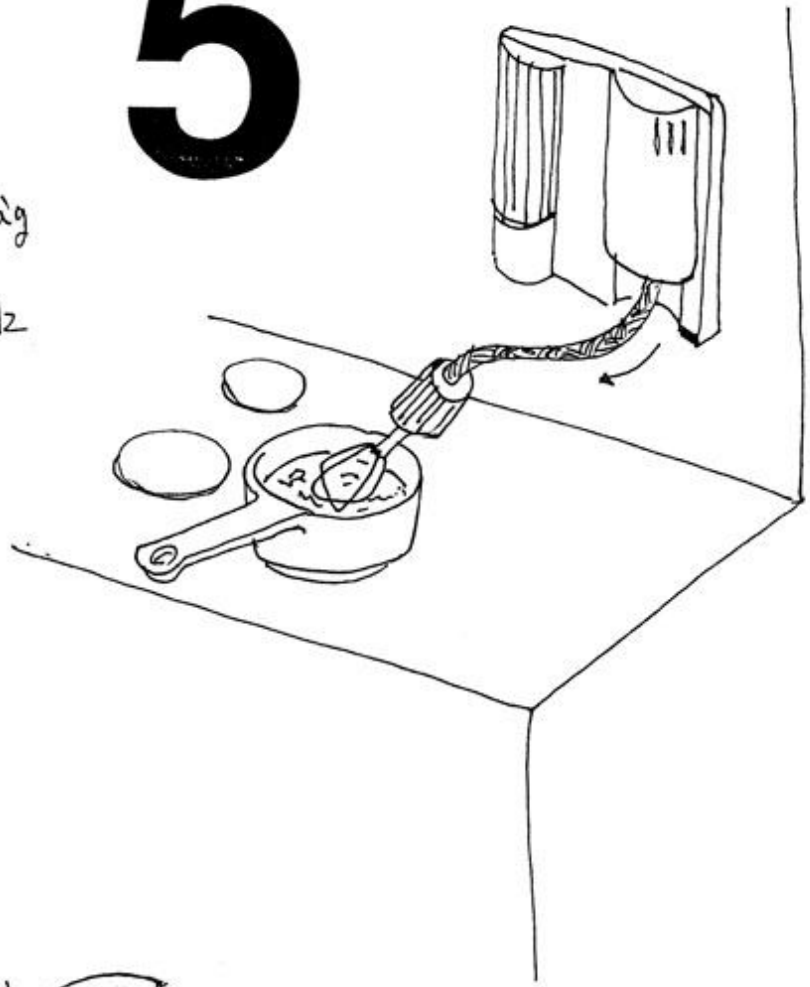
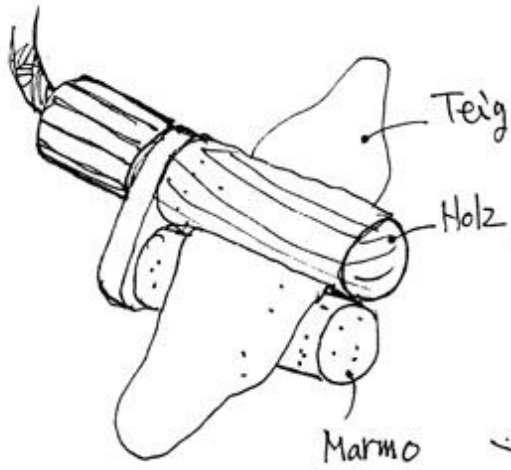
# 5



# 5



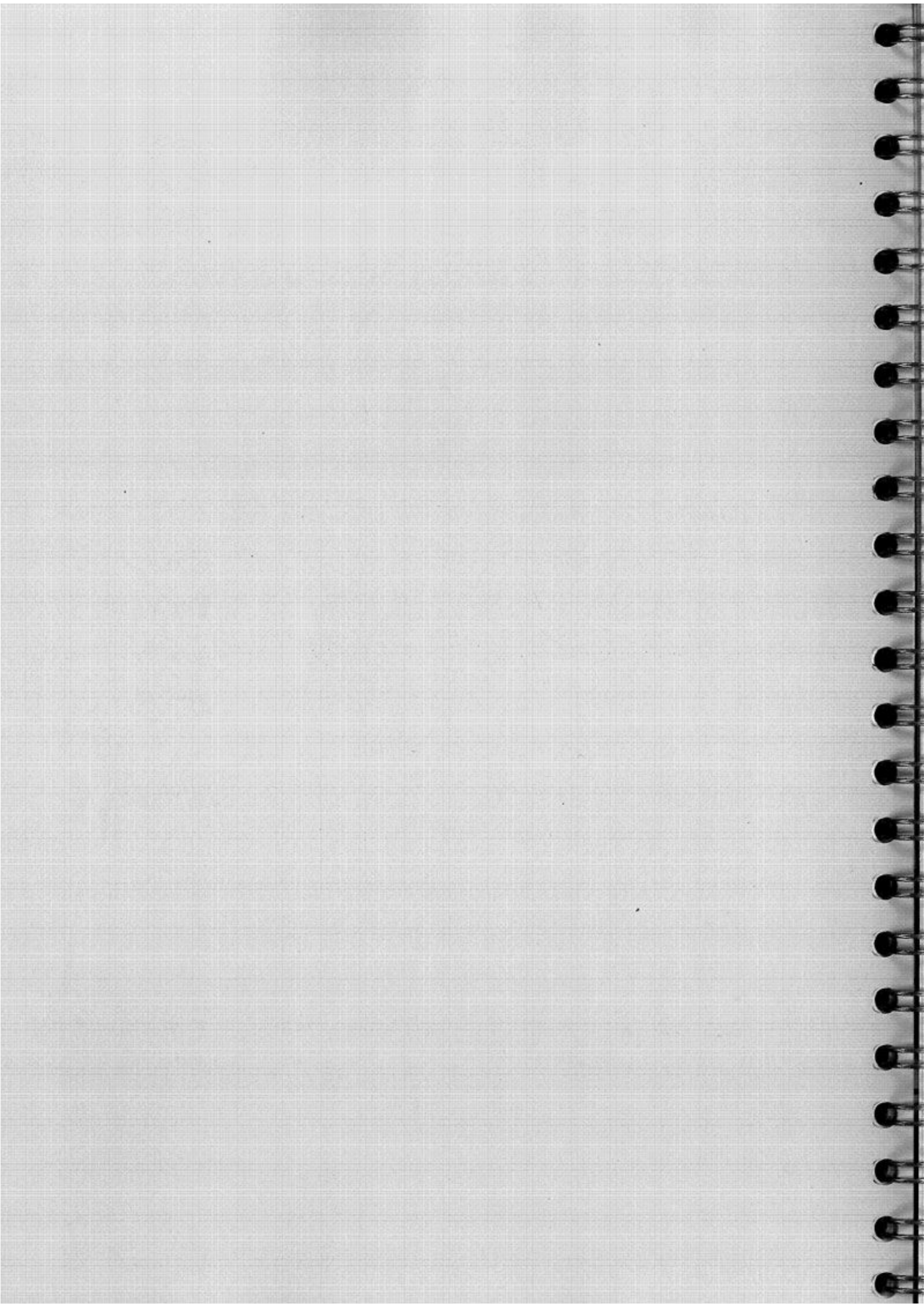
# 5



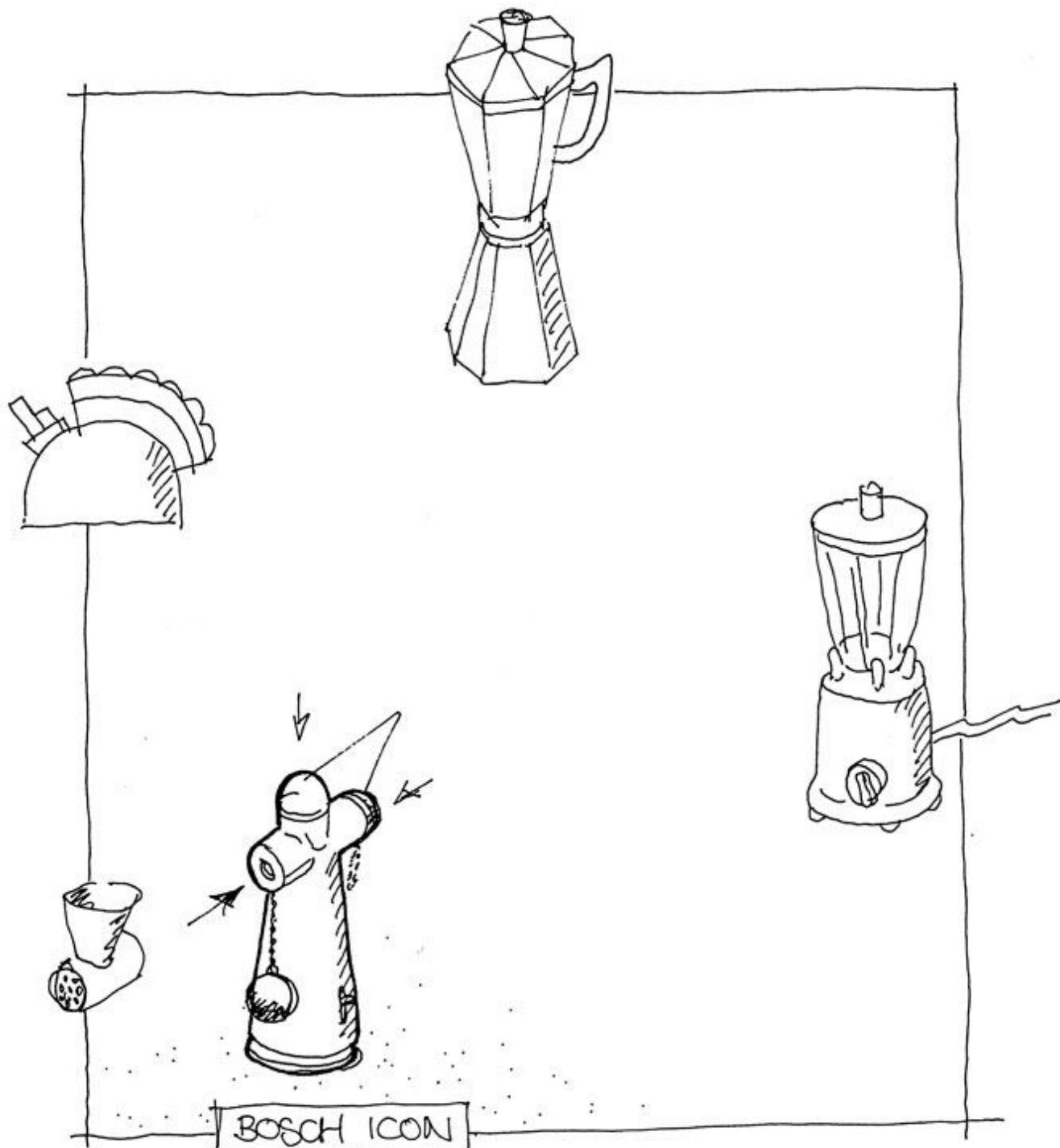
*beyond*



**XENO / London**  
*Winfried Scheuer*



KITCHEN ICONS



BOSCH ICON

## SCENARIO I

LYNDA RELPH-KNIGHT, 35

EXPECTS EXECUTIVE -

FRIENDS OF HER

HUSBAND TO

COME FOR DINNER.

THE "BOCUSE RECIPE"

FROM A SUNDAY -

SUPPLEMENT SHE

KEPT COMES

HANDY AS WELL

AS THE >BOSCH GOURMET<

TO PREPARE THE

TROUT MOUSSE,

A REAL GOURMET

TREAT SHE

THINKS....

THE >BOSCH GOURMET<

BLENDS INTO

HER POGGENPOHL

KITCHEN AND

SIGNALS THE

STATES OF REFINED

LIFESTYLE AS

HER (SAPPER -)

ALESSI KETTLE

DOES. AS PHILLIP

STARK SAYS IT IS

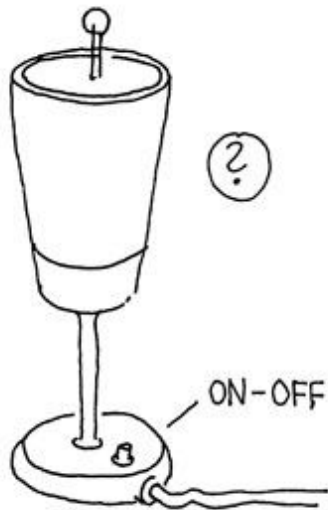
NOW ALL ABOUT

SIGNALLING YOUR

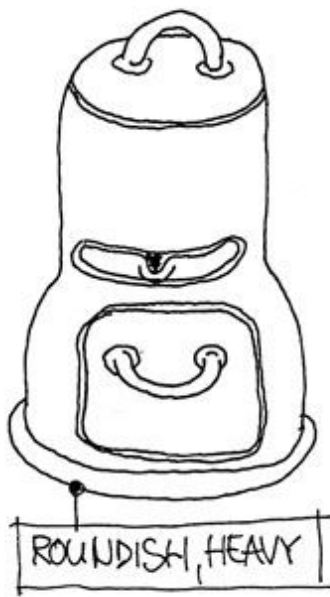
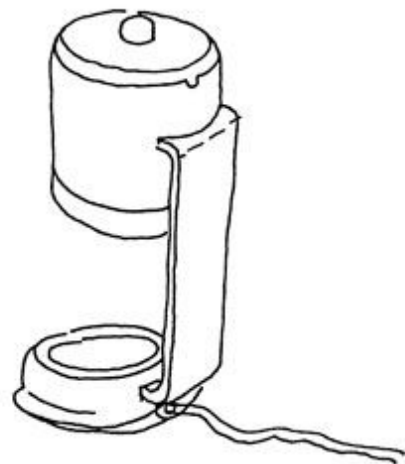
POSITION WITHIN

SOCIETY....

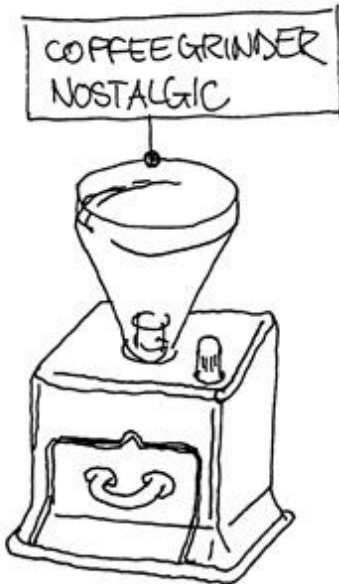
JUST IDEAS / ASSOCIATIONS / .....



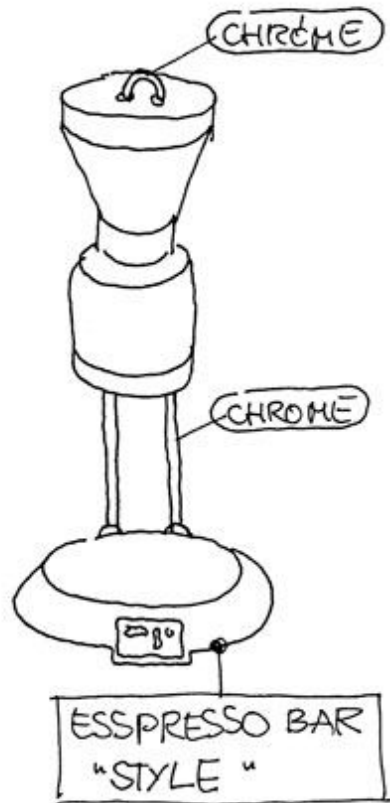
LIGHT, ELEGANT  
ON STEM



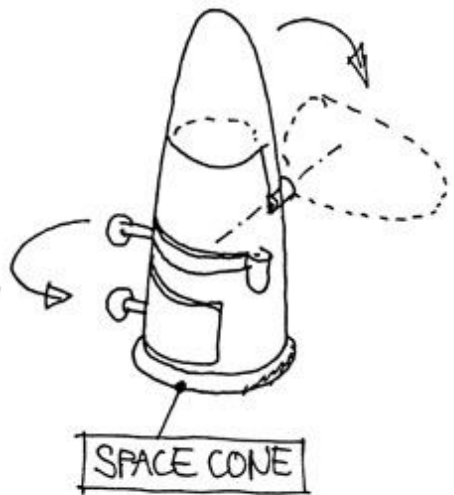
ROUNDISH, HEAVY



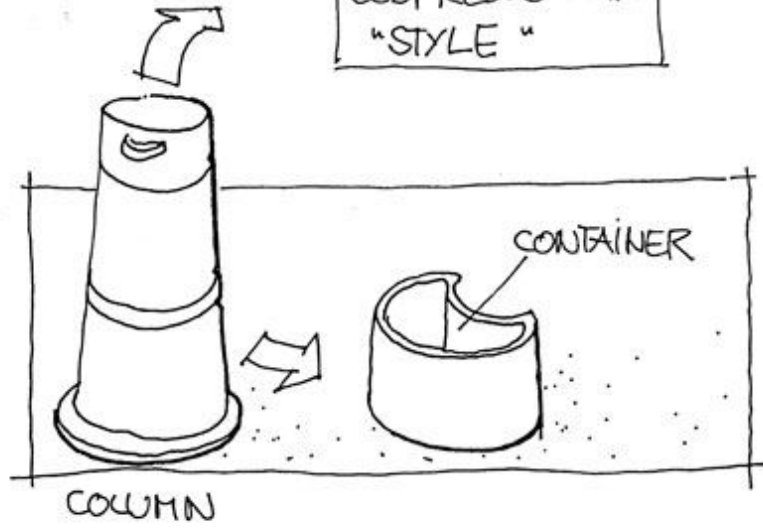
COFFEE GRINDER  
NOSTALGIC



ESPRESSO BAR  
"STYLE"

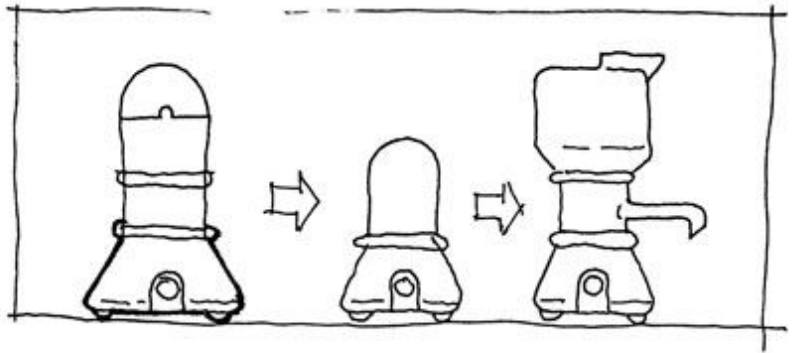


SPACE CONE

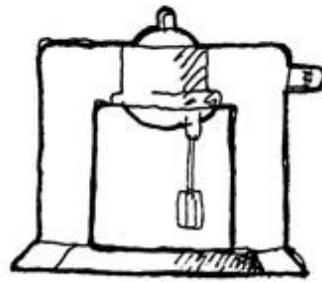


COLUMN

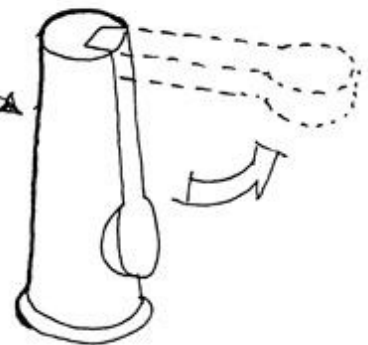
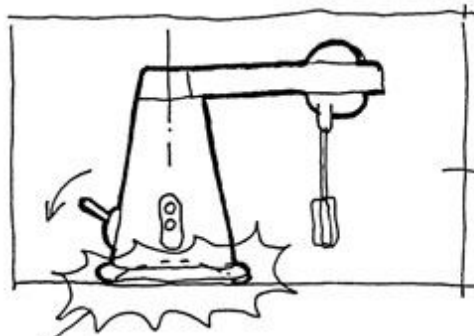
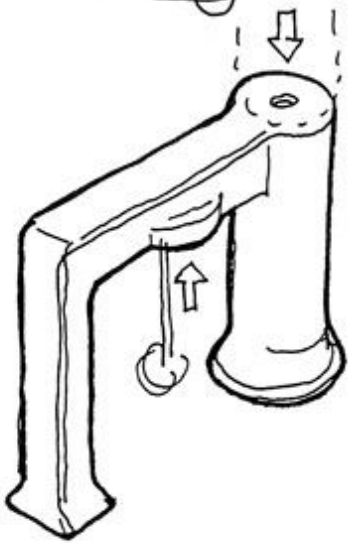
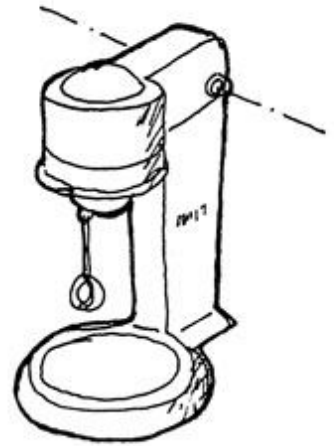
CONTAINER



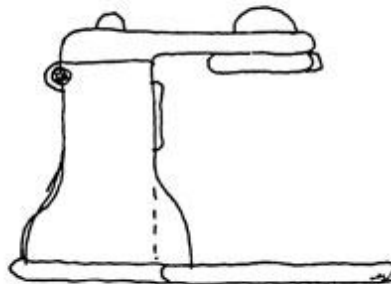
ROCKET

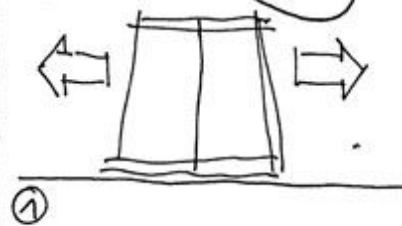
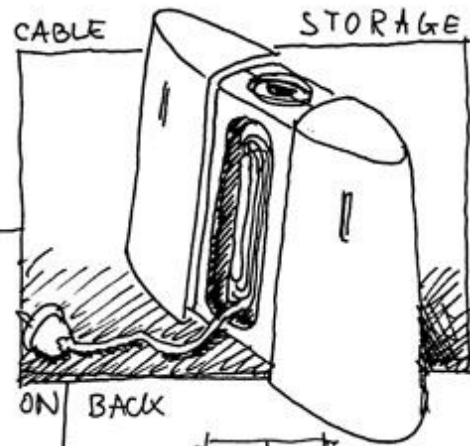
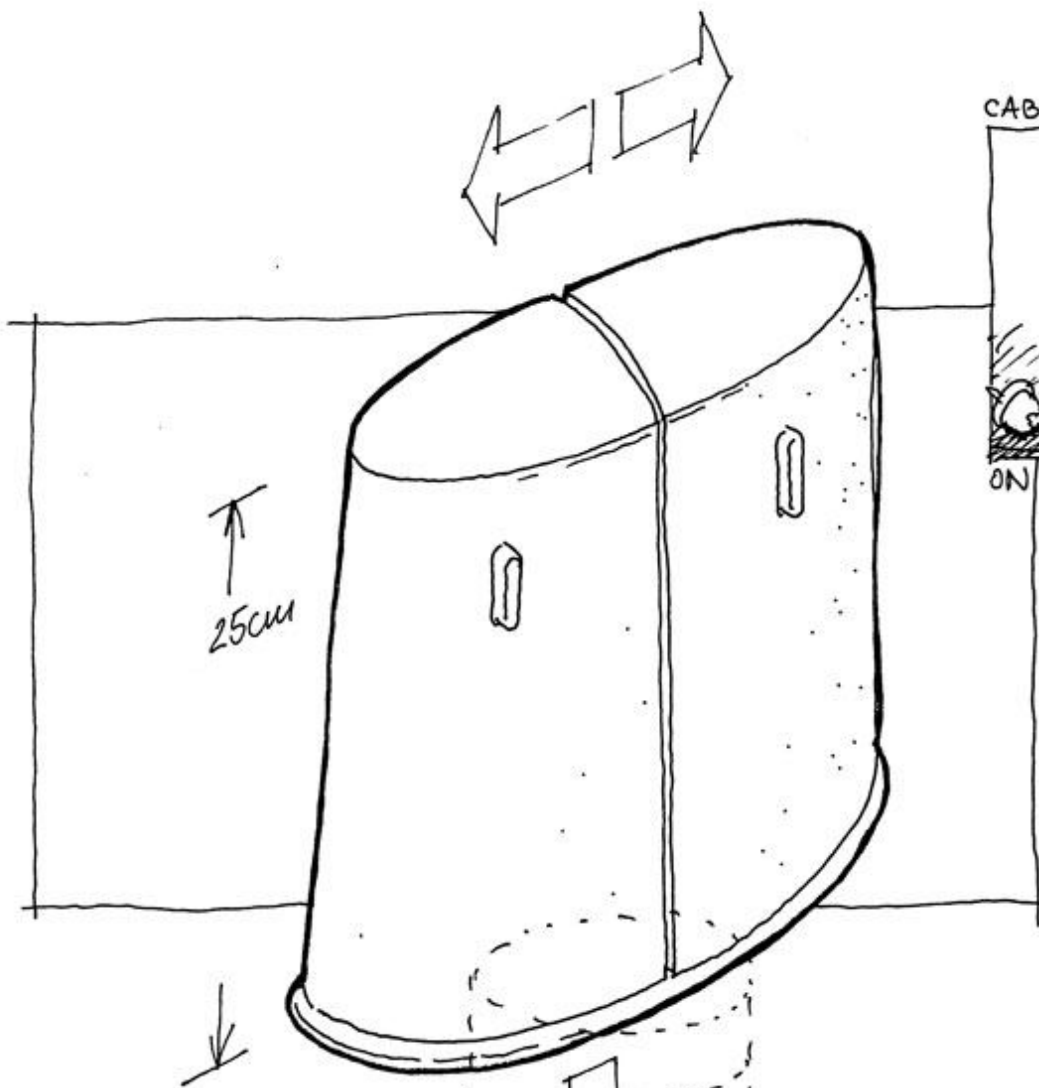


"ARCH"

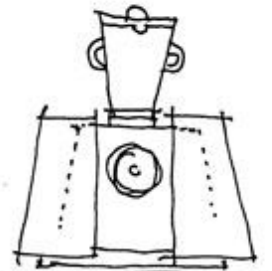


SUCKTION  
ATTACH-  
MENT.

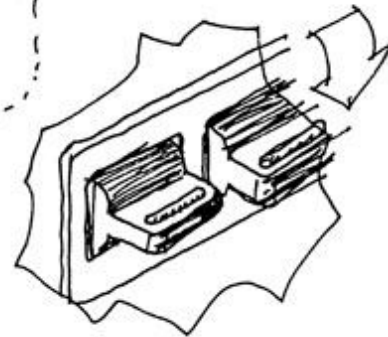
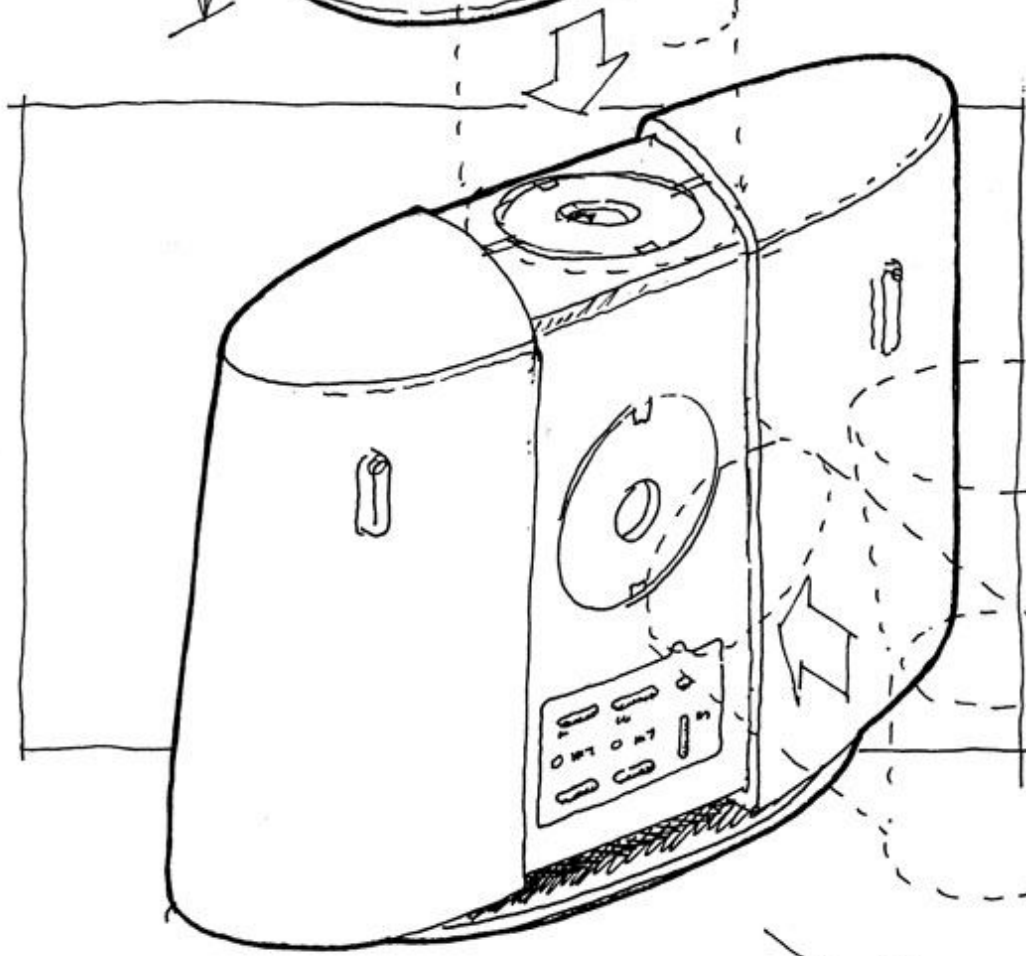




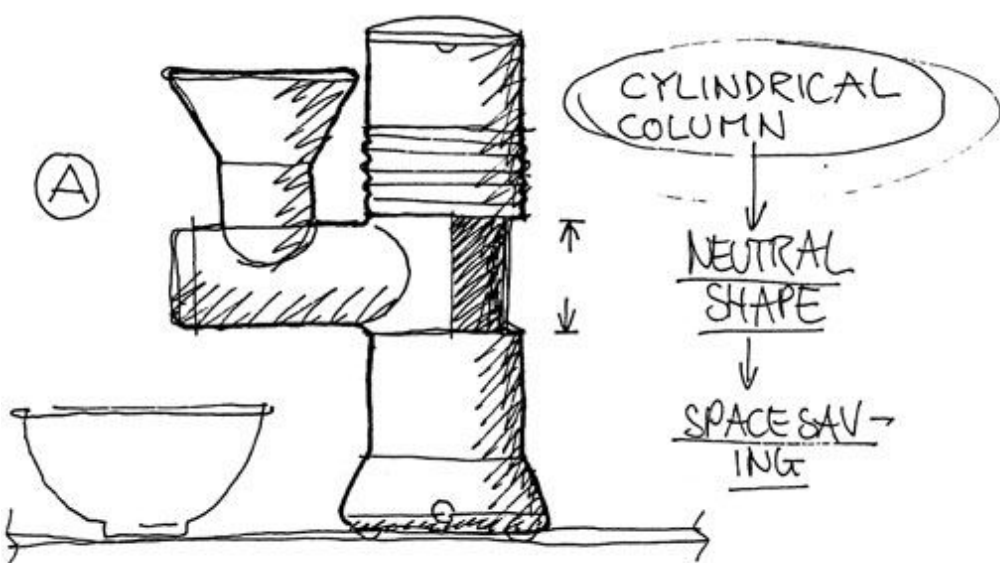
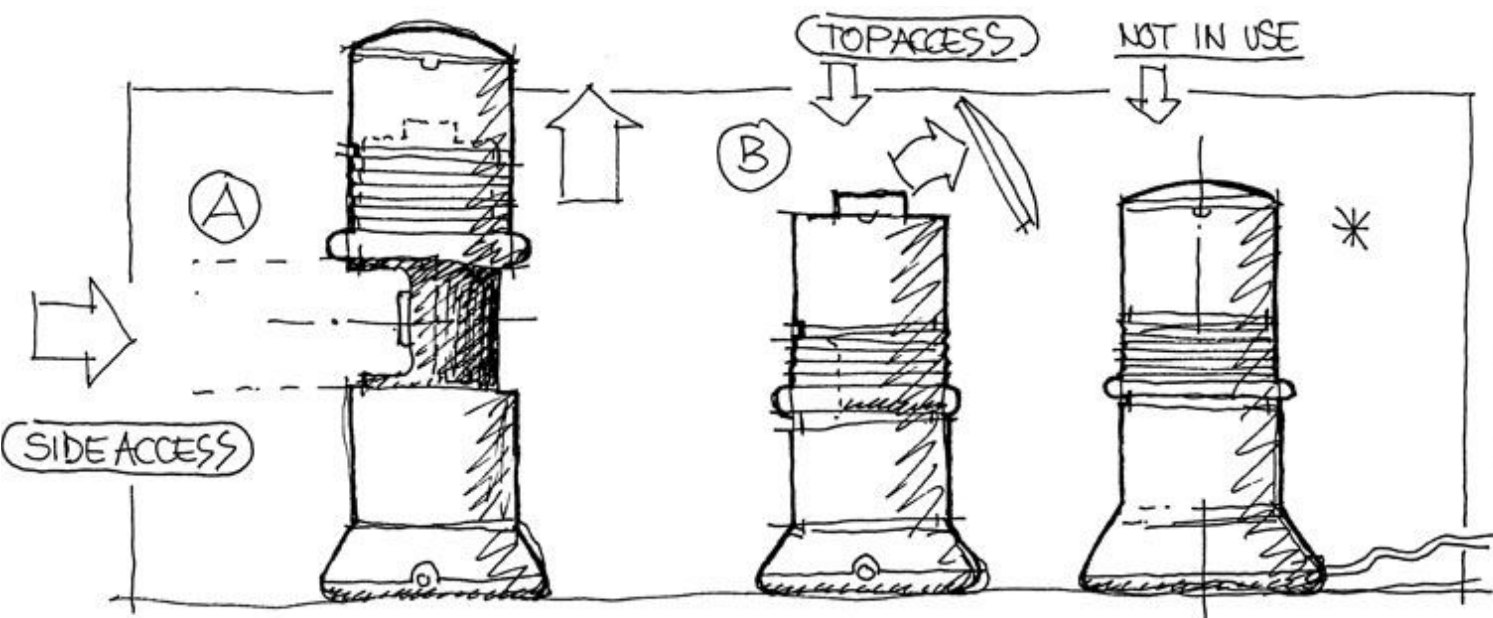
①



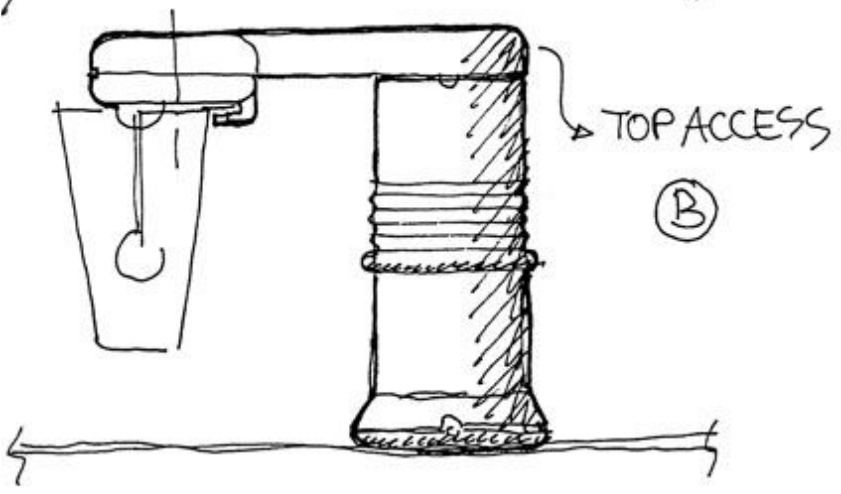
②



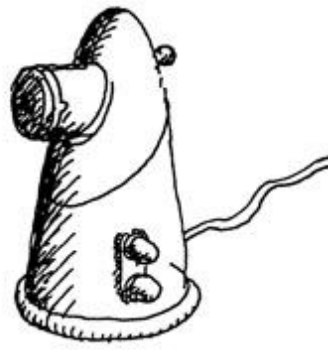
20



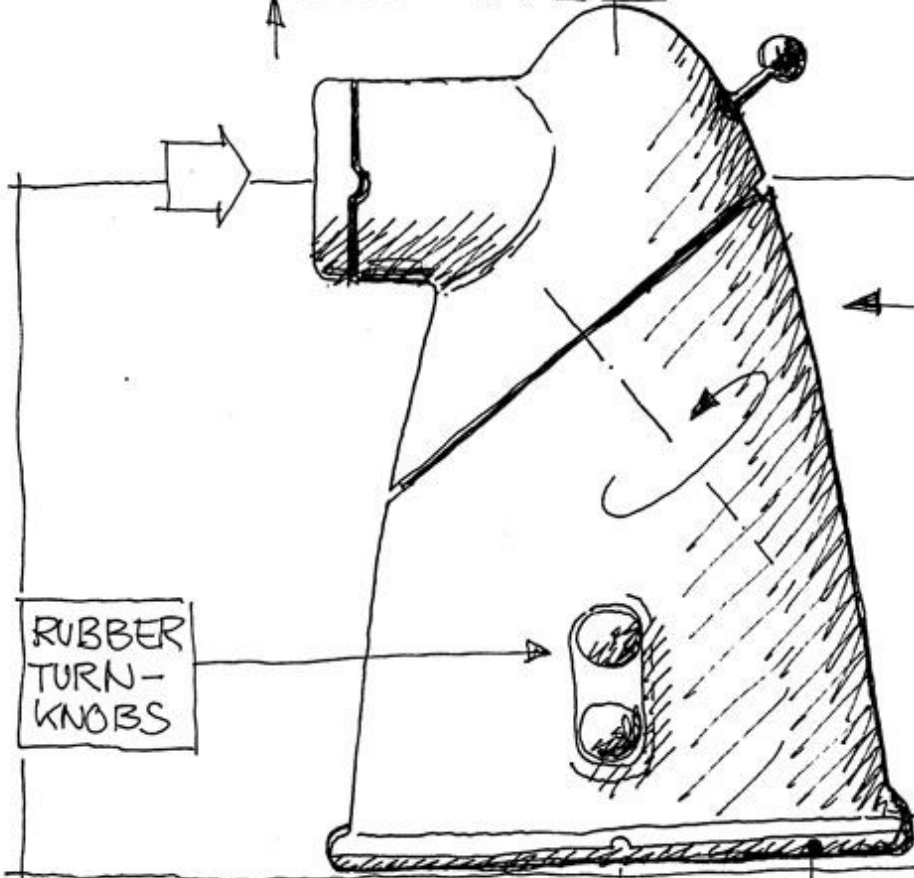
ALL ATTACHMENT POINTS ARE HIDDEN WHEN OUT OF USE



"CUISINE-CONE"



20 CM

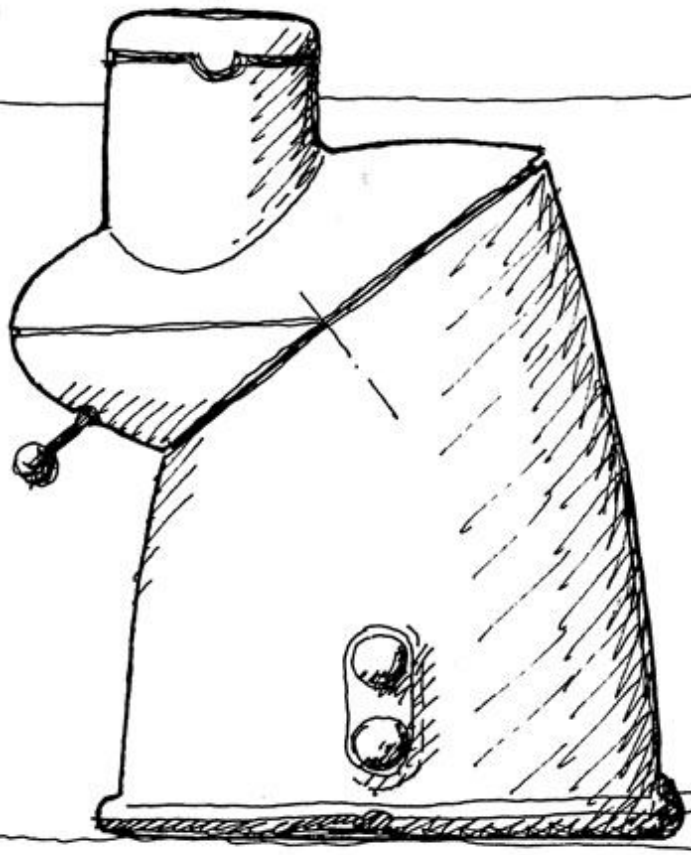
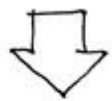


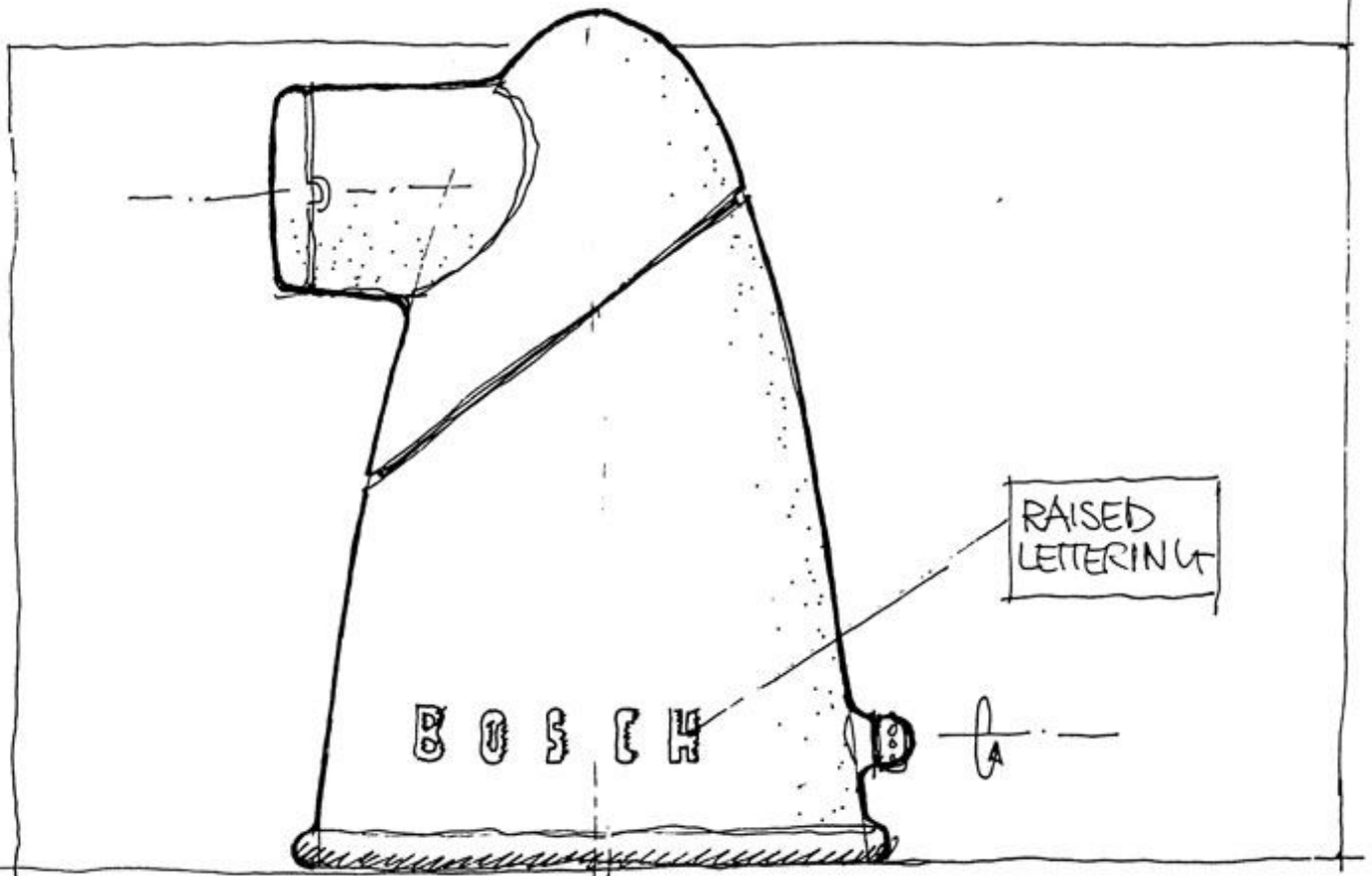
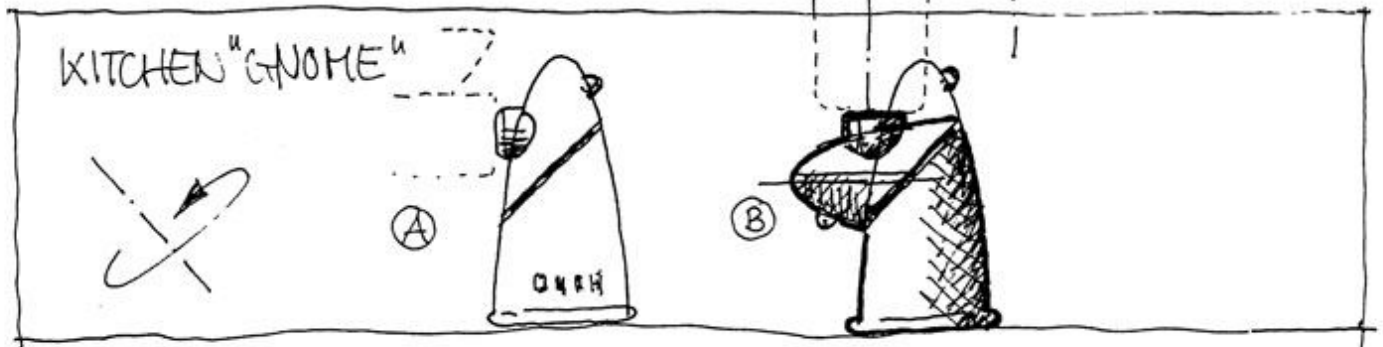
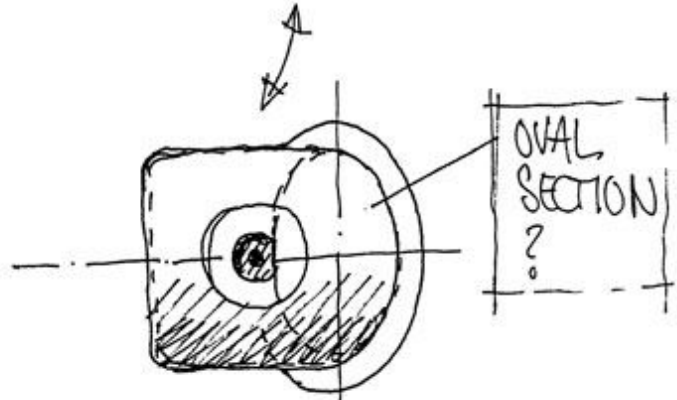
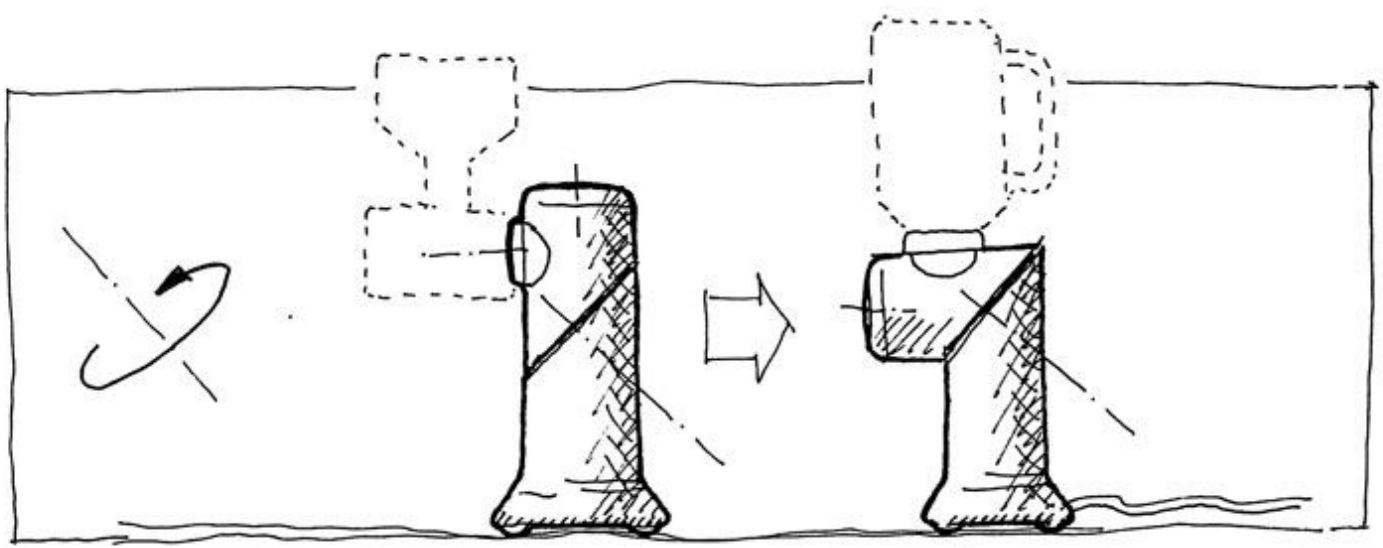
CAST CASING  
IN STAINLESS  
STEEL

ALA  
"BIZERBA" SCALES,  
LAST FOR EVER,  
HEAVY, PROFESSIONAL  
FEEL...  
CAN BE PASSED  
ON TO NEXT  
GENERATION

RUBBER  
TURN-  
KNOBS

RUBBER SEAL



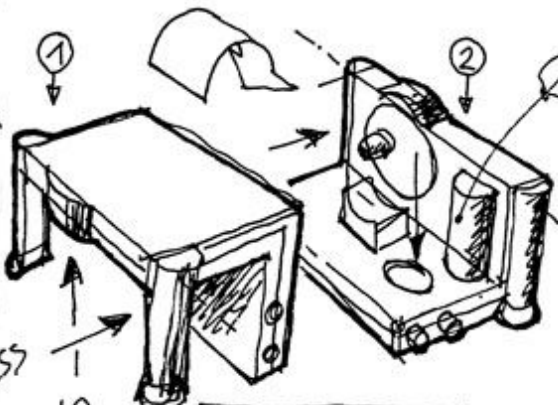
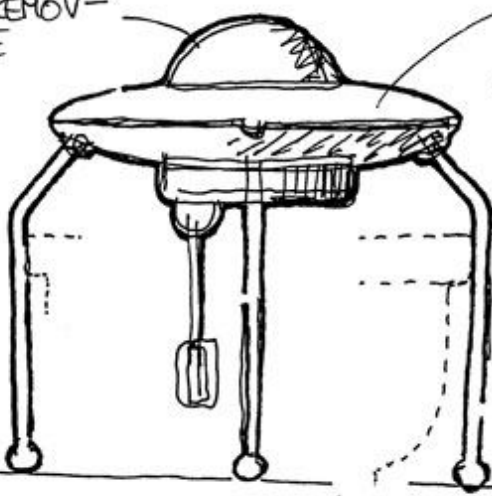


BOSCH MEETS ATOMIC STYLE

LID REMOV-  
ABLE

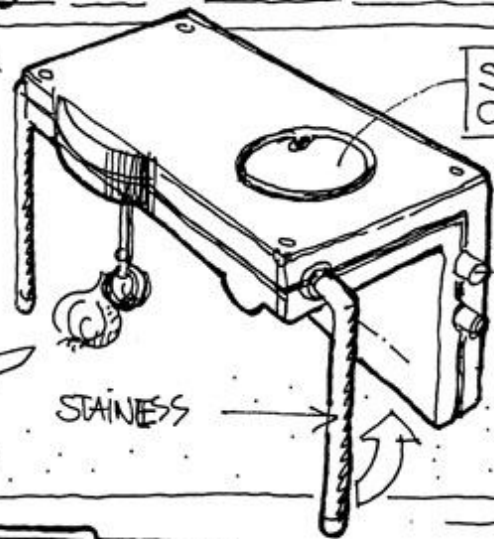
CAST SAUCER  
"BIZERBA" FINISH

OR: TRANSPARENT  
PLASTIC PAINTED  
(DARK) METALLIC  
FROM INSIDE \*



VOLUME OF  
MOTOR

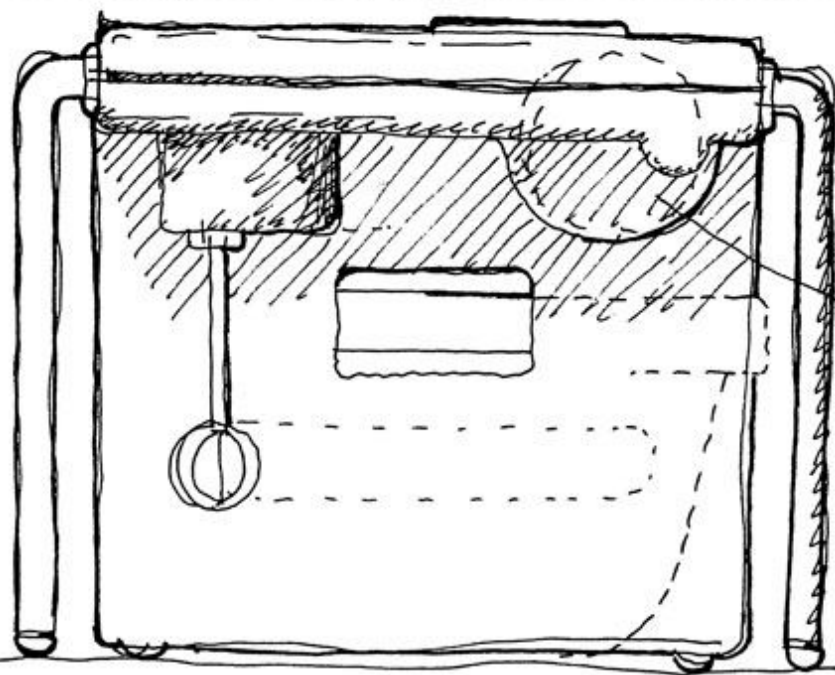
WORK BENCH



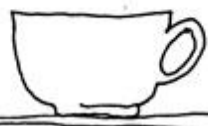
STAINLESS/  
CAST

CAST/  
TURNED  
KNOBS

STAINLESS



MOTOR

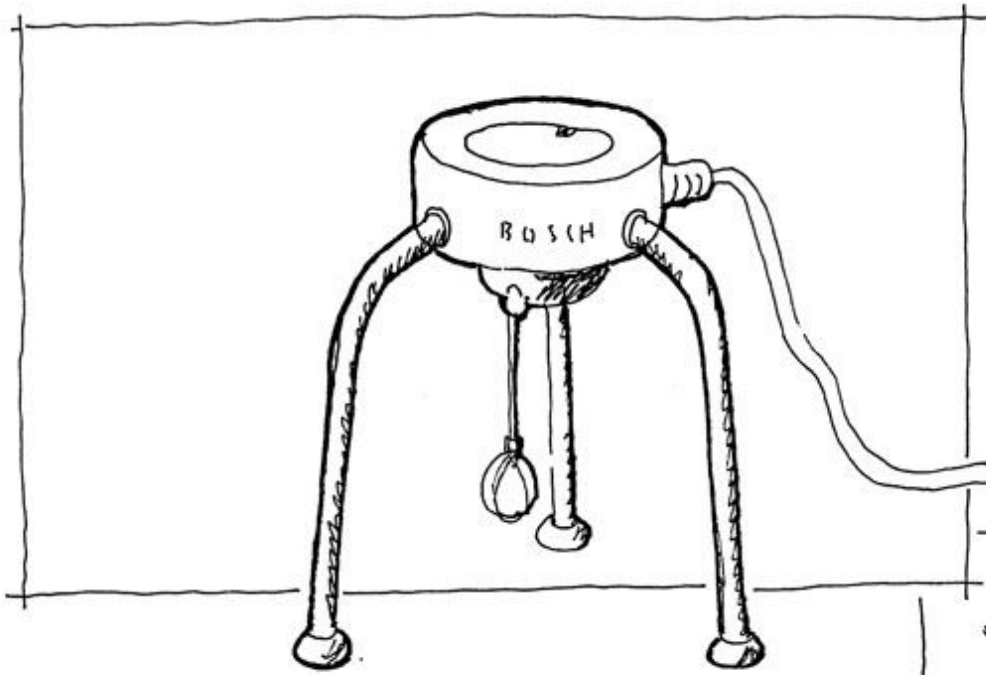


BOSCH  
MEETS  
B+D  
WORKMATE

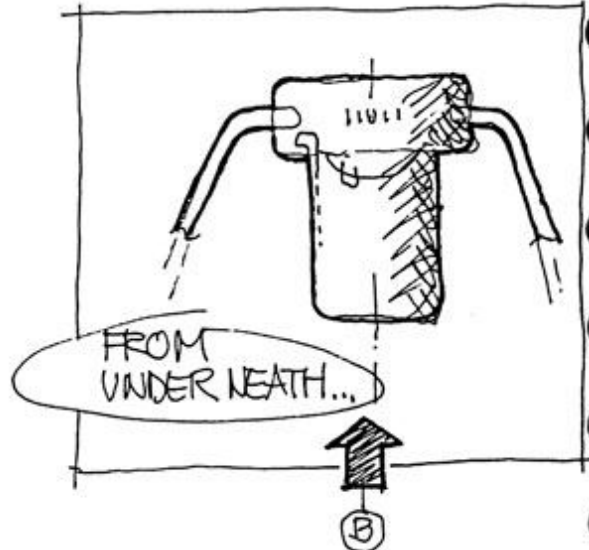
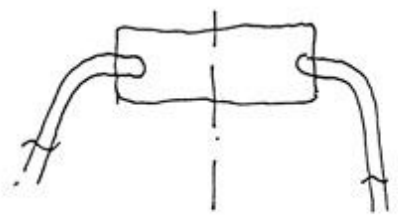
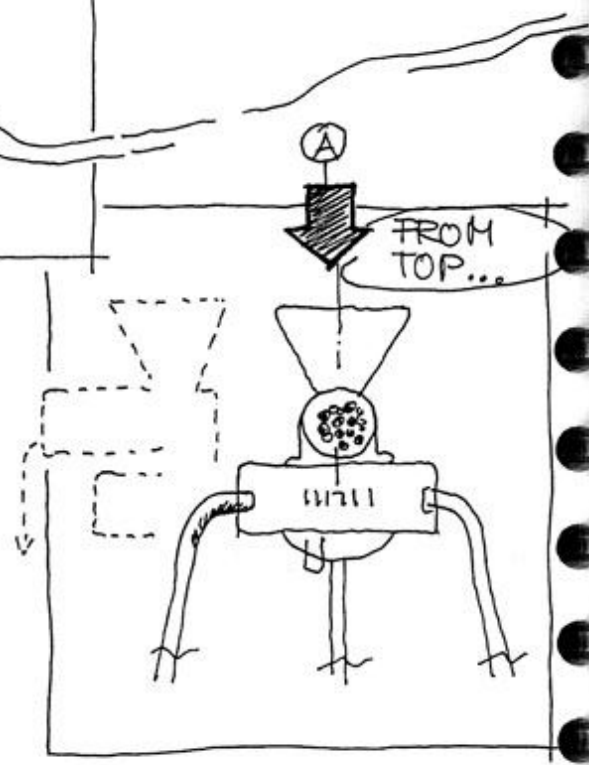
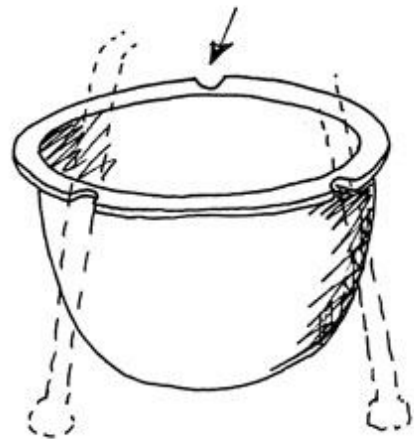
WORK BENCH ALLOWS ACTIVE APPROACH → CHANGE  
OF POSITION ETC. UNUSUAL TOPOLOGY REMOVES ALL  
PARALLELS WITH "PETIT-BOURGEOIS" KITCHEN -  
APPLIANCES A LA 50'S

"SPYDER-WOMAN<sup>®</sup>  
THE ULTIMATE GOURMET-  
TOOL."

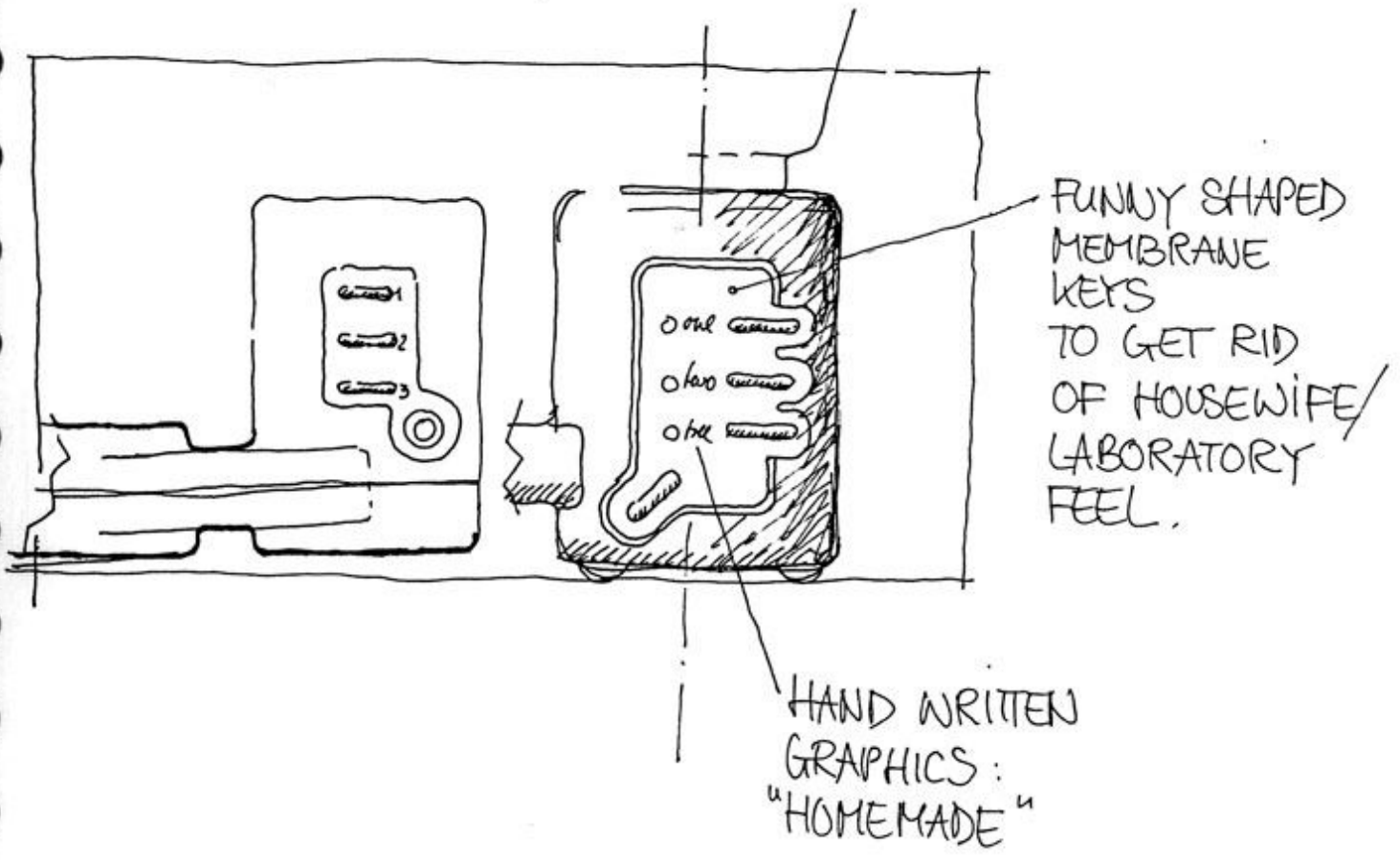
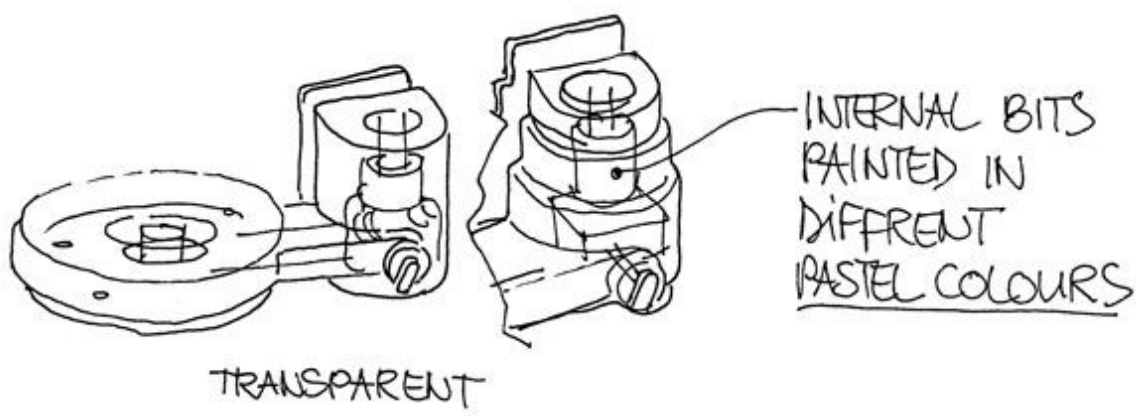
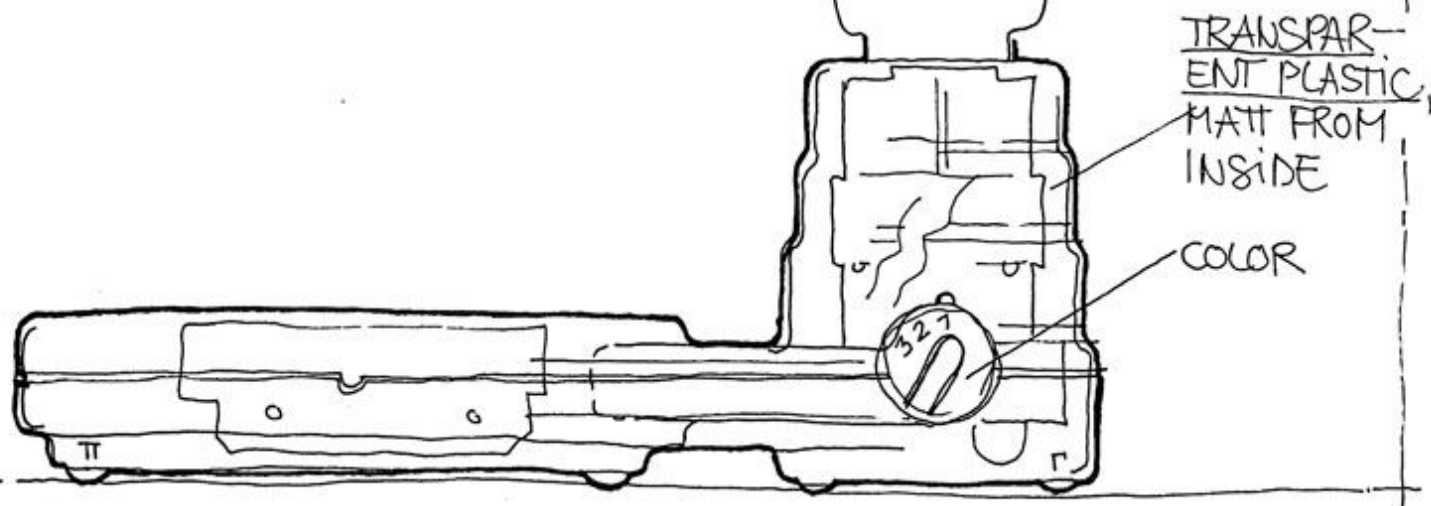
WITH ICON-BOOST...



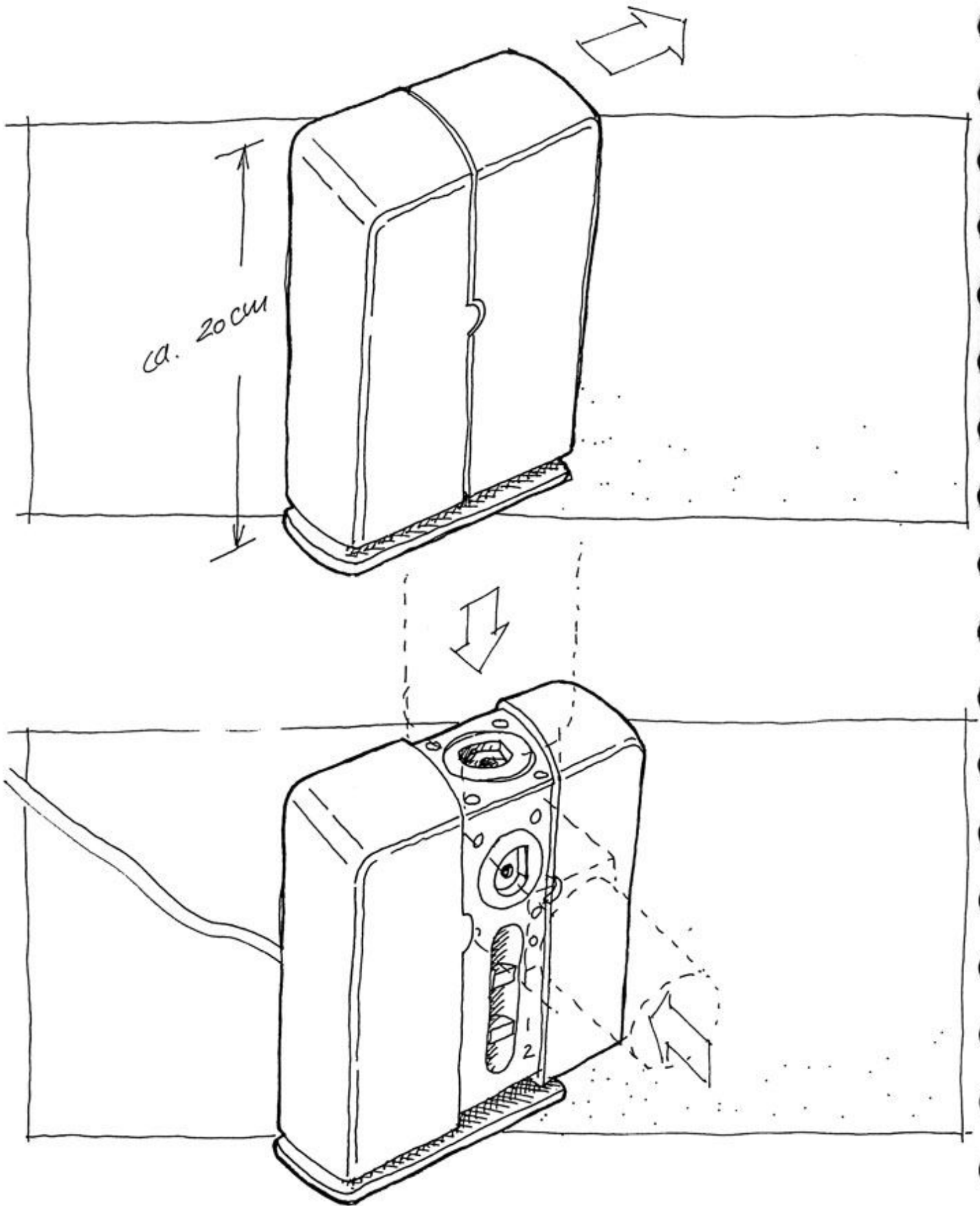
GOURMET-  
SPYDER



# BOSCH MEETS TRANSPARENT SWATCH ...

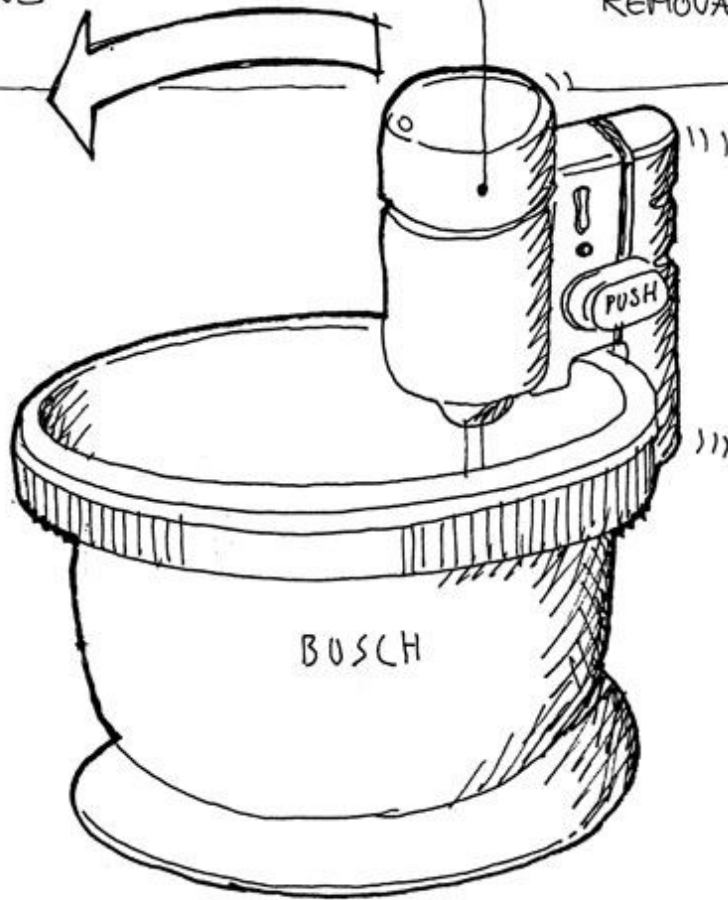


# BOSCH MEETS COMPACT CAMERAS



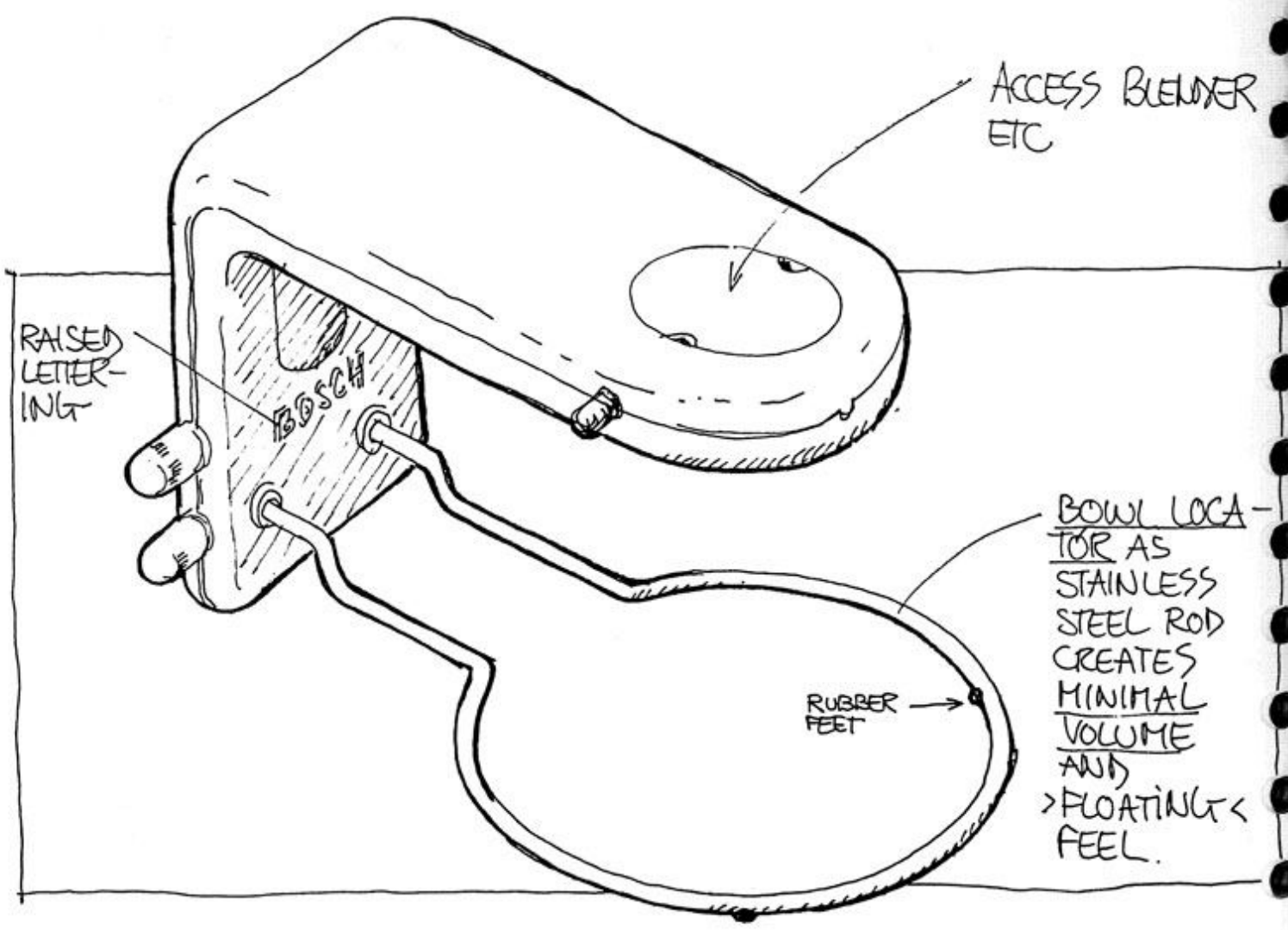
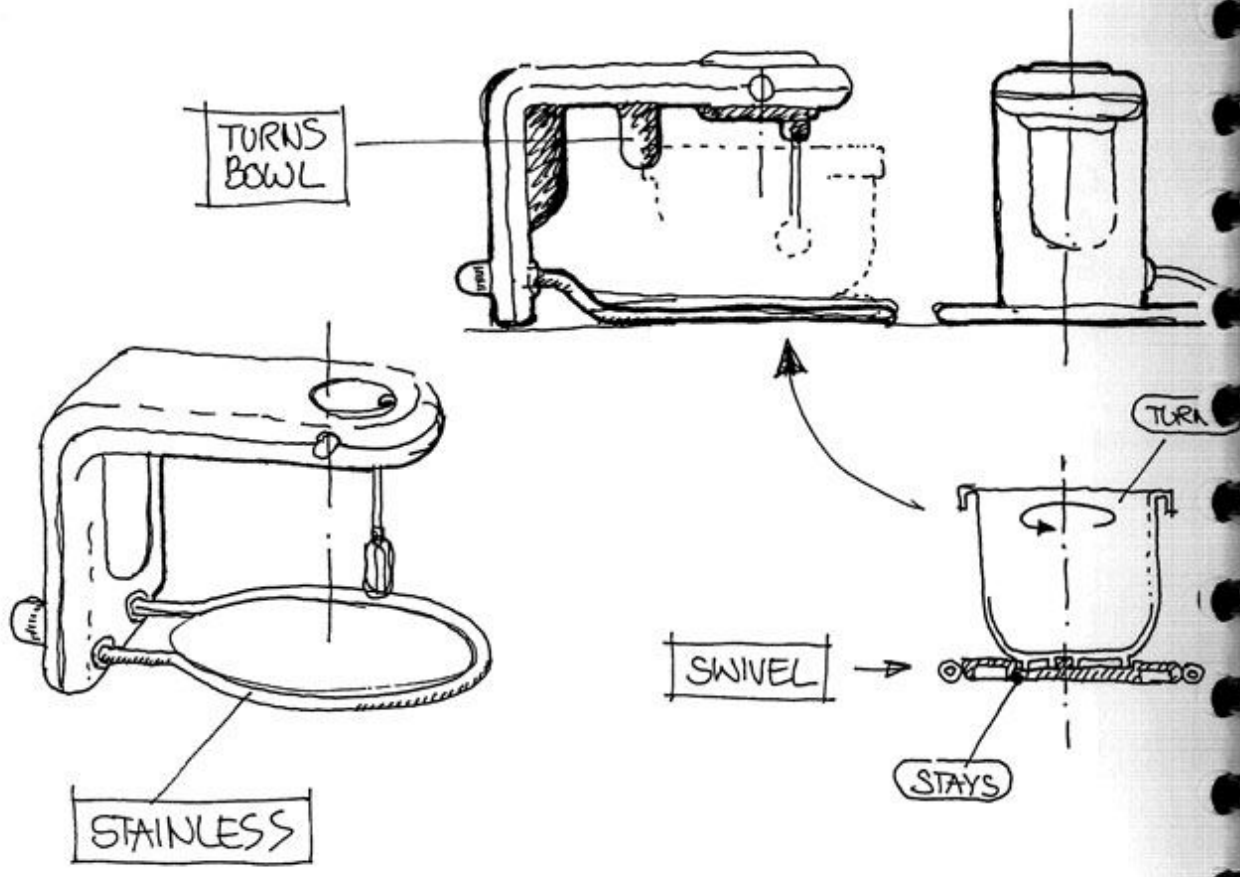
"CAROUSEL" UNIT MOVES  
AROUND BOWL-  
EDGE.

POWER Pack (Accu)  
REMOVABLE FOR CHARGE

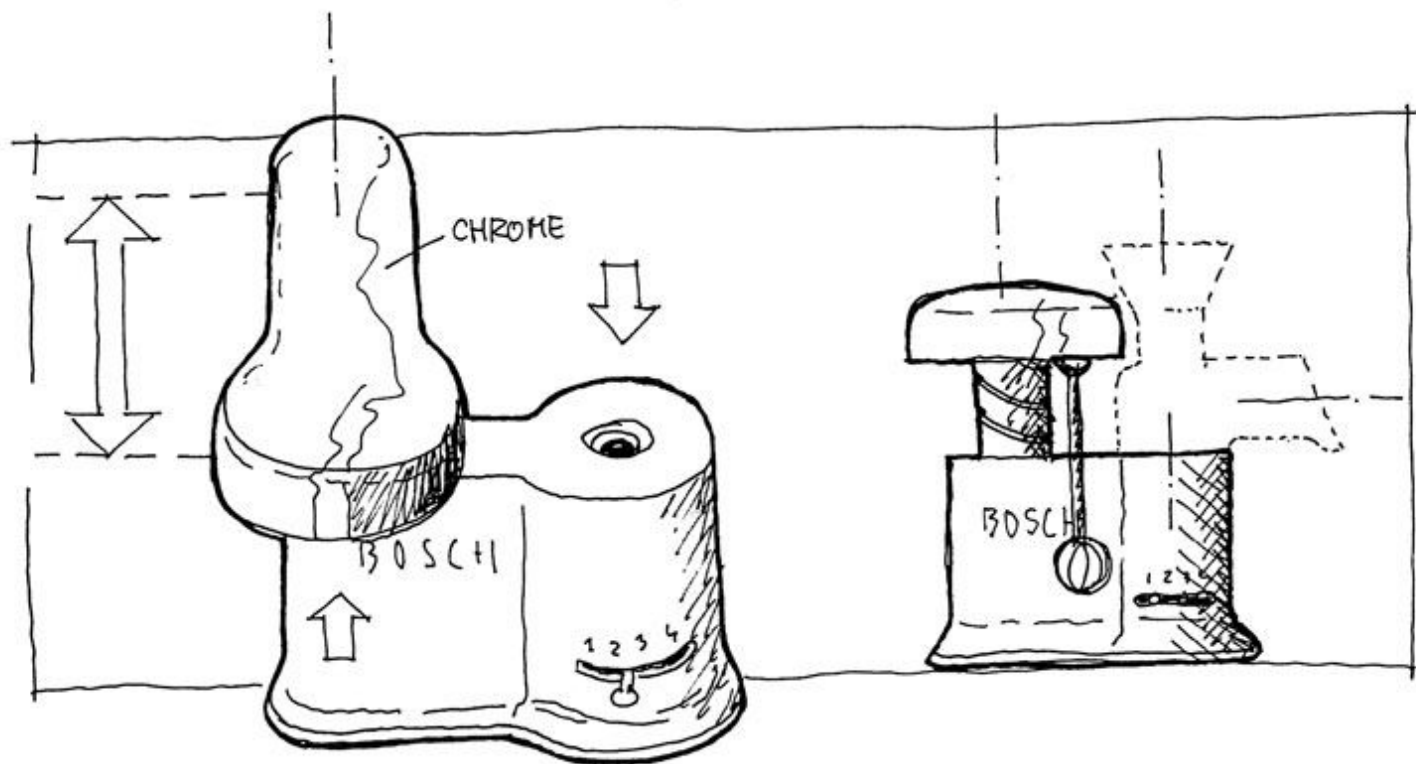
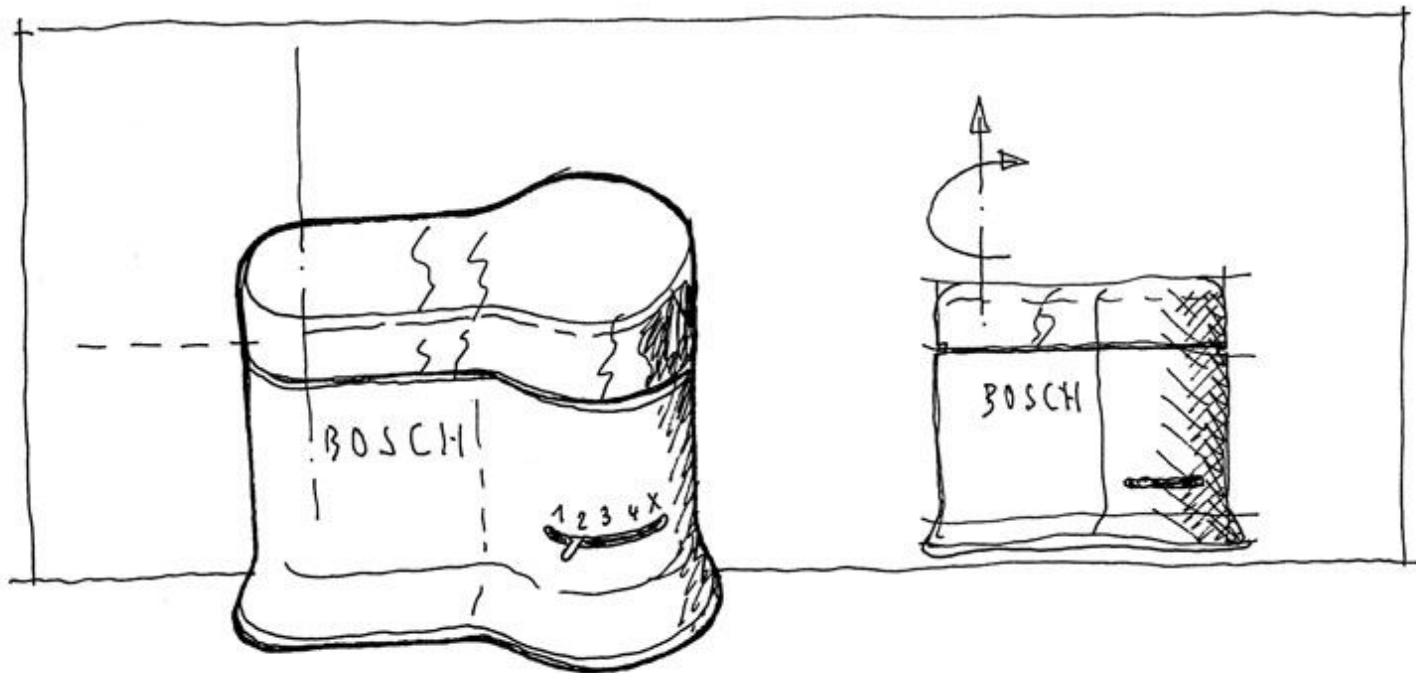


MIXER UNIT  
"CLAMPED"  
TO  
BOWL  
OR OTHER  
INSTRUM-  
ENTS.

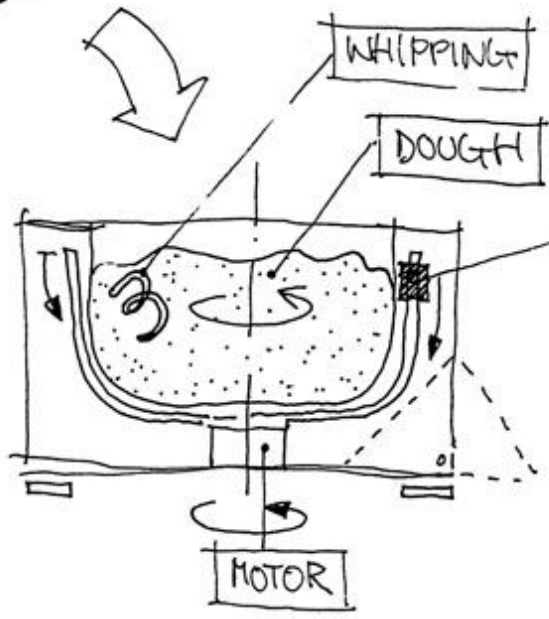
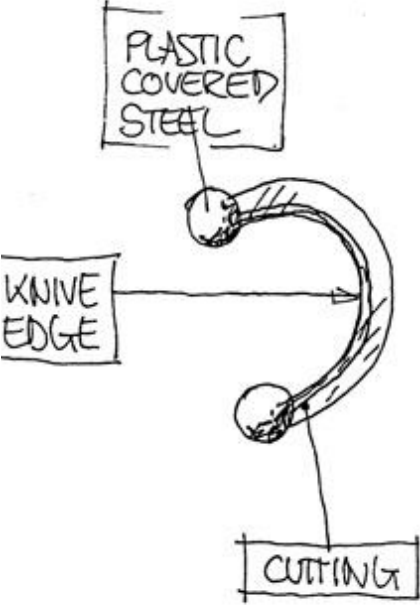
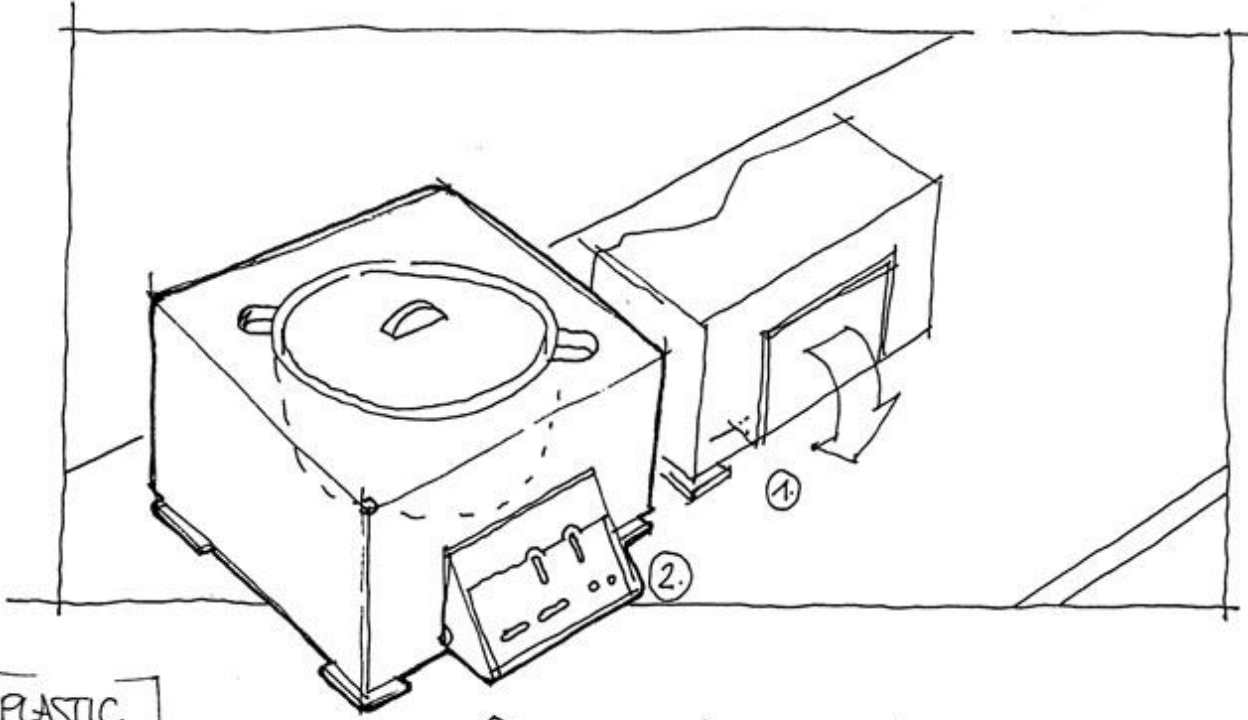
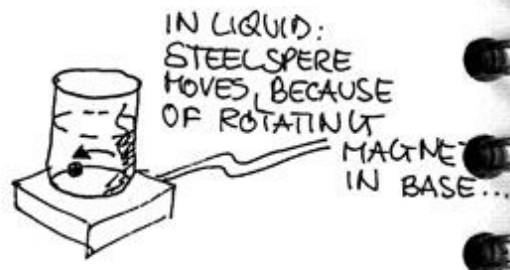
"OLD-  
FASHIONED"  
APPEARANCE



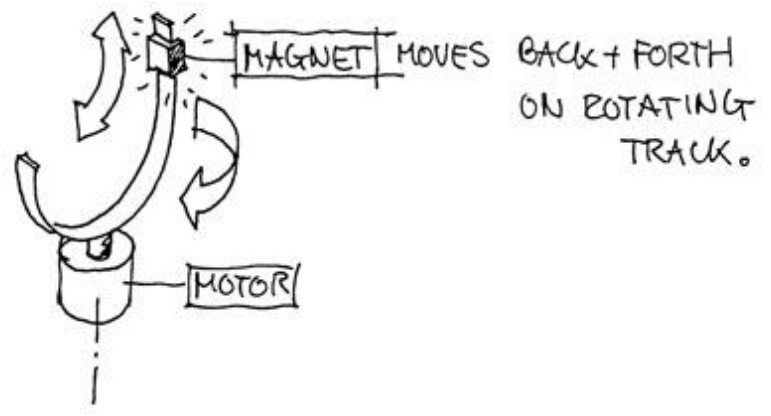
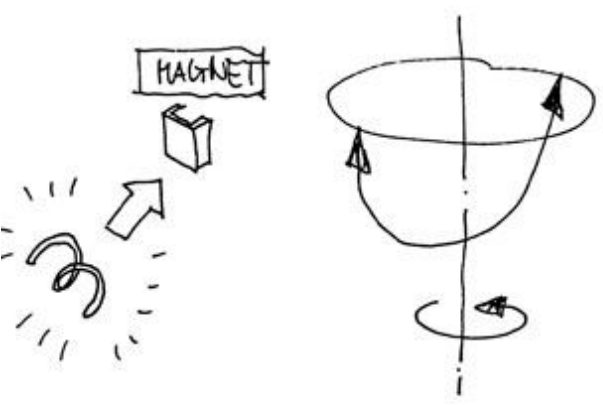
CAST IRON / -HEAVY / LIKE IN DAYS GONE BY..



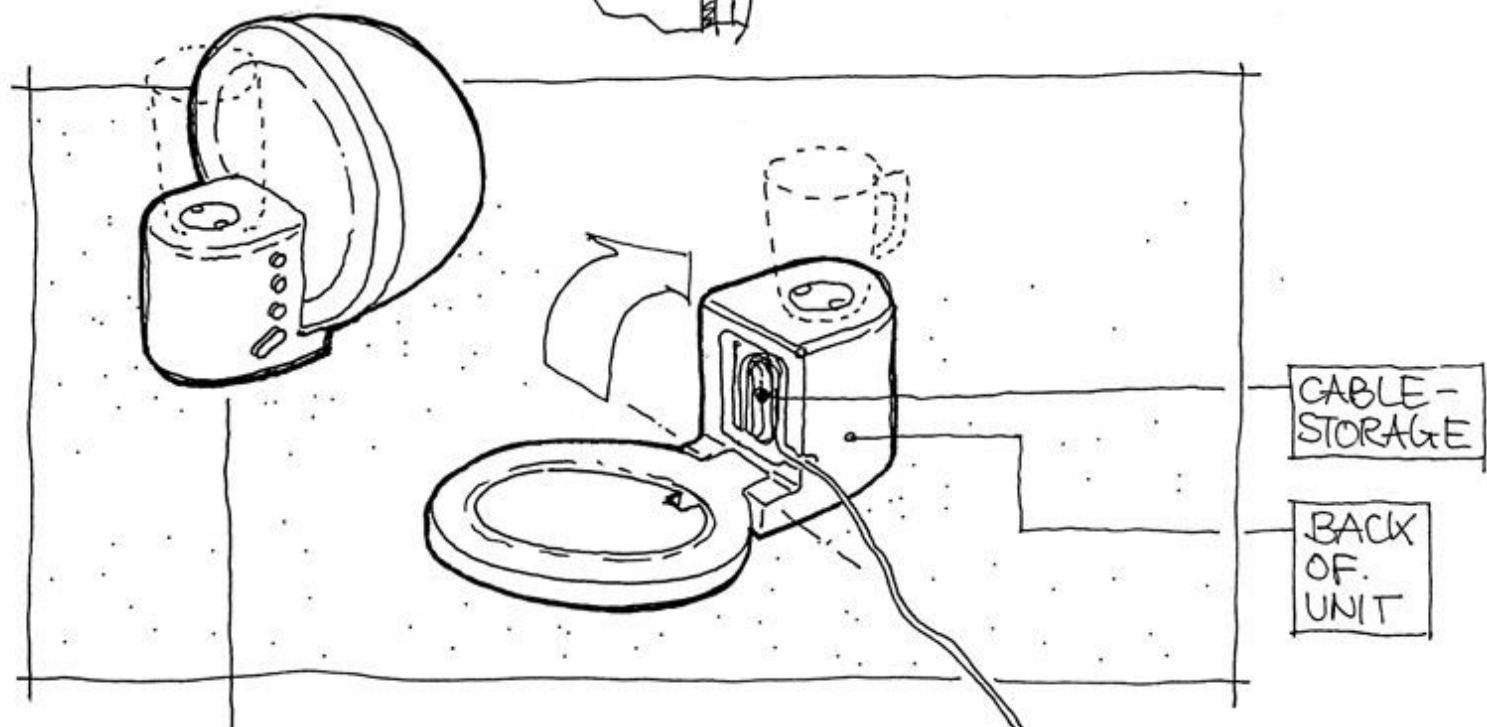
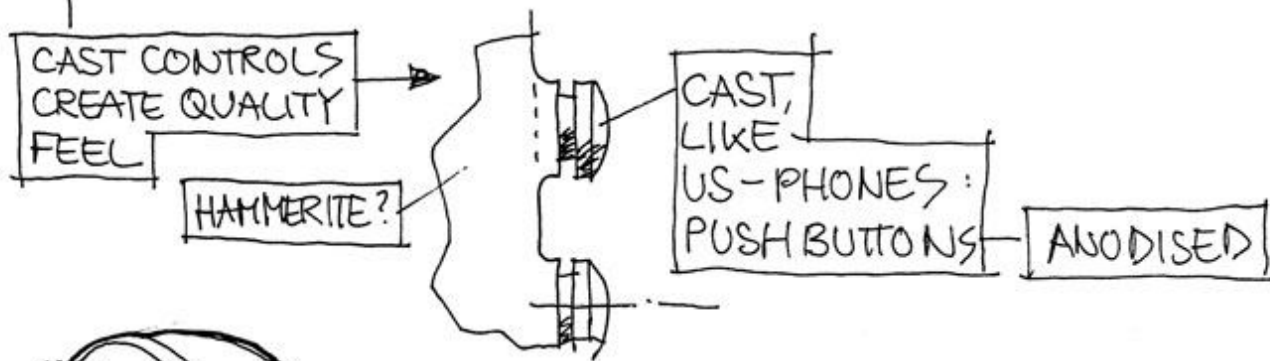
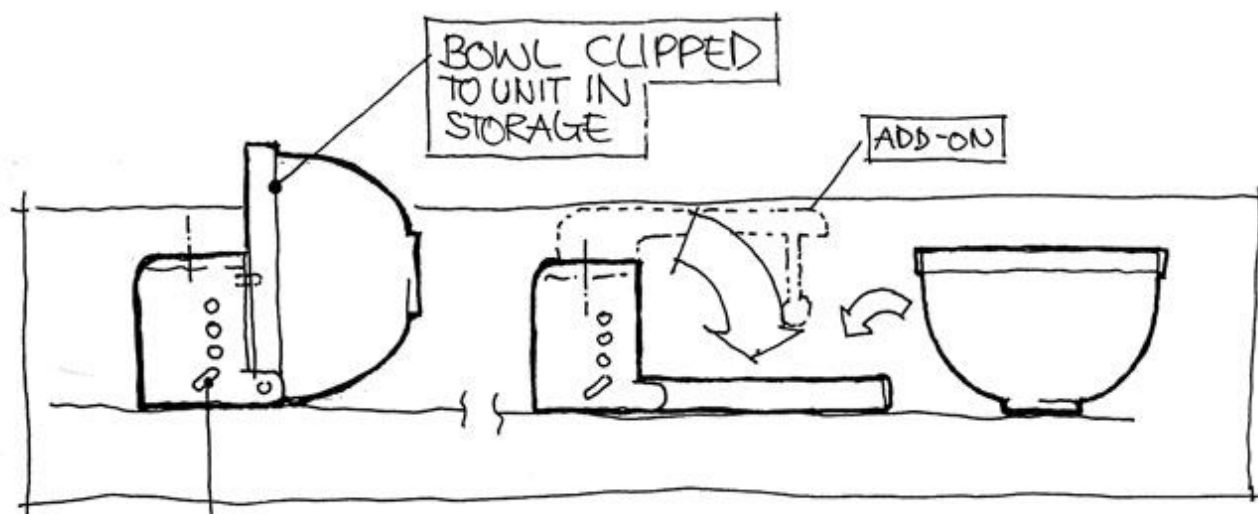
# BOSCH MEETS LABORATORY EQUIPMENT



MOVING MAGNET ZOOMS AROUND BOWL AND MOVES FLOATING TOOLS LIKE MAGIC...



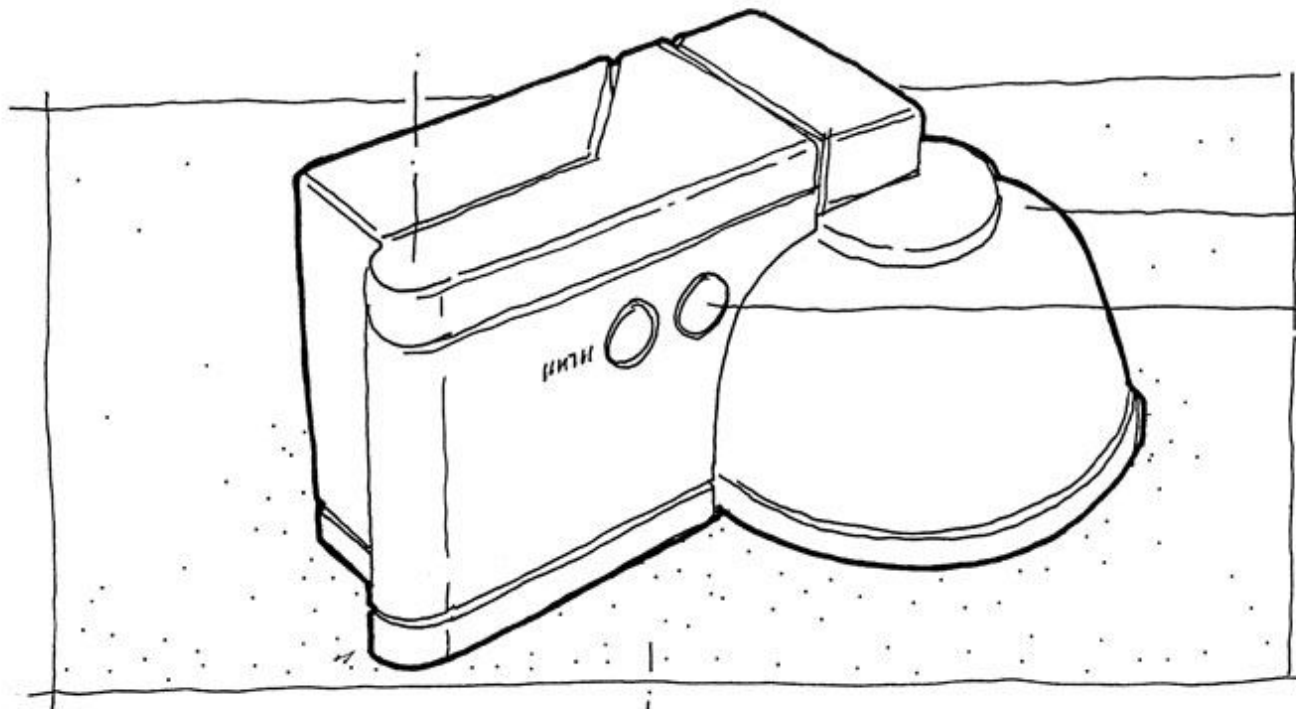
# BOSCH-GOURMET® MAKES CUISINE ART LOOK LIKE PLASTIC TOY...?



IN STORAGE → SPACE SAVING

UNUSUAL FIGURATION ELIMINATES PETIT BOURGEOIS FEEL → GOURMET COOKING → YUPPIE POTENTIAL

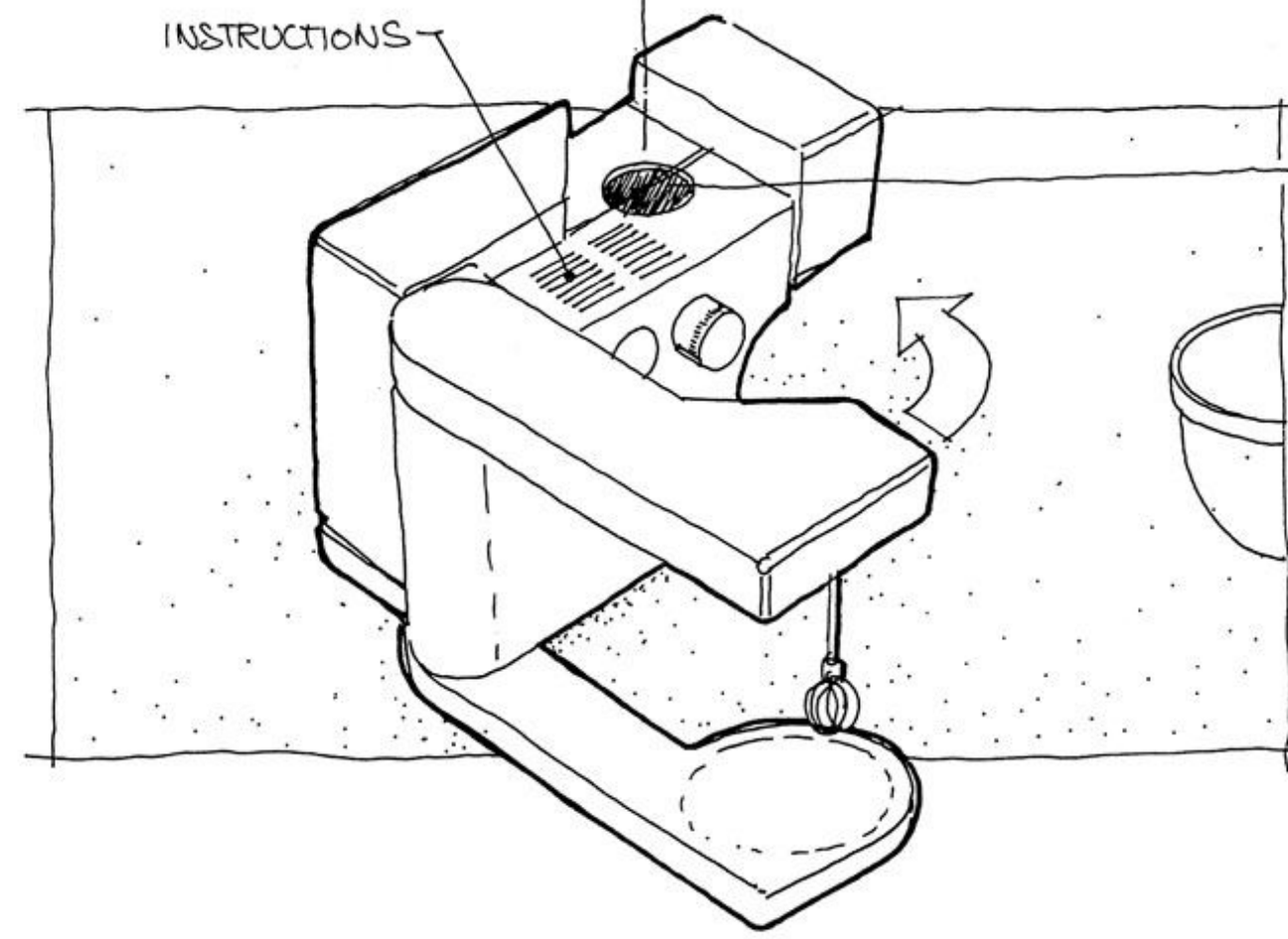
# BOSCH MEETS "TRANSFORMER"



BOWL

POP OUT  
CONTROLS

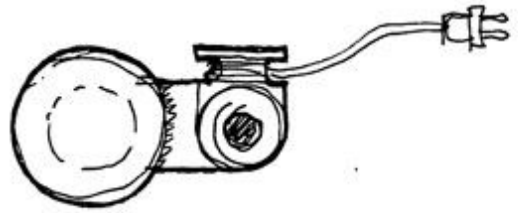
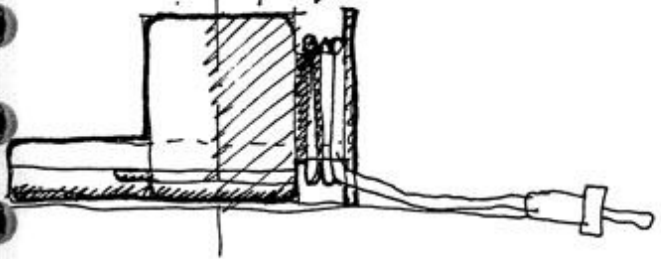
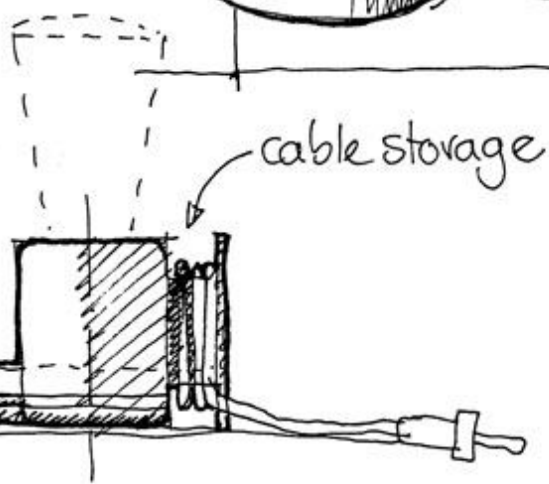
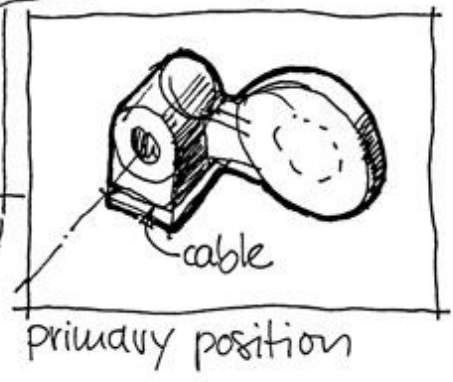
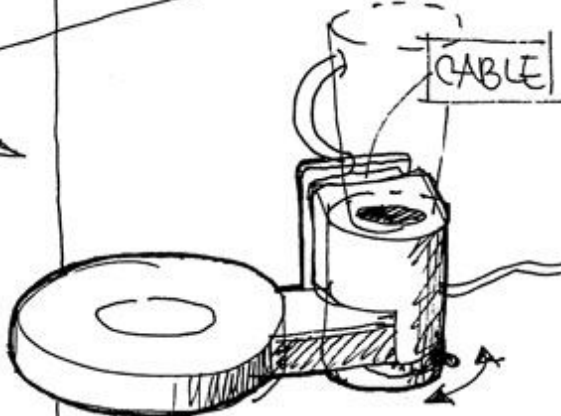
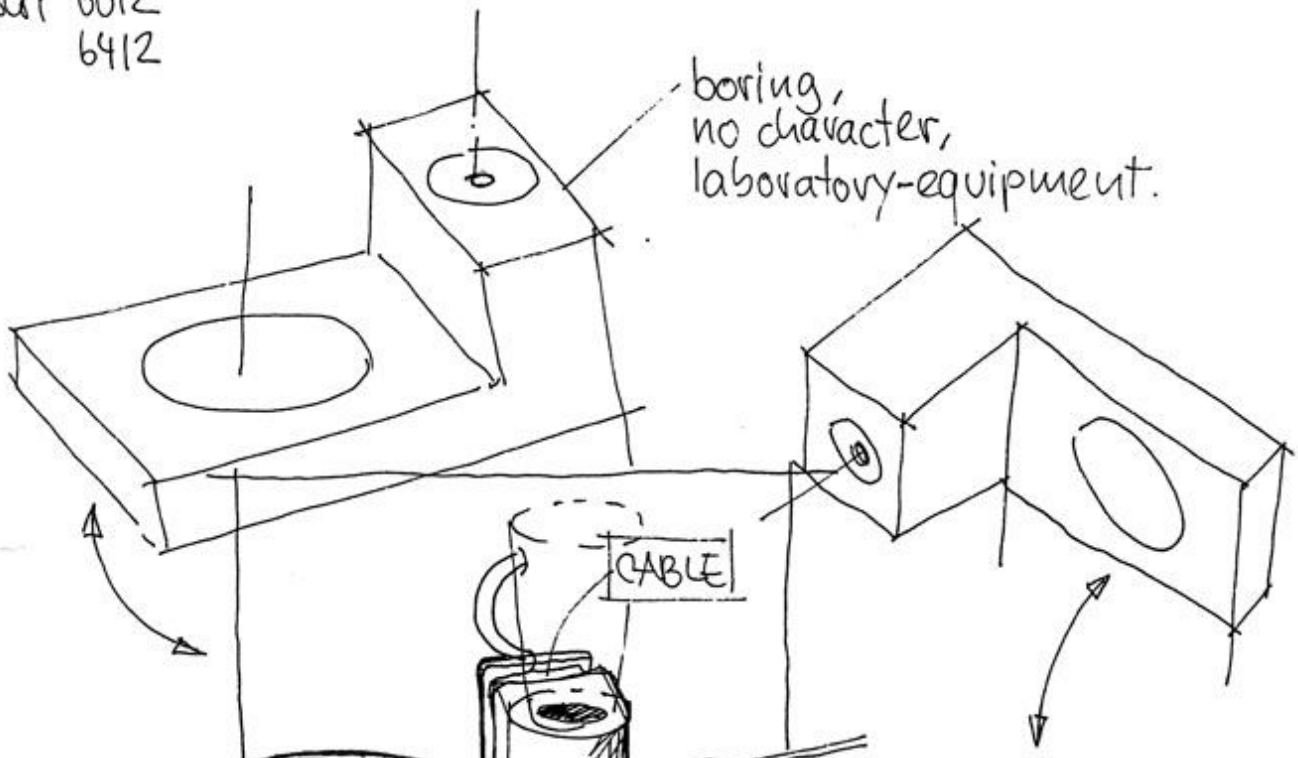
INSTRUCTIONS



ATTACH  
MEND  
BLENDER  
ETC.

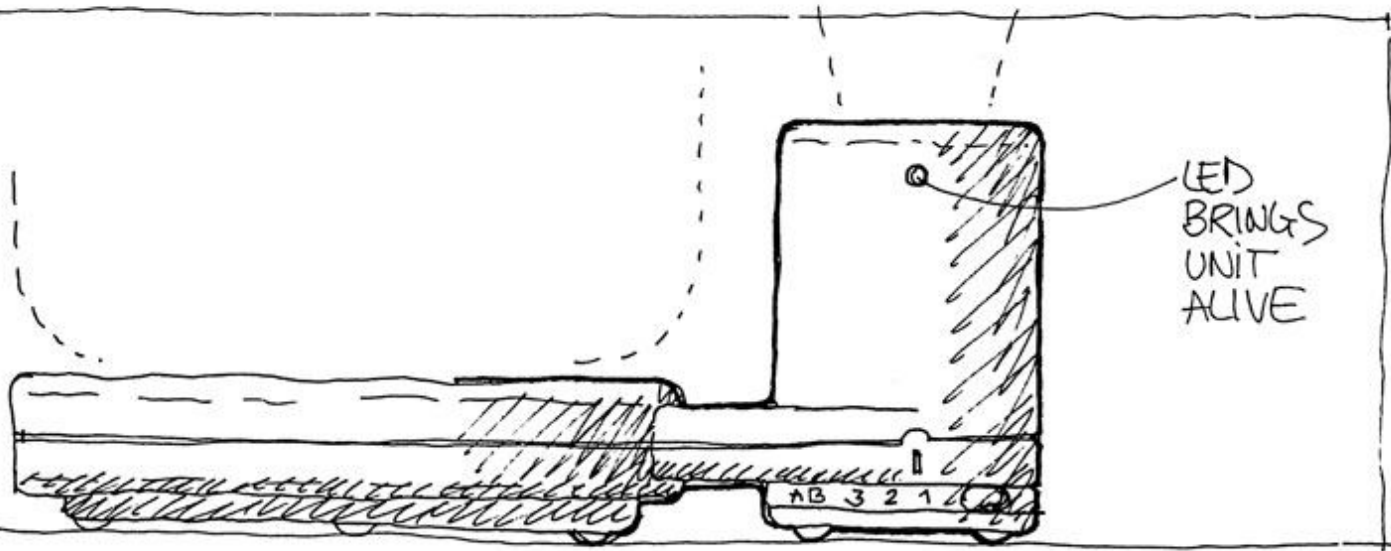
Bosch 6012  
6412

boring,  
no character,  
laboratory-equipment.



side view

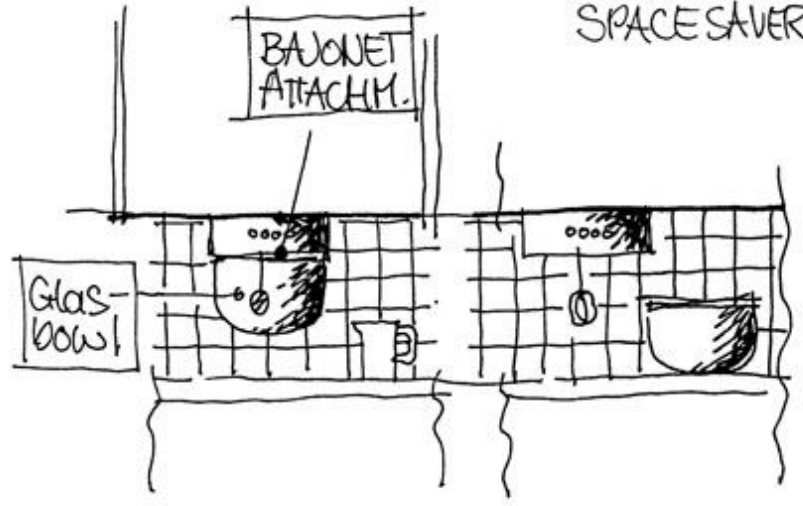
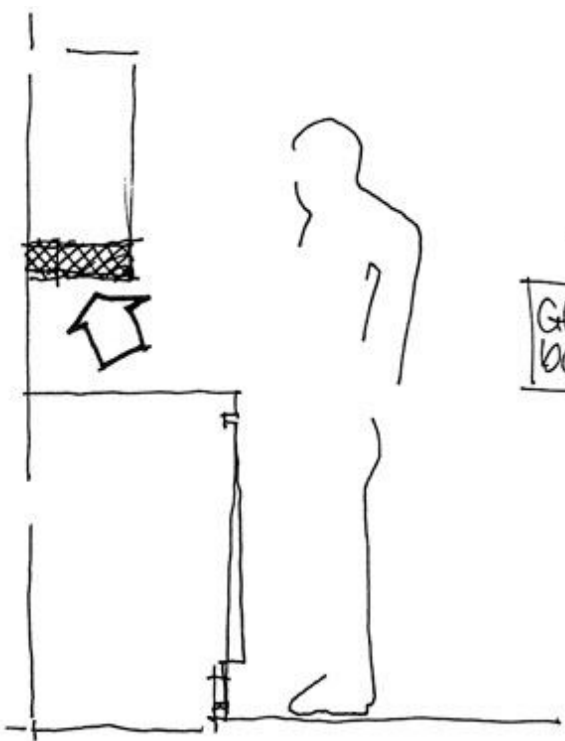
top view



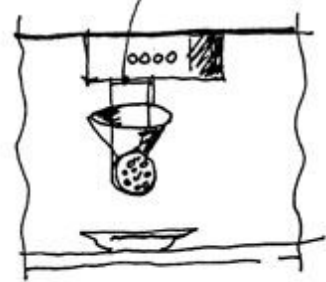
LED  
BRINGS  
UNIT  
ALIVE

AB 3 2 1

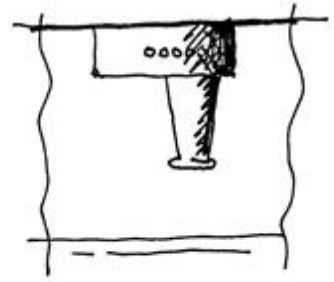
SPACE SAVER



own bajouett attach.



meat mincer



juicer

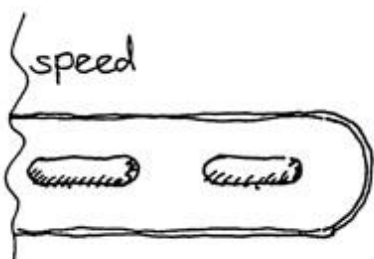
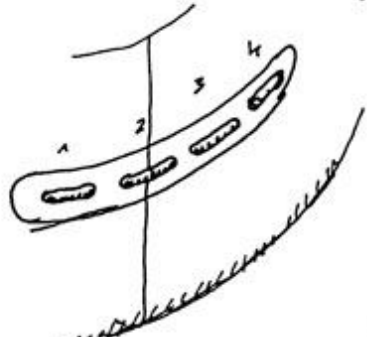
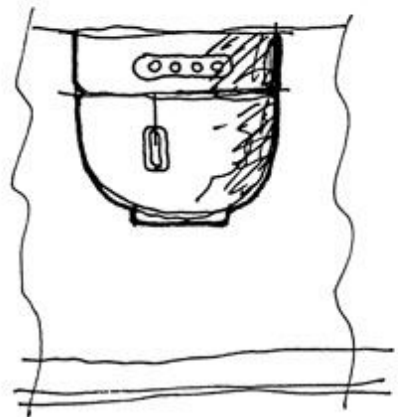
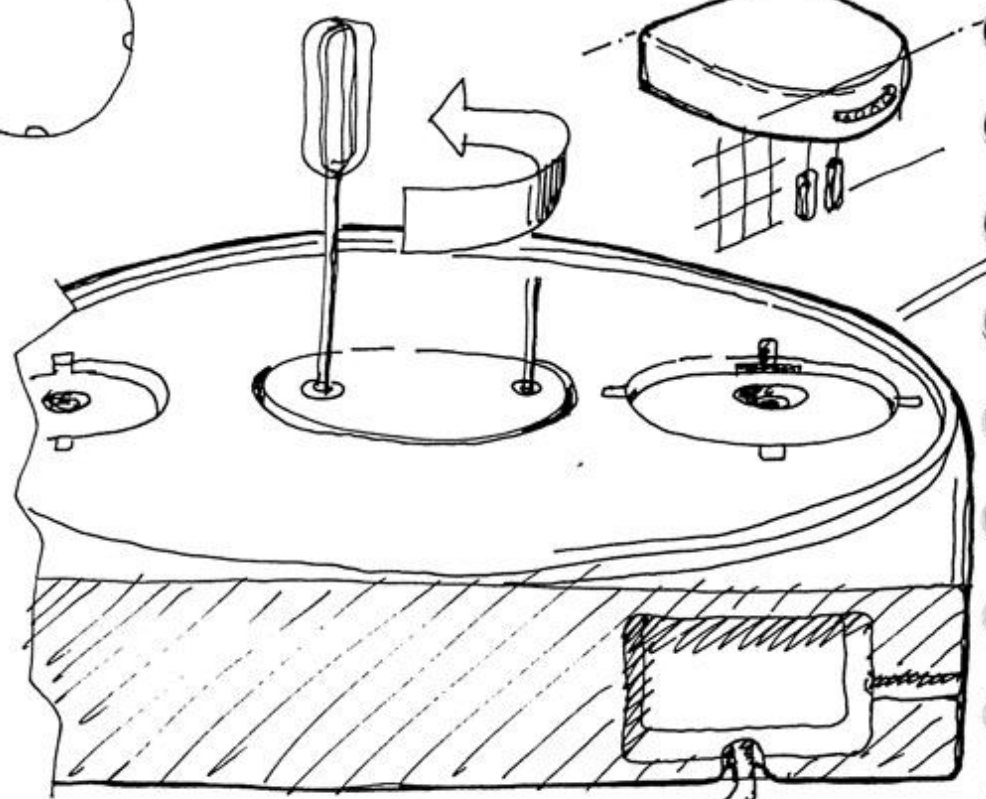
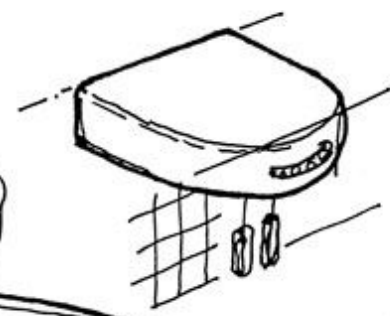
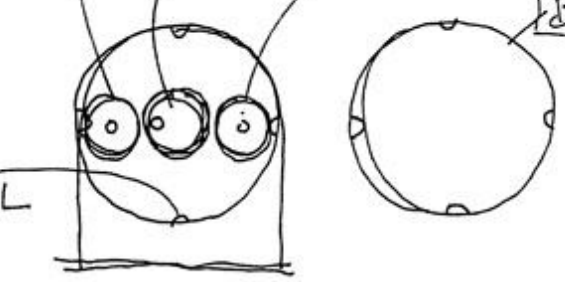
meat mincer

JUICER

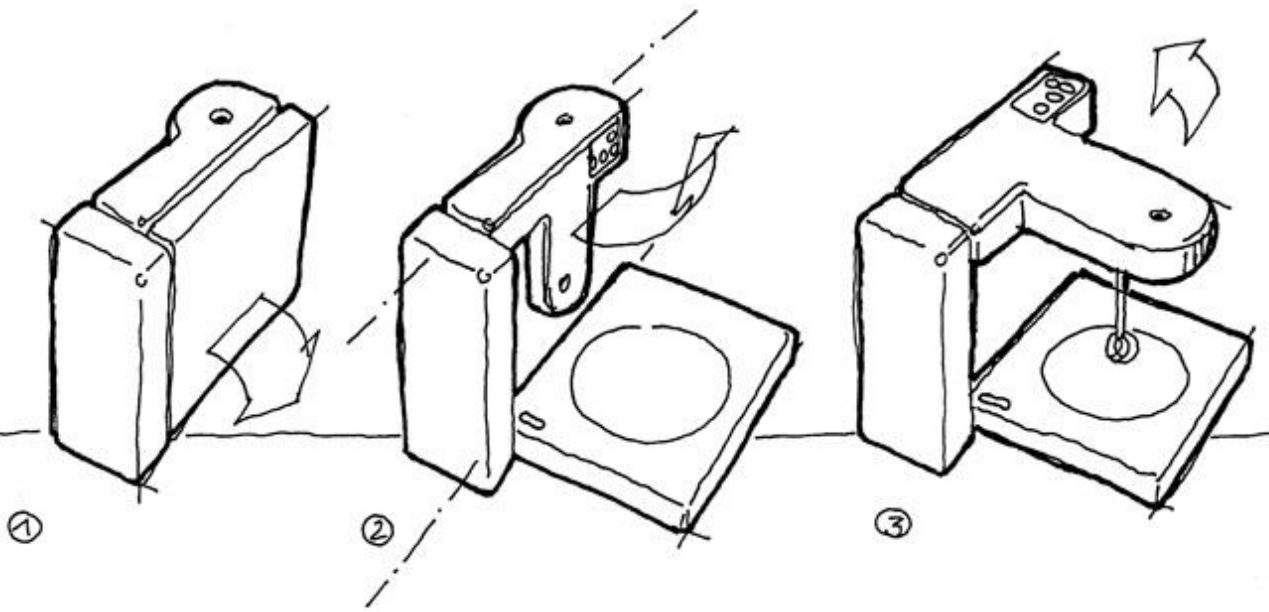
dough maker

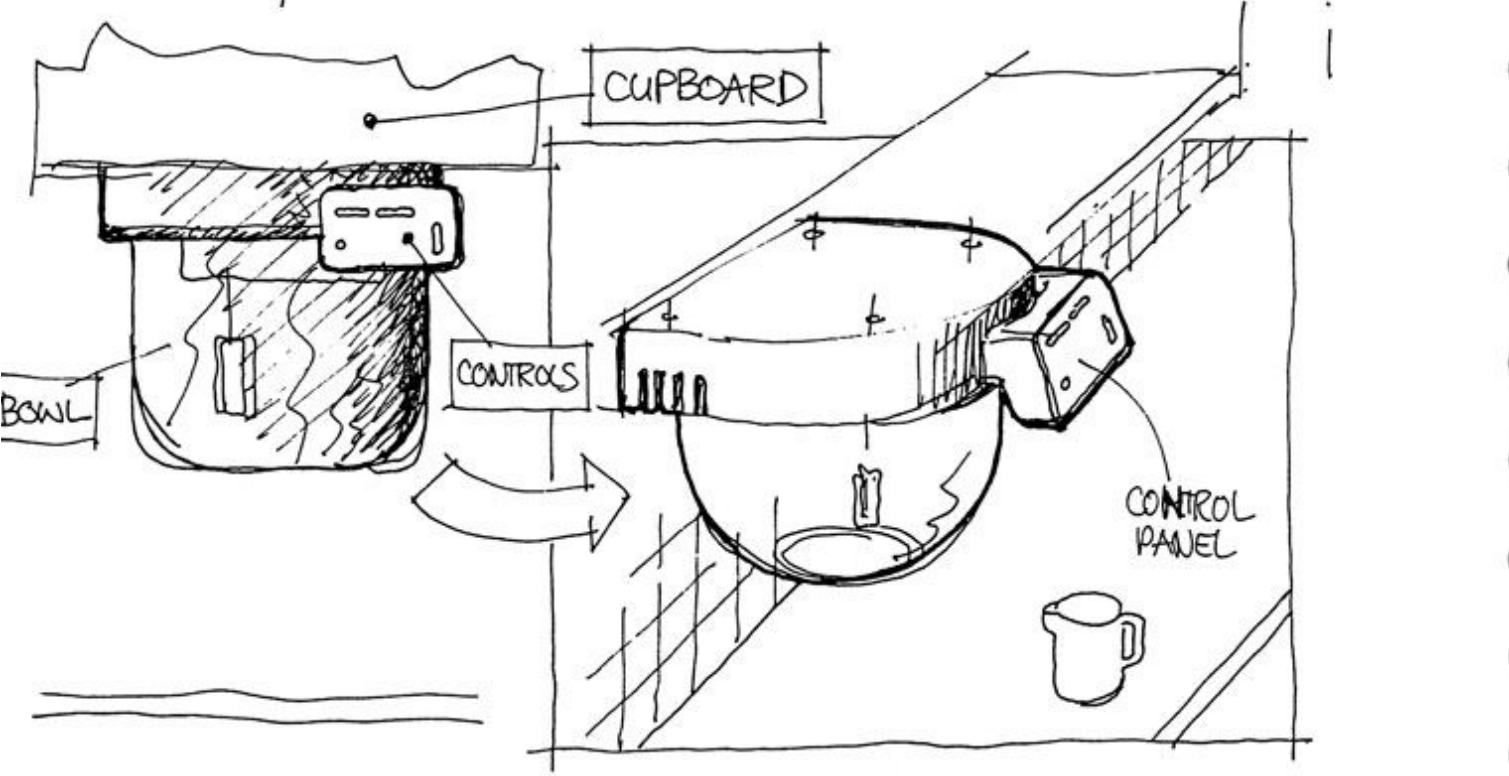
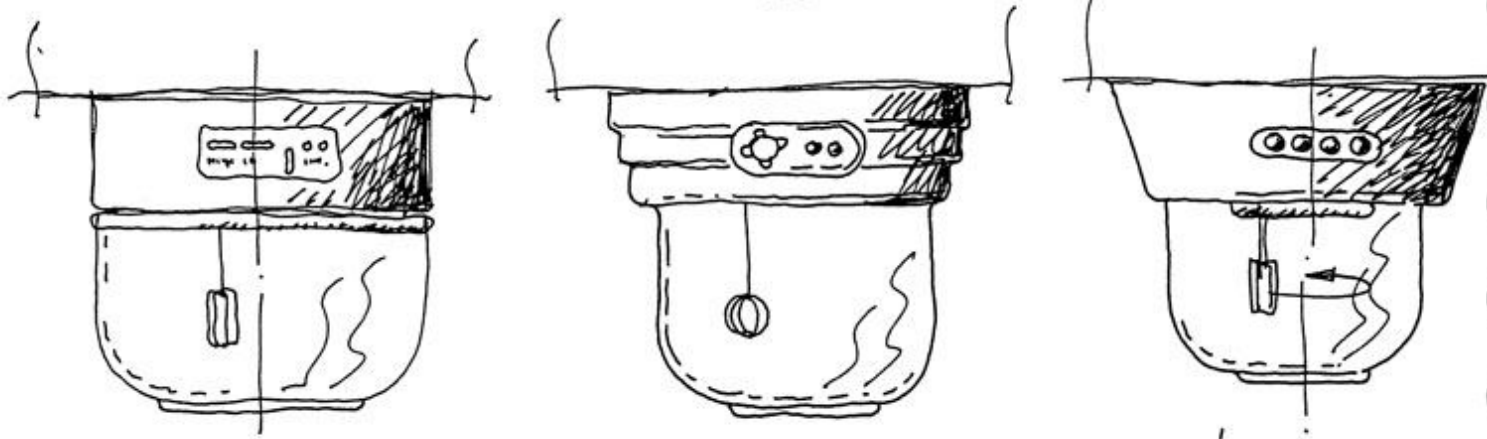
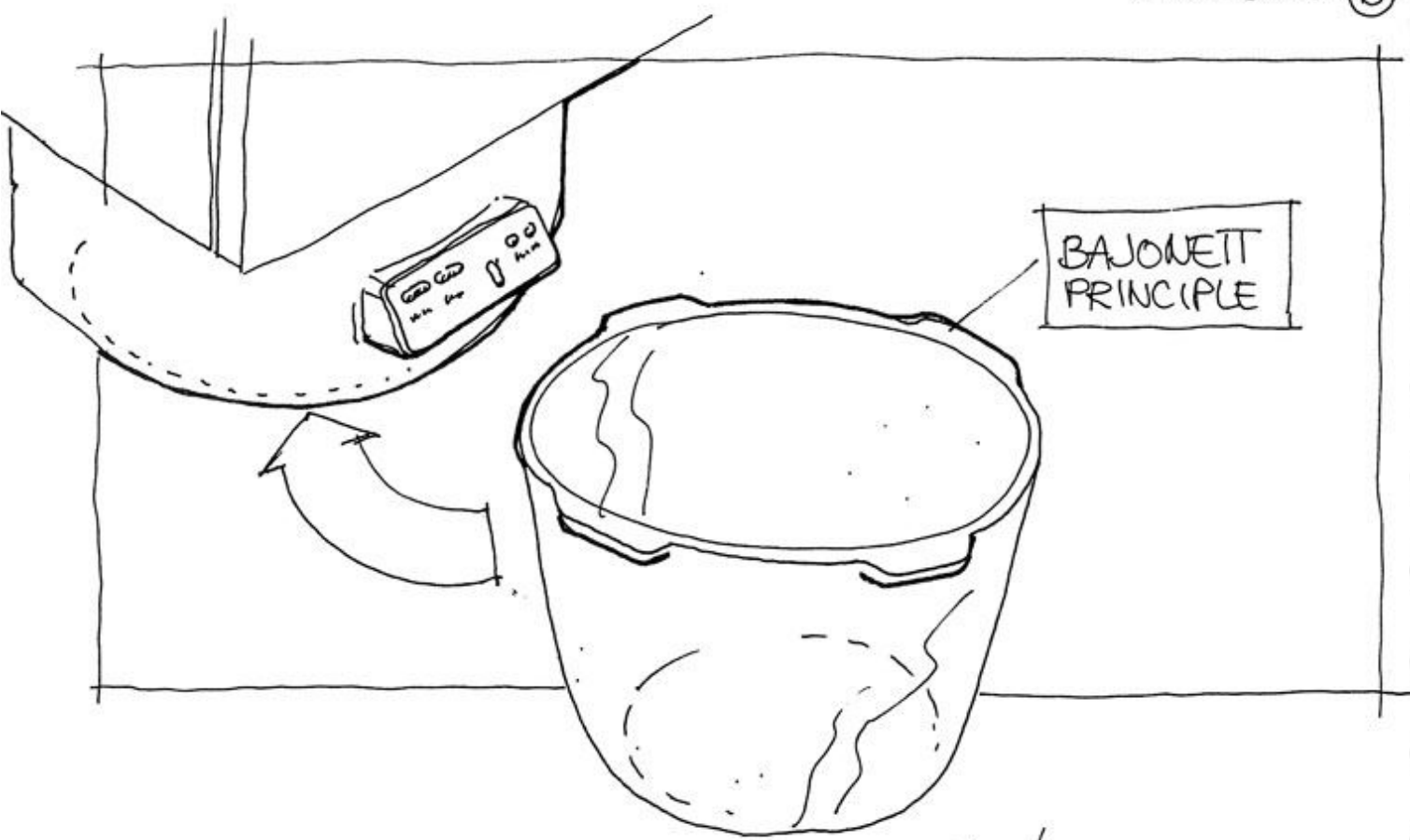
BOWL

BOWL



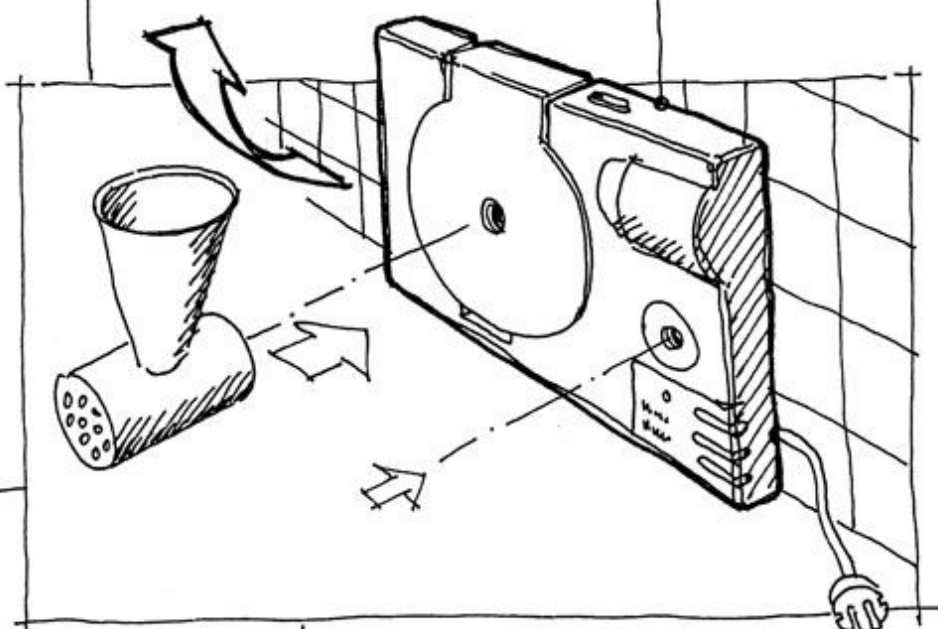
CONTINUED





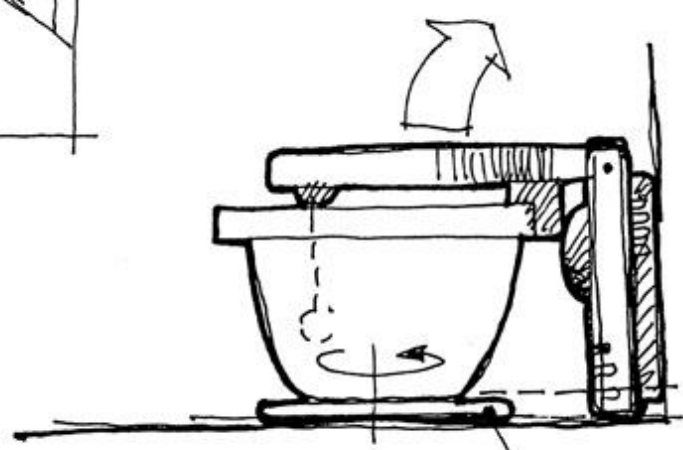
BOSCH VERTICAL

ATTACHED TO WALL



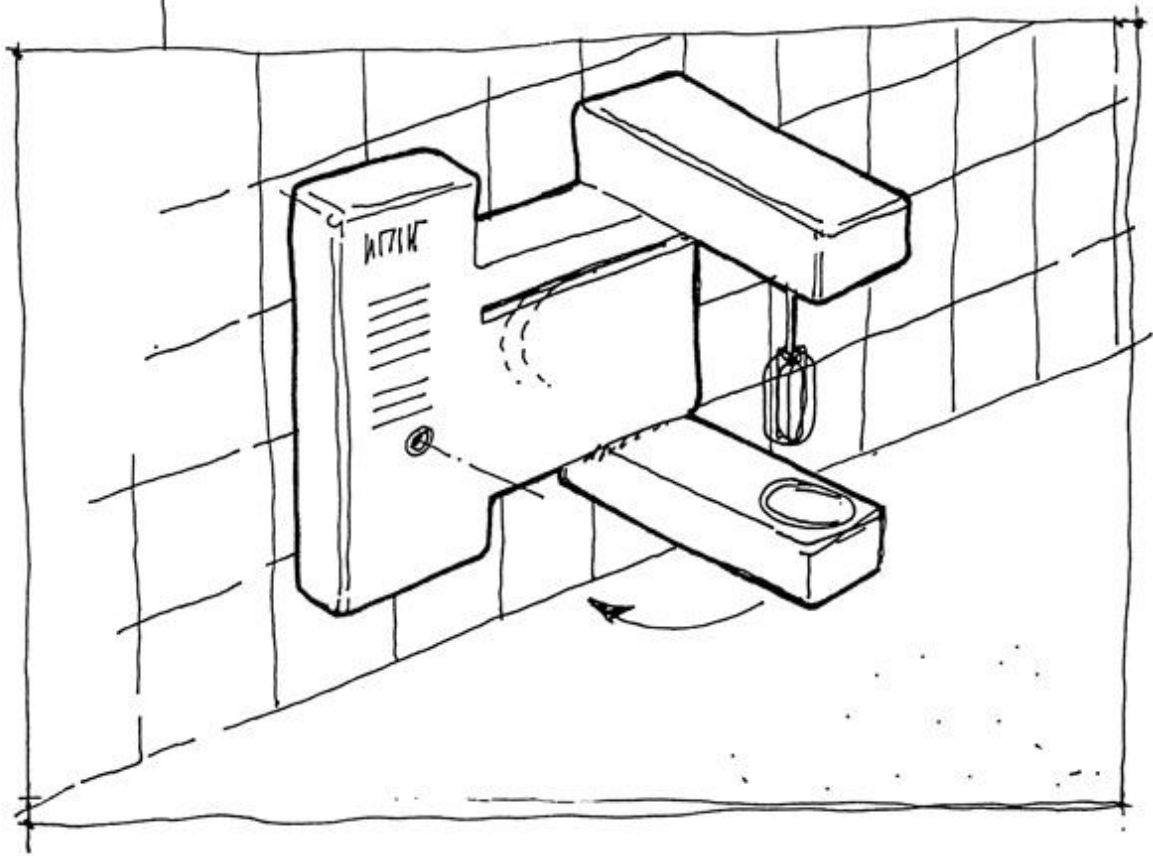
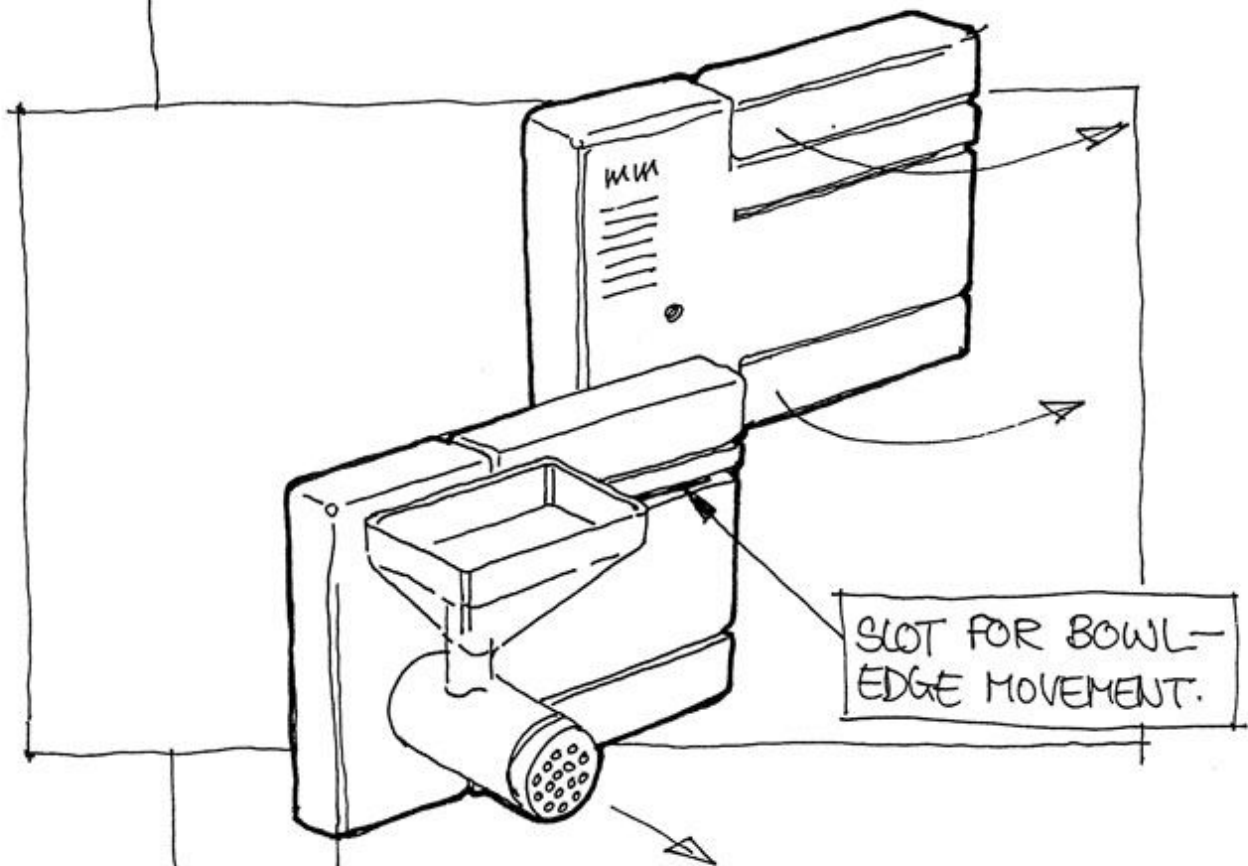
RELEASE

MOTOR



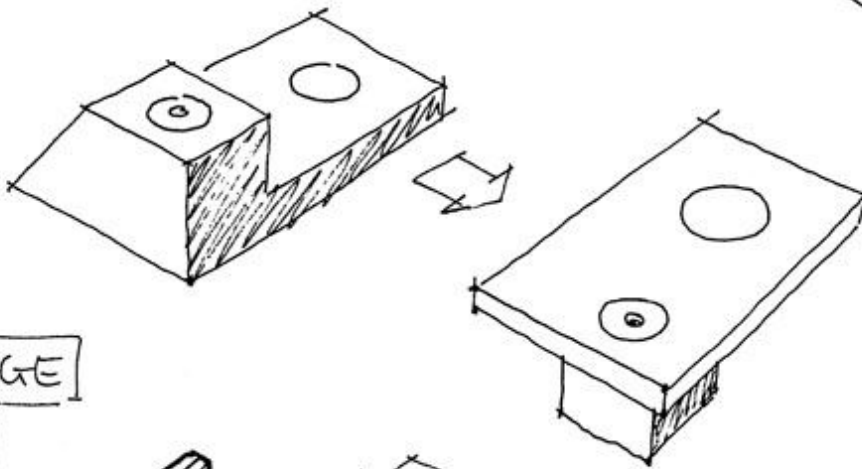
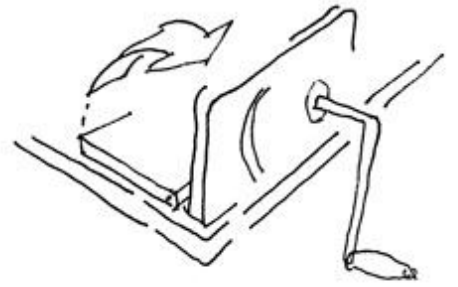
SWIVEL BASE

WALL BOSCH

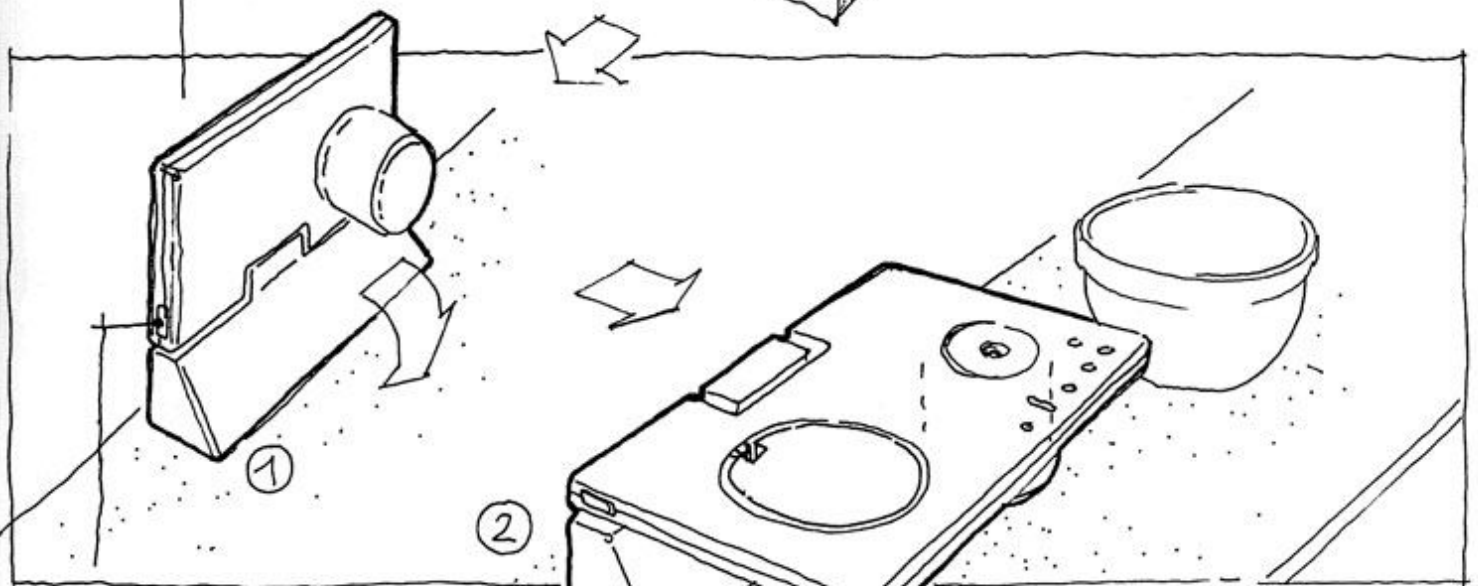


BOSCH MEETS BREAD SLICER.

→ >WORKBENCH<



STORAGE

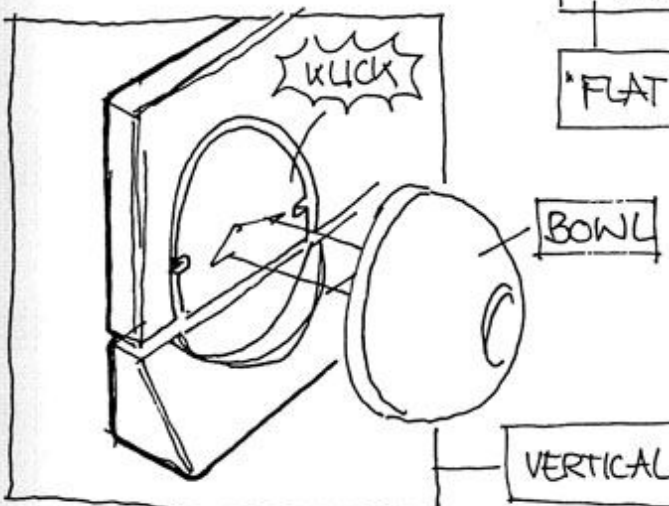


RELEASE  
BUTTON

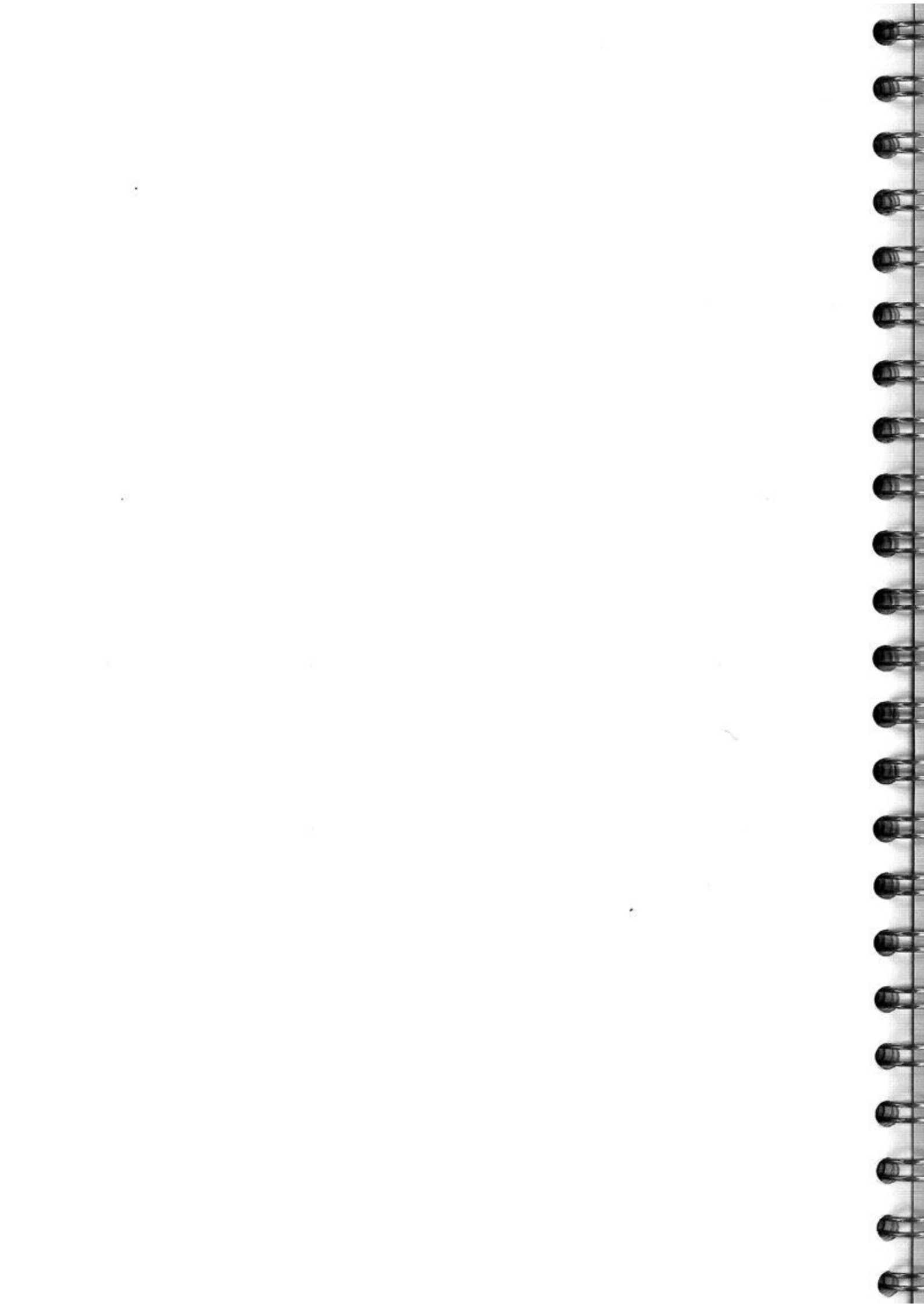
WAITING TO WHIP,  
SLICE, MIX ....

"WORKBENCH"

"FLAT TOP"



VERTICAL STORAGE OF BOWL





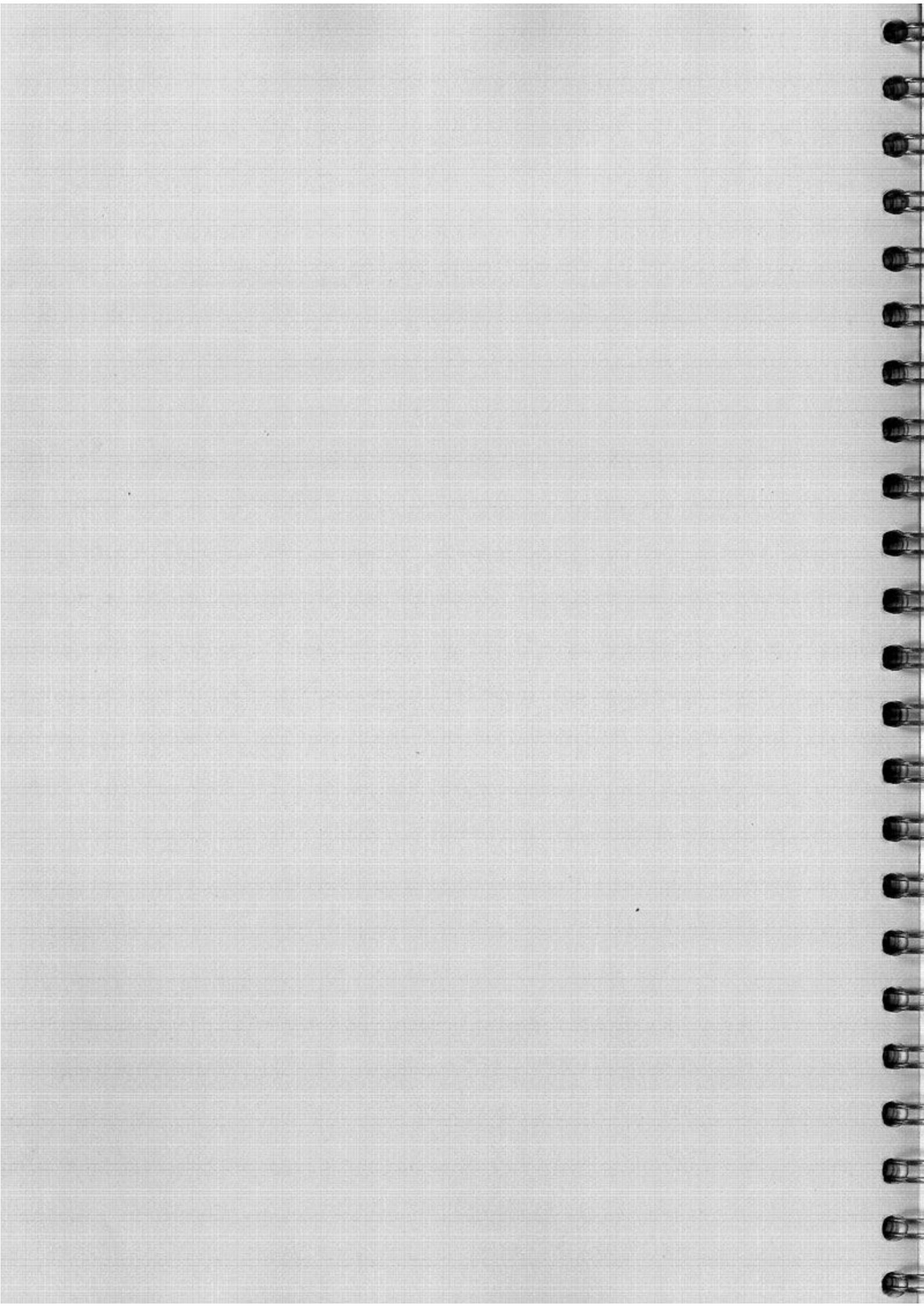
**ProduktEntwicklung  
Roericht /NYC**

*Jonas Milder*

*Beratung:*

*Tord Boontje*

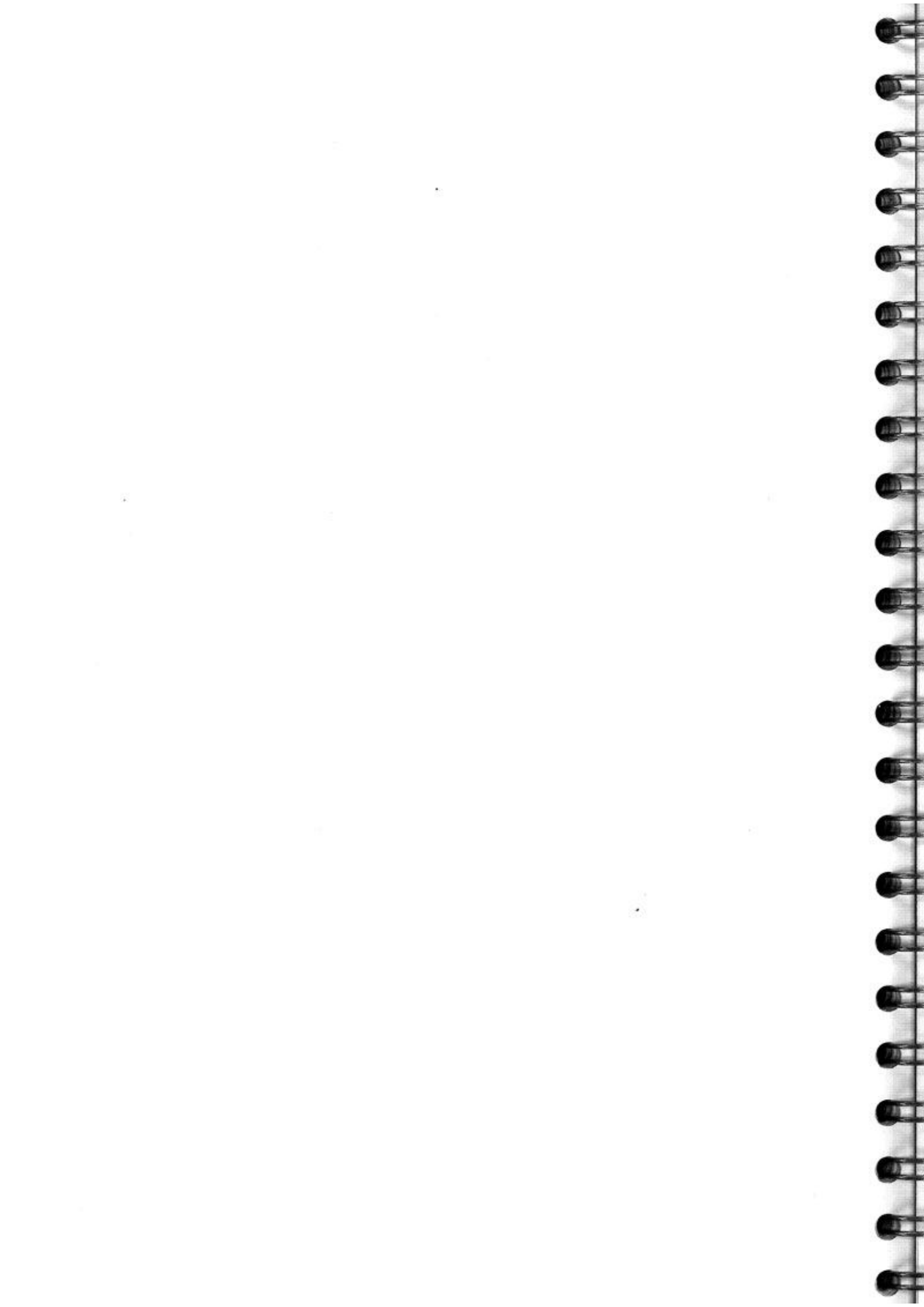
*Corien Smit*



Tord Boontje, Corien Smit / Beratung  
Jonas Milder, Thomas Schneider  
ProductDevelopment Roericht New York

# Studie 700/7.89

M a t e r i a l i e n a u s N e w Y o r k

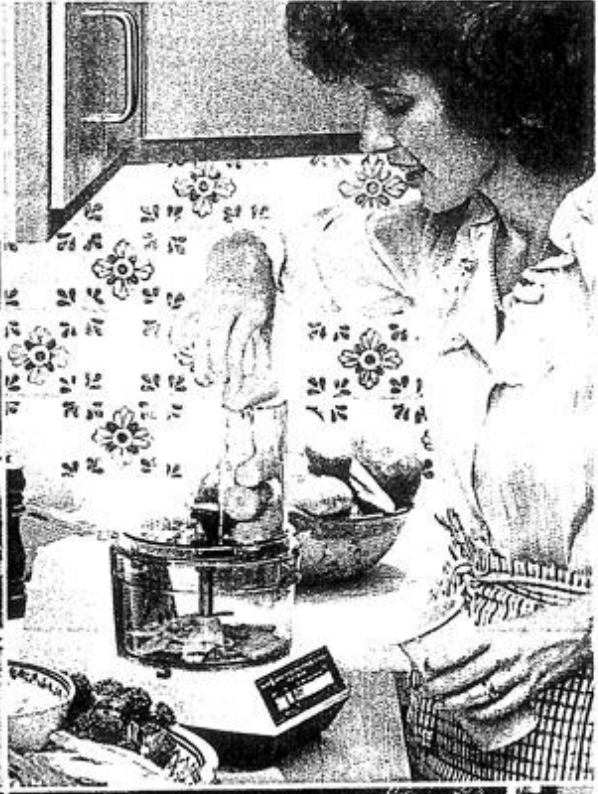


# Pictures

1

Auf den folgenden Seiten  
ergaenzend zu den Kata-  
logen und Prospekten  
einige Bilder aus der  
New York Library.



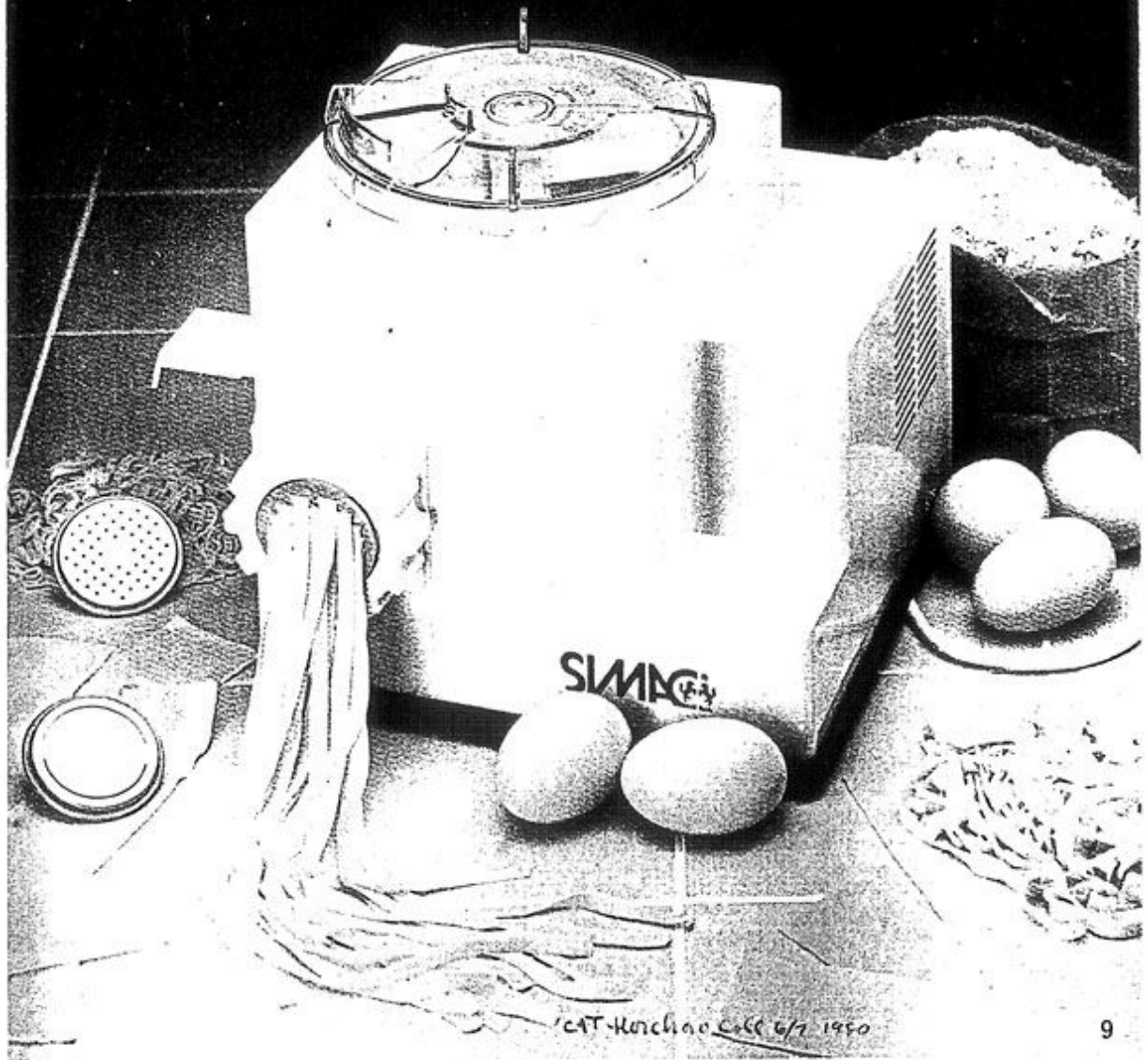




Cuisinart  
5/84  
ultra

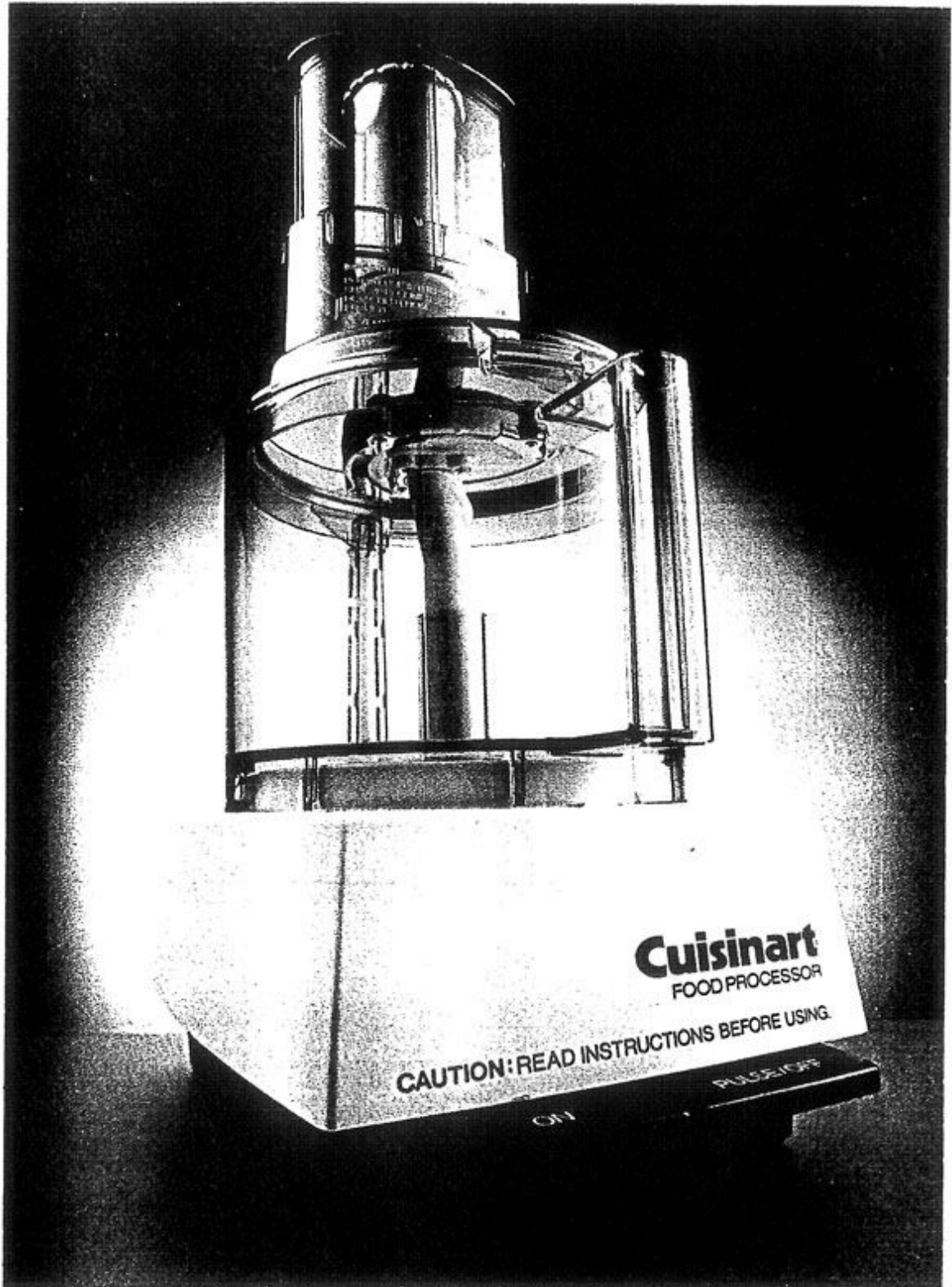
# A pasta factory in your kitchen

Now make any kind of pasta as well as breadsticks and crackers in the new PastaMatic®. An Italian invention, just plug in, select pasta size, fill top with flour, water and eggs, mix. Pasta is pushed out bottom ready to cook. All removable parts are non-toxic and dishwasher safe. 9 1/4" x 9 1/2" x 10". Comes with measuring cup, assorted pasta heads, recipes and detailed instructions.  
#1198C 225.00 (6.75)







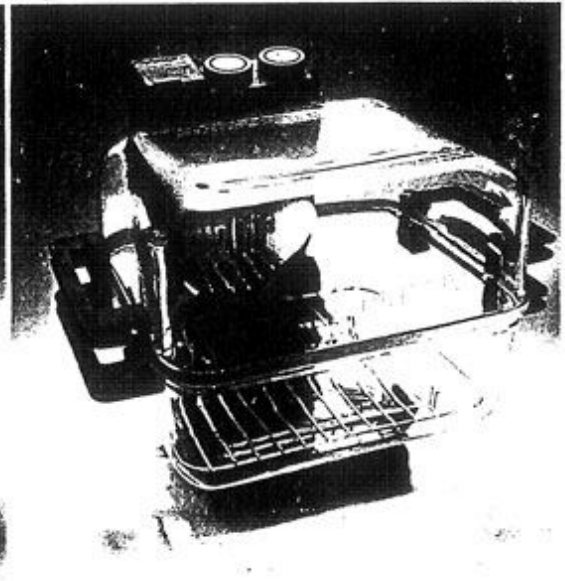
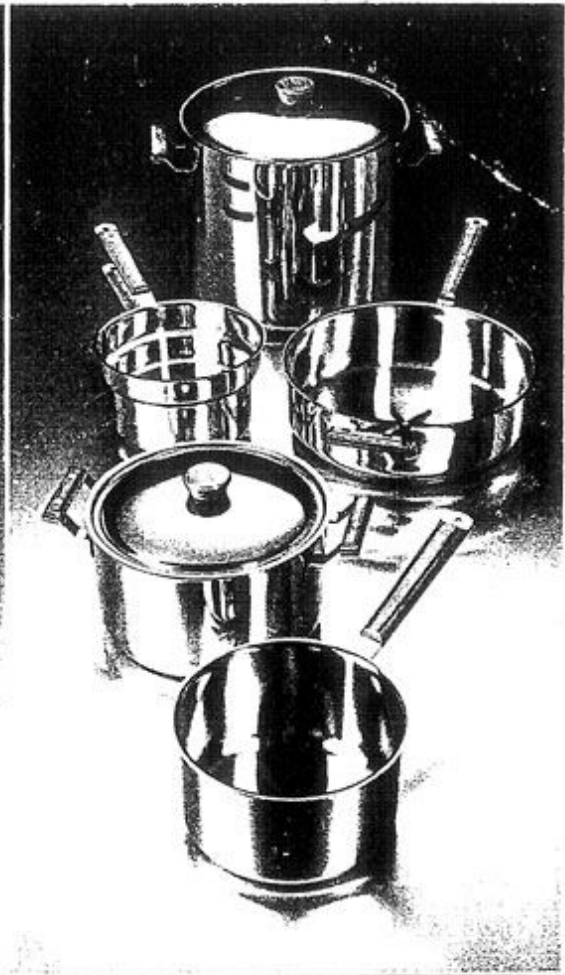
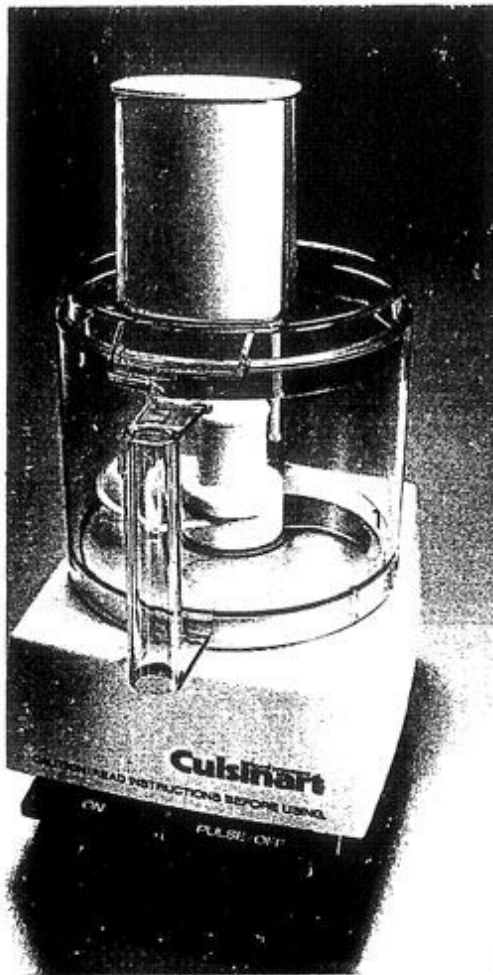


**Cuisinart**  
FOOD PROCESSOR

CAUTION: READ INSTRUCTIONS BEFORE USING.

ON

PULSE



## 2

# Food Processors :

Full Size, Minis und Compacts

*Factsheet aus  
Consumer  
Reports 87 und  
88:*

Angezettelt wurde die Counter-Top-Revolution in den US von Cuisinart, als sie den Food Processor hier vor 16 Jahren einfuehrten.

Nach kurzer Zeit wurden 3 Millionen Maschinen jaehrlich verkauft. 1984 ging die Nachfrage zurueck. Der Markt war gesaettigt.

Die naechste Generation, die der Compact und Mini Maschinen. 5 Millionen Stueck pro Jahr wurden verkauft. Marktanteil mehr als 50%.

Der Food Processor gilt hier als ideales Geschenk : Bei einer Leserumfrage von Consumer Report kam heraus, dass die Haelfte der Leser, die eine solche Maschine besaessen, sie geschenkt bekamen.

Der Preis der "Full-Size-Units" liuegt zwischen \$75 und \$175. Das Top-of-the-line Modell von Cuisinart kostet \$440.

Compact Geraete kosten zwischen \$50 und \$75. Die Minis sind zwischen \$30 und \$40 zu haben.

Die grossen "commercial-Use" Modelle moegen einige Leute einschueechtern. Den Furchtlosen bleibt nichts anderes uebrig, als sich stundenlang an der Maschine einzuarbeiten und zu experimentieren, ehe sie eine Mohrruebe zerkleinern.

Die Kompaktmaschinen profitieren von der Furcht vor den Grossen : Sie werden als preisguenstige Alternativen praesentiert. Genauso wird den Minis nachgesagt, sie seien leichter zu reinigen und einfacher zu benutzen.

Wichtige Unterschiede in der Leistung : Fuer schwere Arbeiten, wie Teig Kneten und Koerner mahlen ist der Motor zu schwach ausgelegt.

Der Behaelter bei den Compact Units fasst zwei Tassen weniger als das kleinste Full-Size Modell.

Nach der Consumer Report Leser Umfrage benutzen 60% der Besitzer ihr Geraet nur ein bis zwei Mal im Monat.

Und nur zu ganz bestimmten Zwecken : zum Beispiel um Kohl zu zerkleinern, fuer Majonaise , um Brot- oder Semmelbroesel zu machen oder um Gemuese zu puerieren. Selten wird die Maschine angeschaltet um Zwiebeln, Sellerie oder andere Gemuese zu hacken.

Auf die Frage, welche Features wichtig waeren, sollte das Geraet ersetzt werden, erwiderten 25% das sie sich keinen Ersatz wuenschen wuerden, 40% traehmen von einem Geraet, das sich einfacher reinigen laesst und ein Viertel wuenscht sich ein Geraet, das sich leichter unterbringen laesst.

**Bowl:** Meistens aus durchsichtigem Kunststoff. Um den Behälter ständig befüllen zu können bieten einige Modelle einen extra Auslauf, über die das zerkleinerte Material in eine extra Schale oder auf einen Teller gebracht wird. Man kann dadurch mehr verarbeiten, braucht aber mehr Platz und mehr Stauraum, um die extra Ausrüstung unterzubringen. Manchmal wird diese Rutsche in den Deckel integriert.

**Einfuellstutzen:** Die meisten Modelle haben eine Öffnung im Deckel durch die die Maschine beschickt werden kann. Wenn nicht muss die Maschine zum Nachfüllen abgeschaltet und der Deckel abgenommen werden. Flüssigkeiten werden durch Löcher im Deckel nachgegossen. Manche Modelle haben einen extra grossen Einfuellstutzen für grosse Stücke. Oder man kann mehrere Mörrüben gleichzeitig raspeln.

**Druckstempel:** Mit Druckstempel bringt man die Nahrung ans Messer. Bei besseren Marken kann man diesen Stempel auch als Messbecher verwenden. Viele sind aus durchsichtigem Kunststoff.

**Messern:** Standardausrüstung bei den Messern ist ein Schneidmesser, eins zum Schnippeln und eins zum Raspeln. Andere haben kombinierte, verstellbare Messerscheiben. Zum Mixen wird ein S-förmiges Blatt angeboten, entweder aus Kunststoff oder aus Metall.

**Geschwindigkeiten:** Während einige der Full-Size Modelle eine Auswahl an verschiedenen Geschwindigkeiten bieten, haben die meisten, und darunter auch die, die bei Tests am besten abschnitten nur eine.

Die meisten Modelle laufen nur, wenn der Deckel geschlossen ist, selbst wenn angeschaltet. Bei den meisten Full-Size-Units gibt es einen "Pulse Mode" mit der die Maschine in kurzen Intervallen an und abgeschaltet werden kann.

**:Bedien-  
elemente**

Alle durch Consumer Reports getesteten Modelle machen Saukrach.

**:Laerm**

Viele benutzen ihre Maschine deshalb nur selten, weil die Reinigung zu umständlich ist. Einige Hersteller empfehlen die Zubehorteile in der Geschirrspülmaschine zu reinigen. Auf manchen Verpackungen ist sogar dishwasher-safe zu lesen.

**:Reinigung**

Bei begrenzter Arbeitsfläche verursachen die meisten Maschinen ein Platzproblem - nicht nur auf der Arbeitsplatte, genauso im Schrank, wo Zubehör untergebracht wird. Das Gewicht der Maschinen liegt zwischen 5 und 11 Kilogramm.

**:Storage**

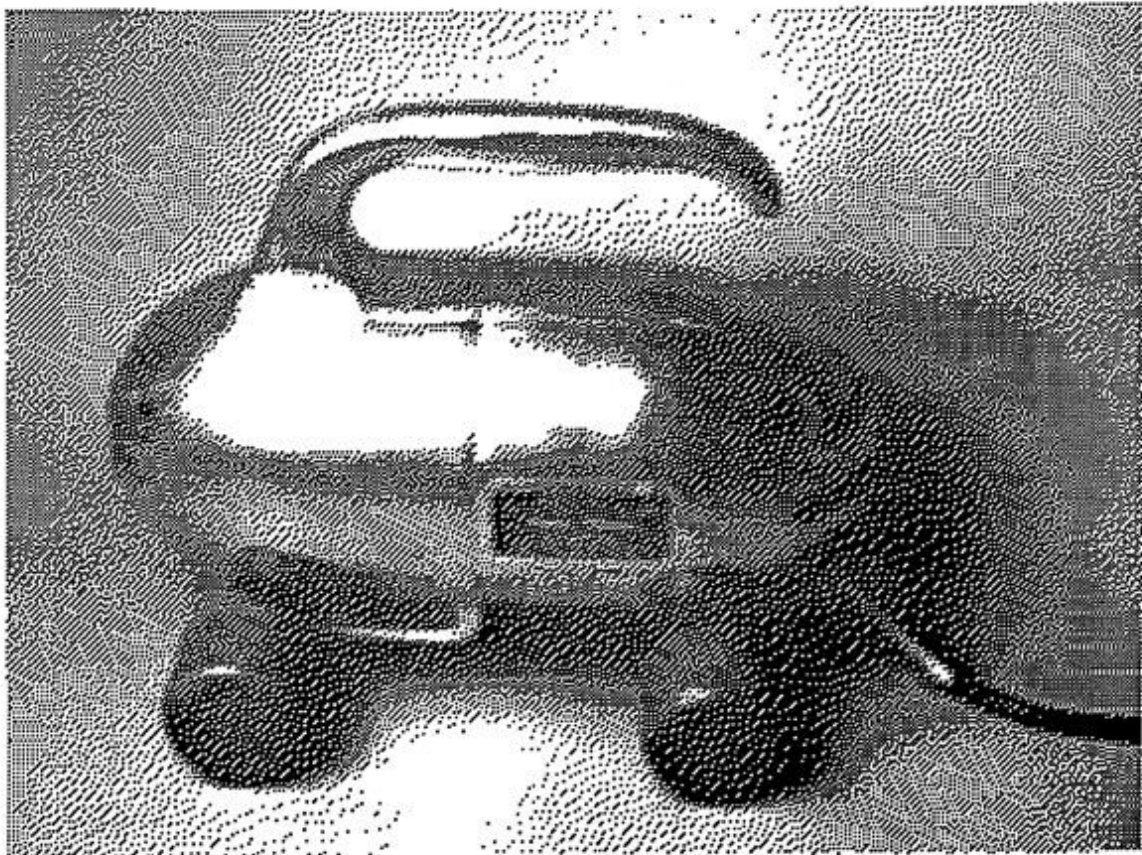


# Kueche als Werkstatt

3

Kuechenmaschinen sind Werkzeuge,  
die auf unterschiedliche Art angetrieben  
und bestueckt werden koennen:  
Grundausruestung und Spezialausruestung.  
Kuechen Tools in Minimaldefiniton  
oder als Imagetraeger

Eine kurze Übersicht.



Maschine und Laufwerk sollten sich trennen. In kleinen Kuechen wird der Platz gebraucht. Durch das grosse Gewicht verzichtet man darauf, die schwere Maschine hin- und her zuraeumen. Meist verschafft sie sich schnell einen festen Platz. Oft vergraben ganz hinten unten im Kuechenschrank. *Neulich hab ich sogar eine alte Cuisinart im Fundus unseres Apartment gefunden : Garantiert zehn Jahre lang nicht benutzt. ..*

Dazu kommt das die Kapazitaet der ausgewachsenen Full-Size bzw. Universalmaschinen fuer den Bedarf einer kinderreichen Familie ausgelegt ist. Und es gibt die Minis, denen aber die wirklich anstrengende Arbeit dann auch zu viel ist.

Der Behaelter oder die angesetzte Portionierung kann kleiner sein. Vielleicht bekommt man durch das wenigere Material auch Mut, es zu benutzen und dabei das Reinigen zu vergessen.

Umfragen hier zeigten, welchen negative Wirkung die Tatsache hat, das das Zerlegen, Reinigen und der Zusammenbau der Kuechenmaschinen umstaendlich und zeitraubend sind. Unverhaeltnis zwischen Aufwand und Laerbelaestigung auf der einen Seite und der unterstuetzende und zeitsparende Effekt auf der anderen.

Ausserdem setzen die grossenvolumigen Maschinen eine Bevolkerungsstruktur vorraus, die man hier, besonders in New York gar nicht mehr antrifft : Ein Singlehaushalt ist nicht "Full-Size" - ist eben ein Singlehaushalt.

Andere Esssgewohnheiten und Lebensformen entwickeln einen eigenen Bedarf an Werkzeugen.

Bei allen hier sind starke Antriebe vorausgesetzt. Niedertourige Motoren, deren Gewicht, weil sie stationär montiert sind vernachlässigt werden kann.

Aufnahmen, Behälter sind besonders für mittlere und kleine Portionen ausgelegt. Was nichts daran ändert, dass die Leistung dem kleineren Volumen angepasst wird. Im Gegenteil.

Es wird behauptet, dass gerade hier in den Vereinigten Staaten noch gedankenloser gegessen wird, als in Europa. Trotzdem entwickeln sich daneben auch Typen, die Ernährung sehr ernst nehmen und eine sehr bewusste, eigene Kochkultur entwickeln.

Welche Werkzeuge werden gebraucht ?

Zum Obst- und Gemüseschneiden, Körner mahlen, Quark rühren, Milch quirlen, Parmesan reiben, Zwiebel hacken, Teig kneten, ...

Die bestehenden Erscheinungen der Kuchenmaschine geben und lassen dabei keine Wahl : Selbst nach der Einführung verschiedener Typen : Full-Size, Compacts und Mini bleibt das alte Image weitgehend unberührt, der Charakter erhalten.

Versuch einer Typenbildung, näher an den Wirklichkeiten ihrer spätere Benutzer.

Kids, Lab und Hoax als nur einige Beispiele.

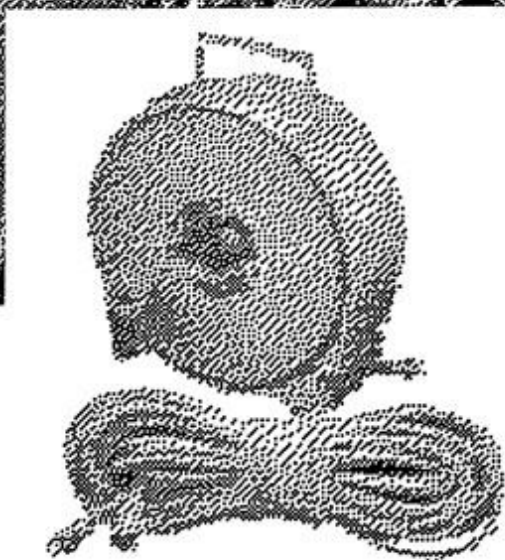
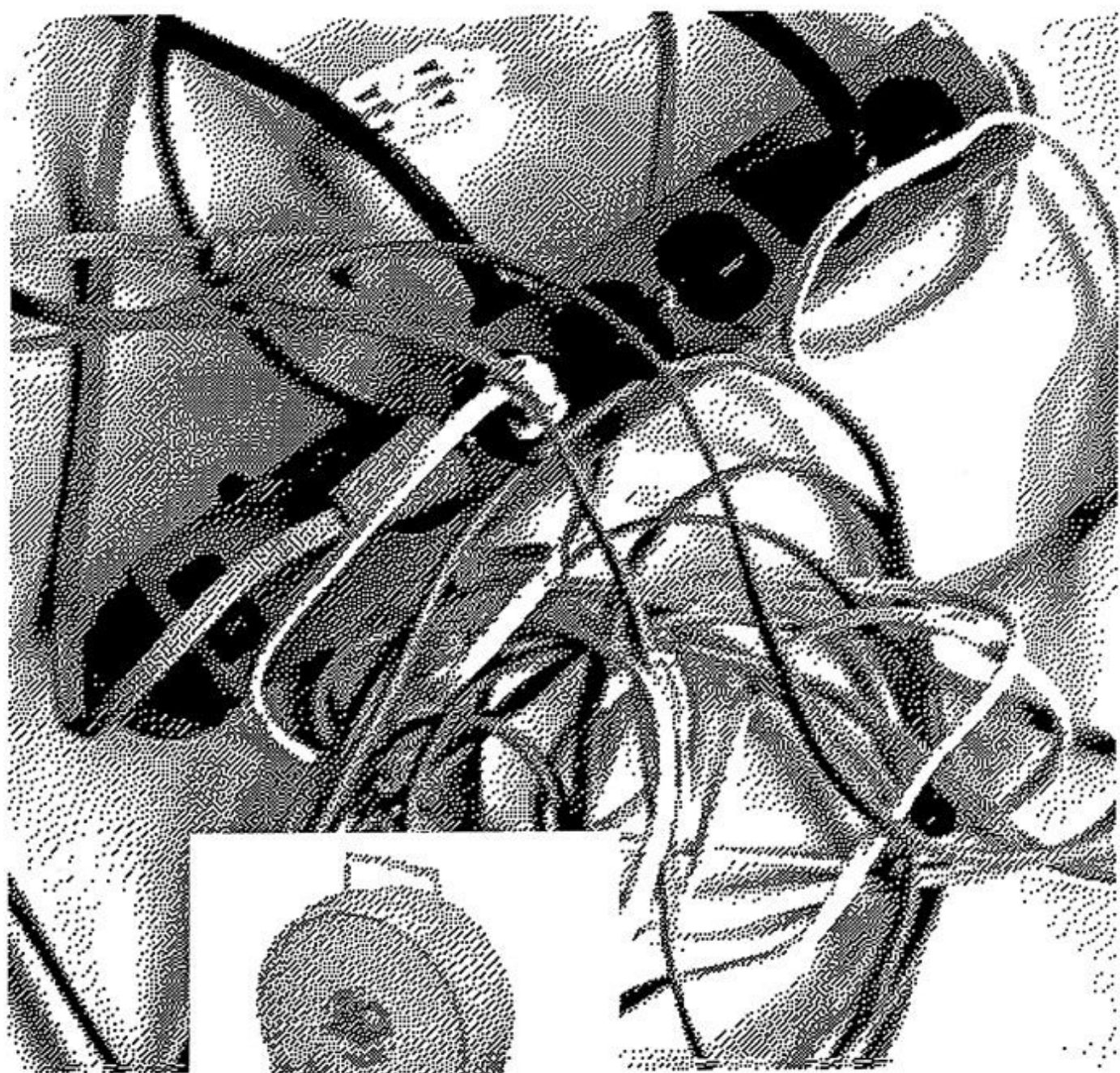
## 3.1

# **Antriebe: AC-Cords**

Die Stromab-  
haengigen.

Der Antrieb ist in der  
Maschine und wird mit-  
herumgetragen. Jede  
Maschine hat einen eige-  
nen Motor.

Wie laesst sich der Ka-  
belsalat besser organi-  
sieren ?



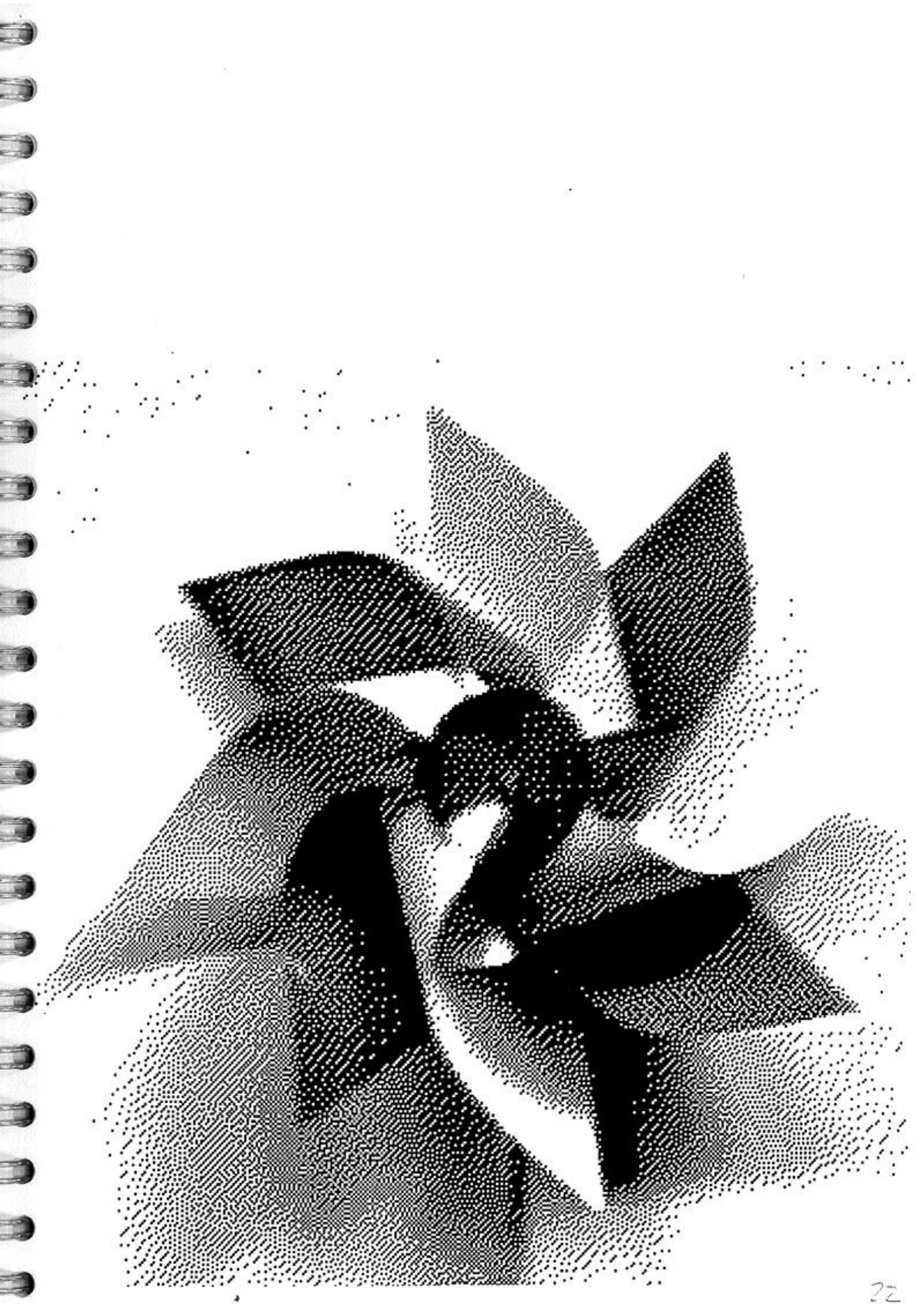
## 3.1

# Antriebe: Air Tools

Werkzeuge zum Schrauben oder Bohren, die ueber eine zentrale Pressluftanlage angetrieben werden, sind aus der industriellen Produktion nicht mehr weg zudenken.

Druckluftantrieb im Kuechenbereich.

Die Kuechenmaschine als leichtes Handwerkzeug. Wandanschluesse mit Ventilen und einfachen Snap-On Kupplungen und Zwischenstuecken. Luftschlaeuhe statt Stromkabel.



## 3.1

# **Antriebe: Rechargeable**

Die Unabhaengigen.

Kuechenwerkzeug, das fuer eine Weile unabh-  
haengig vom Netzstrom  
betrieben werden kann.

Akkus, die herausgenom-  
men oder mit der ganzen  
Maschine geladen werden.



## 3.1

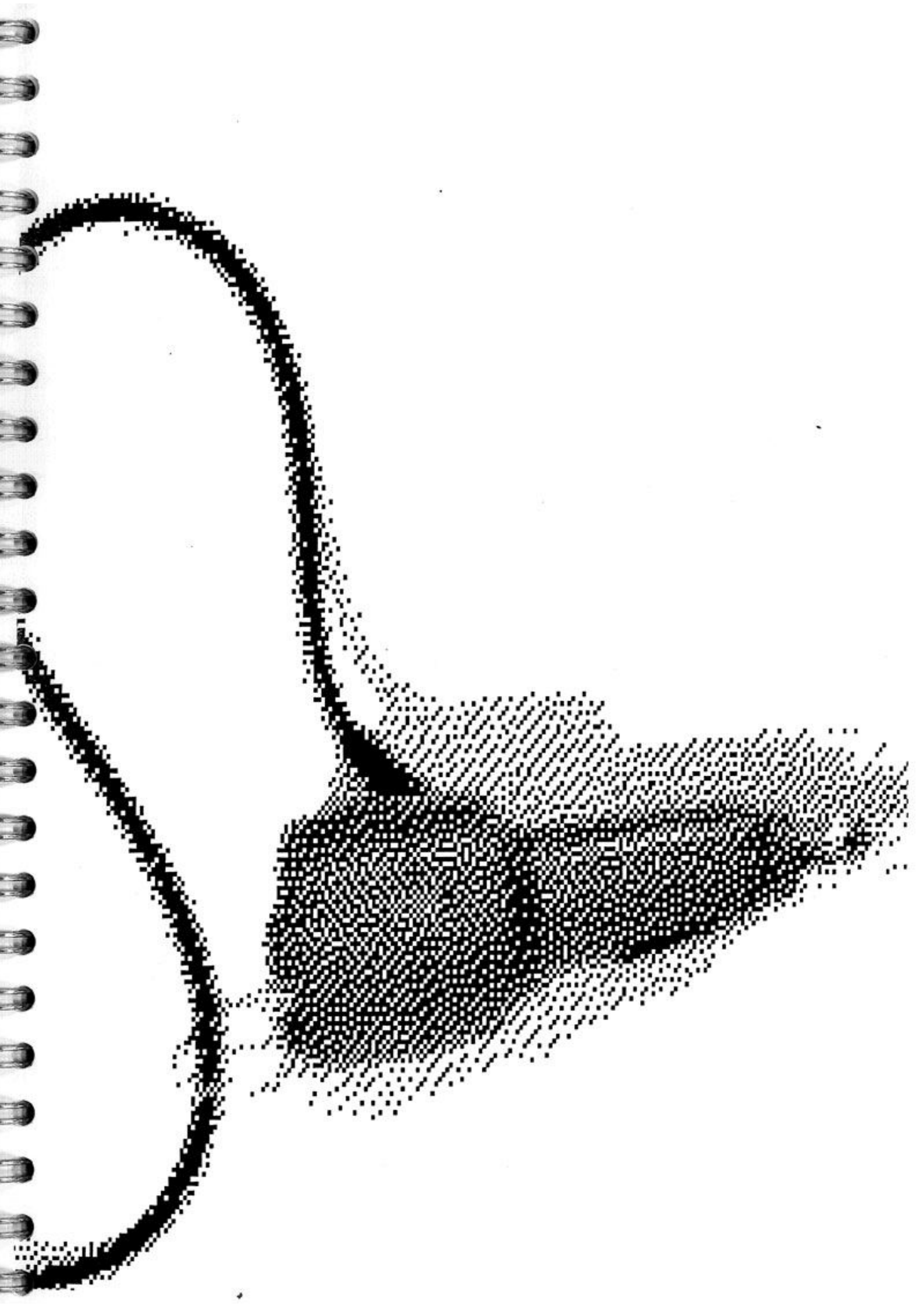
# Antriebe: Die Biessamen

Eine Sache der  
Wellenlaenge.

Statt mit starren Achsen  
kann das Kuechenwerk-  
zeug auch ueber beweg-  
liche Wellen angetrieben  
werden.

Flexible Verlaengerung,  
die sich, wenn nicht in  
Gebrauch, auch ueber  
Kopf oder in der Wand  
verstauen laesst.









## 3.2

# Welches Werkzeug Wofuer

Die Definition Kuechenmaschinen als Werkzeuge zu bezeichnen, laesst sich auch erweitern :

Statt den Funktionen ein Geraet ueberstuelpen, zurueck zur Frage, was soll damit ueberhaupt gemacht werden.

Es wird in viele Fomen geschnitten, zu unterschiedlicher Groesse zerkleinert. Von gewuerfelt bis pueriert. Mit unterschiedlichem Material: Von Nuessen bis Banane. Mit sehr zu unterscheidenden Bearbeitungszeiten.

Dabei kommt es auf die Technik insofern an, als

dass man die Arbeitsweisen der verschiedenen Werkzeuge verstehen lernen muss, um sie richtig einzusetzen.

Ich weiss : mit dieser Scheibe schneide ich Scheiben, mit einer anderen rasple ich Mohrrueben am besten.

Bei den Kompaktmaschinen faellt auf, dass durch Gruppierenierung mehrerer Funktionen der Ueberblick darueber verloren geht, was eigentlich damit gemacht wird.

Diese Geraete sind eigentlich nicht kompakt, werden sie zusammen mit all ihrem Zubehoer gesehen.



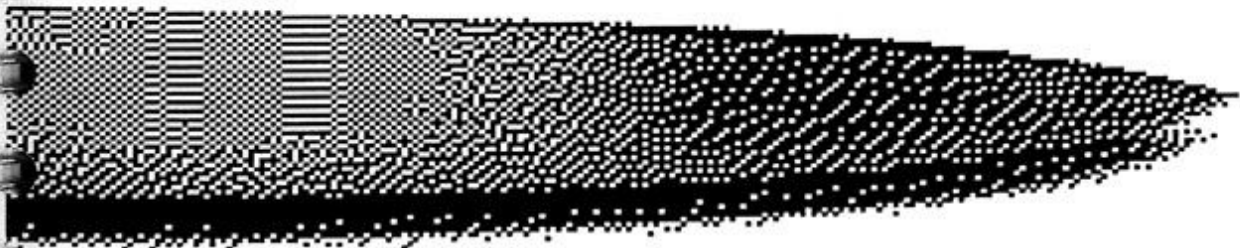
Werden die einzelnen Bausteine auf ihre Funktion abgemagert, lässt sich ihr Zusammenwirken neu organisieren.

Bei Werkzeugen, gemeint sind hier Messerscheiben und Köpfe, die einfach zusammensteckt, gekuppelt werden können, ist es wichtig, dass sie gut wiedererkennbar und einfach zu finden sind.

Die Art der Verpackung, Lagerung ist für den einfachen Zugriff entscheidend.

Gute Beispiele finden sich in Werkstätten und bei industrieller Produktion. Zu Fragen des Kabelmanagements lassen sich hier gute Analogien finden: Überkopfführung der Zuleitungen und Abhängen einzelner Maschinen von der Decke.

Oft benutztes Werkzeug hängt offen an der Wand. Die Zeit für häufiges Wechseln der Werkzeuge an einer einzelnen Maschine lässt sich durch einen zusätzlichen Antrieb verkürzen.



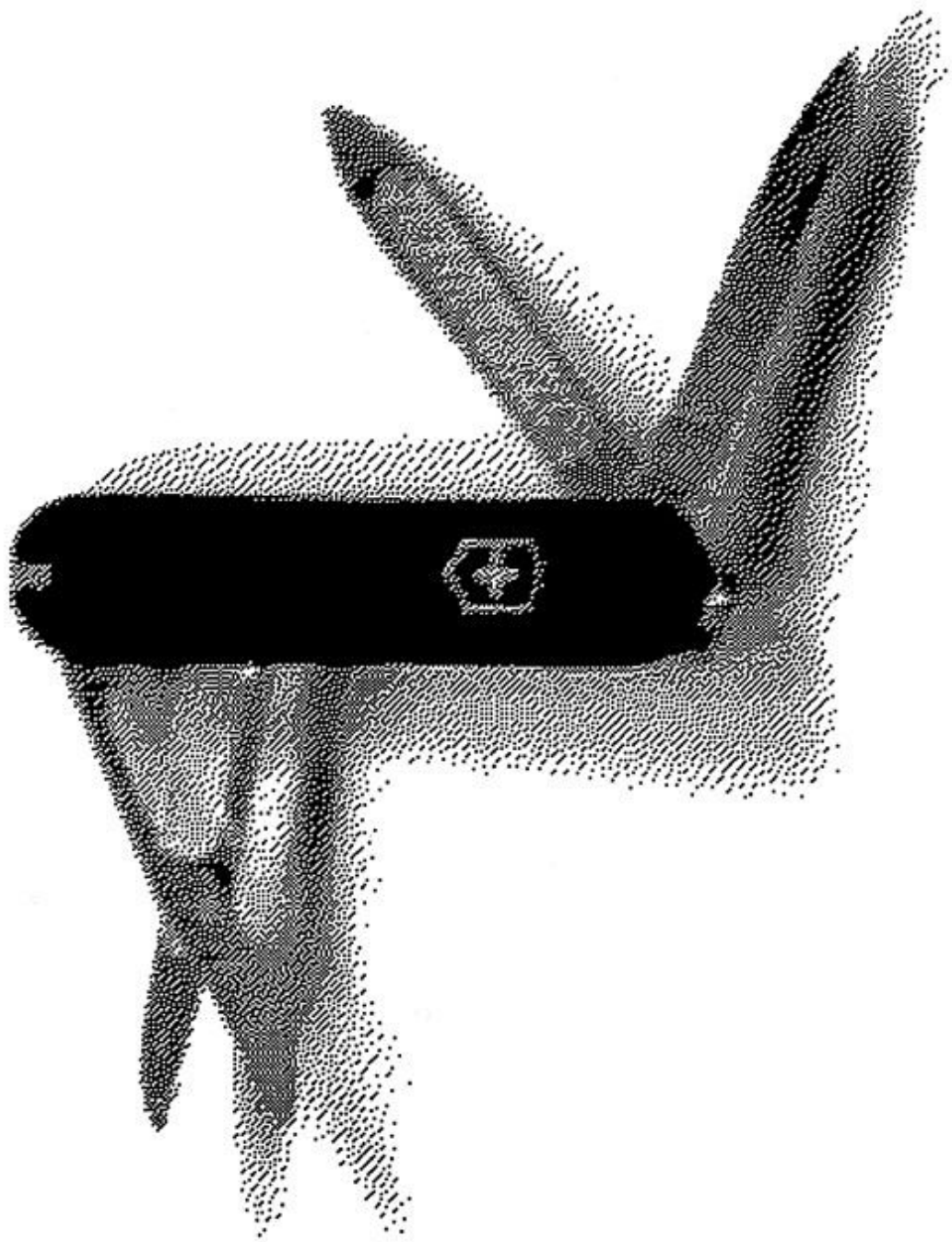
## 3.2

# Combi-Tools

Neben dem Reduzieren auf Grundfunktionen bietet sich an, Vielzweckwerkzeuge zu benutzen, mit denen man alles machen kann.

All-in-one:  
das Universal-Werkzeug.

Koennte man Kuechenwerkzeug entwickeln, das sich von Hand und mit der Maschine benutzen lasest?



### 3.3

## No-Noise

Das Konzept der No-Noise Maschine ist einfach: Sie macht keinen Laerm.

Dass sich Geräusche beim Zerkleinern von Material nicht vermeiden lassen, ist klar. In einer lauten Welt schmerzt es auch noch selber Laerm zu verursachen - sicher fuer viele ein wichtiger Grund, ihre Kuechenmaschine erst gar nicht anzuschalten.



### 3.3

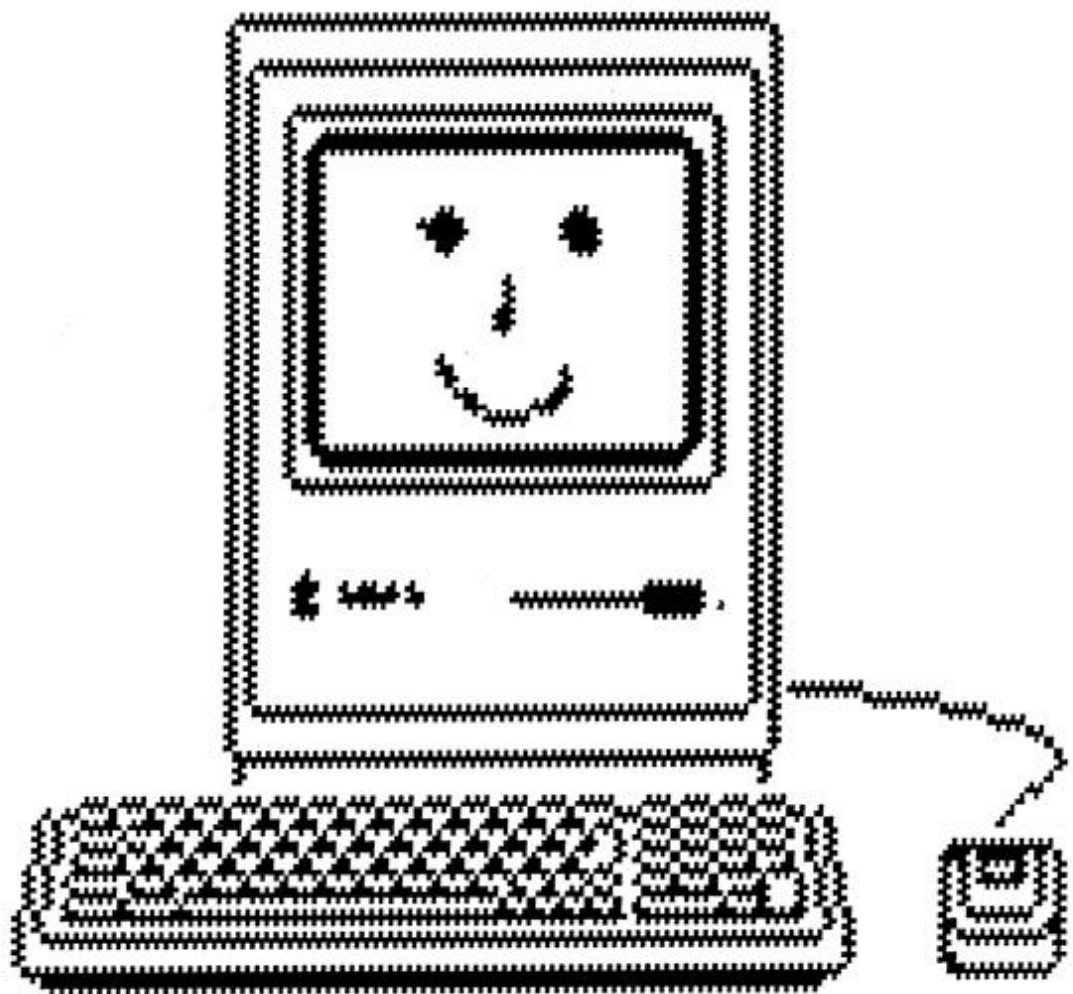
## User Friendly

Wiedererkennen, was die Maschine, das Werkzeug tut. Ohne sich lange einarbeiten zu muessen.

Steckkupplungen.  
Interface.  
Rueckmeldung.  
Schadenmeldung.  
Ueberlastungsanzeige.  
Kommunikationsangebote durch einfache Produktgrafik.

Der Zusammenbau der einzelnen Teile nach Farbreihen oder Farbcodes: Gelbes Teil kann nie mit einem Blauen benachbart sein.  
Formschluessige Verbindungen zwischen Werkzeug und Antrieb.

Bedienung als Einbahnstrasse: Bestimmte Werkzeuge laufen nur in bestimmten Geschwindigkeiten. Alles andere ist ausgeschlossen.  
Langsames An- und Auslaufen. Hohe Geschwindigkeiten nur bei verschlossenen Behaeltern.



## 3.4

# Kid Kit

*Our Success is growing.  
And so is our "my first  
sony" Family* heisst es  
im Prospekt der "Radio  
Cassette-Corder", der  
Walkie-Talkie Headpho-  
nes" und "Sing-Along  
Compact disc Player".

*Kid sized specs made for  
the way kids are.  
Rough and Tumble.*

Wenn hier fuenfjaehrige  
bereits an die Micro-  
wellenherde gewoehnt  
werden, sollte auch bei  
der Entwicklung einer  
neuen Generation von  
Kuechenmaschinen an  
Kinder gedacht werden.  
Sich den Milchshake  
selber machen - mit  
mehr Schwung ...?



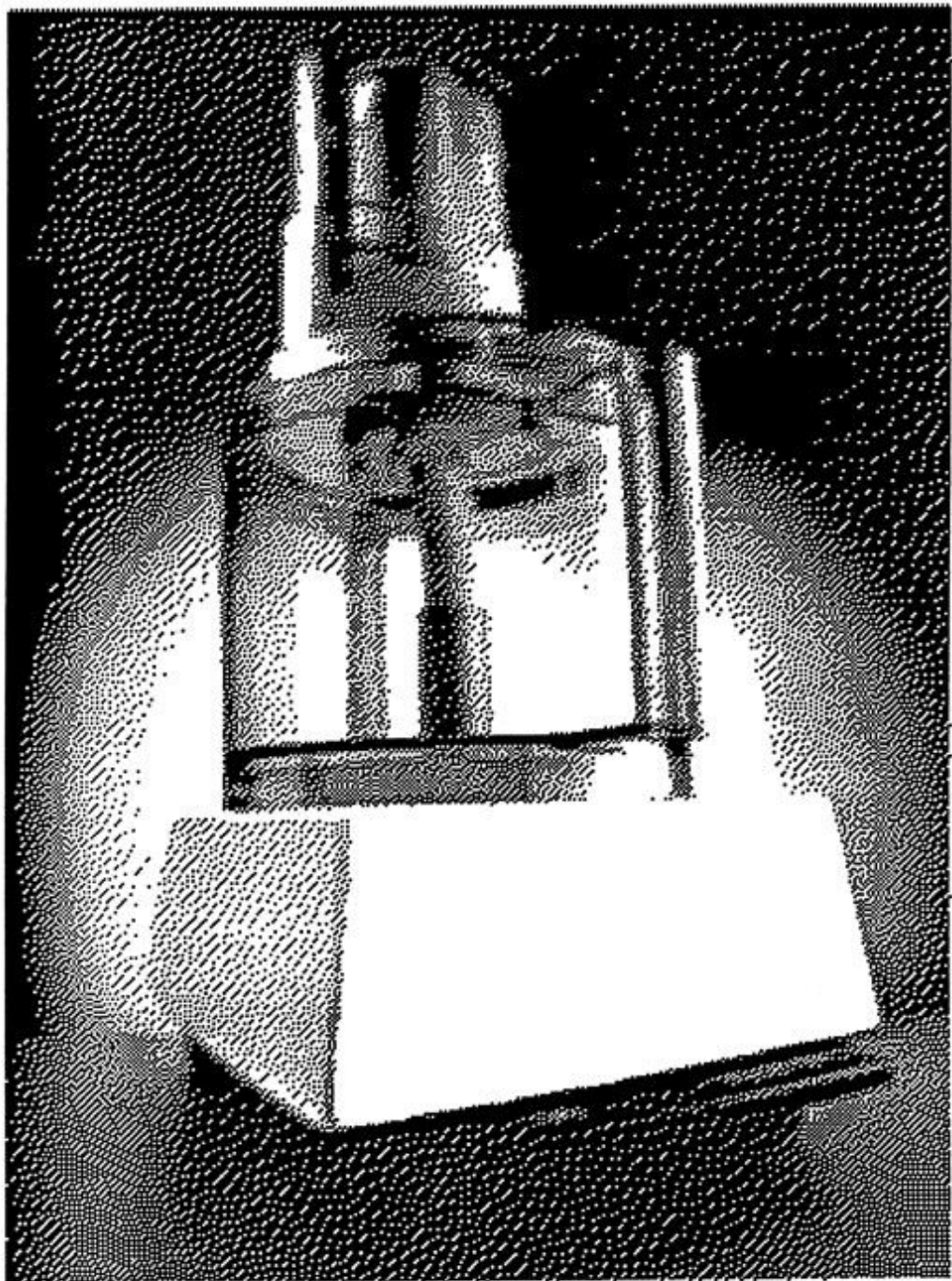
## 3.4

# Hoax

Um den vielen Geschichten ueber nicht benutzte Cuisinart Maschinen ein wirklichen Ende zu machen ein besonderer Clone : Sieht aus wie, ist auch etwa genauso schwer, aber nicht zu benutzen.

Ein Huellenprodukt.

Um damit angeben zu koennen. Und um es garantiert und auf keinen Fall jemals benutzen zu muessen.



## 3.4

## Lab

Kuechenwerkzeug in der Profiausfuehrung.

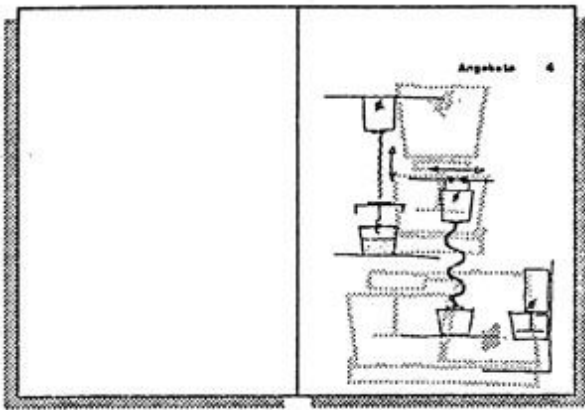
Hoher technologischer Standard beim Antrieb und Bedienungselementen.

Keine Spezialgeraete sondern solide Maschinen fuer die Grundfunktionen.

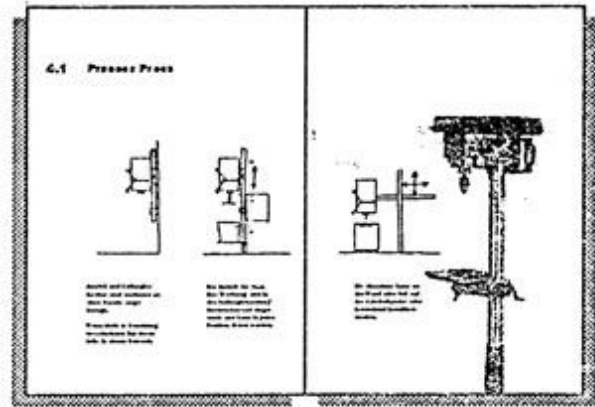
Aus der Kombination wird das Set, die Box, die Workstation, der Shop.



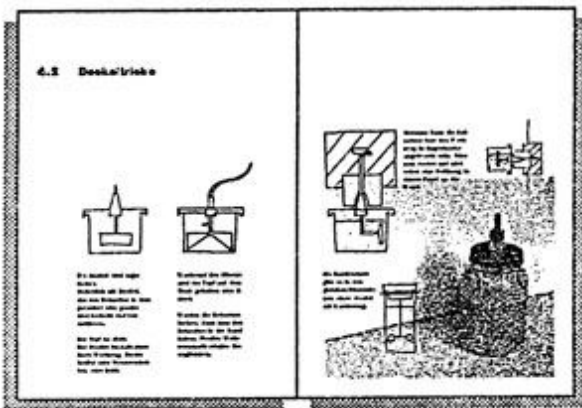
#### 4.0 Angebote



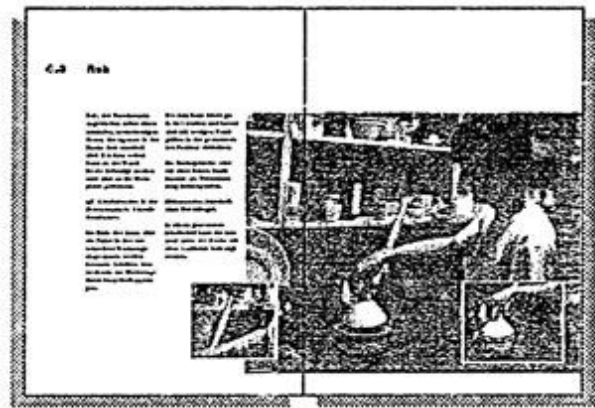
#### 4.1 process press



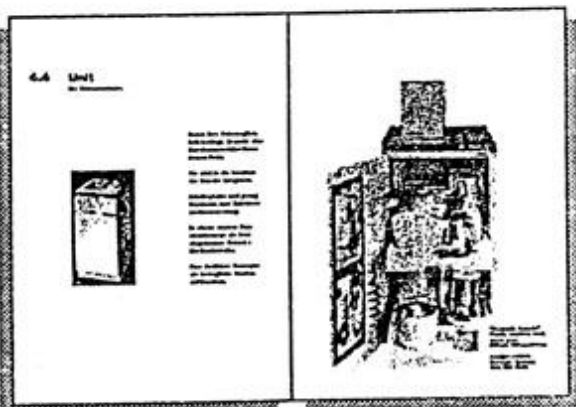
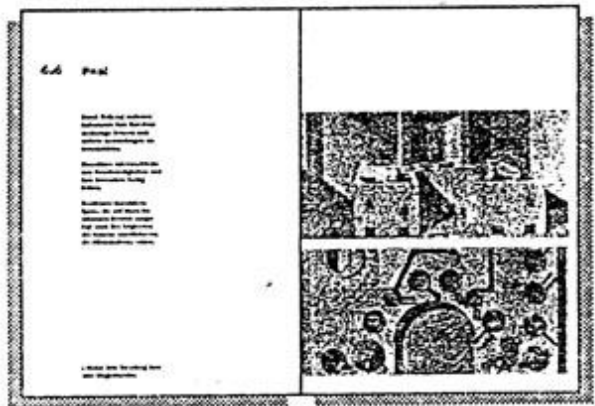
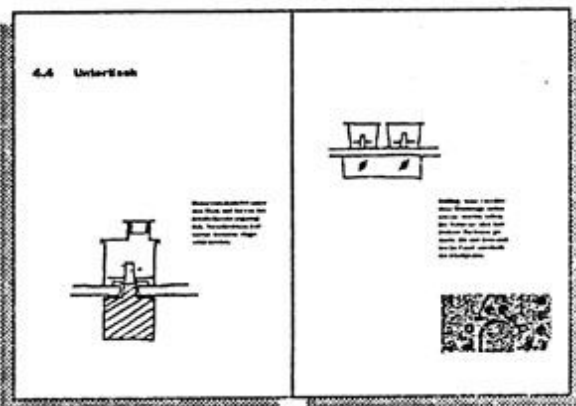
#### 4.2 Deckeltriebe

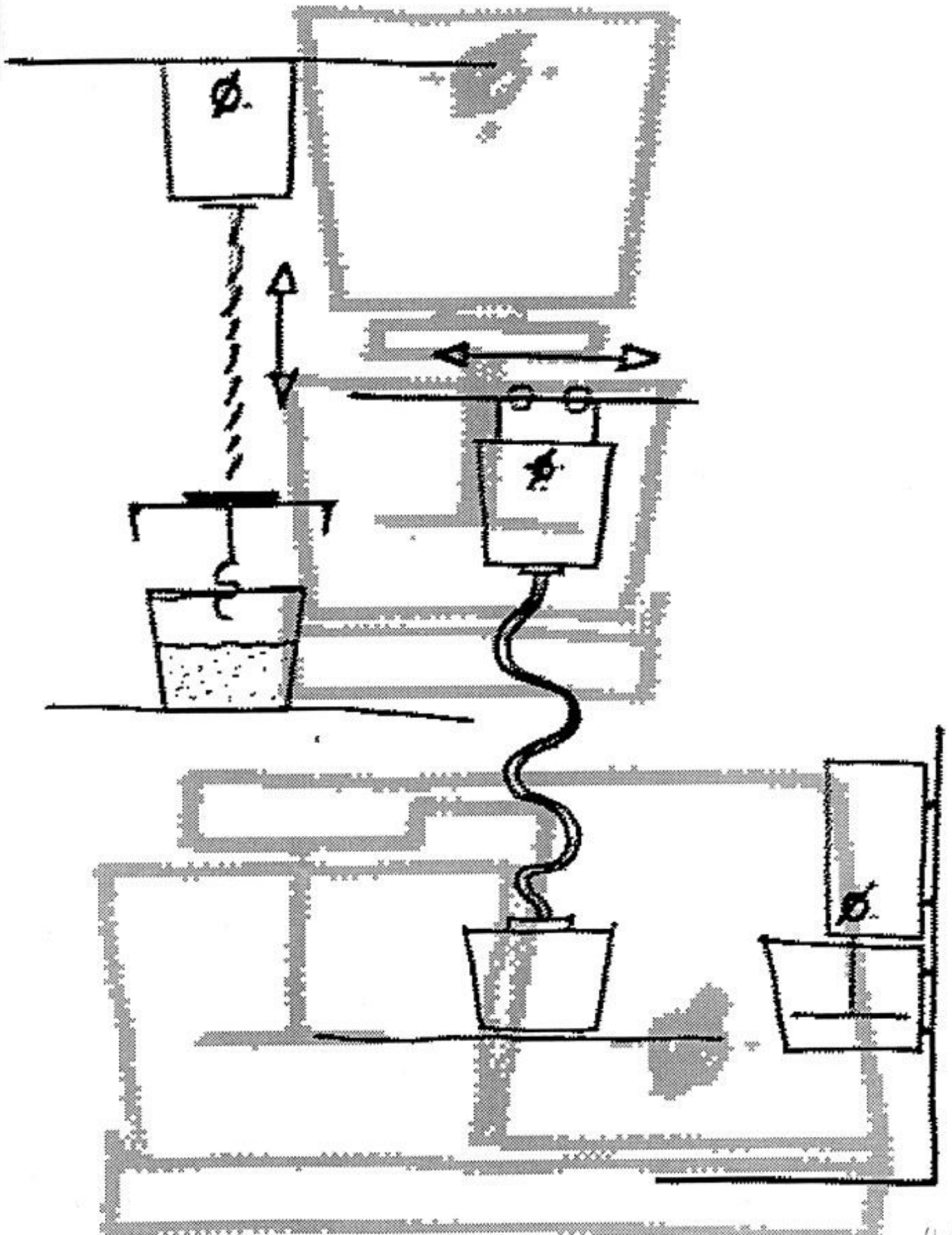


#### 4.3 Rob



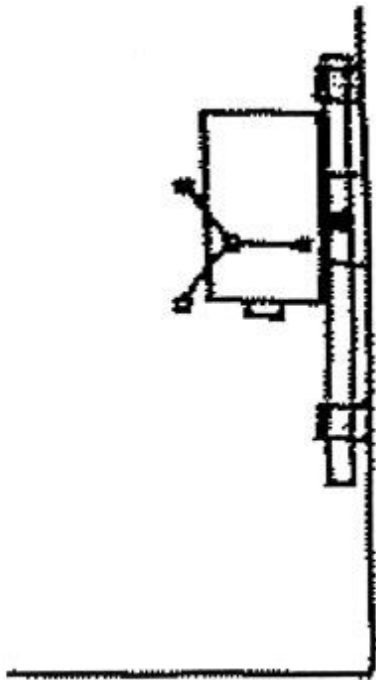
#### 4.4 station





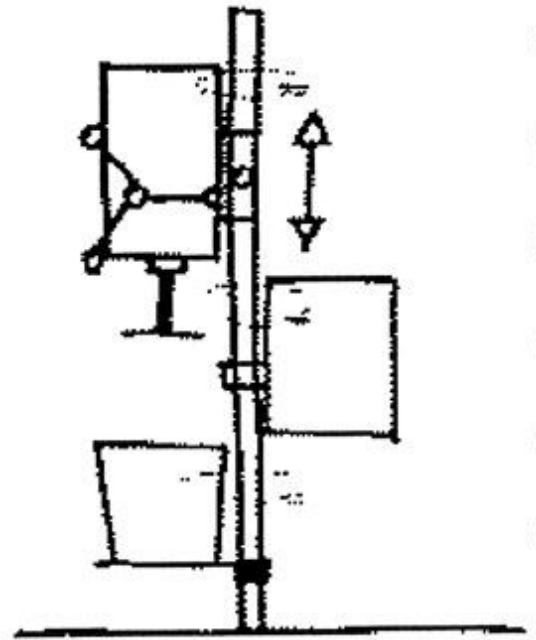
## 4.1

# Process Press

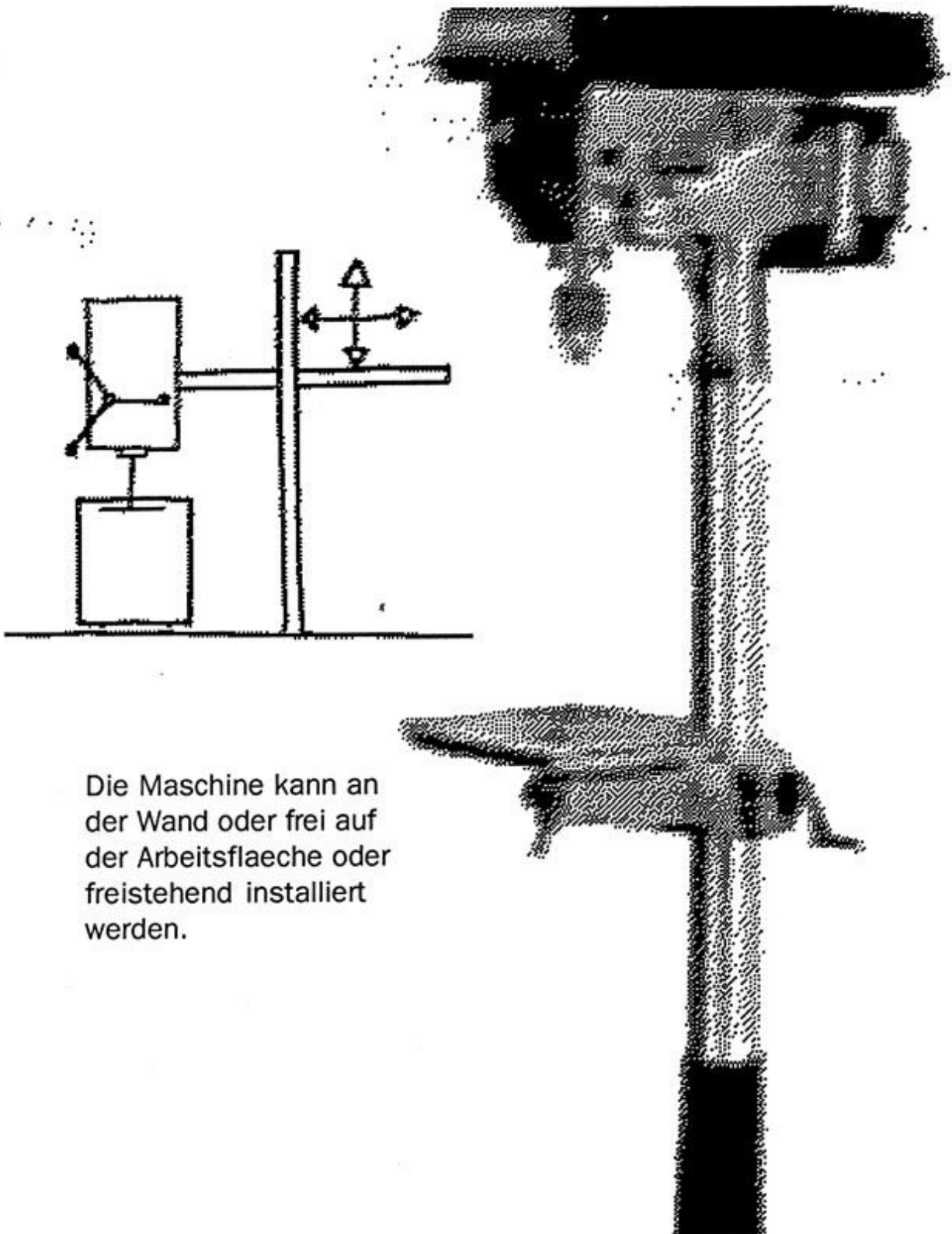


Antrieb und Auffangbehälter sind während an einer Säule aufgehängt.

Wenn nicht in Benutzung verschwinden Zubehöerteile in einem Schrank.



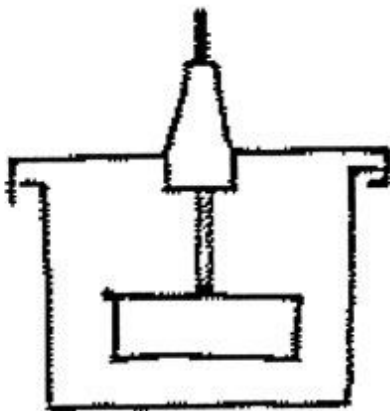
Der Antrieb ist starr.  
Das Werkzeug wird in den Auffangbehälter/Ruehrschiessel eingesenkt und kann in jeder Position fixiert werden.



Die Maschine kann an  
der Wand oder frei auf  
der Arbeitsflaeche oder  
freistehend installiert  
werden.

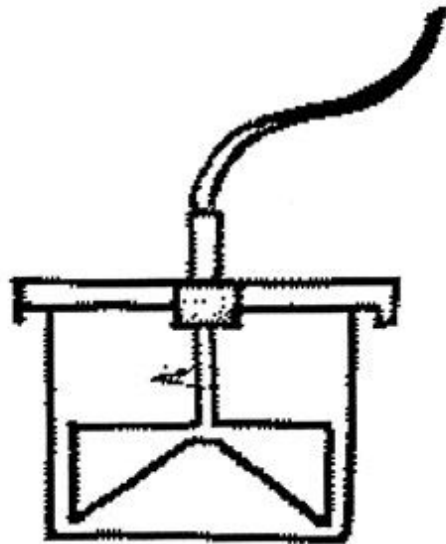
## 4.2

# Deckeltriebe



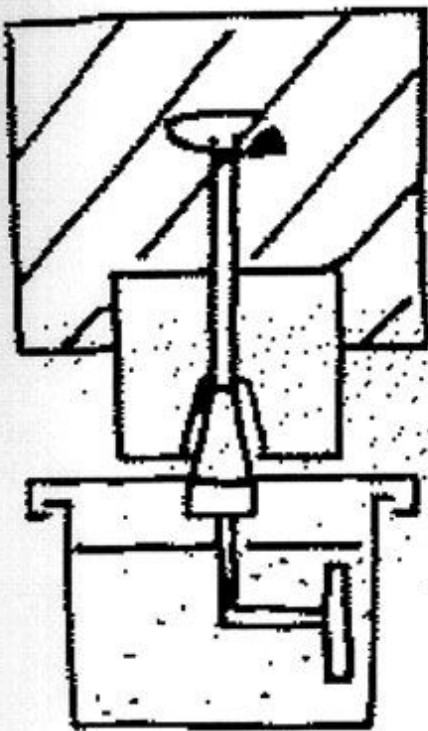
Der Antrieb wird zugeführt.  
Sicherlich mit Deckel, der den Behälter in dem gerührt oder gemixt wird bedeckt und verschliesst.

Der Topf ist dicht.  
Der Deckel ist Aufnahme fürs Werkzeug. Rührloeffel oder Messerscheiben oder Quirl.

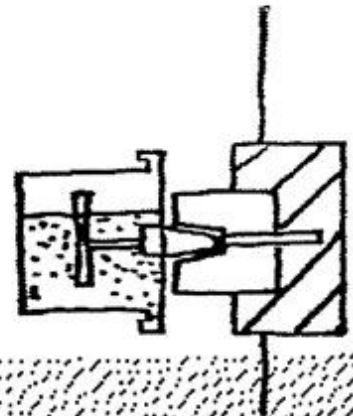


Während des Mixens wird der Topf auf dem Tisch gehalten oder fixiert.

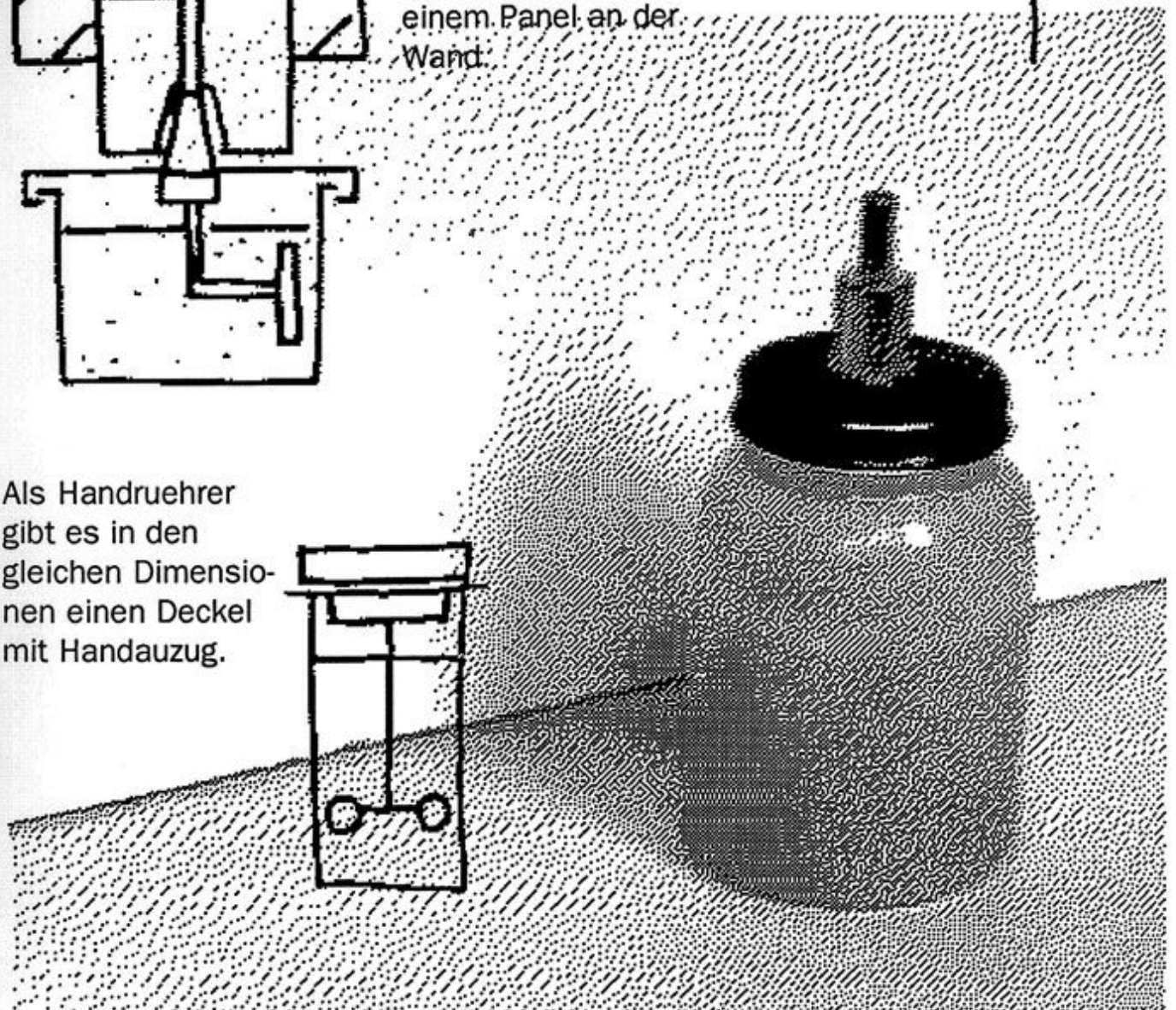
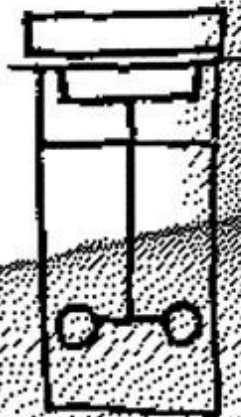
Werden die Behälter kleiner, kann man den Behälter in der Hand halten. Flexible Welle verschafft relative Beweglichkeit.



Genauso kann die Aufnahme fuer das Werkzeug in Augenhoehe angebracht sein. Oder man ruehrt und mixt ueber eine Oeffnung in einem Panel an der Wand.



Als Handruehrer gibt es in den gleichen Dimensionen einen Deckel mit Handzug.



## 4.3

# Rob

Rob, der Kuechenarm angetrieben ueber einen zentralen, niedertourigen Motor, der irgenwo in der Naehe fest montiert wird. Der Arm selbst kann an der Wand, Decke befestigt werden oder wird an die Tischplatte geklemmt.

*vgl. Arbeitsleuchte in der Zahnarztpraxis, Schreibtischlampe.*

Am Ende des Arms sitzt ein Futter in das verschiedene Werkzeuge eingespannt werden koennen. Leichtes Auswechseln der Werkzeuge durch Snap-On-Kupplungen.

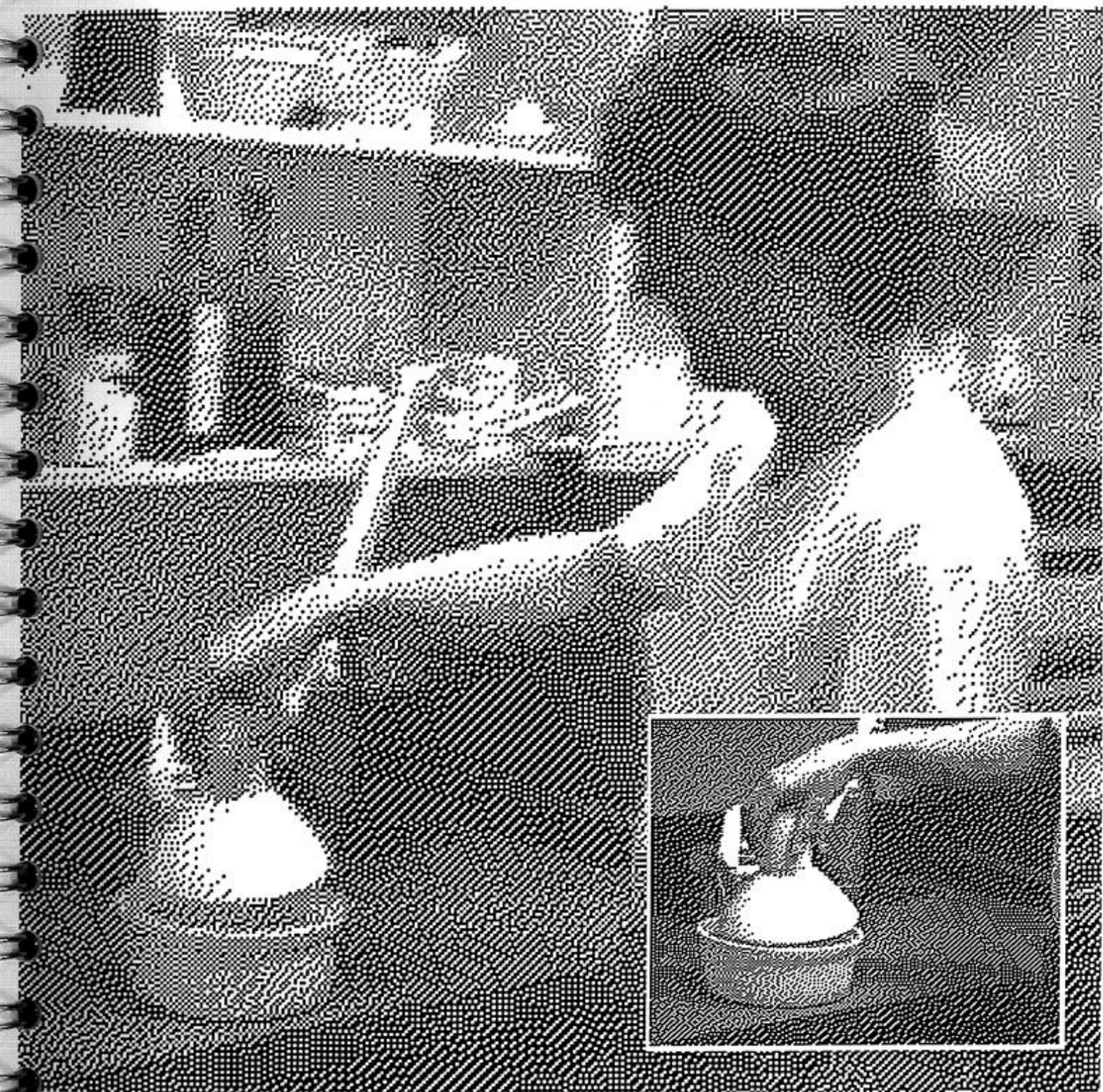
Der Arm kann leicht gefuehrt werden und laesst sich mit wenigen Handgriffen in der gewuenschten Position einrichten.

Als Ruehrgetriebe oder mit einer feinen Stahlbuerste als Unterstuetzung beim Spuelen.

Aktionsradius innerhalb einer Viertelkugel.

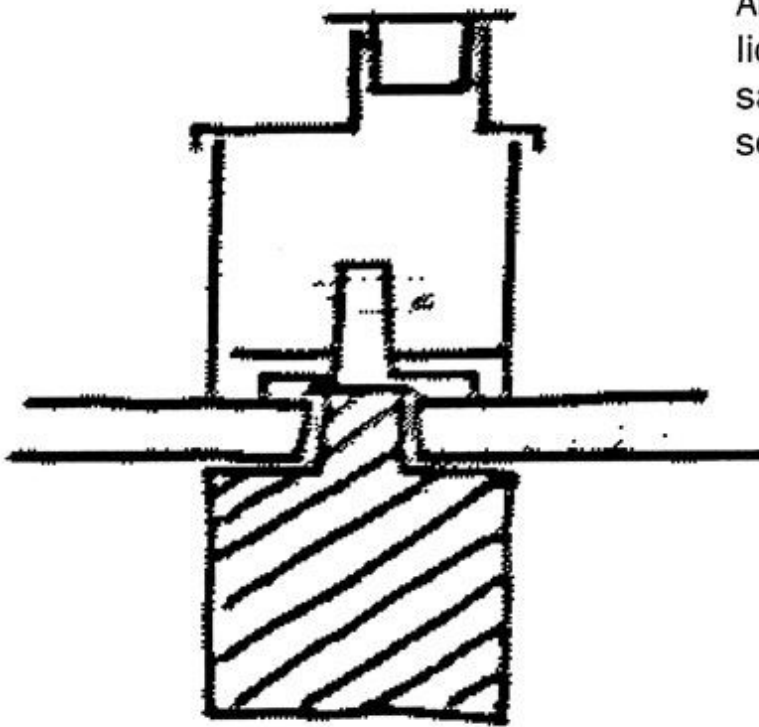
In einem groesseren Arbeitsfeld kann der Arm auch unter der Decke mit einer Laufkatze befestigt werden.



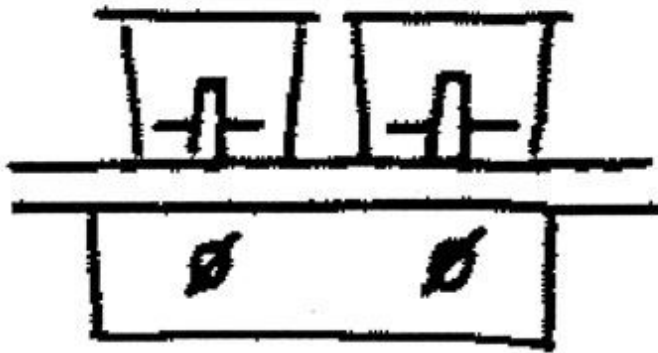


## 4.4

# Untertisch



Motor verschwindet unter den Tisch und ist von der Arbeitsflaeche zugaenglich. Verschiedenen Aufsaeetze koennen eingesetzt werden.



Zwilling, wenn verschiedene Werkzeuge oeffter benutzt werden sollen. Die Gefaesse sind fuer kleinere Portionen gedacht. Ein und Ausschalten im Panel unterhalb der Arbeitplatte.



## 4.4

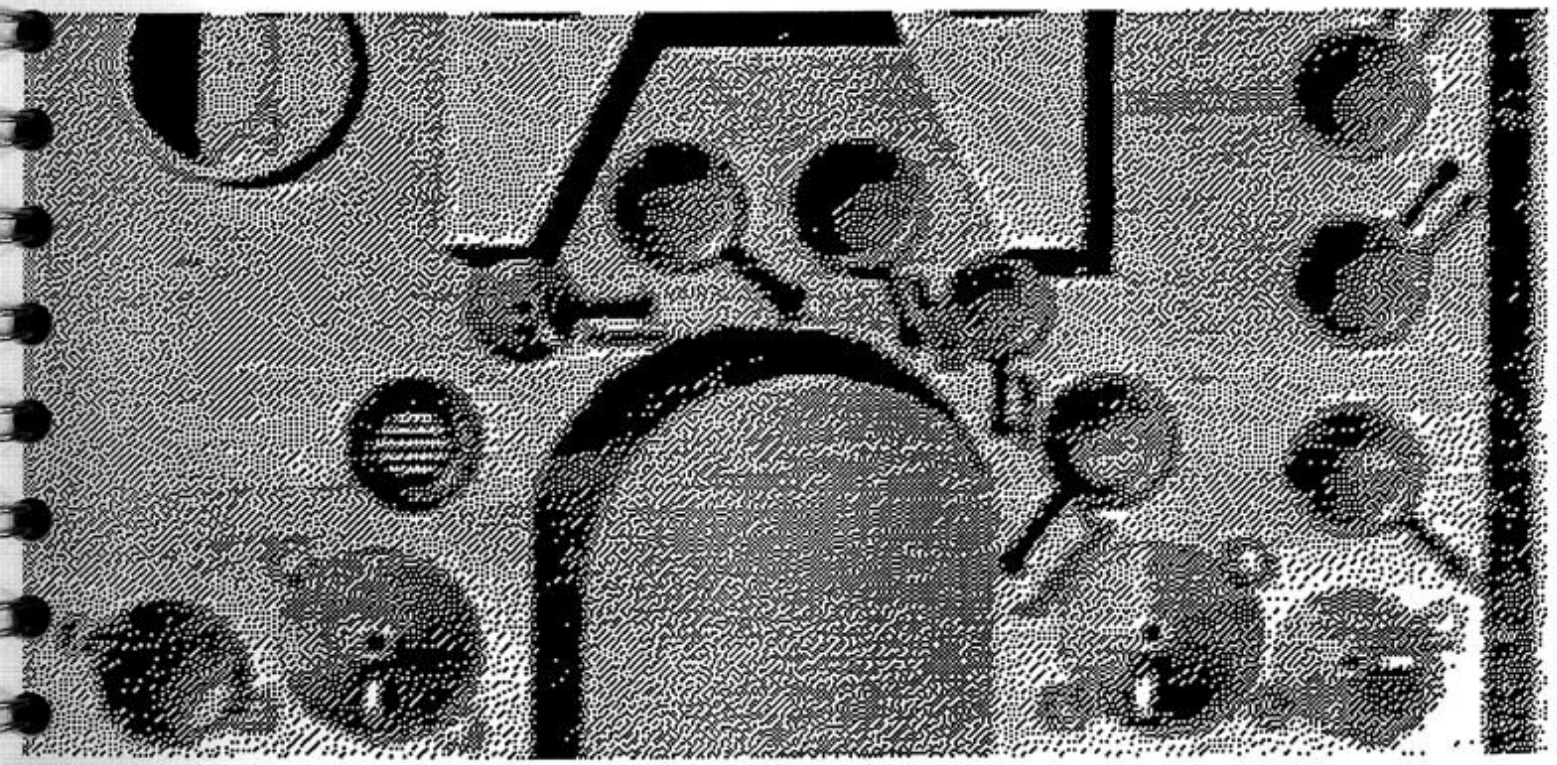
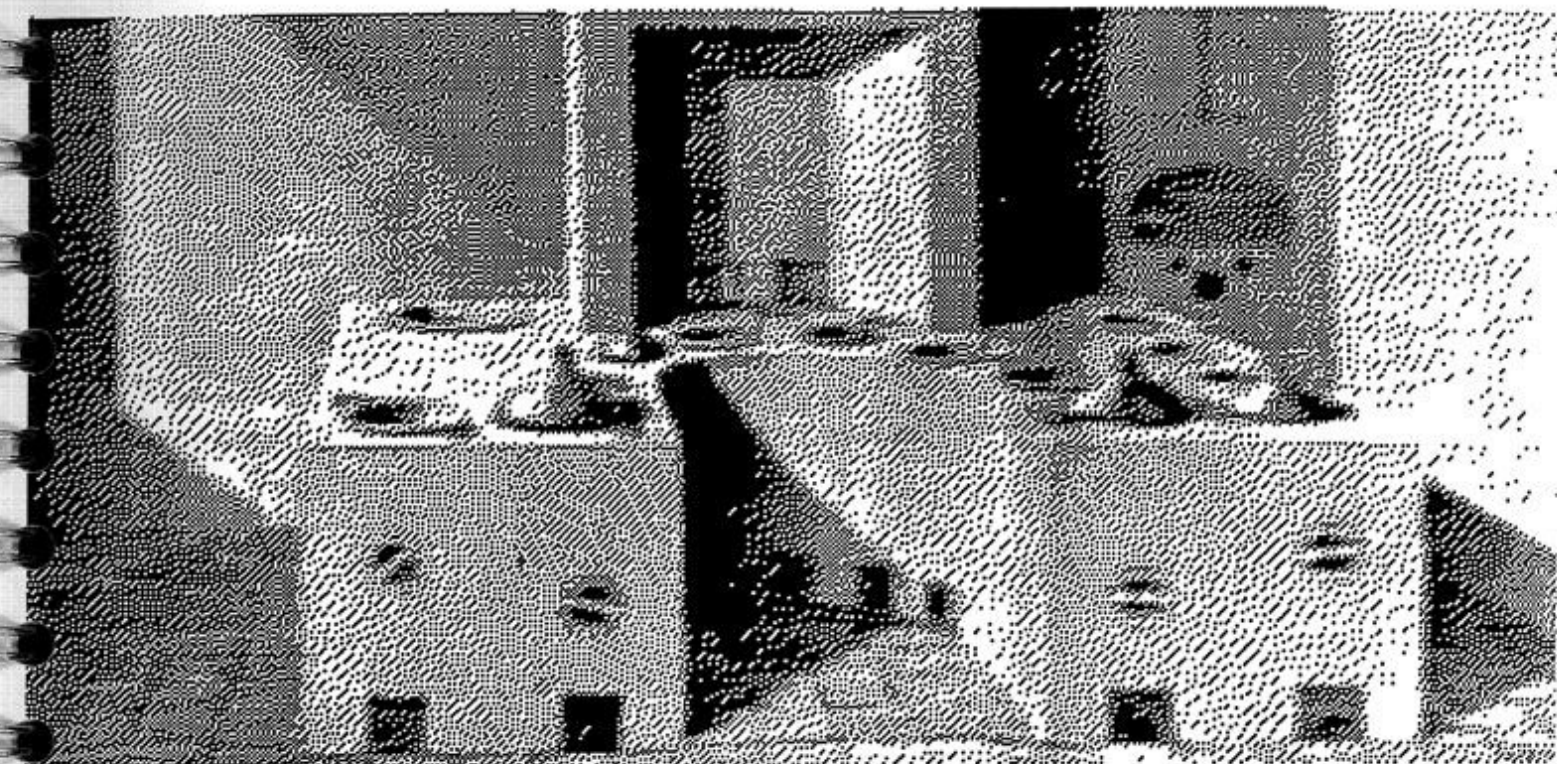
# Pool

Durch Reihung mehrerer Aufnahmen fuer Kuechenwerkzeuge liessen sich weitere Anwendungen unterscheidens.

Maschinen mit verschiedenen Geschwindigkeiten und fuer besondere Taetigkeiten.

Bestimmte Maschinen-Typen, die auf einen bestimmten Bereich ausgelegt sind: Der Teigknetter, der Gemeuesezerkleinerer, die Milchshakemaschine.

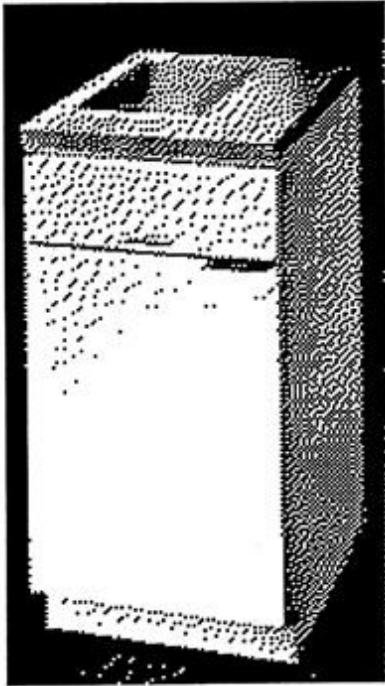
- Sicher kein Vorschlag fuer eine Singlekueche.



## 4.4

# Unit

Die Einbauvariante.



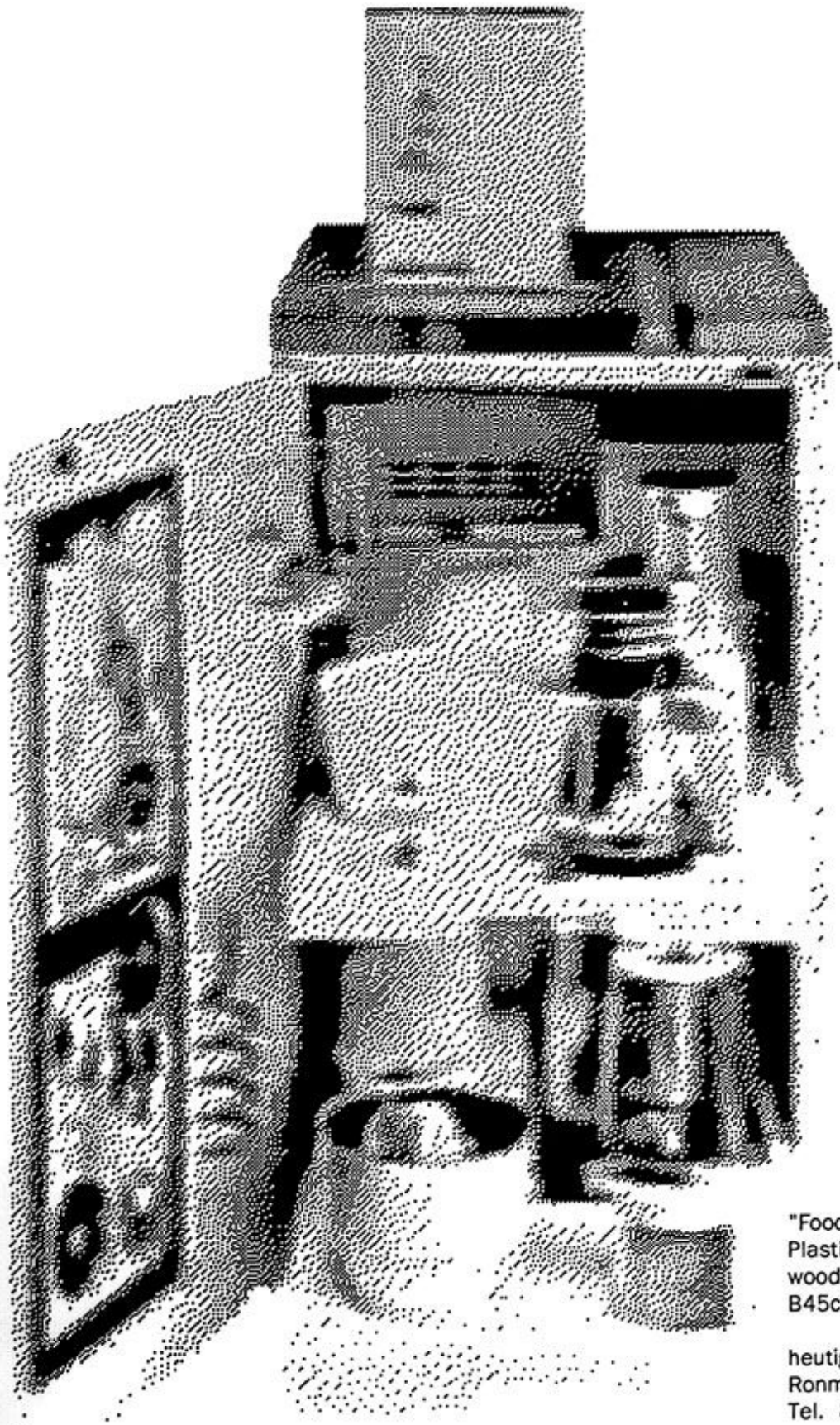
Durch ihre Unbeweglichkeit bedingt, braucht eine Kuechenmaschine ihren festen Platz.

Sie wird in die Struktur der Kueche integriert.

Arbeitsplatte und genug Stauraum fuer Zubehoer und Ausruestung.

In einem starren Kuechenkonzept als fest eingebautes Geraet : Die Ruehrstelle.

Fuer flexiblere Konzepte als bewegliche Station auf Raedern.



"Foodmatic Console"  
Plastik, stainless steel,  
wood, glass.  
B45cm, T67cm,H90cm

heutiger vertrieb:  
Ronmatic Systems  
Tel. 800. 526 4281

Tord Boontje, Corien Smit / Beratung  
Jonas Milder, Thomas Schneider  
ProductDevelopment Roericht New York

# Studie 700/7.89

M a t e r i a l i e n a u s N e w Y o r k

A large, grey, textured letter 'A' serves as the background for the title. The letter is centered on the page and has a slightly grainy, halftone-like texture.

**MaterialKollagen**  
*und*  
*Interviews*

# A

## Interviews

aktuelles Interview 26.7.89

Erinnerungs-Aufzeichnung Hans Roericht

Interview im Verkaufsraum der Firma Abt, Am Münsterplatz in Ulm,  
im Verkaufsraum am Frühhachmittag.....mit Frau Gross und Herrn Hansum.

**Hintergrund 1 (ideell-historisch):** die Fa Abt erachten wir als eines der kompetentesten Haushalts-/Eisen-Waren-Läden im süddeutschen Raum -wenn nicht im deutschsprachigen Raum.  
Grosser Gewinner aus einem über jahrzente anhaltenden Wettbewerb am Platze:  
zunächst dreier, dann zweier grosser Haushalts-/Eisen-Waren-Händler.  
Ein Wettbewerb angefacht von einem einmaligen Publikum, nämlich dem schwäbischen,  
als wohl wiederum eines der kompetentesten in Sachen Funktion & Zuverlässigkeit.....

Fa. Abt ist kompetent aufgrund seines umfassenden Angebots,  
d.h. der von ihr getroffenen Auswahl aus internationalem Angebot.....ausgewählt und gegenüber der Kundschaft vertreten....  
Abt in seiner anwaltschaftlichen Funktion gegenüber dem Verbraucher.....

**Hintergrund 2 (räumlich-physisch):** Interview inmitten, vor dem Hintergrund der Verkaufsregale die mit Küchenmaschinen unterschiedlichster Fabrikate gefüllt sind.....dabei laufende Demonstration verschiedener Maschinen und ihrer Features.....

Bei der Fa. Abt sind die Bosch-Produkte offenbar die Renner (und innerhalb der Boschprodukte macht MUM 44 = 80%)  
Frau Gross kann uns anschaulich darstellen welche qualitative Spannweite existiert (von Jupiter bis Moulinex), welche Anmutungs-Breite von den Heavy-Duty-Erscheinungen bis zu den "Transparenten".....  
darstellen welche Widersprüche auftreten aufgrund der kaum erfüllbaren Funktions-Breite/-Ansprüche  
(z.B. dem schweren-Teig-Machen bis zum flinken Mixen).

Frau Gross antwortet auf unsere Frage nach der **Problematik der Lärmentwicklung** dass dieser Frage zunehmende Bedeutung beizumessen sei, immer mehr Benutzer von Haushaltsmaschinen erachten es als Handlungseinschränkung, wenn sie Maschinen nicht mehr benutzen können wann sie wollen, d.h. ohne davon ausgehen zu müssen, dass die Nachbarn davon belästigt werden können -oder auch nur erfahren könnten, dass ich als Benutzer z..B. zu der "ausserzeitliche Tat" schreite, so z.B. abends Kuchen backen will.....

Frau Gross erachtet den Zugriff, die Unmittelbarkeit des Zugriffs als eine der wichtigsten Voraussetzungen im Umgang, der Benutzung der Maschinen: ist sie erst einmal weggeräumt.  
Ist sie weggeräumt: Sie ist "aus den Augen aus dem Sinn", eng damit verbunden ist naturgemäss die Unterbringung und Verfügbarkeit der Werkzeuge.....und diese Frage ist nirgends bisher befriedigend gelöst (und kaum eine Lösung in Sicht, keine gute Lösungs-Analogie auf Antrieb verfügbar).....  
Heisst für Frau Gross: Schön muss sie halt sein, vor allem schön sein, die Maschine, damit ich sie stehen lassen und auch herzeigen kann.....

Auf die Frage, in welchem Umfang die Männer auch hier schon beim Einkauf mitmischen, kommt die Antwort, dass sie die Männer nicht gern beim Kauf sieht einmal sind sie geizig-sparsam bei der Anschaffung von Küchen-Equipment, zum anderen neigen sie dann zu einem quantitativ-geprägten Urteil, so z.B. bevorzugen sie dann die schweren, nach Viel-Maschine-aussehenden Geräte.....

Frau Gross wünscht sich eine stärkere Berücksichtigung der Backarbeiten, als eine der immer noch expandierenden Küchen-Produktionen, seit Jahren schon die zunehmende Aktivität "Brotbacken".....  
heisst: Berücksichtigung der Stärke der Maschinen, hier vor allem auch die Auslegung des Getriebes beachten (bekanntlich ist das Getriebe der UM 44 unzulänglich, unterdimensioniert).....

Auf die Frage, ob es denkbar wäre, dass sich bald oberhalb der bisher bekannten Maschinen neue Produkte erfolgreich ansiedeln könnten, im Sinne einer neuen Profi-Linie, gibt es zögernde Reaktionen.....  
Frau Gross und Herr Hansum wünschen sich eine Verbindung zwischen alter Braun (KM 31, zuverlässig kräftig, freie Schüssel) und der UM 44 (wegen ihrer Variabilität, Anmutung.....)  
Und übrigens die kleine Braun ist auch gut: mit einem Werkzeug das das gesamte Spektrum der Arbeiten bedienen kann.....  
(z.B. auch, was die Leute kaum glauben können: mit dem Messer kneten) kann.....

Frau Hilda Wimmer, ..... Ulm; Erinnerungs-Aufzeichnung Hans Roenicht

# aktuelles Interview 28.7.89

Frau Hilda Wimmer besass und leitete ein Küchengeschäft "gehobenen Anspruchs" in Ulm, ist "leidenschaftliche Köchin" und "gastiert" in anspruchsvollen Restaurant-Küchen in Ulm und Umgebung.

Frau Wimmer nahm an der Präsentation vor Herrn Vetter, am Freitag spätnachmittag teil und kommentierte die ausländischen und unsere Wochen-Ergebnisse.

Frau Wimmer weiss zu erzählen, dass sie von Profis ihrer speziellen Koch-Restaurant-Küchen-Bekanschaften keine Hinweise auf den Wunsch und den Einsatz von Küchen-Maschinen zu erwarten sei.

Der Einsatz von Maschinen sei Sache der Mengen-Speise-Herstellung oder der der unteren Chargen.....

...in den Gourmet-Küchen würde alles von Hand geschnitten, neben dem Fleischwolf sei der gelegentliche Einsatz eines Rührstabs (z.B. dem ESGE-Zauberstab) der einzige Maschinen-Einsatz.

Frau Wimmer wünscht sich dagegen maschinelle Finessen-Hilfe beim Schneiden.....

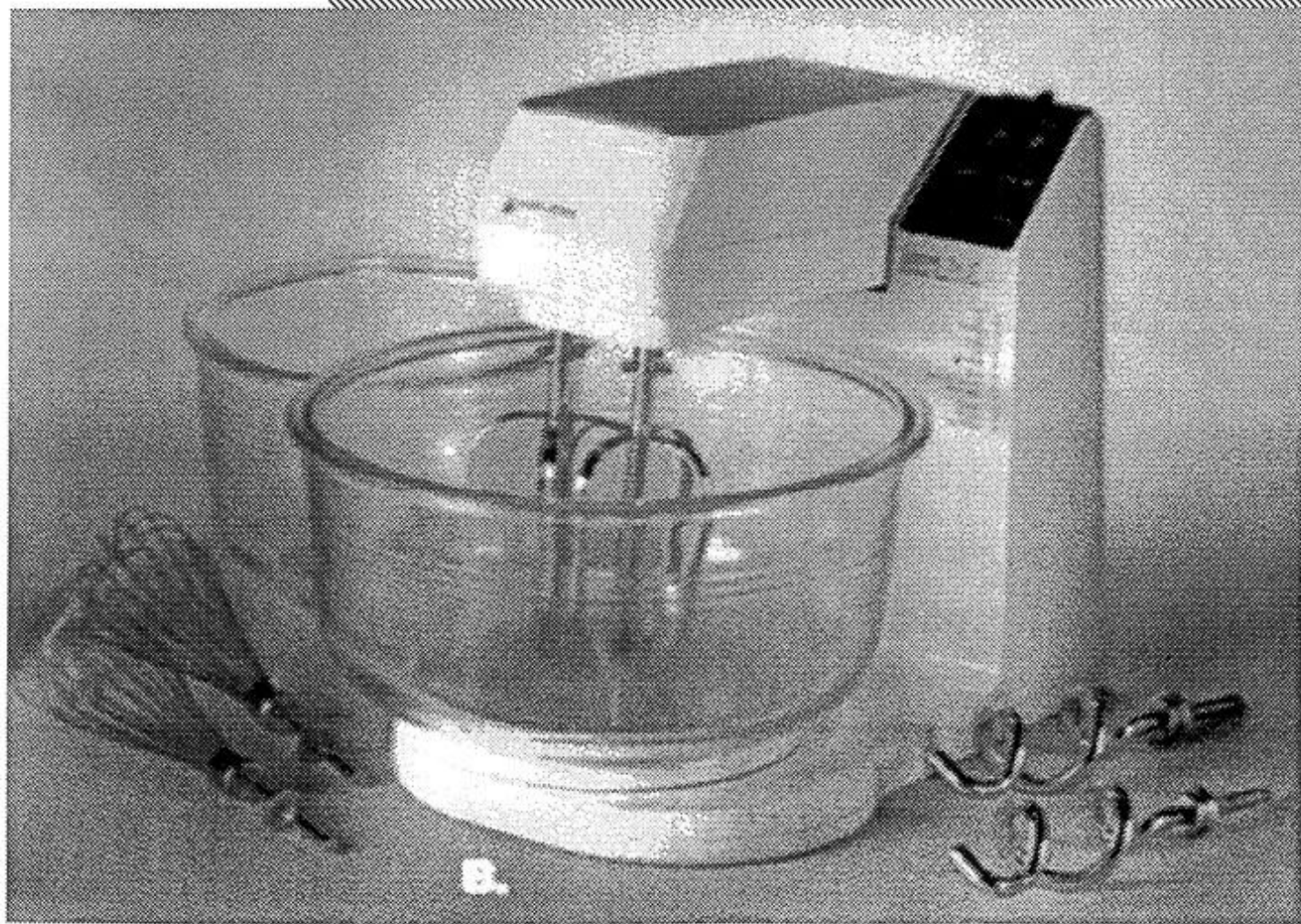
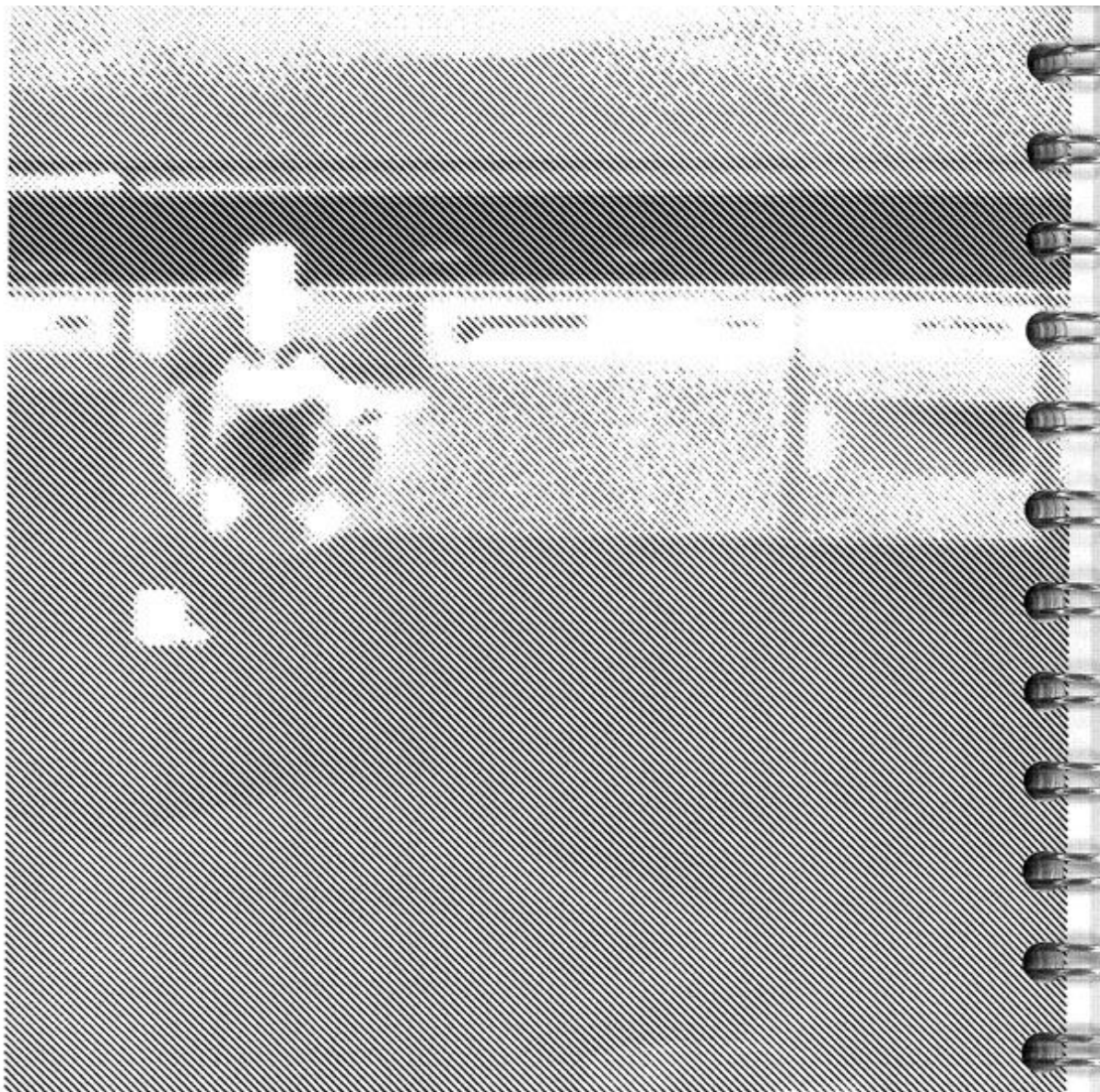
.....dem zunehmend kunstvollen Schneiden (und Stanzen: wie es die Nouvelle Cuisine gern praktiziert) von Gemüsen....

...und sieht da auch die Verbindung zu den fernöstlich geübten Schneidetechniken. Schneiden für uns als neuer Erfahrungs-Zugang und Oberflächen-Manipulation unserer Gemüsen.....

.....alte Bekannte in neuer Erscheinung, in neuem Zustand.....

Eine mögliche Akzeptanz und mögliche Neugier an Neuheiten, einen möglichen Neu-Einstig im Nicht-Professionellen Bereich, kann sich Frau Wimmer gut vorstellen durch Equipment was sich professionell gibt, wie zB. dem schweizer Turm-Mixer.....

A





**BLACK & DECKER**

**HOUSEHOLD PRO**

**1 9 8 8 - 1**

# A



業務用にも使える大容量

MK-K3 価格 ¥24,800 (税別)

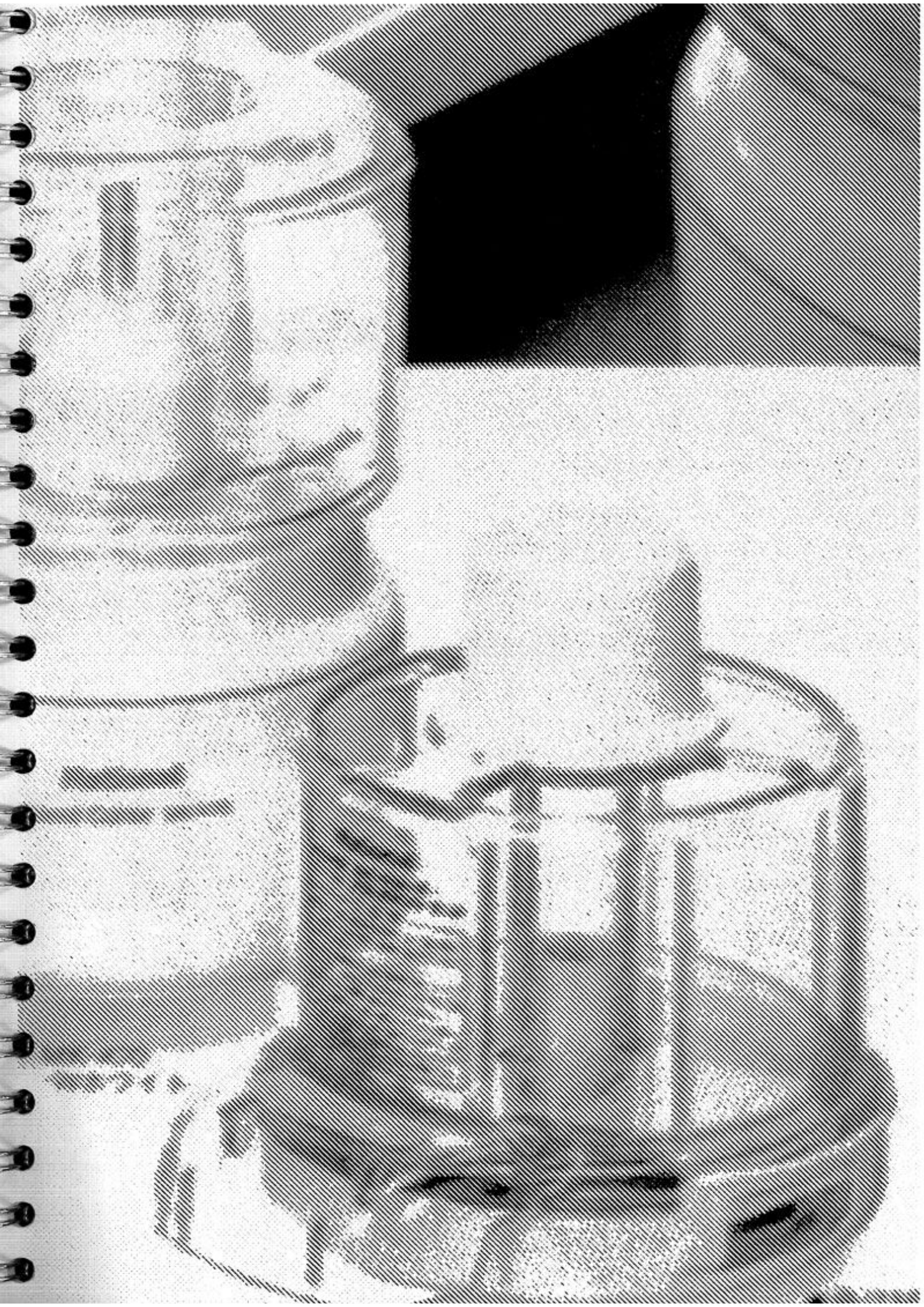
# National

心を満たす先端技術

## Human Electronics

本カタログは **1989年**

**7月1日** 発行です。



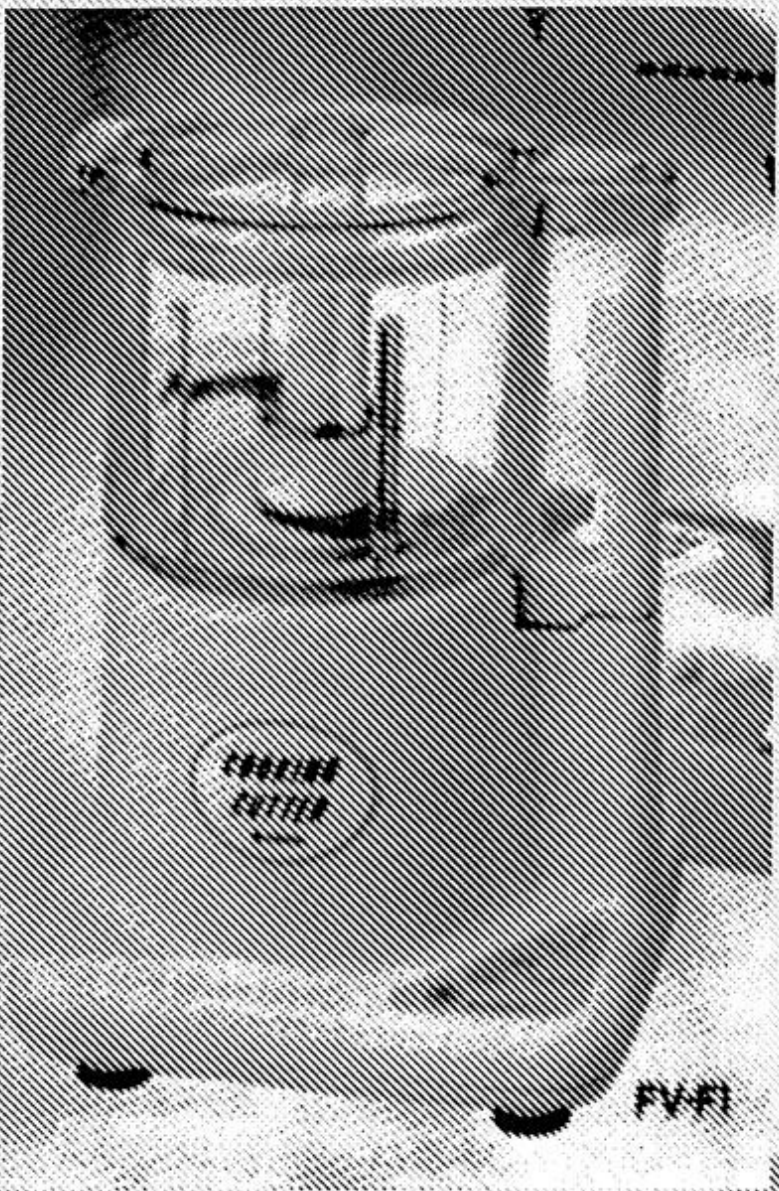
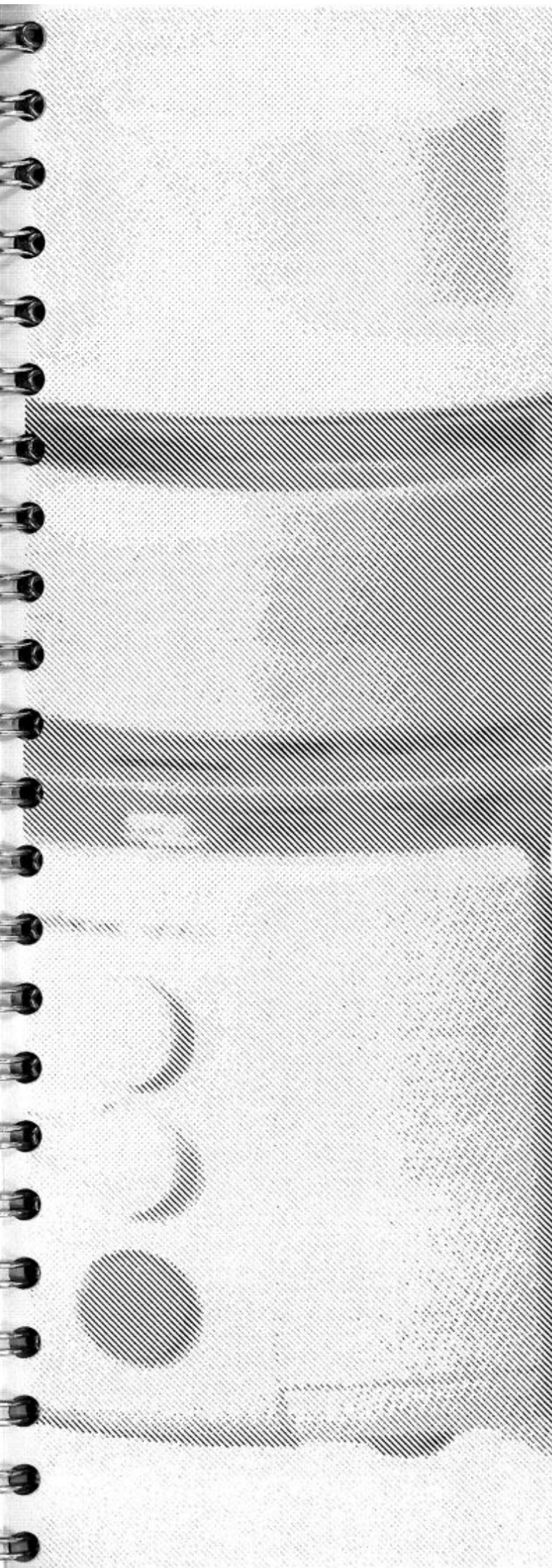
A

ステア  
ステア



HITACHI

ステア  
ステア



COOPER  
ENTER

FVFI

# A

## TOSHIBA 新商品ニュース 株式会社 東芝

家電機器事業部 調理機器営業部

- 外観・仕様は、改良のための変更することがありますのでご了承ください。
- 商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。



**KitchenAid®**

For the way it's made.™

KitchenAid, Inc. • St. Joseph, Michigan 49085 U.S.A.

