

KÜCHEN-SPEZIAL

Das Extra rund um die Küche

4. Jahrgang · Ausgabe 3/2012

Küchen-Mehrwert-Aktion bei Möbel Lensing

Nur vom 9. bis
25. Februar 2012

Beste Preise statt falscher Rabatte

Mettmann. Wer mit der stetig wachsenden Konkurrenz mithalten möchte, muss seinen Kunden nicht nur schöne Küchen, sondern auch einen Top-Service, hochwertige Qualität sowie ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Dieser Tatsache sind sich auch Ulrich Lensing, Geschäftsführer von Möbel Lensing, und sein Team bewusst. Tagtäglich geben sie ihr Bestes, um sämtliche Wünsche der Kunden zu deren vollster Zufriedenheit zu erfüllen.

Küchen mit Mehrwert

Der stetige Einsatz der Küchenexperten aus Mettmann trägt Früchte, denn nun haben sie es schwarz auf weiß: Möbel Lensing ist „Service-Preis-Sieger 2011“ und beweist damit hervorragende Kompetenz in allen wichtigen Bereichen rund um den Küchenkauf. Aus über 750 Händlern hat die Verbundgruppe die Einrichtungsprofis aus Mettmann für diese Ehrung auserwählt. „Mein Team und ich freuen uns sehr über diese



Ulrich Lensing, Geschäftsführer

besondere Auszeichnung“, sagt Ulrich Lensing. „Sie bestätigt, dass die Küchen bei uns nicht erst hochgezeichnet wer-

den, um sie später zu reduzieren. Wir täuschen unsere Kunden nicht mit falschen Rabatten, sondern bieten ihnen immer sofort den besten Preis und Top-Service“, fügt er hinzu. Möglich werden die unschlagbaren Bestpreise bei Möbel Lensing übrigens durch die Mitgliedschaft in einem leistungsstarken Einkaufsverbund. Dank gemeinschaftlichen Großverkaufs entstehen erstklassige Konditionen, die Ulrich Lensing und sein Team eins zu eins an ihre Kunden weitergeben.



Möbel Lensing ist Service-Preis-Sieger 2011.

„Kaschmir“
zum Bestpreis

Küche zum Bestpreis
3990,-^{ab}

Infos zur Küche auf Seite 2

Aktions-Vorteile

- Fairness-Garantie**
Kaufen Sie keine Küche bevor Sie nicht bei uns waren – wir versprechen Ihnen den besten Preis!
- Montage & Service gratis** im Wert von 700,-
- Lichtpaket gratis** im Wert von 200,- beim Kauf einer Küche ab 4.000,-
- Aufmaß vor Ort**
- Garantie auf E-Geräte**

Möbel-Lensing

Besser sehen, mehr Genuss

Die richtige Küchen-Beleuchtung

Elektrische Küchenbeleuchtung braucht man nicht nur in Abendstunden oder dunkler Jahreszeit. Wer mit Messern und Hitze arbeitet, braucht perfektes Licht an jedem Fleck. Für eine ausreichende Zentralbeleuchtung sollte mit dem Schalter an der Tür eine Grundbeleuchtung unter der Decke gekoppelt werden. Um in der Küche zu arbeiten, ist jedoch eine Spezialbeleuchtung erforderlich, die separat geplant werden muss.

Arbeitslicht

Experten empfehlen: Herd, Spüle und Arbeitsflächen sollten stets mit einer extra Licht-



Spots an der Unterseite der Oberschränke leuchten die Arbeitsflächen optimal aus.

haben ihren Platz am besten unter den Oberschränken – eine Blendleiste davor konzentriert die Lichtstrahlen auf die Arbeitsplatte und verhindert, dass sie in die Augen blitzen. Für Rechtshänder sollte das Licht von links kommen, Linkshänder brauchen das Licht von rechts.

Licht am Essplatz

Beim Essplatz gilt die Devise: Neonlicht ist absolut tabu – es taucht Tischnachbarn in fahles Licht, lässt sie krank aussehen. Der gelb-rote Schein von Energiesparbirnen hingegen schmeichelt. Pendelleuchten werden am besten mit höhen-

verstellbarem Zug 60 Zentimeter über der Tischmitte installiert. Der Lampenschirm sollte so groß gewählt werden, dass er die Tischfläche ganz ausleuch-

tet, ohne zu blenden. Der Schirm sollte innen weiß sein, so schluckt er kein Licht und „tönt“ auch die Speisen nicht.



Der Messe-Trend „Kaschmir“ für kurze Zeit zum Bestpreis



topline
KÜCHENCOLLECTION

FRONTEN IN DER TRENDFARBE KASCHMIR

GLASHÄNGESCHRÄNKE MIT LIFFTÜR

HOCHGEBAUTER BACKOFEN

INKLUSIVE INSELHAUBE

INKLUSIVE

ERWEITERBAR



Töpfe und Pfannen finden im praktischen Eckschrank mit Karussell ausreichend Platz.



Hinter den Lifttüren in modernem Design verbirgt sich jede Menge Stauraum.



Die hochwertige Arbeitsplatte im Steineiche-Dekor bietet viel Abstellfläche.



Durch die praktische Schublade unter dem Kochfeld sind alle Kochutensilien stets zur Hand.

Messe-Neuheit: Hochglanz lackierte Oberfläche in der neuen Trendfarbe Kaschmir, Umfeld in Edelstahldekor und Arbeitsplatte im Dekor Steineiche. Große Auszüge unter dem Kochfeld, mit dem integrierten Karussell wird die Ecke zum voll nutzbaren Stauraum. Moderne Glashängeschränke mit Lifttür. Maße ca. 180 x 270 cm, Hochschränke ca. 180 cm.

Fronten-Auswahl

kaschmir	weiß	magnolie
----------	------	----------

INKLUSIVE GERÄTE

Bauknecht

- hochgebauter Backofen
- Glaskeramik-Kochfeld
- Kühlschrank
- Edelstahl-Inselhaube
- Edelstahlspüle

Küche zum Bestpreis

3990,-^{ab}

Zubehör gegen Aufpreis.

Holzoptik Akazie kombiniert mit Magnolie – die meistverkaufte Front

topline®
KÜCHENCOLLECTION

HOCHGEBAUTER BACKOFEN

INKLUSIVE HOCHGEBAUTEM KÜHLSCHRANK

FRÜHSTÜCKSPLATZ

ERWEITERBAR

ERWEITERBAR

Fronten-Auswahl

kaschmir	weiß	magnolie
----------	------	----------

In dieser modernen Küchenkombination ist die Holznachbildung Akazie grau der ideale Partner zu den Hochglanz lackierten Fronten in Magnolie – der Küchen-Trendfarbe schlechthin. Im Preis enthalten ist die gemütliche Theke, die als Verlängerung der Arbeitsfläche zum sympathischen Frühstückspplatz wird. Ebenfalls inklusive ist das erstklassige Gerätemodul mit Kühlschrank, Glaskeramik-Kochfeld, Edelstahlspüle, hochgebaute Backofen und Edelstahl-Wandesse. Maße ca. 360 cm + 180 cm.

INKLUSIVE GERÄTE
Bauknecht

- hochgebauter Backofen
- Glaskeramik-Kochfeld
- Kühlschrank
- Edelstahl-Wandesse
- Edelstahlspüle

2990,-^{ab}
Topline-Werbepreis

Zubehör gegen Aufpreis.

Die Rückkehr der Rahmenfronten

Der moderne „Countrylook“ bringt Romantik in die Küche

Rahmenfronten sind ein stilvoller Mix aus den modernen, glatten Fronten und der neuen Landhaus-Romantik. Nicht umsonst spricht man bei Küchen mit Rahmenfront-Optik auch vom sogenannten modernen „Countrylook“. Die Materialien sind mit denen der „glatten Modelle“ vergleichbar – auch interessante Frontkombinationen mit glatten Fronten und modernen Farbvarianten setzen ausgefallene Akzente.

Charme & Gemütlichkeit

Der gute alte Rahmen wird in diesem Jahr in völlig neuem und modernem Licht präsentiert. Und doch hat sich nicht viel verändert: Damals wie heute sind



Küchen mit Rahmenfronten strahlen Romantik und Gemütlichkeit aus.

Rahmenfronten ein Gegengewicht zur Nüchternheit und Modernität einer glatten Küchenlandschaft. Aufgrund des deutlich erkennbaren Trends in Richtung Natürlichkeit und Wohnlichkeit werden auf den diesjährigen Küchen-

messen wieder zahlreiche Küchen mit Rahmenfronten präsentiert. Das Besondere: Diese Küchen versprühen den romantischen Charme einer Landhauseinrichtung und ein Höchstmaß an Gemütlichkeit.

Moderne Thekenlösungen

Raum für Kommunikation und Geselligkeit

Die moderne Küche ist ein wahres Multitalent: Längst ist sie nicht mehr nur ein professionelles Kochzentrum, sondern auch ein sozialer Treffpunkt, ein Ort der Kommunikation und Geselligkeit. Klar, dass sich die Küchendesigner den damit verbundenen neuen Herausforderungen stellen und Küchen entwickeln, die dieser kommunikativen Aufgabe gerecht werden. Vor allem bei jungen Leuten liegen zum Beispiel Thekenlösungen voll im Trend. Diese wirken auf der einen Seite modern, lässig und locker und sind auf der anderen Seite gemütlich und einladend. Wie gemacht eben für ein geselliges Frühstück, einen Nachmittagskaffee mit der lieben Nachbarin oder ein romantisches Abendessen mit einem guten Glas Wein. Immer mehr Men-



Moderne Thekenlösungen wirken einladend für ein gemütliches Frühstück zu zweit.

schen wissen die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten von aktuellen Thekenlösungen zu schätzen.

Zwei starke Partner

Möbel Lensing und Miele machen gemeinsam Bestpreise möglich



Geschäftsführer Ulrich Lensing kooperiert seit Jahren erfolgreich mit Miele.

Eine hochwertige Geräte-Ausstattung ist das A und O in jeder Küche. Erstklassige Marken-Elektrogeräte in hervorragender Qualität haben ihren Preis – und der ist bei Möbel Lensing bezahlbar. Seit jeher arbeiten die Küchenexperten aus Mettmann mit dem renommierten Hersteller Miele zusammen. Auf diese Weise kann Geschäftsführer Ulrich Lensing seinen Kunden eine lange Lebensdauer der Ge-



räte sowie eine ausgezeichnete Qualität garantieren. Und nicht nur das: Durch die intensive Kooperation mit Miele werden bei

Möbel Lensing Bestpreise möglich, die es so nirgendwo sonst gibt. „Die hier abgebildete apéro-Küche ist ein gutes Beispiel dafür“, sagt Ulrich Lensing und erklärt: „Wir haben es hier mit einem wahren Luxusmodell zu tun, das in jeder Hinsicht überzeugt. Highlight ist die perfekte Ausstattung mit Markengeräten aus dem Hause Miele. Wer sich auskennt, weiß: Allein die hochwertigen Geräte dieser Küche machen mehr als die Hälfte des Verkaufspreises aus. Exklusive Konditionen beim Hersteller, die das Ergebnis einer tollen Zusammenarbeit sind, geben wir ungefiltert an unsere Kunden weiter – so wird der günstige Sensationspreis dieser Küche möglich.“

Immer besser

Dass Möbel Lensing und Miele seit vielen Jahren erfolgreich Hand in Hand arbeiten, ist kaum verwunderlich, denn Miele-Produkte überzeugen durch hervorragende Qualität, beste Funktionalität und formschönes Design. Der Erfolg gibt den Herstellern recht: Hausgeräte von Miele haben die längste Nutzungsdauer in Haushalten. Unabhängige Tests zeigen, dass keine andere Marke eine annähernd hohe Lebensdauer erreicht. Die Maxime „Immer besser“ ist daher aus gutem Grund die Leitlinie des Unternehmens.

Sensation – Hochwert-Küche m



INKLUSIVE MIELE-GESCHIRRSPÜLER

ERWEITERBAR



Die hochwertigen Aluminium-Griffmulden sind eins von vielen Highlights dieser Küche.



Die geräumigen Auszüge bieten jede Menge Platz.



INKLUSIVE Eingebauter Miele-Backofen und Dampfgarer garantieren hochwertige Qualität.



Die hochwertige SCHOCK-Spüle erfüllt sämtliche Anforderungen an perfekte Funktionalität.



UNVERWECHSELBAR ANDERS. UNVERWECHSELBAR GUT!

MERA 100 IN NIGRA MIT ARMATUR QUADRO

Wenn hoher Anspruch auf den Alltag in der Küche trifft, ist die KeraDomo-Küchenkeramik mit ihren unverwechselbaren Eigenschaften die überzeugende Lösung: Hart im Nehmen und sanft in Anmutung und Ausstrahlung.

systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik
www.systemceram.de

FEINSTEINZEUG AUS DEM WESTERWALD!

Große Luxusküche mit hochwertiger Ausstattung zum Sensationspreis: In dieser Küche werden Träume wahr! Die eingebauten Elektrogeräte der renommierten Marke Miele überzeugen durch Innovation und perfekte Funktionalität. Dieses apéro-Modell bietet alles, was man von einer guten Küche erwartet – und das zu einem sensationell günstigen Preis. Sämtliche Ausstattungsdetails sowie die modernen Geräte sind bereits im einmaligen Werbepreis enthalten – sogar der hochgebaute Backofen sowie der integrierte Dampfgarer sind inklusive. Selbst bei individueller Maßanpassung gibt es dieses Modell zu einem unschlagbaren Preis. Optisch punktet die Küche mit einem stilvollen Kontrast aus glänzenden Fronten in Magnolie, umrahmt von Wangen und Arbeitsplatten im Dekor Eiche terra. Die großzügigen Auszüge sowie die Hängeschränke mit Lifttüren sorgen für viel Stauraum. Maße: Spülenseite ca. 300 cm, Hochschränke 180 cm, Kochinsel ca. 185 x 94 cm.

in Magnolie

10.990,-^{ab}

apéro-Sensationspreis

Zubehör gegen Aufpreis.

mit Miele-Geräteausstattung – inklusive Dampfgarer

apéro®

kochen essen leben


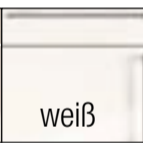
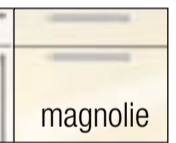
INKLUSIVE
INSELESSE

INKLUSIVE HOCHGEBAUTER
BACKOFEN UND DAMPFGARER
VON MIELE

INKLUSIVE
KÜHLSCHRANK

GROSSZÜGIGE AUSZÜGE

Fronten-Auswahl

		
kaschmir	weiß	magnolie

ERWEITERUNG + VARIANTEN
ZU SENSATIONELLEN SONDERPREISEN
FÜR IHRE SPEZIELLE RAUMPLANUNG

INKLUSIVE neuester KÜCHENTECHNIK der Superlative von

Miele
IMMER BESSER

Edelstahlbackofen



- 9 Betriebsarten
- Klimagaren
- Vorschlagstemperatur für jede Betriebsart
- Anzeige der Ist-Temperatur
- Start-Stopp-Programmierung mit Abschaltautomatik
- 4 Scheiben CleanGlass-Backofentür
- Pyrolyse mit 3 Reinigungsstufen und Geruchskatalysator
- Sicherheitsausschaltung

Dampfgarer



- ideal für Gemüse, Fisch, Fleisch, Beilagen und Desserts
- Miele VitaSteam Technologie: Dampferzeugung außerhalb des Garraums und genaue elektronische Temperaturregelung von 40° C bis 100° C
- Automatik-Programme
- 4 Einschubebenen
- Plus-Display: selbsterklärende Benutzerführung u.v.m.
- Edelstahlfront mit CleanSteel-Oberfläche

Glaskeramik-Kochfeld



- 4 HiLight-Kochzonen mit Ankoch-Automatik, vorne links 210/120 mm Ø, 2900/1200 Watt ExtraSpeed-Kochzone
- Direktwahl über einen aufgedruckten Zahlenstrang von 0-9 für alle Kochzonen
- Stop & Go-Funktion zur direkten Reduktion aller Kochzonen auf Leistungsstufe 1
- Restwärmanzeige für jede Kochzone im Bedienfeld
- Ankoch-Automatik
- 4 zeitgleich nutzbare Timer

Geschirrspüler



Inklusive patentierte 3D-Besteckschublade

- Energieeffizienzklasse A++
- vollintegrierbares Gerät mit Edelstahl-Bedienleiste
- ComfortClose
- Perfect GlassCare
- 24 Stunden Startvorwahl mit Restzeitanzeige
- Restwärmanzeige für jede Kochzone im Bedienfeld
- Umluft-Turbothermic-Trocknung
- neuartige und patentierte 3D-Besteckschublade bietet eine Kombination aus Breiten- und Höhenverstellung

Ergonomisch geplante Küchentechnik

apéro-Küchen stehen für Wertigkeit und Individualität

apéro veredelt Küchen „à la carte“, denn apéro-Küchen bieten mehr: ein Mehr an Emotion, an Funktion, an Einzigartigkeit,



apéro-Küchen verbinden Individualität mit Wohnlichkeit.

Wertigkeit und ein Höchstmaß an Individualität. apéro-Küchen sind das Erlebnis einer neuen, überzeugenden Symbiose aus Küche, Raumarchitektur, Technik und Möbel. apéro steht für außergewöhnliche Technik, un-nachahmliche Ausstrahlung, umweltgerechtes, ökologisches Bewusstsein sowie für besondere Integration in die Raumarchitektur. Ergonomisch geplante Küchentechnik inklusive Beleuchtungskonzept bestätigt den besonderen, individuellen Anspruch von apéro-Küchen. Sie schaffen den Sprung von absoluter Modernität hin zur gemütlichen Wohnlichkeit. So ex-

klusiv wie das Erscheinungsbild der apéro-Küche sind auch ihre praktischen Details: kurze Wege, pfiffige Stauraumkonzepte, leichtgängige Technik – und das alles mit Design und Stil.

Exklusive Küchenkultur

Ein- und Umbauten charakterisieren die Modernität der apéro-Küche. Exklusive Schranklösungen sind bei apéro Programm. Dank ergonomisch geplanter Arbeitshöhen lassen sich die Arbeitsbedingungen auf die individuelle Körpersituation einstellen. apéro-Küchen verbinden das Kochen mit Freude und stellen sich perfekt auf ihren

apéro
kochen essen leben

Nutzer ein. Exklusive Küchenkultur hat ihren Preis und ist bei apéro bezahlbar. Als Handelsmarke des starken GfM-Trend-Verbundes führt apéro eine Einkaufsgenossenschaft am Markt agierender Küchenhändler aus Deutschland und Österreich zusammen.

Perfekter Stauraum, perfekte Geräte & ein echter Hingucker

apéro
kochen essen leben

HOCHGEBAUTER BACKOFEN UND GESCHIRRSPÜLER

ERWEITERBAR

LIFTTÜREN

EINBAU-DUNSTABZUG

ERWEITERBAR

Fronten-Auswahl

kaschmir weiß

Ein Plus in punkto Ergonomie: der hochgebaute Geschirrspüler.

Selbst große Töpfe und Pfannen können in den Auszügen platzsparend verstaut werden.

INKLUSIVE GERÄTE

Bauknecht

- hochgebauter Backofen
- großes Glaskeramik-Kochfeld
- großer Kühlschrank
- Einbau-Dunstabzug
- Geschirrspüler
- Edelstahlspüle

6540,-^{ab}

apéro-Werbepreis

Zubehör gegen Aufpreis.

Oberflächen in strahlendem Polarweiß machen diese Küche zum absoluten Hingucker. Dazu kommt die perfekte Ausstattung mit großen Stauraumauszügen und Hängeschränken mit Lifttüren – in einem davon ist der Dunstabzug platzsparend eingebaut. Backofen und Geschirrspüler sind hochgebaut und lassen sich somit bequem und rückschonend bedienen. Die hochwertige Geräteausstattung von Bauknecht sowie die edle Spüle aus dem Hause Schock runden diese Traumküche perfekt ab. Maße ca. 180 x 360 cm.

Die sanfte Kraft des Wassers

Dampfgaren mit innovativen Geräten von Miele

Dampfgaren ist derzeit sehr beliebt. Diese Art der Lebensmittelzubereitung ist jedoch weit mehr als eine „Modeerscheinung“, denn Dampfgaren ist eine wahre Innovation in der Küche und hat vielerlei Vorteile. Mit keinem anderen Gerät ist fettarmes und nährstoffschonendes Kochen so gut realisierbar.

Mehr Vitamine

Wer am Herd steht, möchte sich und anderen etwas Gutes tun, doch das charakteristische Eigenaroma vieler Zutaten wird im Sprudelbad der Töpfe förmlich kleingekocht. Im Dampfgarer behalten Lebensmittel ihren



Foto: Miele

Im Dampfgarer werden die Lebensmittel vitaminschonend zubereitet und kommen im Originalzustand auf den Teller.

Eigengeschmack, da sie nicht mit Wasser angereichert werden. Dadurch werden kaum noch Gewürze oder Fett als Ge-

schmacksverstärker benötigt. Darüber hinaus landet eine Fülle an Vitaminen und Mineralstoffen mit dem Kochwasser im Ausguss. Beim Dampfgaren ist das anders. Die Speisen liegen nicht im Wasser und können deshalb auch nicht ausgelaugt werden. Stattdessen kommt Dampf von allen Seiten an die Zutaten und gart sie schonend. Das Ergebnis lässt sich sehen – und schmecken. Ein weiterer Pluspunkt: Im Dampfgarer kann nichts anbrennen oder überkochen.

Schonend erwärmt

Alle Miele-Geräte haben eine Besonderheit: Sie arbeiten mit

der Vitasteam-Technologie. Beim Dampfgarer sorgt sie dafür, dass der Dampf durch einen leistungsstarken Dampferzeuger außerhalb des Garraums erzeugt wird. Darüber hinaus wird die gewünschte Temperatur gradgenau eingehalten. Der Vorteil: Die Zutaten werden immer erst auf schonende Weise durch den Dampf erwärmt. Starke und trockene Hitze, die bei anderen Techniken vorkommt, ist ausgeschlossen. Das bedeutet mehr Schonung und weniger Oxidation, da kein Sauerstoff mehr im Garraum ist. Kurzum: ein perfektes Garergebnis.

Der Megatrend moderner „Countrylook“ zum Aktionspreis



HOCHGEBAUTER BACKOFEN

12 AUSZÜGE BIETEN VIEL STAU-RAUM

ERWEITERBAR

Fronten-Auswahl

kaschmir	weiß	magnolie
----------	------	----------



Fronten mit dezenten Rahmen liegen derzeit voll im Trend.



Vorräte und vieles mehr können in den praktischen Auszügen untergebracht werden.



Die robuste Arbeitsplatte bietet viel Platz zum Zubereiten von Mahlzeiten.

INKLUSIVE GERÄTE



- hochgebauter Backofen
- Glaskeramik-Kochfeld
- Kühlschrank
- Edelstahl-Wandesse
- Edelstahlspüle

4490,-^{ab}
Topline-Werbepreis

Zubehör gegen Aufpreis.

Voll im Trend: Rahmenfronten im modernen Landhausstil – wahlweise in Kaschmir, Weiß oder Magnolie. Passend dazu die Arbeitsplatte in Wenge-Nachbildung. Große Arbeitsflächen und übersichtlicher, leicht zugänglicher Stauraum in den insgesamt zwölf Auszügen sind das große Plus dieser geradlinig geplanten Küche. Alle Auszüge sind bereits im erstklassigen Aktionspreis enthalten – ebenso wie die hochwertigen Elektrogeräte aus dem Hause Bauknecht. Maße: Hochschränke ca. 180 cm, Kochseite ca. 240 cm, Spülenseite ca. 240 cm.

„Guter Service ist bei uns selbstverständlich“

Geschäftsführer Ulrich Lensing im Interview

Herr Lensing, welchen Stellenwert genießt guter Kundenservice in Ihrem Unternehmen?

Ulrich Lensing: „Guter Kundenservice ist im Möbelhandel unerlässlich und für uns daher selbstverständlich. Alles kommt heute auf den Kunden an: Er soll sich rundum wohlfühlen und zufrieden sein, denn seine Meinung zählt. Oft kommt es vor, dass Kunden uns aufgrund von Empfehlungen durch Freunde oder Bekannte besuchen. Das macht mein Team und mich wiederum sehr zufrieden, denn das zeigt, dass sich unser stetiges Bemühen nach erstklassi-



Ulrich Lensing, Geschäftsführer

gem Kundenservice auszahlt. Es ist ein schönes Gefühl zu wissen, dass unser starkes En-

gagement auch beim Kunden ankommt.“

Von welchen Serviceleistungen profitieren Ihre Kunden beim Küchenkauf?

Ulrich Lensing: „Wir setzen den Fokus zunächst auf eine ausgiebige und persönliche Beratung, denn darauf kommt es beim Küchenkauf mehr denn je an. Unser Ziel ist es, dem Kunden seine absolute Traumküche zu verkaufen, an der er viele Jahre Freude hat und mit der er sich zu hundert Prozent wohlfühlt. Daher ist es mir und meinen Mitarbeitern enorm wichtig, auf alle Wünsche des Kunden einzugehen und die neue Küche gemeinsam mit ihm Schritt für Schritt zu planen. Dafür ist es wichtig, die genauen Maße des Raumes vorliegen zu haben. Gerne messen wir daher auch direkt beim Kunden zu Hause aus. Durch den Einsatz professioneller 3D-Computertechnik kann der Kunde bereits in der Planungsphase sehen, wie seine neue Küche einmal aussehen wird.“



Möbel Lensing in Mettmann steht für erstklassigen Service.



Aber mit der fertig geplanten Küche hat der umfassende Service doch bestimmt noch kein Ende, oder?

Ulrich Lensing: „Nein, natürlich nicht. Wir bieten unseren Kunden zum Beispiel auch individuelle und lukrative Finanzierungsangebote beim Küchenkauf. So kann die neue Traumküche ganz einfach in bequemen Monatsraten bezahlt werden. Wei-

ter geht's mit pünktlicher Lieferung und fachgerechter Montage durch zertifizierte Monteure. Selbstverständlich kümmern sich unsere Profis ebenso um sämtliche Anschlüsse in der neuen Küche. Und auch danach stehen wir unseren Kunden bei Fragen oder möglichen Reklamationen jederzeit gern mit Rat und Tat zur Seite.“

100%

Service-Garantie

=

100%

Kunden-Zufriedenheit

Kompetente Beratung

3D-Computerplanung

Beratung zu Hause

Aufmaßservice zu Hause

Günstige Finanzierung

Pünktliche Lieferung

Fachgerechte Montage inkl. Anschlüsse

Bestpreisgarantie

Qualitätsgarantie

Die Angebote in dieser Zeitung sind vom 09. bis 25. Februar 2012 gültig. Änderungen und Irrtümer vorbehalten, für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Seit Jahrzehnten bekannt für Qualität und Preiswürdigkeit

Möbel-Lensing

www.moebel-lensing.de Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Neanderstraße 2 • 40822 Mettmann • Tel: 0 21 04/7 08 97

Geschäftszeiten: Mo – Fr 9.30 – 13.30 Uhr und 14.30 – 18.30 Uhr • Sa 9.30 – 14.00 Uhr und nach Vereinbarung