

DER SIZZLE



PROJEKT-EXPOSÉ

Download PDF

PROJEKT-EXPOSÉ

DER DAMPFKUCHTOPF „SIZZLE“ FÜR B/R/K

Der Klassiker:

Während der AMBIENTE 2011 knüpfte ich den ersten Kontakt mit Peter Rommerskirchen, Geschäftsführer des Unternehmens B/R/K. Daran schloss sich ein baldiger Schriftwechsel an, in dem ich B/R/K ausführlich mein Portfolio vorstellte. Die Schnittmenge meiner Arbeit mit dem, womit sich die Wuppertaler beschäftigen, erwies sich als groß. Ich war rasch überzeugt, bei B/R/K Menschen zu treffen, die sich für gute Produkte einsetzen und die an den praktischen Produktnutzen für zufriedene Kunden glauben.

Ein paar Tage später trafen wir uns persönlich – im Foyer bei B/R/K. Dort herrscht die passende Arbeitsatmosphäre: Der Raum ist angefüllt mit verschiedensten Kochgeschirren. Eines der Projekte, über die wir sprachen, sollte eine Art Dampfkochtopf werden. Einer, der mit einer absolut simplen Druckregulierung und einfachster Bedienung ein hervorragendes Kochergebnis liefern sollte. Ich kalkulierte ein passendes Angebot. Peter Rommerskirchen stimmte zu, das Projekt konnte beginnen.

Zunächst skizzierte ich verschiedenste Formvarianten, selektierte die Interessantesten heraus und begann diese in ihrem Charakter zu stärken und produktionstechnisch auszulegen.

Auf CAD-Bildschirm formierten sich die ersten Ideen. Am Ende standen vier Varianten, die ich B/R/K vorstellte. Nach wenigen technischen Änderungswünschen zeichnete sich schnell eine Linie ab, die ich weiter verfolgte – immer noch in verschiedenen Ausgestaltungen von interessant und verspielt zu klar und verständlich.

Wir diskutierten die Vor- und Nachteile und wählten abschließend ein überraschend einfaches Design mit klar gegliederten Funktionsbereichen und straffer, an den Griffen angenehm organischer Formensprache.

Ab da ging es rasant voran: In Kooperation mit einem internationalen Team erfahrener Techniker, die die Designvorschläge bis ins Detail in technische Lösungen umsetzten. Viele kleine technische Probleme mussten mit kleinen Änderungen in der Designlinie gehalten werden. Und oftmals war die Designskizze schon ein oder zwei Stunden später als technisches Konzept und kurz danach als technisch bestätigte Lösung fertiggestellt. Das Team schien einfach nie zu schlafen.

Bereits auf der Frühjahrsmesse – nur wenige Monate nach dem allerersten Kontakt – konnten wir den Garkochtopf „Sizzle“ präsentieren. Die Aufmerksamkeit war groß.

Peter Rommerskirchen erklärte:

„Ebenso innovativ wie unser Produkt – ein sicherer und vor allem einfach zu handhabender Kochtopf, der dabei auch gargutschonender, vitaminerhaltender sowie zeit- und energiesparender ist – sollte auch dessen Design sein.“

Und zur Arbeit urteilte er:

„Genau dies wurde von Pieter Kuschel mit seiner Agentur **SYNTHESIS DESIGNPARTNER** umgesetzt - die moderne und elegante Gestaltung trifft genau aktuelle marktgerechte Anforderungen. Bei diesem Projekt ging jedoch Pieter Kuschels Arbeit mit hohem technischem Sachverstand weit über die üblicherweise von Designern gewohnte Leistung hinaus. Bei der Zusammenarbeit mit unserem internationalen Entwicklungsteam in Deutschland und Portugal brachte er mit professionellem Teamgeist viele praktische Details zur Technik- und Funktionsverbesserungen ein. Dadurch trug er entscheidend dazu bei, unser Produkt sicherer, anwenderfreundlicher und sehr viel kostengünstiger zu machen. Die Arbeit mit Herrn Kuschel und **SYNTHESIS DESIGNPARTNER** hat für uns somit in jeglicher Hinsicht einen deutlich größeren Nutzen gebracht, als wir es bisher aus unseren Projekten mit anderen Gestaltern gewohnt waren.“

Der Dampfkochtopf „Sizzle“ wurde als **KüchenInnovation des Jahres 2013** ausgezeichnet



und erhielt zusätzlich den **iF product design award 2013**.



2013 ■

PROJEKT-EXPOSÉ

B/R/K
Sizzle

Praktischer Dampfgartopf

**Kochen wie man es gewohnt ist,
nur besser!**

Dafür ist der Sizzle mit einer einfachen Druckregulierung versehen, die nur einen leichten Überdruck zulässt. So erhöht sich die Temperatur nur auf 102 C° und die Kochzeit und der Energieverbrauch senken sich um bis zu 47% . Bei den relativ geringen Temperaturen werden die Vitamine und Aromen nicht zerstört. Der dicht schließende Deckel verhindert das Überkochen.



Mit der zentralen Verschluss- und Griffmechanik läßt sich der Deckel während des Kochvorgangs sicher öffnen und wieder verschließen. Nach Gebrauch ist alles leicht zu Reinigen, auch in der Spülmaschine.



product
design award

2013

KONTAKT / ADRESSE

SYNTHESIS
DESIGNPARTNER

SYNTHESIS DESIGNPARTNER
Pieter Kuschel e.K.

Pieter Kuschel
Dipl.-Designer (FH)

Eugen-Richter-Straße 57
58089 Hagen
Germany

Tel.: +49 (0) 2331 35487 50
Fax: +49 (0) 2331 35487 49
Mobil: +49 (0) 170 7266132
e-mail: info@synthesis-design.de

UmStIdNr.: DE 193386913
StNr.: 321/5153/2407
StIdNr.: 45286307515