Interzum, 20. bis 23. Mai 2025

PR-Nr. 10030-0012-05/2025

**Mit „Konda“ zurück zu den Wurzeln**

**Ninkaplast legt zur Interzum Küchenschütte neu auf**

**Wie lassen sich Lebensmittelverpackungen, die erst mal aufgerissen sind, wieder luftdicht verschließen und stabil verstauen? Die Lösung fin­det sich oft in einer Vorratsdose. Dass es dabei jedoch große Unter­schiede gibt, beweisen zahllose Beispiel aus dem Alltag vieler Küchen­nutzer: Da existieren verschiedene Größen, die wertvollen Stauraum verschenken, unhandliche Formen, die die Dosierung erschweren, und Materialien, die keine Einsicht auf den Inhalt zulassen. Im Schrank schiebt sich dann noch alles unübersichtlich hin und her. Ninka schafft Abhilfe und legt 70 Jahre nach Markteinführung der ersten Küchen­schütte das Produkt zur Interzum 2025 neu auf.**

Nach dem Motto „kompakt gedacht, rund gelöst“, entstand die Idee, Vorratsdosen in ergonomischer Tropfenform zu entwickeln, die sich im Dreier- oder Fünferset platzsparend versetzt passgenau in eine stabile, rutschfeste und schrankspezifische Matrize fügen. Zur Interzum zeigt Ninka zunächst eine Dreier-Matritze für Einlegeböden in Hoch-, Hänge- oder Unterschränken und eine Fünfer-Variante für Auszüge in Standard­tiefe 473 mm. Beide Versionen bietet der Hersteller in je einer Verpa­ckung als kompaktes Set.

Die Größe der Dosen orientiert sich mit 1,6 Litern an den üblichen Ver­packungsgrößen für Mehl oder Zucker. So kann alles restlos umgeschüt­tet werden. Dank ergonomischer Form liegen die Dosen gut in der Hand. Der genarbte glasklare Kunststoff bietet Griffigkeit und lässt zudem er­kennen, was sich in der Dose befindet. Die zugespitzte Form fungiert als Tülle für die Portionierung. Ein Deckel verschließt den Inhalt luftdicht für langanhaltende Frische. Dass das Material langlebig, lebensmittelecht und zu 100 Prozent recycelbar ist, versteht sich von selbst.

„Konda“ empfiehlt sich als praktische Zusatzausstattung für Fachböden und Auszüge, um dort Vorräte nicht nur platzsparend und lange haltbar, sondern auch ordentlich zu lagern. Der Name der neuen Küchenschütte geht übrigens auf die Ordnungsberaterin und Bestsellerautorin Marie Kondō zurück. Die Japanerin gibt Kurse und Seminare, in denen sie Weg­werfen und Aufräumen lehrt und diese als Ausgangspunkt einer inneren Ordnung vorstellt. Zu ihrem Kredo gehört auch, Dinge richtig zu verstauen.

**„Cuisio“ aus einem Guss**

Auch im Schubkasten tut sich was! Das Organisationstalent „cuisio“ gibt es jetzt neben der 500er Standardtiefe auch in 400 mm, 450 mm, 550 mm und 600 mm. Dank sechs neuer Werkzeuge kann Ninka alle Tiefen einteilig spritzgießen. So kommt die gesamte Range nun mit konstanter Wandstärke in einem flächendeckenden, nahtlosen und damit reini­gungsfreundlichen Design daher, das sich mit klarer Kante an die schmale Zargenoptik moderner Schubkästen anpasst. Mit der Neuerung bleibt „cuisio“ kompakt und elegant zugleich. Flexibilität bietet der Ein­satz dank der Kombination aus transluzenten Kunststoffschalen in Schwarz, Weiß oder Graphit und Aluminiumverbindungsprofilen in Edel­stahloptik, Alu, Schwarz oder Gold. Neu sind Stege in Champagner.

Bildtext 1: 70 Jahre nach Markteinführung der ersten Küchenschütte hat Ninka das Produkt neu aufgelegt. „Konda“ empfiehlt sich als praktische Zusatzausstattung für Fachböden und Auszüge, um dort Vorräte nicht nur platzsparend und lange haltbar, sondern auch ordentlich zu lagern. Foto: Ninka

Bildtext 2: Das Organisationstalent „cuisio“ gibt es jetzt neben der 500er Standardtiefe auch in 400 mm, 450 mm, 550 mm und 600 mm. Die gesamte Range kommt nun mit konstanter Wandstärke in einem flächendeckenden, nahtlosen und damit reinigungsfreundlichen Design daher, das sich mit klarer Kante an die schmale Zargenoptik moderner Schubkästen anpasst. Foto: Ninka