

# THE NEW IDEA OF KITCHEN



DORN  
BRACHT

*the SPIRIT of WATER*

# WELCOME TO THE KITCHEN

Good cuisine must be versatile and fresh. And the same holds true for the design and functionality of your kitchen. THE NEW IDEA OF KITCHEN therefore presents: TARA ULTRA – the new interpretation of TARA CLASSIC for the kitchen, new MARO combinations, LOT Extensions, plus a completely new concept for the kitchen as a living space in KITCHEN ZONES.

**Una buona cucina deve essere varia e fresca. Questo vale per piatti serviti e non meno per il design e la funzionalità. THE NEW IDEA OF KITCHEN quindi presenta: TARA ULTRA – l'interpretazione innovativa di TARA CLASSIC per la cucina, le nuove combinazioni MARO, le LOT Extensions ed inoltre con le KITCHEN ZONES, anche un concetto del tutto nuovo per la cucina intesa come spazio abitativo.**

Una buena cocina debe ser variada y fresca. Esto se puede aplicar tanto a los platos que se sirven como al diseño y las funciones. Por eso, THE NEW IDEA OF KITCHEN presenta: TARA ULTRA – una nueva interpretación de TARA CLASSIC para la cocina, nuevas combinaciones de MARO, las LOT Extensions y de paso, con las KITCHEN ZONES, un concepto totalmente nuevo de la cocina como espacio vital.



## CONTENTS

TARA ULTRA 04

MARO 12  
New combinations / Nuove combinazioni /  
Nuevas combinaciones

KITCHEN ZONES 16

LOT Extensions 28

Product Details 30

# TARA ULTRA

Sieger Design



33 826 875 + 27 719 970 + 10 710 970 / 33 860 875



# TARA ULTRA

Sieger Design

# TARA ULTRA

Sieger Design



33 826 875 + 27 719 970 + 10 710 970 / 32 835 875



↑ 33 816 875 → 33 826 875 + 27 719 970 + 10 730 970 / 33 860 875

# TARA ULTRA

Sieger Design



# MARO

Sieger Design



33 826 795 + 27 714 970



↑ 33 826 795 + 27 714 970 → 33 826 795 + 27 784 970

# MARO

Sieger Design



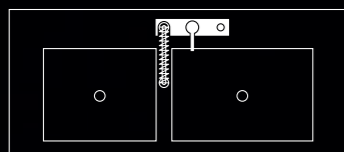
# KITCHEN ZONES PREPARATION CLEANING UNIVERSAL

Cleaning vegetables, washing fruit, filleting fish. Washing dishes, rinsing glasses, scrubbing pans, cleaning baking trays. Kitchen sinks are used for a whole range of different work processes. But only very few residential kitchens have separate locations for different applications, as you would find in commercial kitchens. But why not? And how can we change that, given that these days the kitchen is much more of a living space than a workspace? With these questions in mind, Dornbracht has designed a range of products that focus on the essentials in their applications. Cooking and prepping. Or washing and cleaning. Combined only when space is at a premium. Concepts for zones. The KITCHEN ZONES.

**Pulire la verdura, lavare la frutta, sfilettare il pesce. Oppure, lavare le stoviglie, sciacquare i bicchieri, sgrassare le pentole, pulire le piastre da forno. A seconda delle operazioni varia molto ciò che si richiede ai vari punti d'acqua presenti in cucina. Fino ad oggi sono state pochissime, tuttavia, le cucine private dotate di una divisione dei diversi spazi funzionali come si usa nelle cucine professionali. Perché è (ancora) così? Come si può cambiare tendenza dato che oggi la cucina è diventata oramai uno spazio abitativo e non più solo una stanza di lavoro? L'approfondimento di tali domande ha portato Dornbracht allo sviluppo di prodotti che, nella loro funzionalità, si concentrano ogni volta sull'essenziale. Predisporre e preparare oppure lavare e pulire. Una combinazione solo laddove c'è poco spazio. Progetti per zone. Le KITCHEN ZONES.**

Limpia la verdura, lavar la fruta, filetear el pescado. O bien fregar los platos, lavar los vasos, limpiar las cazuelas, limpiar las bandejas del horno. Dependiendo del proceso de trabajo, se plantean unas exigencias muy diferentes en cuanto a los puntos de agua de una cocina. A pesar de ello, hasta ahora son muy pocas las cocinas privadas que disponen de una separación entre las diferentes zonas funcionales, como es habitual en las cocinas profesionales. ¿Por qué sucede esto (todavía)? ¿Y qué se puede hacer para cambiar esta situación? ¿Sobre todo hoy en día, ya que la cocina hace tiempo que dejó de ser un mero espacio de trabajo para convertirse en un espacio vital? La confrontación con estas cuestiones ha impulsado a Dornbracht a desarrollar productos cuya función se concentra en lo que es esencial en cada caso. Preparar y procesar. O enjuagar y limpiar. Una combinación sólo se da donde hay poco espacio. Conceptos para zonas. Las KITCHEN ZONES.

# PREPARATION

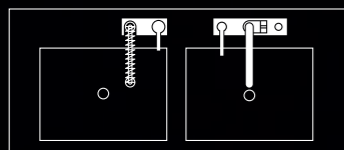


The essentials: to enjoy preparing the food, handling it with care. The mixer over the shallow basin features a special profi spray with an integrated aerator that produces a gentle jet for rinsing vegetables, fruit and meat. The second basin is deeper, so it's perfect for tasks like washing lettuce. The integrated pop-up waste can be used to accurately control the water level in the sink. Both basins are wider than usual to match the build of the human body, so they are significantly more ergonomic. The profi spray has a wide reach, which makes it easy to fill pans of any size.

**L'essenziale: il piacere, la gioiosa attesa del cibo e la delicata lavorazione degli alimenti. La speciale doccetta professionale dal getto morbido innaffia dolcemente verdura, frutta e carne nella vasca piatta che si può riempire anche utilizzando la bocca di erogazione integrata nella doccetta con zampillo aerato. La seconda vasca è più profonda e quindi si presta in modo ottimale a operazioni come mettere a bagno l'insalata. L'azionamento ad eccentrico integrato consente di raccogliere acqua a proprio piacimento. Entrambe le vasche sono volutamente più larghe e seguono la struttura del corpo umano, plasmando così il lavoro in modo decisamente più ergonomico. L'ampio raggio di azione della doccetta professionale consente di riempire facilmente le pentole.**

Lo esencial: el disfrute, la alegría anticipada por la comida y el procesamiento cuidadoso de los alimentos. Con el grifo profesional especial tipo ducha con chorro suave se puede lavar la verdura, la fruta y la carne con cuidado en la pila plana, que además se puede llenar por medio de un caño integrado en la ducha con difusor. La segunda pila es más honda, con lo que se adapta de manera ideal a algunas tareas como el lavado de la ensalada. Mediante el accionamiento excéntrico integrado se puede estancar el agua a voluntad. Las dos pilas se han diseñado a propósito más anchas siguiendo la constitución corporal humana, logrando un trabajo mucho más ergonómico. El gran radio de acción del grifo profesional tipo ducha permite llenar las cazuelas fácilmente.

# CLEANING

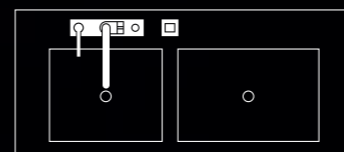


The essentials: thorough cleaning of pots and pans, functionality, speed. The powerful jet of water from the profi spray in the left basin effectively removes dirt and baked-on food. Thanks to the wide reach, one can fill dirty pots and pans to soak without even putting them in the basin. A separate single-lever mixer in the second basin fills the basin even faster. Practical: the integrated washing-up liquid dispenser right next to the spout. And one can use the profi spray to rinse down the dishes. The integrated pop-up waste can be used to accurately control the water level in the deep basin.

**L'essenziale: l'accurata pulizia di stoviglie e pentole, la funzionalità, la rapidità. Il getto extra forte della doccetta professionale nella vasca di sinistra rimuove molto bene sporco e aderenze. Con l'ampio raggio di azione si possono riempire i contenitori usati, anche mentre sono fuori dal lavello, per ammolare lo sporco prima del lavaggio. Il miscelatore monocomando separato della seconda vasca provvede a che questa si riempia ancora più velocemente. Praticità: il dispenser con detersivo per piatti direttamente accanto alla bocca di erogazione. Per sciacquare le stoviglie lavate si può di nuovo utilizzare la doccetta professionale. L'azionamento ad eccentrico integrato consente di raccogliere acqua nella vasca profonda a proprio piacimento.**

Lo esencial: la limpieza a fondo de los platos y de las cazuelas, funcionalidad, rapidez. El chorro extra-fuerte del grifo profesional tipo ducha en la pila izquierda elimina muy bien la suciedad y las adherencias. Gracias a su gran radio de acción, los recipientes usados se pueden llenar previamente para ponerlos en remojo fuera de la pila. La segunda pila, gracias a un mezclador monocomando separado se puede llenar aún más rápido. Práctico: el dosificador de lavavajillas integrado justo al lado del caño. Para enjuagar la vajilla limpia se puede utilizar una vez más el grifo profesional tipo ducha. Mediante el accionamiento excéntrico integrado se puede estancar el agua a voluntad en la pila profunda.

# UNIVERSAL

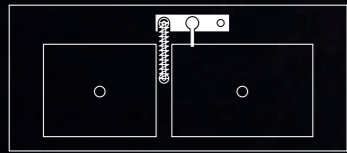


The essentials: separation and optimum functionality in the smallest space; democratisation of design. If the design and layout of your kitchen won't allow to separate one's work processes completely, this specially designed solution will allow the user to enjoy the benefits of the KITCHEN ZONES. It features a deep multifunctional basin and a shallow food preparation basin, both ergonomically designed. The extensible rinsing spray set with a wide reach is perfect for preparing food and washing and rinsing dishes. The deep basin has a separate single-lever mixer for quick filling. The washing-up liquid dispenser and the pop-up waste are integrated to save space.

**L'essenziale: la divisione e l'ottimizzazione delle funzioni in spazi ridotti, la democratizzazione del progetto. Questa soluzione è stata studiata, affinché anche le cucine che, per architettura e pianta non ammettono una separazione netta dei processi di lavoro, possano godere dei vantaggi delle KITCHEN ZONES. Dispone di una vasca profonda multifunzionale e di una vasca piatta per le preparazioni, entrambe comunque di forma ergonomica. La doccetta lavello estraibile ha il raggio d'azione necessario e si può usare sia per le operazioni di preparazione che per la pulizia e il lavaggio delle stoviglie. Un miscelatore monocomando separato serve a riempire velocemente la vasca profonda. Il dispenser con detersivo per piatti e l'azionamento ad eccentrico sono integrati all'insegna del risparmio degli spazi.**

Lo esencial: la separación y la optimización de las funciones para el espacio más pequeño, la democratización del concepto. Esta solución se ha desarrollado para que las cocinas en las que la arquitectura y el plano no permiten una separación completa de los procesos de trabajo, puedan también aprovechar las ventajas de las KITCHEN ZONES. Dispone de una pila honda multifuncional y de una pila plana para preparar y procesar, diseñadas ambas también de forma ergonómica. El radio de acción necesario lo proporciona el juego de grifo para cocina extraíble, que se puede utilizar tanto para preparar y procesar como para limpiar y enjuagar. Un mezclador monocomando separado sirve para llenar rápidamente la pila profunda. El dosificador de lavavajillas y el accionamiento excéntrico están integrados de forma que ahorran espacio.

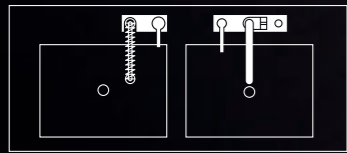
# PREPARATION PREP SET 1



37 849 875



# CLEANING CLEAN SET 1



37 843 875 + 37 848 875



# UNIVERSAL UNI SET 1



37 847 875



# LOT EXTENSIONS

Sieger Design



# LOT EXTENSIONS

Sieger Design



32 812 680



20 812 680



20 812 680 + 27 784 970



32 805 680

# PRODUCT DETAILS

## TARA ULTRA

PAGE / PAGINA / PÁGINA 04–05

**33 826 875 + 27 719 970**  
Single-lever mixer with rinsing spray set, 240 mm projection  
Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello, sporgenza 240 mm  
Mezclador monomando con juego de grifo para cocina, saliente 240 mm

**10 710 970\***  
Strainer waste with control handle  
Comando piletta ad eccentrico con manopola  
Accionamiento excéntrico manual, con selector giratorio

**33 860 875**  
Professional single-lever mixer, 240 mm projection  
Miscelatore monocomando professionale, sporgenza 240 mm  
Mezclador monomando profesional, saliente 240 mm

PAGE / PAGINA / PÁGINA 06–07

**32 835 875**  
Professional two-hole mixer, 240 mm projection  
Miscelatore monocomando a due fori professionale, sporgenza 240 mm  
Grifo mezclador profesional con dos orificios, saliente 240 mm

**10 730 970\***  
Strainer waste with electronic control  
Comando piletta ad eccentrico, elettrico  
Accionamiento excéntrico electrónico

PAGE / PAGINA / PÁGINA 08–09

**33 826 875 + 27 719 970**  
Single-lever mixer with rinsing spray set, 240 mm projection  
Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello, sporgenza 240 mm  
Mezclador monomando con juego de grifo para cocina, saliente 240 mm

**10 710 970\***  
Strainer waste with control handle  
Comando piletta ad eccentrico con manopola  
Accionamiento excéntrico manual, con selector giratorio

**32 835 875**  
Professional two-hole mixer, 240 mm projection  
Miscelatore monocomando a due fori professionale, sporgenza 240 mm  
Grifo mezclador profesional con dos orificios, saliente 240 mm

PAGE / PAGINA / PÁGINA 10

**33 816 875**  
Single-lever mixer, 240 mm projection  
Miscelatore monocomando, sporgenza 240 mm  
Mezclador monomando, saliente 240 mm

PAGE / PAGINA / PÁGINA 11

**33 826 875 + 27 719 970**  
Single-lever mixer with rinsing spray set, 240 mm projection  
Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello, sporgenza 240 mm  
Mezclador monomando con juego de grifo para cocina, saliente 240 mm

**10 730 970\***  
Strainer waste with electronic control  
Comando piletta ad eccentrico, elettrico  
Accionamiento excéntrico electrónico

**33 860 875**  
Professional single-lever mixer, 240 mm projection  
Miscelatore monocomando professionale, sporgenza 240 mm  
Mezclador monomando profesional, saliente 240 mm

## MARO

PAGE / PAGINA / PÁGINA 12–13

**33 826 795 + 27 714 970**  
Single-lever mixer with rinsing spray set, 235 mm projection  
Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello, sporgenza 235 mm  
Mezclador monomando con juego de grifo para cocina, saliente 235 mm

PAGE / PAGINA / PÁGINA 14

**33 826 795 + 27 714 970**  
Single-lever mixer with rinsing spray set, 235 mm projection  
Miscelatore monocomando con gruppo doccetta lavello, sporgenza 235 mm  
Mezclador monomando con juego de grifo para cocina, saliente 235 mm

PAGE / PAGINA / PÁGINA 15

**33 826 795 + 27 784 970**  
Single-lever mixer with profi spray set, 235 mm projection  
Miscelatore monocomando con batteria doccetta professionale, sporgenza 235 mm  
Mezclador monomando con juego de grifo profesional tipo ducha, saliente 235 mm

## KITCHEN ZONES

PAGE / PAGINA / PÁGINA 20–21

**PREP SET 1 – 37 849 875**  
Preparation unit  
Unità funzionale di preparazione  
Unidad funcional de preparación

PAGE / PAGINA / PÁGINA 22–23

**CLEAN SET 1 – 37 848 875 + 37 843 875**  
Rinsing and cleaning unit  
Unità funzionale di lavaggio e unità funzionale di pulitura  
Unidad funcional de lavado y enjuague

PAGE / PAGINA / PÁGINA 24–25

**UNI SET 1 – 37 847 875**  
Universal unit  
Unità funzionale universale  
Unidad funcional universal

## LOT EXTENSIONS

PAGE / PAGINA / PÁGINA 28–29

**32 812 680**  
Two-hole mixer with individual rosettes, 235 mm projection  
Miscelatore monocomando a due fori con rosette separate, sporgenza 235 mm  
Grifo mezclador con dos orificios con rosetas separadas, saliente 235 mm

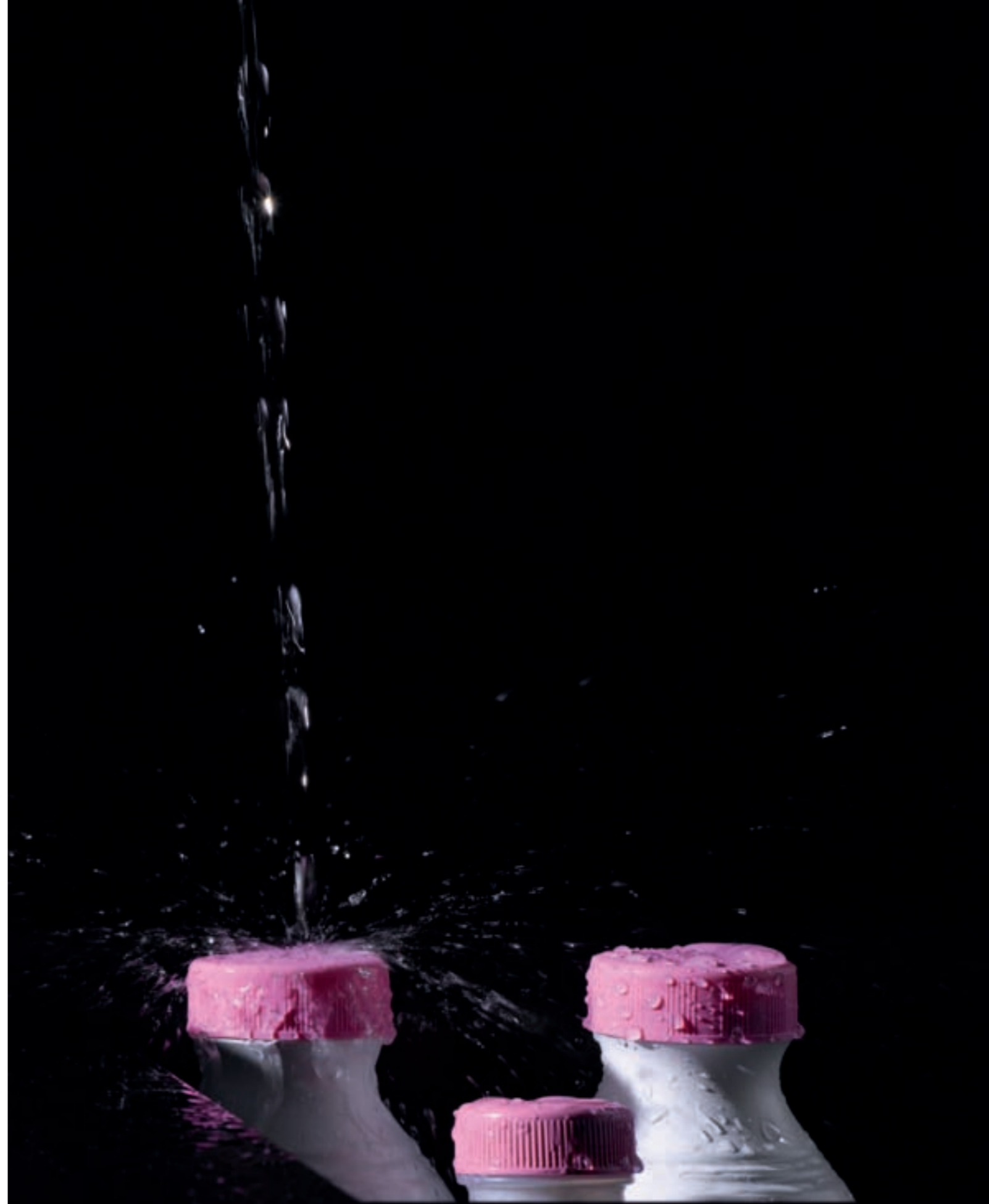
**20 812 680**  
Three-hole mixer with individual rosettes, 235 mm projection  
Batteria tre fori con rosette separate, sporgenza 235 mm  
Grifo mezclador con tres orificios con rosetas separadas, saliente 235 mm

**20 812 680 + 27 784 970**  
Three-hole mixer with individual rosettes and profi spray set, 235 mm projection  
Batteria tre fori con rosette separate e batteria doccetta professionale, sporgenza 235 mm  
Grifo mezclador con tres orificios con rosetas separadas y juego de grifo profesional tipo ducha, saliente 235 mm

**32 805 680**  
Two-hole mixer with individual rosettes, 165 mm projection  
Miscelatore monocomando a due fori con rosette separate, sporgenza 165 mm  
Grifo mezclador con dos orificios con rosetas separadas, saliente 165 mm

\* Not available in the USA and Canada. / Non disponibile negli Stati Uniti e in Canada. / No disponible en los EE.UU. ni en Canadá.

Complete information on the entire kitchen range as well as additional design options can be obtained from your dealer and from [www.dornbracht.com](http://www.dornbracht.com). / Per informazioni dettagliate sulla gamma cucine completa e sulle possibili combinazioni integrative rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o consultare il sito [www.dornbracht.com](http://www.dornbracht.com). / Puede obtener toda la información para el programa de cocina completo así como posibilidades de combinación adicionales poniéndose en contacto con su distribuidor o en la página web [www.dornbracht.com](http://www.dornbracht.com).



Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG Armaturenfabrik Köbbingser Mühle 6 D-58640 Iserlohn  
Telefon +49 (0)2371-433-470 Fax +49 (0)2371-433-232 E-Mail [mail@dornbracht.de](mailto:mail@dornbracht.de) [www.dornbracht.com](http://www.dornbracht.com)

01 33 07 974 17 / Photography Thomas Popinger / Concept & Creation Meiré und Meiré / Product Photography Fotostudio Tölle

Models, programmes and technical modifications as well as errors are excepted. / Con riserva di errore e di modifiche tecniche, di modifiche ai modelli e alla gamma prodotti. / Nos reservamos el derecho a modificar modelos o colecciones, así como a realizar modificaciones de carácter técnico, y a haber incurrido en errores.