

## VIEL ERFOLG BEIM UMBAU ODER RENOVIEREN IHRER KÜCHE

Die Küche ist ein viel benutzter Ort. Man verbringt jeden Tag Stunden darin; im Familienrahmen, im Freundeskreis... Denken Sie an die zentrale Funktion, wenn Sie neue Pläne schmieden. Und vergessen Sie nicht: Die Küche soll Ihren Lebensstil und Geschmack widerspiegeln. Fragen Sie uns, welche Stile, Materialien, Farben, Einrichtungen, Geräte es gibt!

Genieren Sie sich auf keinen Fall, unsere Spezialisten persönlich zu treffen. Sie sind dazu da, Wünsche und Träume zu erfüllen. Der unten stehende, kleine Fragebogen hilft Ihnen, das Gespräch rasch auf die wichtigen Punkte zu bringen. Wie immer garantieren gute Fragen die besten Antworten.

### Was muss die Küche können?

#### Aktivitäten

- Bereiten Sie Mahlzeiten vor (schneiden, mahlen, klopfen, mixen, hacken, braten, grillen, aufwärmen, auftauen, kühlen, tiefkühlen, kochen usw.)?
- Benötigen Sie einen Vorratsraum?
- Werden zusätzliche Arbeiten erledigt (waschen, bügeln...)?

#### Mahlzeiten

- Was sind Ihre Gewohnheiten?
- Essen Sie hier täglich oder nur ab und zu?
- Bewirten Sie hier Gäste?
- Für die schnelle Küche oder für aufwändige Mehrgänger?
- Wie viele Personen leben im Haus?

#### Einrichtung

- Kochen Sie mit Gas, elektrisch oder mit beidem zusammen?
- Ihre Wahl der Küchengeräte? Geschirrspüler, Backofen, Tiefkühltruhe, Mikrowelle, Steamer für Dampfgaren?
- Wie viel Stauraum wird benötigt?

#### Praktisches

- Ist Kindersicherung ein Thema?
- Welches sind Ihre Vorstellungen bezüglich Hygiene oder Ventilation? Haben Sie Haustiere?
- Soll die Küche ergonomisch sein, und Ihre Handgriffe wenig Aufwand erfordern?
- Angenommen, Sie renovieren: Ist die aktuelle Aufteilung gut?
- Haben Sie genügend Raum, Licht, Luft? Denken Sie an ein einfaches Lifting oder eine grössere Sanierung?

## Stil

- Bevorzugen Sie zeitgemässen oder klassischen Stil?
- Stehen Sie auf rustikal oder eher avantgardistisch?
- Mögen Sie Transparenz oder alles möglichst versteckt?

## Die verschiedenen Küchen-Formen

Die beste Küchenform ist die, die zu Ihrem Lebensstil und dem Grundriss des Zimmers passt. Grundsätzlich werden sechs Grundrisse unterschieden, die, jede für sich, weitere Spielformen erlauben.



### Die einzeilige Küche

Auch Küchenkorridor genannt. Sie eignet sich für schmale, lange Räume. Alle Einrichtungen befinden sich auf der gleichen Seite, die Kochfläche gewöhnlich in der Mitte. Diese Form ist praktisch, wenn Sie wenig Raum haben.



### Die zweizeilige Küche

Passt ideal für kleinere Volumina und 1 bis 2 Personen-Haushalte. Der Raum sollte mindestens 2,5 m lang sein. Die Einrichtungen stehen vis à vis. Auf der einen Seite Spülbecken und Fläche für die Zubereitung, gegenüber Herd, Zubereitungsfläche und/oder Einbauschrank. Natürlich sind auch andere Anordnungen möglich.



### L-förmige Küchen

Damit lassen sich Essecke und Abstellflächen einrichten. Sie sparen bspw. Platz, wenn Sie den Herd (mit der Ventilation) eckseitig platzieren. Diese Form ist leicht anpassbar, praktisch, passt für viele Räume, egal ob quadratisch oder rechteckig und bietet viel Bewegungs-Freiraum.



### U-förmige Küchen

Lässt sich gut vom Wohnraum trennen. Der Raum ist halb offen. Diese vielseitige Küche benötigt einigen Platz (mind. 12 m<sup>2</sup>). Die Einrichtungen nehmen 3 Wände ein. Das Spülbecken befindet sich normalerweise am Fuss des U, die anderen Anlagen sind verteilt.



## G-förmige Küchen

Sehen sehr ähnlich aus wie U-förmige Küchen, haben aber eine Arbeitsfläche mehr. Ist diese genügend gross, hat eine Essnische Platz.



## Inselküchen

Auch amerikanische Küche oder Küche der leidenschaftlichen Köche genannt. Sie ist sehr kompakt, fasst Arbeitsflächen und Funktionsteile in einem zentralen Block zusammen. An den Wänden befinden sich Gestelle, Schränke und Schäfte. Diese Anordnung setzt grosszügige Raumfläche voraus.

Sie haben Fragen, Zweifel, sind unsicher? Unsere Fachleute sind immer für Sie da!

## Kleine wichtige Tipps und Tricks

### Arbeitsflächen

Man plant diese in der Regel zwischen Spülbecken und Herd. Denken Sie hier grosszügig und sehen Sie nicht unbedingt alle Flächen auf der gleichen Höhe vor. 8-ung: Die Standard-Höhe ist selten ideal. Wir richten uns normalerweise nach der Grösse der in der Küche hauptsächlich arbeitenden Personen.

### Spülbecken

Wir empfehlen – wenn möglich – zwei Becken (und ein drittes Abtropfbecken für Küchenabfälle), zwei Wasserhähne – am besten nahe bei Geschirrspüler und Gestelle – mit Mischbatterie für Temperaturregelung und Sprühdusche. Lassen Sie genügend Abstand zur Arbeitsfläche.

### Kochherd

Wenn schon umbauen, dann richtig! Mit der neusten und besten Küchentechnik. Stichworte sind: Dampfabzug, Mikrowelle, Steamer, Glaskeramik, multioptionaler Backofen etc.

### Kühl- und Eisschrank

Kühl- und Eisschränke, ebenso Stau- und Vorratsräume, kommen nicht mehr unbedingt Weiss in Weiss daher. Längst hat Farbe in der Küche Einzug gehalten. Und erst die neuste Technik. Timer, automatisches Abtauen, Digitalanzeigen usw. sind heute Norm. Zudem lassen sich Kühl- und Eisschränke nahtlos ins Ganze integrieren, finden leicht auch unter Arbeitsflächen Platz oder können separat eingebaut werden. Sperrige Möbel sind out. Angesagt sind hingegen schmucke Designerstücke, aus Chrom zum Beispiel.

### Die Lüftung

Sie ist ein Muss in jeder Küche. Aus hygienischen Gründen, wegen Geruchsimmissionen, gegen Fett, Rauch, Dampf, Kondenswasser... Planen Sie hier nicht zu knapp, installieren Sie einen wirksamen Dampfabzug gleich oberhalb der Kochfläche (speziell wichtig bei Kücheninseln, die mitten im Raum stehen). Wenn Sie keinen Abzug nach draussen haben, empfiehlt sich eine

Installation mit Aktivkohlefilter, der die Luft gereinigt wieder abgibt. Die Verschalung eignet sich oft als Abstellfläche für Küchenkräuter und Gewürze. So haben Sie die nützlichen Gläser auch immer gleich zur Hand...

### **Regale und Gestelle**

Legen Sie sämtliches Küchenmaterial zuerst einmal offen aus. Dann räumen Sie es so ein, dass es Ihnen am besten und schnellsten dient.

Überlegen Sie sich auch zusätzliche Einrichtungsteile wie Auszieh-schubladen, Schwenkkörbe usw. Sie benötigen auch Schubladen für Kleinteile (Zündhölzer, Schnur, Leim, Schere etc). Zusätzlich braucht es Tablare für Geschirr und Schneidebretter. Nicht zu vergessen, ein Regal für Kochbücher und Rezepthefte...

### **Dekor**

Egal, welche Anordnung Ihre Küche hat, Hauptsache, Sie fühlen sich wohl darin. Wenn Sie dieses Zentrum häuslichen Lebens renovieren oder neu gestalten, sehen Sie sich zuvor unbedingt unsere Ausstellungen an und lassen sich vom Fachpersonal beraten. Computer unterstütztes Design ist heute selbstverständlich. Mit 3D-Illustrationen können Sie optimal planen, die vorhandene Fläche perfekt nutzen und sich ein detailtreues Bild Ihrer zukünftigen Einrichtung machen.