Zeit für eine neue Küche: **Gute Planung ist alles**

Smarte Geräte wie berührungslose Armaturen und "mitdenkende" Kühlschränke wecken den Spaß am gesunden Kochen

zuverlässigste Küche ausgedient. Die durchschnittliche Lebensdauer beträgt ungefähr 20 Jahre. Eine Modernisierung nutzen viele Eigenheimbesitzer dann gleich für eine kreative Neuplanung, um die Küche an die veränderten Bedürfnisse und Komfortwünsche anzupassen.

"Neben dem Design steht im Mittelpunkt jeder Küchenplanung der Wunsch nach besserer Raumaufteilung, Trotz begrenz-

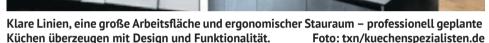
rgendwann hat auch die ter Wohnfläche können offenen Küchenkonzepte entstehen, die viel Arbeitsfläche und Stauraum bieten", berichtet Expertin Laureen Christen von kuechenspezialisten.de. Für die optimale Planung ist es wichtig zu wissen, wie die Küche später genutzt werden soll. Eine Single-Küche braucht ganz andere Raumkonzepte als eine Familienküche. Auch kurze Laufwege zwischen den Vorräten, der Spüle und dem Kochfeld entscheiden mit über

das spätere Wohlfühlen.

"Moderne Küchen sind heute Statements für Spaß am gesunden Kochen", weiß Laureen Christen. Dass dabei immer häufiger smarte Küchengeräte integriert werden, entlastet die Nutzer und steigert das Wohlfühlen in der Küche. Armaturen funktionieren berührungslos, Brat- und Kochsensoren regulieren automatisch die Temperatur.

Smarte Kühlschränke helfen darüber hinaus bei der Erstel-



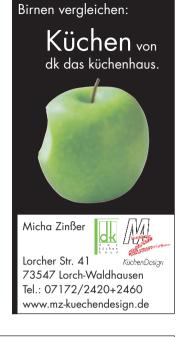


lung der Einkaufsliste. Auch bei zutauschen, eine neue Arbeitsdiesen innovativen Trends können die Küchenprofis individuell beraten und bieten ebenso lichkeiten.

Übrigens: Manchmal reicht es taktadressen finden sich unter auch, einige Möbelfronten aus-

platte zu montieren oder die Küchengeräte upzudaten.

Details hierzu sollten in jedem geeignete Finanzierungsmög- Fall im Küchenfachhandel vor Ort besprochen werden. Konkuechenspezialisten.de



Bevor Sie Äpfel mit

Ergonomische Küche erspart viele Verrenkungen

Von den Laufwegen über Möbelhöhen bis zum regelmäßigen Wechseln der Arbeitshaltung haben Planer viele Aspekte im Blick



Gut geplante Küchen sind ein echter Gewinn in puncto Komfort und Lebensqualität. Foto: txn/kuechenspezialisten.de

plant, nutzt diese durchschnittlich 15 bis 20 Jahre lang. Deswegen ist es wichtig, schon im Hier und Jetzt zukünftige Komfortwünsche im Blick zu haben und auf ergonomisch durchdachte Lösungen zu setzen. Arbeitshöhen, Laufwege und Ausstattung sind dabei im besten Fall praktisch, beguem und komfortabel auf die Nutzung abgestimmt.

Bei der funktionalen Küchenplanung kommt es auf die richtige Positionierung der wichtigsten Arbeitsbereiche an: Vorrat, Kochen, Spülen. "In einer ergo-

Jahr 75 Kilometer zurückgelegt, in willkürlich geplanten bis zu 189 Kilometer", weiß Alexander Rettig von kuechenspezialisten.de. Die Profis aus dem Küchenfachhandel haben aber noch viel mehr im Kopf, wenn es an die Planung geht: Schwere Gegenstände sollten rückenfreundlich greifbar sein, häufig genutzte Utensilien in Reichweite positioniert. Unterschränke können mit Teleskop-Auszügen und Oberschränke mit Klappen optimiert werden.

spielt eine entscheidende Rolle: Damit ständiges Bücken entfällt,

maschine in einer höheren Position integriert. Auch elektrisch steuerbare Module erhöhen den Komfort. Hängeschränke, die sich absenken lassen, oder höhenverstellbare Arbeitsplatten zahlen sich nicht nur im Alter aus. Prinzipiell sollte die Arbeitsfläche etwa 15 Zentimeter unter dem Ellenbogen liegen. Selbst das regelmäßige Wechseln der Arbeitshaltung gehört zur ergonomischen Planung. Die Küchenspezialisten können mit vielen Auch die optimale Arbeitshöhe Details tägliche Handgriffe in der Küche erleichtern und begleiten die Nutzer auch über die zehnnomischen Küche werden im werden oft genutzte Geräte wie jährige Garantiezeit hinaus. (txn)

Backofen, Dampfgarer und Spül-



Besuchen Sie unsere Hausmesse 02. - 04. Februar 2024!



Küchen **Designed**

Tel. 07182/531910 www.varia-hoersch.de info@varia-hoersch.de