

Die traumhafte Küche



Foto: pixabay

Nicht nur zum Kochen – ein Wohlfühlraum für die ganze Familie. Praktisch und funktional.

Zeit für eine neue Küche: Gute Planung ist alles

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

Irgendwann hat auch die 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-

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-



Klare Linien, eine große Arbeitsfläche und ergonomischer Stauraum – professionell geplante Küchen überzeugen mit Design und Funktionalität.

Foto: txn/kuechenspezialisten.de

lung der Einkaufsliste. Auch bei diesen innovativen Trends können die Küchenprofis individuell beraten und bieten ebenso geeignete Finanzierungsmöglichkeiten. Übrigens: Manchmal reicht es auch, einige Möbelfronten aus-

zutauschen, eine neue Arbeitsplatte zu montieren oder die Küchengeräte upzudaten. Details hierzu sollten in jedem Fall im Küchenfachhandel vor Ort besprochen werden. Kontaktadressen finden sich unter kuechenspezialisten.de (txn)

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

Wer eine neue Küche 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, bequem 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 ergonomischen Küche werden im

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. Auch die optimale Arbeitshöhe spielt eine entscheidende Rolle: Damit ständiges Bücken entfällt, werden oft genutzte Geräte wie

Backofen, Dampfgarer und Spülmaschine 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 Küchenfachleute können mit vielen Details tägliche Handgriffe in der Küche erleichtern und begleiten die Nutzer auch über die zehnjährige Garantiezeit hinaus. (txn)

Bevor Sie Äpfel mit Birnen vergleichen:

Küchen von dk das küchenhaus.



Micha Zinßer



Lorch Str. 41
73547 Lorch-Waldhausen
Tel.: 07172/2420+2460
www.mz-kuechendesign.de

12 CONTINO

LEICHT Wohnkaufhaus

Kalter Markt 25
73525 Schwabach-Gemünd
www.leicht-wohinkauffhaus.de

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag: 09.00 - 13.00 Uhr
14.00 - 18.00 Uhr
Samstag: 09.30 - 16.00 Uhr

www.leicht.com

DIE ARCHITEKTURKÜCHE **LEICHT**

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

KÜCHENSTUDIO 3.0
DIE NEUE DIMENSION

Küchen
Designed by **Hörsch**
Welzheim
seit 1973

Welzheim
Friedrich-Bauer-Str. 28

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