

Die folgende Checkliste soll Ihnen als Anhaltspunkt für Gespräche mit Ihrem Küchenplaner dienen, damit Sie nichts Wesentliches übersehen und Ihren Küchenplaner gezielt auf einzelne Punkte ansprechen können.

1. Achten Sie auf Ihre aktuellen und zukünftigen Anforderungen an Ihre Küche.

Da man eine Küche erfahrungsgemäß ca. 20 Jahre besitzt, lohnt es sich, die Wünsche und Anforderungen beim Küchenkauf gut zu überdenken. Schließlich ist die Küche ein Raum in dem wir uns sehr häufig aufhalten, und das sollte jeden Tag Spaß machen.

Räumliche Gegebenheiten.

Dies sind sehr wichtige Angaben, da hierdurch der vorhandene Platz für die neue Küche definiert wird. Es ist aber nicht nur der Grundriss des Küchenraums entscheidend, sondern auch wesentliche Charakteristika wie beispielsweise

- Vorgaben von Anschlüssen (Strom, Wasser, etc.)
- Maße und Brüstungshöhe der Fenster
- alternative Lagerräume im Haus
- Position des Tisches
- Küchenfläche (Länge, Breite, Raumhöhe)

Bringen sie deshalb bereits zum ersten Verkaufsgespräch einen möglichst detaillierten Grundrissplan mit.

Informationen über den Haushalt und personenspezifische Angaben.

Um gut vorbereitet zu sein für die Planung Ihrer Traumküche ist es auch sinnvoll, wenn der Küchenplaner über die

- Haushaltgröße
- Lebens-, Koch- und Essgewohnheiten
- Einkaufsgewohnheiten
- Funktion der Küche (Kommunikationszentrum, reine Arbeitsküche, etc.)

Bescheid weiß.

Neben diesen allgemeinen Informationen, spielen Angaben wie

- Körpergröße (um die optimale Arbeitshöhe zu ermitteln)
- Rechtshänder bzw. Linkshänder (wichtig für die richtige Anordnung der Zonen)
- die unterzubringenden Staugüter in der Küche

eine wichtige Rolle.

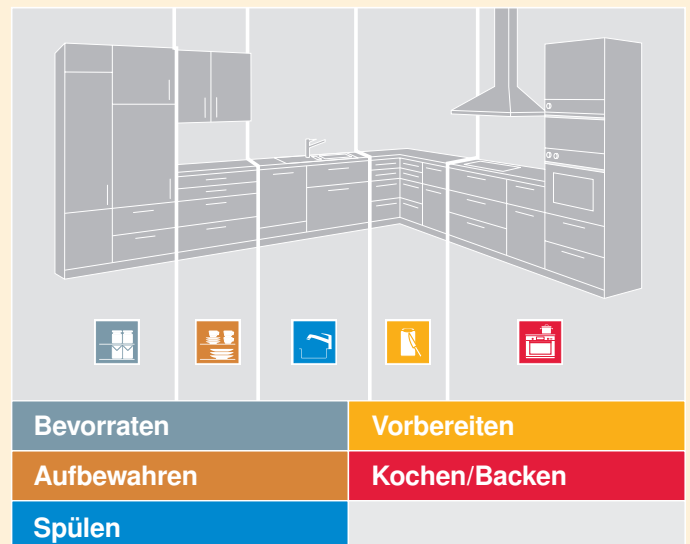
2. Ermitteln Sie Ihren persönlichen Stauraumbedarf.



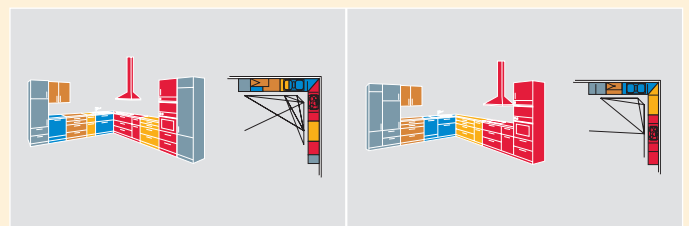
Am besten mit dem Zonenplaner unter:
www.dynamicspace.com

3. Planen Sie in Küchenzonen.

Jede gute Küchenplanung beginnt mit der Planung der einzelnen Küchenarbeitszonen. Die fünf DYNAMIC SPACE-Küchenzonen sind (z. B. für Rechtshänder):



Ihre Anordnung und Aufteilung sollten auf Ihre persönlichen Bedürfnisse und Arbeitsabläufe zugeschnitten sein. Durch die richtige Anordnung werden Wege verkürzt und die Arbeitsabläufe erleichtert.

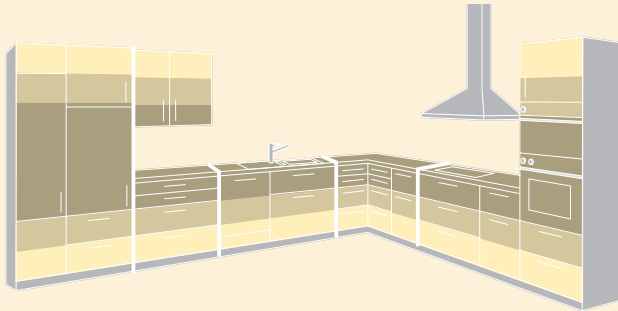


Beachten Sie die Anordnung der Küchenzonen.

- Rechtshänderküche
- Linkshänderküche

4. Planen Sie Staugüter in den ergonomisch richtigen Ebenen ein.

Auch das spart Zeit bei der täglichen Küchenarbeit.



- oft verwendete Staugüter
- weniger verwendete Staugüter
- selten verwendete Staugüter

oft benötigte Staugüter:

- in leicht und schnell zugänglichen Auszügen direkt unterhalb der Arbeitsfläche
- in der ersten Ebene des Oberschrankbereichs

weniger verwendete Staugüter:

- ober- und unterhalb dieses Bereichs

selten verwendete Staugüter:

- in der obersten Ebene der Oberschränke
- in der untersten Ebene der Unterschränke

5. Entscheiden Sie sich für Schränke, die speziell für bestimmte Staugüter ausgelegt sind.

Vorratsschränke:

- Brot
- Kaffee, Tee, Kakao
- Konserven
- Cornflakes
- Nudeln, Reis, Beilagen
- Fertigprodukte
- Zucker, Mehl, Grieß
- gekühlte Lebensmittel (Kühl-/ Gefrierschrank)
- Knabberartikel



Unterschränke mit Schubkästen und Auszügen (Zone Aufbewahren):

- Essbesteck
- Essgeschirr
- Kaffeegeschirr
- Gläser, Dessertschüsseln
- Tupperware
- Kleinteile



Spülenschrank:

- Wertstofftrennung
- Putzutensilien
- Reinigungsmittel
- Spülmittel und Tabs
- Müllsäcke
- Geschirrtücher
- Einkaufsbeutel



Eckschrank

(z. B. Zone Vorbereiten):

- Arbeitsbesteck
- Arbeitshelfer
- diverse elektrische Kleingeräte
- Schneidbretter
- Essig, Öl, Saucen
- Gewürze
- Arbeitsschüsseln
- Küchenmaschinen
- Waage
- Tupperware (gefüllt)



Unterschrank mit Topfauszug (Zone Kochen/Backen):

- Kochbesteck
- Pfannen
- Kochtöpfe
- spezielles Herdgeschirr
- Backbleche und Gitter
- Backformen und -folien
- Backhelfer und Backzutaten
- Topflappen
- Kochbücher
- Bedienungsanleitungen



Unterschrank mit Flaschenauszug (Zone Kochen/Backen):

- Essig, Öl und Saucen



6. Sehen Sie Auszüge mit hohen Rückwänden und geschlossenen Seitenwänden vor.

Das ist gerade bei Topf- oder Vorratsauszügen sinnvoll, wo Staugüter aufeinander gestapelt werden. So können Sie pro Auszug bis zu 55% zusätzlichen Stauraum gewinnen! Außerdem:

- Auszüge werden höher befüllbar
- Staugut ist gegen Herausfallen gesichert
- Sperrige Gegenstände (Topfgriffe) können seitlich nicht überstehen



7. Verzichten Sie auf Türen in Unterschränken.

Türen in Unterschränken sind ergonomisch sehr ungünstig: Sie müssen mühsam suchen, weil Sie den Inhalt des Schrank nicht überblicken. Sie müssen sich bücken oder unter Umständen Teile des Schrankinhalts ausräumen, um an weiter hinten lagernde Staugüter zu gelangen.



Schubkästen und Auszüge hingegen gewähren bequemen Überblick und optimalen Zugriff.

8. Wählen Sie Vollauszüge.

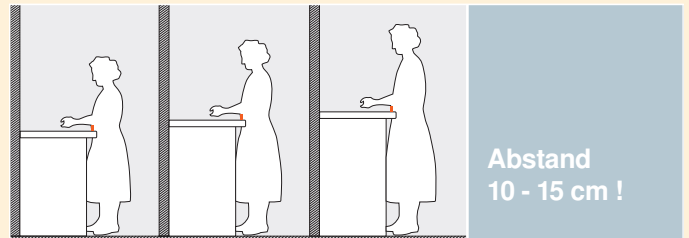
Vollauszüge haben gegenüber Teilauszügen den Vorteil, dass Schubladen, Auszüge oder Innenauszüge ganz aus dem Schrank herausgezogen werden können.

Das bedeutet, dass Sie das gesamte Innere des Auszugs vollständig überblicken und alle Staugüter gleichermaßen bequem erreichen können.



9. Passen Sie die Arbeitshöhen an Ihre Körpergröße an.

Die Arbeitshöhen in Ihrer Küche sollten sich an Ihre Körpergröße anpassen und nicht umgekehrt.



Folgende Faustregel sollte herangezogen werden: Bei angewinkelten Armen muss der Abstand zwischen Ellenbogen und Arbeitsfläche 10 - 15 cm betragen.

- gesunde, Kräfte sparende Körperhaltung

Beachten Sie auch, dass unterschiedliche Tätigkeiten mitunter verschiedene Arbeitshöhen erfordern. Nachweislich rückschonend sind z. B.:

- Hoch gesetzte Geschirrspüler und Einbaugeräte
- abgesenkter Herd

10. Achten Sie darauf, dass genügend Arbeitsfläche in Ihrer Küche eingeplant wird.

In der Zone Vorbereiten befindet sich die Hauptarbeitsfläche der Küche. Dieser Arbeitsbereich zwischen Spüle und Herd sollte unbedingt ausreichend dimensioniert und gut ausgeleuchtet sein. Eine Mindestbreite von 90 cm wird hier empfohlen.



11. Sorgen Sie für die sinnvolle Organisation der Staugüter mit Inneneinteilungen.

Ordnung ist das halbe Küchenleben!

Mit dem variablen Organisationssystem ORGA-LINE lassen sich Auszüge und Schubkästen nach Belieben gestalten. Dazu stehen hochwertige Schalen, Längs- und Quereinteilungen zur Verfügung. Sie sind besonders pflegeleicht und sogar spülmaschinenfest.



12. Achten Sie darauf, dass die Beschläge in Ihrer Küche dem aktuellen Stand der Technik entsprechen.

Die innovative Dämpfung von BLUMOTION gewährleistet ein gleichmäßig sanftes und leises Schließen von Auszügen und Türen. Ganz unabhängig davon, mit welcher Kraft eine Schublade, ein Auszug oder eine Tür geschlossen wird. Diesen Komfort können Sie jeden Tag erleben.



Mit ORGA-LINE können Sie fast alles nach Ihrem Bedarf organisieren:



■ Vorräte



■ Essbesteck
■ Kleinteile
■ Teller
■ Tupperware



■ Putzutensilien



■ Arbeitsbesteck
■ Gewürze
■ Flaschen /
Schneidbretter



■ Kochbesteck
■ Töpfe / Deckel
■ Pfannen

Für Ihre Notizen zur Küchenplanung:
