

Planung

Eine gute Planung ist die halbe Miete.

Leider vergisst man dabei oft die vermeindlichen Kleinigkeiten, die später doch ärgern. Damit Ihnen das nicht passiert, lesen Sie hier ein paar Tipps zur Küchenplanung...



Küchenplanung

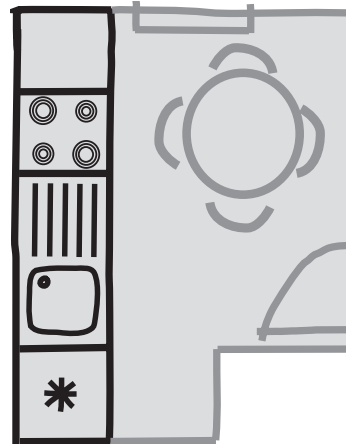
- Welche Küchenform favorisieren Sie? Möchten Sie in einem separaten Raum speisen oder soll der Essplatz in die Küche integriert werden? Reicht ein Bartresen oder möchten Sie mit Ihrer Familie gemütlich am Tisch sitzen? Damit letzteres auch wirklich ein Genuss wird, sollten Sie mindestens 100 cm um den Tisch herum Platz lassen.
- Die Wege zwischen Herd, Spülmaschine, Spüle und Kühlschrank sollten möglichst kurz sein, damit Sie nicht täglich einen Streckenrekord aufstellen müssen.
- Eine Besteckschublade direkt neben dem Herd ist sinnvoll. So haben Sie das Kochbesteck schnell zur Hand. Ist dies nicht möglich, planen Sie einfach am Fliesenspiegel ein Relingsystem für Schneebesens und Co.!
- Viel Hightech in einer Küche ist toll, vergessen Sie dabei aber nicht, dass Sie zum bequemen Arbeiten auch Fläche, das heißt ein zusammenhängendes Stück Arbeitsplatte, benötigen. Hier sollten auch direkt zugängliche Stromanschlüsse vorhanden sein, damit Elektrogeräte uneingeschränkt genutzt werden können.
- Bitte planen Sie keine Armaturen vor Fenstern, wenn diese nach innen zu öffnen sind.
- Hatten Sie in Ihrer alten Küche Platzprobleme? Eine Veränderung der Küche ist eine gute Gelegenheit, nie bzw. selten genutzte Utensilien auszusortieren und Platznot durch zusätzliche Schränke abzuschaffen.
- In Ecken oder direkt an Seitenwände gehören weder Herd noch Dunstabzugshaube! Dort ist das Arbeiten beschwerlich und die Brandgefahr hoch.
- Um optimal in Ihrer neuen Küche arbeiten zu können, brauchen Sie ausreichend Licht! Dafür reicht die Deckenleuchte über dem Essplatz nicht aus. Denken Sie also gleich an genügend Unterbauleuchten.
- Da ist noch Platz in einer Ecke oder an einer Seitenwand? Schränke oder Schubladenelemente lassen sich dort nur schwer öffnen und beschädigen leicht andere Möbel. Planen sie also einfach eine Passleiste mit ein.
- Die neue Küche ist fertig und der Mülleimer steht neben dem Essplatz - muss das sein? Planen Sie lieber einen Unterschrank für ein Mülltrennsystem ein. Dieser sollte möglichst in der Nähe Ihrer Hauptarbeitsfläche stehen, damit die Wege kurz sind und der Boden sauber bleibt.

Küchenvarianten

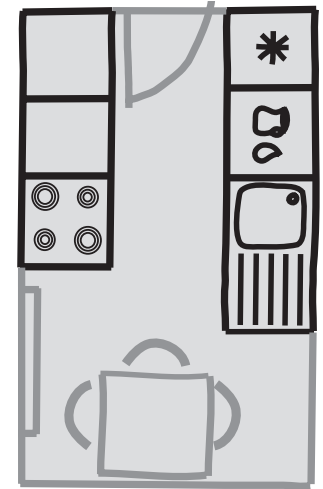
Bei der Neustrukturierung einer Küche ist vor allem die gute Erreichbarkeit von Kühlschrank, Spüle und Herd wichtig. In nächster Nähe von Spül- und Kochstelle sollte ausreichend Arbeitsfläche zur Verfügung stehen, auf der geschnitten, gemixt oder abgestellt werden kann. Die Anordnung Ihrer Küche sollte Ihren Bedürfnissen entsprechen und Ihnen die Arbeit vereinfachen. Wenn die vorhandene Fläche intelligent genutzt wird, bietet auch eine kleine Küche viel Stauraum.

Küchen müssen nicht immer in einer Zeile an der Wand stehen. Wenn es der Grundriss Ihrer Küche zulässt, gibt es viele weitere schöne Varianten. Nachfolgend möchten wir Ihnen hierzu ein paar Anregungen geben...

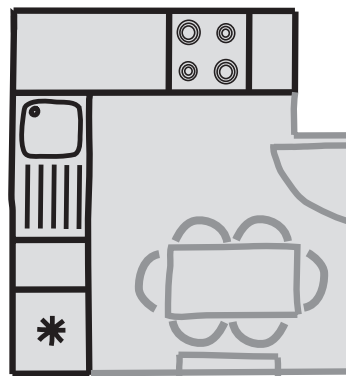
1-zeilige Küche



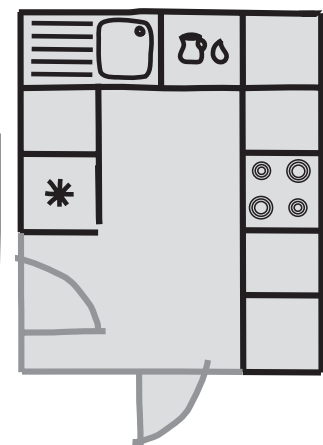
2-zeilige Küche



L-Küche



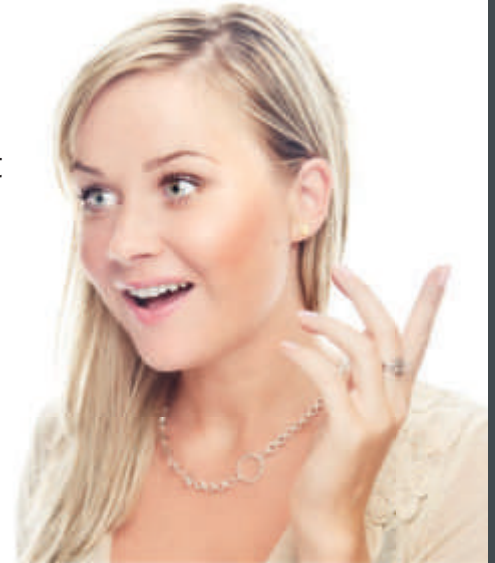
U-Küche



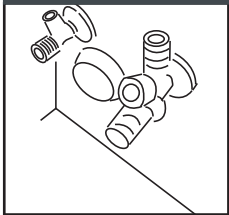
Planung

Nach der Planung ist vor der Planung.

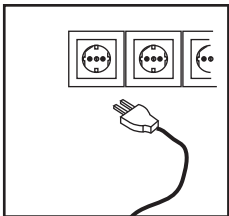
Ist die Küche erst gekauft, geht es weiter mit der Planung. Auch dabei wird schnell einiges vergessen, was später viel Zeit kosten kann. Und wer hat schon Zeit?



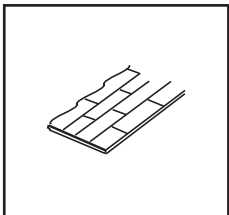
Aufbauplanung



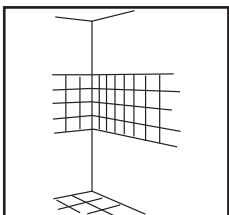
- Planen Sie Ihre Küche nach den vorhandenen Anschlüssen für Wasser, Abwasser und Strom. Ist dies nicht möglich, beauftragen Sie rechtzeitig vor dem Aufbau einen Fachbetrieb, um entsprechende Änderungen vorzunehmen.



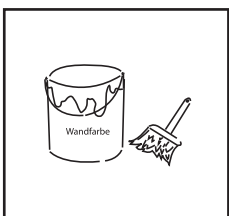
- Denken Sie an Steckdosen im Arbeitsbereich? Es sollten mind. 3-4 Anschlüsse vorhanden sein. Wird eine Mikrowelle aufgestellt, muss auch hier eine Steckdose vorhanden sein. Bitte bedenken Sie, dass diese dauerhaft durch das Gerät belegt ist.



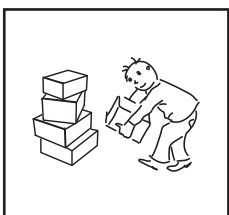
- Wenn Sie noch keinen Bodenbelag in der Küche haben, verlegen Sie diesen wohnbereit, bevor Sie die Küche aufstellen!



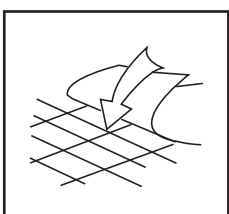
- Wenn Sie noch keinen Fliesenspiegel haben, verlegen und verfugen Sie diesen vor der Küchenmontage und berücksichtigen Sie hierbei Ihre Küchenplanung! Rückwandverkleidungen, wie Paneele Glasverkleidungen werden während oder nach der Küchenmontage angebracht.



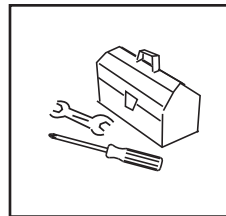
- Denken Sie vor der Küchenmontage daran, den Raum frisch zu streichen, zu tapezieren, zu verputzen oder zu veräpfeln. Im Anschluss ist dies nur sehr umständlich möglich.



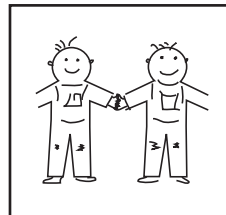
- Damit Sie genug Platz zum Arbeiten haben, lassen Sie nur Dinge in dem Raum, die Sie für die Küchenmontage wirklich benötigen!



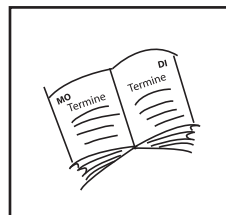
- Bedecken Sie den Boden vor den Handwerker-tätigkeiten mit Decken oder Malerpappe, damit Sie den darunter liegenden Bodenbelag nicht beschädigen!



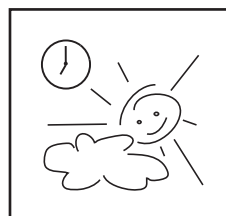
- Legen Sie sich vor Beginn der Montage das benötigte Werkzeug aus, damit Sie immer alles griffbereit haben. Prüfen Sie, ob akkubetriebene Werkzeuge wirklich betriebsbereit sind!



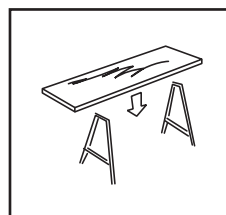
- Für manche Arbeitsschritte [z.B. das Auflegen der Arbeitsplatte] benötigen Sie die Unterstützung einer zweiten Person. Kümmern Sie sich also rechtzeitig um Hilfe.



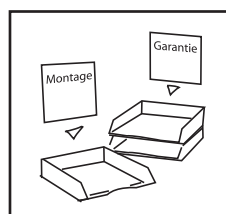
- Das Anschließen von Elektrogeräten ist ausschließlich durch Fachbetriebe vorzunehmen! Vereinbaren Sie deshalb frühzeitig vor dem Küchenaufbau Termine, damit die Geräte gleich nach dem Aufbau an das Wasser-, Abwasser- und Stromnetz geschlossen werden können.



- Rechnen Sie für die Küchenmontage je 1m Küche eine Montagezeit von ca. 3 Stunden ein! Beginnen Sie also frühzeitig bei guten Lichtverhältnissen bzw. sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung durch Kunstlicht.



- Um Ihren Rücken zu schonen, schaffen Sie sich zur Schrankmontage eine Arbeitsfläche. Dafür nehmen Sie zwei Böcke und legen die Rückseite [!!!] der unmontierten Arbeitsplatte auf.



- Legen Sie sich nach Beendigung von Aufbausritten, die Montageanleitungen, Bedienungsanleitungen und Garantiehäfte an eine zentrale Stelle - weit genug entfernt von zu entsorgender Pappe oder Folie!