

küchen ratgeber

SCHNELL & EINFACH BESTIMMT!

WELCHER KÜCHENTYP SIND SIE

NEUE KÜCHE GEWÜNSCHT?

9 GRÜNDE SPRECHEN DAFÜR



JETZT
KÜCHE PLANEN
UND SPAREN

Küchen  **Studio**
O D E R W I T Z

Weberstraße 1 · 02791 Oderwitz
Tel. (035842) 29484 · Fax (035842) 29718

www.kueche-oderwitz.de
info@kueche-oderwitz.de



ES GIBT NUR EIN
VERGNÜGEN,
DAS GRÖßER IST ALS DIE
FREUDE, GUT ZU ESSEN:
DAS VERGNÜGEN, GUT
ZU KOCHEN.



LIEBE FREUNDE GUTER KÜCHE(N),

Alfred Hitchcock sagte einmal: „Glück ist ein kleines Haus mit einer großen Küche.“ Mit dieser Aussage stand der Filmregisseur in seiner Zeit sicher lange alleine da. Heute würde diesem Satz ein Großteil von uns allen sofort zustimmen. Denn die Küche ist nicht mehr nur Arbeitsplatz. Sie ist ein Allrounder. Der Ort zum Kochen, zum Zusammenkommen oder zum Zurückziehen.

Sie ist der Lebensmittelpunkt. Und als solcher besticht sie nicht nur durch modernste Küchentechnik. Sie strahlt Persönlichkeit aus. Und sie spiegelt die Menschen wider, die in ihr leben.

Die Planung einer solchen Küche erfordert ein Höchstmaß an Know-how und Einfühlungsvermögen für die persönlichen Wünsche und Bedürfnisse ihrer Besitzer. Und genau dabei helfen wir Ihnen. Als erfahrenes Küchenfachgeschäft nehmen wir uns viel Zeit für Sie und begleiten Sie auf dem Weg zu Ihrer ganz individuellen Traumküche: von der ersten Beratung bis zur fachgerechten Montage.

Die folgenden Seiten bieten Ihnen einen Überblick, worauf es bei der Küchenplanung ankommt. Außerdem finden Sie in unserem Fachgeschäft viele Inspirationen! Übrigens können Sie hier auch zahlreiche Geräte testen. Denn neben einem attraktiven und ansprechenden Design legen wir größten Wert auf Funktionalität.

Schauen Sie vorbei. Wir helfen Ihnen, damit Ihr Küchentraum Wirklichkeit wird.



Küchenstudio Oderwitz

Nadine & Michael Herfort



RAUMPLANUNG

Jede Situation hat ihre Anforderungen - welcher Grundriss ist für Sie der Richtige? Der Raum beeinflusst die Ein- und Aufteilung Ihrer Küche.



L-FORM

Praktisch und variantenreich:
Eine Küche in L-Form ist ideal für einen Raum, der über mehrere Türen zugänglich ist, oder für eine Nische.

KÜCHE MIT KOCHINSEL

Dieser Grundriss funktioniert gut in Küchen ab 15 qm. Sollen Spüle oder Kochfläche in die Insel integriert werden, müssen die Leitungen entsprechend geplant sein.



U-FORM

Diese Form eignet sich besonders, wenn viel Platz zur Verfügung steht. Optimal sind in dieser Grundrissvariante die kurzen Arbeitswege. Nach Belieben kann eine Theke die dritte Wand ersetzen.



EINZEILIGE KÜCHE

Der Klassiker für kleine Wohnungen und Apartments benötigt nur eine Stellwand. Hier sind clevere Ideen und Lösungen gefragt, um möglichst viel unterzubringen.



STAU RAUM

Weil Küchen nicht nur schön, sondern auch funktional sein sollen: Mit cleveren Lösungen findet alles seinen Platz, egal, wie groß die Küche ist.

APOTHEKER- AUSZUG

100 kg Tragkraft

Stauraum zur Bevorratung.
Alles immer griffbereit.

GROSSRAUM- AUSZUG

150 Liter Fassungsvermögen

Cleverer Stauraumlösung für
z. B. Getränkekisten.

AUSZUGS- SCHRANK

Universell einsetzbar

Flexible und vielseitige Lösung
zur Aufbewahrung.



FRONTEN

- ◆ Matte, grifflose Fronten zeigen sich zurückhaltend und lassen Raum für Akzente.
- ◆ Starke Farben sind Ausdruck von Individualität und Persönlichkeit.
- ◆ Eine hochglänzende Optik macht den Raum weit und großzügig.
- ◆ Neue Materialien wie Beton wirken zeitgemäß und modern.
- ◆ Mit Holz halten Wohnlichkeit und Wärme Einzug.

“SCHICKE FRONTEN
GEBEN IHRER KÜCHE
EIN GESICHT!”



TIPP

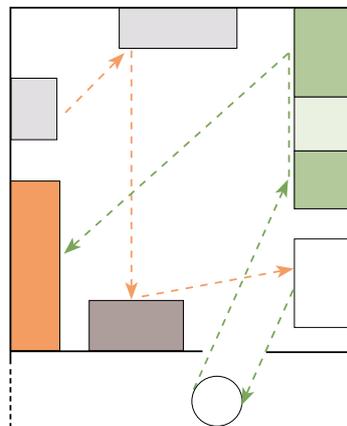
BERATUNG IST WICHTIG:
Lassen Sie sich in einem
Fachgeschäft beraten und
testen Sie es selbst.

Laufweg A: Zubereiten
Laufweg B: Servieren

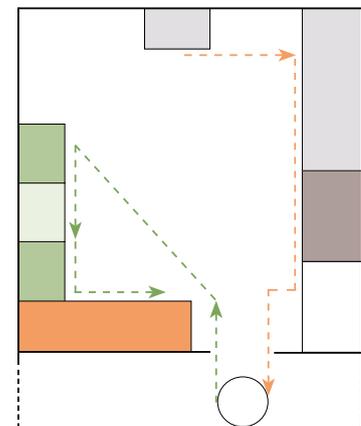
- Lagern: Kühl-/Gefrierschrank, Lebensmittel
- Zubereiten: Kochen, Backen, Garen
- Vorbereiten: Gewürze, Arbeitsbesteck, Schneidbretter
- Reinigen/Entsorgen: Spülen, Abfall
- Aufbewahren: Geschirr, Besteck

○ Tisch

VORHER



NACHHER



Quelle Skizze: Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

ERGONOMIE

- ◆ Richten Sie die Arbeitshöhe an der Körpergröße der Person aus, die in der Küche am häufigsten tätig ist.
- ◆ Ergonomisch optimal werden Küchengeräte wie Backofen oder Dampfgarer auf Arbeitshöhe installiert.
- ◆ Planen Sie kurze Arbeitswege in gängiger Reihenfolge der Arbeitsschritte ein: Lagern, Vorbereiten, Zubereiten, Anrichten, Entsorgen beziehungsweise Abwaschen.

“BEWAHREN SIE BEIM
KOCHEN HALTUNG
UND **ACHTEN** SIE
AUF IHREN RÜCKEN!”





TIPP

AM BESTEN TESTEN:
Lassen Sie sich verschiedene
Varianten im Fachhandel
vorführen.

RAUMLUFT

Modernste Küchentechnik

Bevor Sie sich über eines der vielen verschiedenen Systeme informieren, muss eine grundlegende Frage geklärt werden: Abluft oder Umluft?

Mit moderner Lüftungstechnik werden Gerüche, Dämpfe und Fettpartikel leise und effizient und bei Wunsch auch vollautomatisch aus der Küche entfernt.

Fast unscheinbar kommen die neuesten Dunstabzugssysteme daher - eingelassen in das Kochfeld oder optisch perfekt als Wandhaube integriert. Mit der richtigen Wahl erfüllen die Hauben also nicht nur den Wunsch nach frischer Luft, sondern verleihen dem Ambiente Ihrer Küche den letzten Schliff.

9 GUTE GRÜNDE FÜR EINE NEUE KÜCHE

Besuch führt man heute nicht mehr nur ins Wohnzimmer, sondern gerne auch mal in die offene Wohnküche. Deshalb sollte diese funktional und optisch ansprechend sein. Es gibt aber noch andere Argumente, die dafür sprechen, besser früher als später für frischen Wind in diesem Raum zu sorgen.

1

ZEIT FÜR NEUES



Wenn der Wind der Veränderung weht, bauen die einen Mauern und die anderen Windmühlen, besagt ein chinesisches Sprichwort. Auch eine neue Lebenssituation stellt eine Veränderung dar, die man mit Blick auf die eigene Küche als willkommene Abwechslung verstehen sollte.

Gerade wenn sich Familienzuwachs ankündigt, ist es wichtig, sich rechtzeitig Gedanken über die veränderten Bedürfnisse zu machen. Brauchen wir eine andere Essecke, kindersichere Schubladen oder vielleicht sogar ein größeres Spülbecken?

Antworten auf all diese Fragen erhält man bei einer sorgfältigen Küchenplanung, die aufgrund der Vielfalt an tollen Möglichkeiten sogar zusätzlich Freude bereitet.

2

HILFE VOM FACHMANN



Kaputt bleibt kaputt: Wenn die Küchenfronten unansehnlich werden, die Schubladen klemmen oder die Arbeitsplatte Risse bekommen hat, ist es an der Zeit, über eine Neuanschaffung nachzudenken.

Durchschnittlich dauert es übrigens 15 Jahre, bis sich der Deutsche eine neue Küche zulegt. Wer dabei clever plant und zudem Wert auf gute Qualität legt, hat in den nachfolgenden Jahren garantiert viel Freude an seinem neuen Schmuckstück.

Die Experten des ortsansässigen Fachgeschäftes unterstützen Sie in einem ausführlichen Beratungsgespräch mit vielen wertvollen Tipps rund um das Thema Traumküche.

3

SCHAFFEN SIE PLATZ



Riesige Berge von Geschirr, Küchengeräten und Vorräten stapeln sich in jeder erdenklichen Ecke der Küche. Ein deutliches Anzeichen dafür, dass die Küche aus allen Nähten platzt und man dringend über ein verbessertes Ordnungssystem nachdenken sollte.

Die neuen Küchenmodelle bieten bereits clevere Lösungen an, um Teller und Töpfe sinnvoll und zugleich praktisch zu lagern. Sogenannte Liftfronten in Oberschränken ermöglichen beispielsweise einen optimalen Zugriff. Selbst ein kleiner Hauswirtschaftsraum oder -bereich lässt sich heutzutage mühelos in die Küche integrieren.

4

GRÜNES GEWISSEN



Sous-vide-Geräte, Dampfgarer & Co. sind die neuen Stars in der Küche. Doch auch die Klassiker unter den Einbaugeräten wie Backofen, Geschirrspüler, Herd und Kühlschrank können inzwischen viel mehr:

Dank modernster Technik verbrauchen sie nur noch einen Bruchteil der bisher aufgewandten Energie und sorgen damit für eine positive Bilanz. Zudem achten auch viele namhafte Küchenhersteller auf umweltfreundlichere Produktionsmethoden und den Einsatz von naturnahen Materialien. Und Nachhaltigkeit unterstützt bekanntlich ein positives Lebensgefühl.

5

FRISCHER LOOK



Trends ändern sich, und natürlich kann man nicht jeden neuen Trend mitmachen. Allerdings möchte niemand gerne altmodisch in seinen eigenen vier Wänden leben.

Neue Designs bringen uns zum Träumen - und irgendwann muss man sich den Traum von der Kochinsel oder vom raffinierten Apothekerschrank einfach erfüllen. Erfahrene Küchenplaner helfen dabei, das richtige Modell zu finden, und unterstützen bei der Auswahl der passenden Fronten. Sogar die Ernährung kann neue Trends hervorrufen, beispielsweise einen in die Küche integrierten Kräutergarten.

Manchmal ist es nicht nur die eigene Lebenssituation, die sich verändert. Die Bedürfnisse des Menschen sind ebenfalls einem permanenten Wandel unterzogen und brauchen auch hin und wieder einen Hauch von Luxus.

6

MEHR KOMFORT



Hand aufs Herz: Stimmen in Ihrer Küche die ergonomischen Anforderungen sowie die Anordnung der Arbeitszonen? Was vor Jahrzehnten nicht immer entsprechend geplant wurde, spielt in der modernen Küche eine wichtige Rolle.

Vollauszüge in Unterschränken erleichtern das Entnehmen von Kochgeschirr, während die Platzierung von Backofen und Geschirrspüler in komfortabler Arbeitshöhe den Rücken schont. Auf diese Weise sorgen die verbesserten ergonomischen Eigenschaften für eine noch komfortablere Kochsituation.

7

ES WERDE LICHT



Schon die richtige Beleuchtung der Arbeitsfläche kann für mehr gute Laune beim Kochen sorgen. Jedoch hat die traditionelle Küchenlampe inzwischen ausgedient:

Mehrere Lichtquellen wie verstellbare Lichtleisten, -schielen oder -spots werden bei den neuen Küchen von Beginn an eingeplant. Auch farbiges Licht kann die Stimmung bei der nächsten Küchenparty heben. Ebenfalls sehr praktisch: beleuchtete Auszüge bzw. Schubladen.

8

KEIN KABELSALAT



Der eine kocht, der andere backt - und schon reichen die verfügbaren Steckdosen nicht mehr aus, um alle Geräte anzuschließen. Noch schlimmer ist jedoch das daraus entstehende Kabelwirrwarr, das einem schnell den letzten Nerv raubt.

In der modernen Küche gehören diese Probleme der Vergangenheit an, denn der Küchenprofi plant ausreichend eingebaute Steckdosen ein. Auch lästige Kabel verschwinden dezent in den dafür vorgesehenen Kanälen.

9

DIGITAL UND SMART



Begriffe wie Smart Home oder Smart Kitchen hat jeder schon einmal gehört. Doch was bedeuten sie eigentlich für die Küchenplanung?

Ganz einfach: Sie erleichtern uns das Kochen und optimieren den Lebensraum Küche. Angefangen bei Backöfen, Dunstabzügen, Herdplatten und Kühlschränken, die sich per App steuern lassen, bis hin zur praktischen Ladestation für Smartphones oder Tablets. Moderne Hightech ist längst auch in diesem Bereich des Hauses angekommen und macht das Kochen und Genießen noch schöner.

WELCHER KÜCHENTYP SIND SIE?

Die folgenden Fragen haben je drei Antwortmöglichkeiten. Wählen Sie spontan diejenige aus, die auf Sie zutrifft. Notieren Sie die Buchstaben dahinter: Der am häufigsten gewählte Buchstabe führt Sie zu Ihrem Küchentyp.

1. Für wie viele Personen soll Ihre Küche Platz bieten?

- Für maximal zwei Personen **C**
- Für die ganze Familie und möglichst auch für Gäste **A**
- Nur für mich **B**

2. Wie häufig nutzen Sie Ihre Küche?

- Ich koche jeden Tag und bereite mehrmals täglich Mahlzeiten in der Küche zu. **A**
- Nur zum Frühstück und für schnelle Snacks. **C**
- Ich koche zwar selten, dann aber gern aufwendig und ausgefallen. **B**

3. Wie kochen Sie?

- Häufig Fertiggerichte **C**
- Ich koche gern, aber ohne viel Aufwand. **A**
- Am liebsten wie ein Profi **B**

4. Was ist für Sie in Ihrer Traumküche unverzichtbar?

- Ein großer Kühlschrank mit Gemüse- und Gefrierfach **A**
- Ein Dampfgarer **B**
- Ein integrierter Espressoautomat **C**

5. Welches Material lieben Sie?

- Ich mag kühles, glattes Glas. **C**
- Mir gefällt matter Edelstahl. **B**
- Warmes Holz spricht mich besonders an. **A**

6. Welche Formen gefallen Ihnen besonders gut?

- Klares Design, gerne mit Ecken und Kanten. **C**
- Ich präferiere organische Formen, die sich an der Formgebung der Natur orientieren. **A**
- Geometrische Formen faszinieren mich. **B**

7. Welche Farben dominieren in Ihrem Zuhause?

- Bei mir geht es durchaus farbig zu! Damit gebe ich meinen Räumen Persönlichkeit. **A**
- Ich bevorzuge klare Farben wie Weiß und Schwarz. **B**
- Zurückhaltendes, edles Grau in allen Schattierungen, gepaart mit Akzenten in Weiß und Schwarz, bestimmen mein Wohnumfeld. **C**



8. Wie wichtig ist Ihnen Ordnung?

- Herumliegende Dinge stören mein Wohlbefinden. Bei mir hat alles seinen festen Platz in Schränken und Schubladen und wandert nach Gebrauch sofort wieder an Ort und Stelle. **C**
- Ordnung ist mir wichtig, daher räume ich täglich auf. **B**
- Ein bisschen Chaos um mich herum beflügelt meine Kreativität. Ich halte nichts von steril sortierten Räumen. **A**

9. Wohin gehen Sie zum Essen am liebsten aus?

- Zum Italiener um die Ecke, dort schmeckt es nach Urlaub und die Stimmung ist immer gut! **A**
- Am liebsten probiere ich Restaurants mit gehobener Küche aus und lasse mich dort für eigene Rezeptkreationen inspirieren. **B**
- Ich gehe am liebsten in neue, angesagte Restaurants in Szene-Vierteln. **C**

A

DER WOHNKÜCHEN-TYP: Sie möchten in Ihrer Küche kochen und leben. Planen Sie einen gemütlichen Essplatz und viel Stauraum ein, damit Sie sich frei bewegen können.

B

DER FUNKTIONSKÜCHEN-TYP: Das Herz Ihrer Küche ist die technische Ausstattung. Wenn Sie kochen, dann ambitioniert und mit perfekter Unterstützung.

C

DER DESIGNKÜCHEN-TYP: Ihre Küche soll schick und repräsentativ sein. Im Zweifelsfall dürfen praktische Aspekte zugunsten einer stylischen Optik zurücktreten.

LÖSUNG

DER BUCHSTABE, DEN SIE AM HÄUFIGSTEN GEWÄHLT HABEN, VERRÄT IHNEN, WORAUF SIE IN IHRER KÜCHE WERT LEGEN SOLLTEN, DAMIT SIE SICH WOHLFÜHLEN.

GUT BERATEN

Ihre Traumküche soll Gestalt annehmen? Gehen Sie jetzt mit Ihren Ideen und Vorstellungen zum Fachmann - er konzipiert Ihre Küche kompetent und professionell!

Damit Sie mit Ihrer neuen Küche auch noch nach Jahren zufrieden sind, kommt es auf eine kompetente Beratung und perfekte Planung der Küche an. Diesen Rundum-Service bietet Ihnen nur ein Küchenfachgeschäft. Bei uns bekommen Sie die Küche, die nach Ihren ganz persönlichen Lebens- und Kochgewohnheiten eingerichtet ist. Eine genormte Küche „von der Stange“ kann das nicht leisten.



Ihr kompetenter Ansprechpartner für individuell geplante Küchen: Wir beraten und unterstützen Sie auf dem Weg zu Ihrer ganz persönlichen Traumküche.

Die Serviceleistungen im Überblick:

- ◆ **umfassende, individuelle Beratung**
- ◆ **Aufmaß vor Ort**
- ◆ **modernste Computerplanung**
- ◆ **Möglichkeit der Finanzierung**
- ◆ **Koordination aller Gewerke**
- ◆ **auf Wunsch Entsorgung Ihrer alten Geräte, Küchenmöbel, etc.**
- ◆ **Montage durch ausgebildete Fachkräfte**
- ◆ **Kundendienst nach der Montage (gilt nicht für Geräte)**
- ◆ **Unterstützung bei Umbau oder Modernisierung**



Im persönlichen Gespräch entsteht ein maßgeschneidertes Küchenunikat.

DAS GROSSE PLUS AN SICHERHEIT

DAS GROSSE PLUS AN SICHERHEIT BEI HOCHWERTIGEN GERÄTEN.

Verlassen Sie sich auf Qualität und Service! Die MHK 5-Jahre-Garantie gibt Ihnen wertvolle Sicherheit – und das weit über die Gewährleistung des Herstellers hinaus. Wir verlängern von 2 auf 5 Jahre.

IHR VORTEIL: Im Falle eines Falles können Sie auf das gute Gefühl vertrauen, dass Ihnen in dieser Zeit keine Reparaturkosten* entstehen und Ihnen schnell und unkompliziert geholfen wird. Denn Material- und Arbeitskosten, An- und Abfahrt sowie Transport* werden im Schadensfall zu 100 Prozent übernommen.

GARANTIERT.



*im Rahmen der Garantiebestimmungen



GUTSCHEIN



3 GERÄTE KOSTENLOS MIT DER MHK 5-JAHRE-GARANTIE VERSICHERN:

Sie denken über eine neue Küche nach? Dann ist jetzt der perfekte Zeitpunkt dafür. Beim Kauf einer Küche ab 6.000€ schenken wir Ihnen die MHK 5-Jahre-Garantie (gültig für Einzelküchen und auf ausgewählte Marken).

Weil es uns wichtig ist, dass Sie mit Ihrer neuen Küche lange zufrieden sind.

Küchen  **Studio**
O D E R W I T Z

Weberstraße 1 · 02791 Oderwitz
Tel. (035842) 29484 · Fax (035842) 29718

www.kueche-oderwitz.de
info@kueche-oderwitz.de

CHECK-LISTE

Ihre neue Küche ist die perfekte Umsetzung Ihrer persönlichen Wünsche.

Diese Checkliste soll helfen, die vielfältigen Möglichkeiten für die Küchenplanung aufzuzeigen und die für Sie wichtigen Punkte herauszuarbeiten - als Planungsgrundlage für Ihre maßgeschneiderte Einbauküche.



IHR HAUSHALT

Wie viele Personen leben im Haushalt? _____

Wie viele davon sind Kinder? _____

Wie viele Personen arbeiten in der Küche? _____

Gibt es einen zusätzlichen Lagerraum - z. B. für

- Kartoffeln Getränkeboxen Sonntagsgeschirr

Wie hoch ist Ihr Budget für die Küche? _____

WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

FORM

- 1-zeilig
 L-Form
 Kochinsel
 U-Form

STIL

- Design
 Modern
 Klassisch
 Landhaus

FUNKTION

- Arbeitsküche
 mit Essplatz
 Wohnküche
 behindertengerecht

ARBEITSPLATTE

- Holz Natur Laminat Mineralwerkstoffe
 Glas Stahl Stein/Marmor

WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?

Wichtigkeit - +

WELCHE ANSCHLÜSSE SIND VORHANDEN?

- Strom Gas Warm-/Kaltwasser

WELCHE ELEKTROGERÄTE WÄREN WÜNSCHENSWERT?

- Ceran- Induktions- Gas-Kochfeld
 Backofen mit Selbstreinigung Dampfgarer
 Kombigerät Wärmeschublade
 Kühlschrank mit Null-Grad-Bereich
 Gefrierschrank separat Kühl-Gefrierkombination
 Einbau-Kaffeemaschine _____

WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN?

BACKOFEN UND KOCHFELD

- Backofen hoch eingebaut übereinander getrennt
 Kochfeld als Insellösung mehrere Geräte als Zeile
 Geschirrspüler unter Arbeitsplatte hochgebaut
 Waschmaschine in Küche integriert

WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?

- Abluft Umluft
 integriert in den Oberschrank Design-Haube
 integriert in die Arbeitsplatte

WIE SOLL DIE SPÜLE AUSSEHEN?

- ein Becken ein Becken mit Restbecken
 zwei Becken Abtropfbereich

BEVORZUGTES MATERIAL

- Stahl Keramik modern/farbig
 Armatur zum Ausziehen
 Zubehör wie Schneidbrett, Sieb etc.

WÜNSCHEN SIE EINE INTEGRIERTE ABFALLTRENNUNG?

- ja, für _____
 Abfalleimer soll im Spülschrank integriert sein
 nein, wird separat gelöst

WIE SIEHT DIE GEWÜNSCHTE BELEUCHTUNG AUS?

Deko-Licht ist uns wichtig - +

- Nischen-Arbeitsleuchten
 Vitrinen-Beleuchtung Auszug-Beleuchtung
 Oberboden-Spotlight beleuchtete Regale

DECKENSPOTS

- sind vorhanden bitte mit einplanen



Küchen  **Studio**
 O D E R W I T Z

Weberstraße 1 · 02791 Oderwitz
 Tel. (035842) 294 84 · Fax (035842) 297 18
www.kueche-oderwitz.de
info@kueche-oderwitz.de

Öffnungszeiten:
 Montag - Freitag 9.30 - 18.00 Uhr
 Samstag 9.00 - 12.00 Uhr