



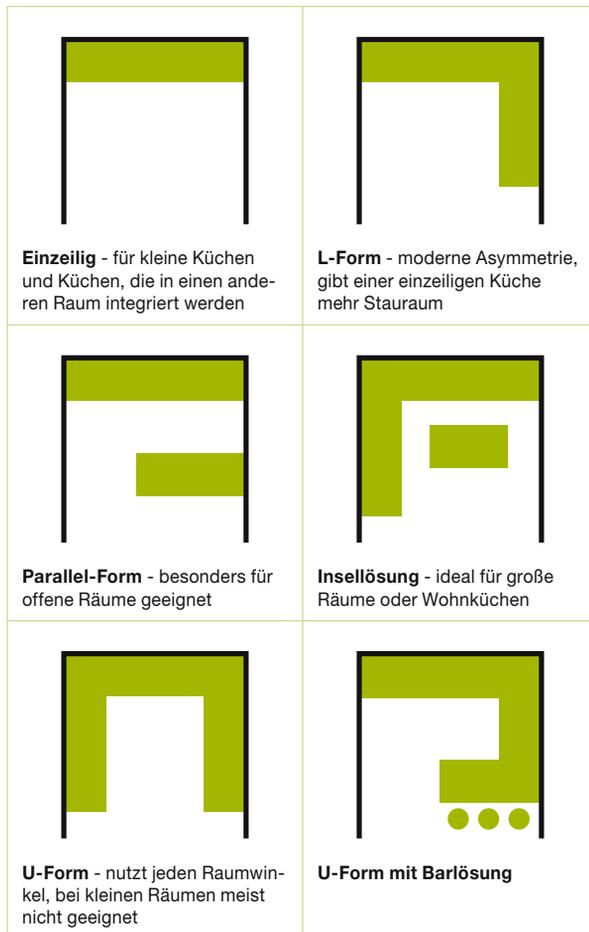
bewusst kochen®
DAS LEBEN EINRICHTEN



tipps

Gewinnen Sie durch individuelle Planung

Um eine Küche optimal auf das Platzangebot, die individuellen Anforderungen und den persönlichen Geschmack abzustimmen, sollte gerade bei dieser Einrichtung dem Planen ein hoher Stellenwert eingeräumt werden. Hierfür ist es hilfreich, wenn Sie Ihrem Bewusst Wohnen-Planungspartner einen Grundriss der Küche und der angrenzenden Räumlichkeiten zur Verfügung stellen.



Checkliste für den Küchenkauf:

<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Wohnküche mit Essplatzlösung
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Essbar
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Sitz-Arbeitsplatz
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Freistehender Kühlschrank
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Backofen in Augenhöhe
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Geschirrspüler hochgestellt
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Kochen mit Gas
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Dunstabzug
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Rolloschrank für Kleinküchengeräte
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Spüle mit mehr als einem Becken
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Waschmaschine in der Küche
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Vorratsschrank
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Zusätzlicher Stauraum für Platzteller
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Stauraum für Staubsauger, Besen & CO
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Platz für Mülltrennungssystem
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Beleuchtungsberatung
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Raumskizze mit Maßangaben
<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	Welche Küchengeräte benötige ich?

Besprechen Sie Ihre persönliche Checkliste mit Ihrem Bewusst Wohnen-Planungspartner



Und in dem Wie, da liegt der ganze Unterschied!

Hugo von Hofmannsthal



Der Einbau des Backofens in Augenhöhe bietet den Köchen den Vorteil, das Gargut in bequemer, rückenfreundlicher Haltung zu prüfen und zu entnehmen. Auch der geliebte „Blick ins Rohr“ fällt um einiges leichter.

Tipp

Bei genügend Platz empfiehlt es sich, auch den Geschirrspüler etwas höher einzubauen.

Der ideale Arbeitsablauf

Links und rechts der Kochstelle sind genügend Abstellflächen einzuplanen. Spüle und Kochstelle sollten im Idealfall in derselben Küchenzeile untergebracht sein.

Es empfiehlt sich Geschirrspüler, Abfalltrennsystem und Spülbecken nebeneinander anzuordnen, damit vor dem Einordnen in den Geschirrspüler noch diverse Speisereste ohne große Umwege entfernt werden können.

Die Hauptabstellfläche sollte mindestens eine Breite von 120 cm aufweisen.

Auszüge, Laden & CO

Da Küchen niemals groß genug sein können, ist eine effiziente und praktische Inneneinrichtung besonders wichtig. Ihr Planungsberater steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



Ergonomie in der Küche

Die empfohlene Arbeitshöhe für Ihre Körpergröße





Tipp

Rückwandgestaltung: Setzen Sie Akzente mit Glas, Naturstein oder Edelstahl.

Küchen - reine Geschmackssache!

Stil, Design, Farbe und Form unterliegen neben wenigen Grundbedingungen ausschließlich Ihrem persönlichen Geschmack.

Arbeitsplatte

Durch die Wahl der Arbeitsplatte bzw. der Arbeitsplattenstärke können Sie die Optik Ihrer Küche entscheidend verändern.

Granit	Naturstein, robust, pflegeleicht
Corian	Kunststein, robust, warme Oberfläche
Kunststoff	Dekorplatte, preiswert
Holz	warme, natürliche Oberfläche
Edelstahl	hygienisch, robust, pflegeintensiv

Lassen Sie sich von Ihrem Bewusst Wohnen-Planungsberater bezüglich der Vor- und Nachteile der verschiedenen Materialien informieren.

Essplätze

Eine grundsätzliche Entscheidung ist, ob ein Essplatz in die Küche integriert werden soll oder nicht. Auch bei kleinen Küchen kann eine Vielzahl unterschiedlicher Essplatzlösungen integriert werden. Wenn Sie sich einen Essplatz in der Küche wünschen, sollten Sie dies unbedingt Ihrem Planungsberater mitteilen. Sie werden staunen, wieviel Möglichkeiten es geben kann.

Ideale Maße für Essplätze:

- Tischbreite pro Person: mind. ca. 60 cm
- Tischtiefe pro Person: mind. 40 cm
- Grundfläche für Sessel: ca. 80 cm tief zuzüglich etwas Bewegungsspielraum



Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen

Johann Wolfgang von Goethe 1749-1832

Unsere Leistungen - Ihr Vorteil auf einen Blick

Fachberatung

Erfahrene Innenarchitekten beraten Sie gerne.

Küchencheck vor Ort

Damit Ihre neue Küche millimetergenau passt, nehmen wir die Naturmaße und analysieren Ihren Küchenbedarf bei Ihnen Zuhause.

Computerplanung - inklusive Installationsplan

Damit Sie bereits während der Planung sehen wie Ihre Traumküche aussieht und in Ihre Wohnung passt.

Lieferung und Montage

Sämtliche Montagearbeiten werden ausschließlich von geschulten Fachkräften ausgeführt.

Elektro- und Wasseranschlüsse

Damit Ihre neue Küche auch sofort einsatzbereit ist, werden sämtliche Anschlussarbeiten von unseren Fachkräften durchgeführt oder mit unseren Partnerbetrieben koordiniert.

Endreinigung

Unser Service-Team übergibt Ihnen Ihre neue Küche besenrein.

Nachbetreuung

Wir kümmern uns auch nach der Montage um Ihre Anliegen.