Küchenideen

Platzsparende Ideen für Geräte

In vielen Haushalten haben neue, angesagte Küchengeräte Einzug gehalten. Doch ist es mitunter schwierig, eine Multifunktionsküchenmaschine, eine Heißluftfritteuse oder auch den Saugroboter so zu verstauen, dass die Geräte nicht im Weg stehen, aber dennoch griffbereit sind. Die deutschen Küchenmöbelhersteller bieten hier platzsparende Lösungen an. Jan Kurth, Geschäftsführer des Verbands der Deutschen Küchenmöbelindustrie, stellt im Folgenden die neuesten Konzepte vor.



Mit Hilfe einer Ausschwenkmechanik wird das Tablar samt Küchenmaschine aus dem Unterschrank auf die Arbeitshöhe befördert. Werkfoto: Häcker Küchen

Nur ein kleiner Handgriff ist nötig, um die Küchenmaschine oder Heißluftfritteuse aus dem speziell ausgestatteten Unterschrank mit einem Schwung direkt auf Arbeitshöhe zu bringen. Möglich macht dies eine besonders belastbare Ausschwenkmechanik, die ein mit bis zu 19 Kilogramm Gewicht beladbares Tablar samt Küchengerät auf das Niveau der Arbeitsplatte befördert. Die Nutzhöhe des Unterschranks wurde zudem auf 42 Zentimeter erweitert, so dass auch hohe Küchenmaschinen mühelos hineinpassen.

Eine elegante Lösung zur Aufbewahrung von Espressomaschinen, Rührgeräten, Brotbackautomaten oder Toastern stellen ausziehbare V Tablare für Hoch- und Buffetschränke dar. Die Elektrogeräte können direkt auf der beweglichen Plattform zum Gebrauch nach vorne gezogen werden und sind dadurch sofort einsatzbereit. Ein tiefes Bücken und schweres Heben, um die Geräte aus dem Schrank zu holen, entfällt. Nach der Nutzung werden die Küchengeräte wieder auf dem Tablarauszug zurückgeschoben und im Schrank verborgen, so dass direkt wieder Ordnung herrscht. Beliebt ist das Konzept besonders für eine „Coffee Corner“: Außer der Kaffeemaschine werden auch Kaffeepulver, Kapseln und Tassen in dem Schrankfach aufbewahrt. So liegen praktischerweise alle Utensilien beisammen. Ein weiterer Vorteil: Wird der Kaffeeautomat oder Wasserkocher auf einem ausziehbaren Tablar betrieben, entweicht der Wasserdampf außerhalb des Schranks, was die Küchenmöbel vor Feuchtigkeit schützt.

Komfortabel verstauen lassen sich Küchengeräte auch in Aufsatzschränken, die direkt auf der Arbeitsplatte stehen. Diese Schränke sind in Breite und Tiefe so konzipiert, dass sie selbst große Modelle aufnehmen können. Die Geräte werden aus dem Schrank nach vorne auf die Arbeitsplatte geschoben. Die Türen lassen sich meist falten oder nach oben klappen, so dass sie während der Nutzung nicht im Weg stehen. Eine weitere Möglichkeit bieten Rollladenschränke oder die sogenannten „Pocket-Doors“, die sich öffnen und dann in die Seitenwände schieben lassen.

Dank eines eigens entwickelten Schrankelements lässt sich selbst ein Saugroboter in der Küche unterbringen. Von außen sichtbar ist nur die Aussparung an der Sockelleiste, durch die der Roboter zu seiner Ladestation gelangt. Hinter der darüberliegenden Drehtür verbirgt sich ein funktional konzipierter Innenauszug mit integrierter Metallwanne, in die der Roboter über eine Rampe im Sockelausschnitt ein- und ausfahren kann. So können Staub oder Schmutz nicht nach außen gelangen. Zugleich bleibt die Ladestation für Reinigungs- und Wartungsarbeiten zugänglich.

Scharfe Klingen



Wer seine Messer täglich nutzt, weiß, dass auch das beste Messer irgendwann stumpf wird. Insbesondere die tägliche Zubereitung von Mahlzeiten, das Schneiden von Obst und Gemüse auf unterschiedlichen Schneidebrettern trägt dazu bei, dass die Messerklinge sich abnutzt und deshalb regelmäßig geschärft werden muss. Mit diesem Messerschärfer und seinen diamantbeschichteten Schleifscheiben lassen sich Klingen dank des zweistufigen, bogenförmigen Klingenaufbaus und der exakten Winkelführung wieder zu hervorragenden Schneideinstrumenten aufbereiten. Die langsam laufenden Schärf- und Polierscheiben des Schärfers bearbeiten das Material schonend und sorgen für eine langlebige, scharfe Klinge. Werkfoto: Graef

Puristisch

Durch ihren modularen Aufbau passt sich diese Küche flexibel an unterschiedliche Räume und Nutzungsgewohnheiten an. Einzel-, Doppel- oder Dreiermodule können frei kombiniert und als Wand-, Eck- oder Inselvariante geplant werden. Dadurch entstehen offene Küchenlösungen, die Kommunikation und Bewegung im Raum selbstverständlich zulassen und auch in kleineren Grundrissen großzügig wirken. Gleichzeitig schaffen variable Stauraumlösungen Struktur und Ordnung, sodass Arbeitsflächen frei bleiben und sich der Küchenbereich harmonisch in den Wohnraum integriert. Die Möglichkeit, einzelne Elemente jederzeit zu ergänzen oder neu zusammenzustellen, macht die Modulküche zudem zu einer langfristig wandelbaren Lösung. Auch gestalterisch setzt die Küche auf Ruhe und Klarheit.

Sehen, was drin ist

Wie oft öffnet man den Kühlschrank, nur um kurz nachzusehen, was drin ist? Mit dieser neuen Kühl-Gefrierkombination gehört das der Vergangenheit an.

Ein transparentes Sichtfenster ermöglicht jederzeit einen direkten Blick auf den Kühlschrankinhalt. Eine einfache Berührung genügt und die Beleuchtung wird aktiviert. Noch komfortabler, vor allem, wenn man keine Hand frei hat: Ein spezielles Licht geht automatisch an, wenn sich eine Person bis auf einen Meter annähert.

Ein 6,86-Zoll großes Touchscreen-Display, nahtlos integriert in die zweite Kühlschranktür, macht die Küchenorganisation zum Kinderspiel. Von der Terminplanung über das Anzeigen von Rezepten bis hin zu Informationen zu den Haltbarkeitsdaten der gelagerten Lebensmittel - mit dieser intuitiven Steuerzentrale wird der Kühlschrank zum Mittelpunkt der vernetzten Familienküche. Besonders clever gegen Food Waste: Läuft die Haltbarkeit eines Lebensmittels bald ab, erscheint automatisch eine Benachrichtigung auf dem Display.



Im Inneren glänzt der Cross-Door Kühlschrank mit einer antibakteriellen Beschichtung. Werkfoto: Hisense Gorenje



Sind hohe Warmwassertemperaturen gewünscht, ist ein Kleinspeicher die richtige Lösung. Werkfoto: Stiebel Eltron

Genau und effizient

In Einfamilienhäusern wird das Warmwasser häufig in einem Speicher im Technikraum vorgehalten.

Lange Leitungswege in die Küche führen allerdings zu Energieverlusten und mitunter langen Wartezeiten, da das stehende Wasser abkühlt und es einige Minuten dauern kann, bis wieder warmes Wasser aus der Zapfstelle fließt. Das verhindern ein Durchlauferhitzer oder Kleinspeicher, die einfach in der Küche installiert werden.

Welches Gerät das richtige ist, hängt vom Warmwasser-Bedarf ab. Elektronische Durchlauferhitzer erwärmen das einströmende kalte Wasser beim Durchfließen. Damit kommt es sekundenschnell und gradgenau im Waschbecken an. Dabei arbeiten die Geräte effizient, denn sie erwärmen nur so viel Wasser, wie gebraucht wird, auf genau die Temperatur, die gewünscht ist. Es wird also nicht Wasser auf Vorrat erhitzt, dem dann an der Zapfstelle wieder kaltes Wasser beigemischt werden muss.



Küche im puristischen Design mit italienisch inspirierter Ästhetik. Werkfoto: Leonardo

Herstellernachweise: **Platzsparende:** Verband der Deutschen Küchenmöbelindustrie e.V., Goebenstr. 4-10, 32052 Herford, Tel.: 05221/1265-0; **Sehen:** Hisense Gorenje Germany GmbH, Parkring 31, 85748 Garching bei München, Tel.: 089/200063251; **Genau:** Stiebel Eltron, Dr.-Stiebel-Str., 37603 Holzminden, Tel.: 05531/7029568; **Scharfe:** Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, 59757 Arnsberg, Tel.: 02932/97030; **Puristisch:** gkbd-brands GmbH, Industriestr. 23, 33014 Bad Driburg, Tel.: 05253/86-0
Redaktionelle Bearbeitung: AST