

Küchenplanung

Vorüberlegungen:

Was soll in der Küche geschehen?

Küchenplanung

Vorüberlegungen:

Was soll in der Küche geschehen?

- Arbeitsplatz
- Essplatz
- Familientreffpunkt (Wohnküche)

Küchenplanung

Platzbedarf:

Eine Küche benötigt im Durchschnitt eine Stellfläche von etwa 7 m Länge, wobei von einer Arbeitsplatten- und Schranktiefe von 60 cm ausgegangen wird.

Die Stellfläche setzt sich zusammen aus:

- | | |
|------------------|---------------|
| • Kochstelle | 60 cm |
| • Spülbereich | 150 cm |
| • Backofen | 60 cm |
| • Kühlschrank | 60 cm |
| • Gefrierschrank | 60 cm |
| • Vorratsschrank | 60 cm |
| • Besenschrank | 60 cm |
| • Unterschränke | <u>200 cm</u> |
| • Summe | 700 cm |

Küchenplanung

Platzbedarf:

Eine Küche benötigt im Durchschnitt eine Stellfläche von etwa 7 m Länge, wobei von einer Arbeitsplatten- und Schranktiefe von 60 cm ausgegangen wird.

Die Stellfläche setzt sich zusammen aus:

• Kochstelle	60 cm
• Spülbereich	150 cm
• Backofen	60 cm
• Kühlschrank	60 cm
• Gefrierschrank	60 cm
• Vorratsschrank	60 cm
• Besenschrank	60 cm
• Unterschränke	<u>200 cm</u>
• Summe	700 cm

Für einen zusätzlich integrierten Essplatz müssen nochmals etwa 4 qm dazu gerechnet werden.

Küchenplanung

Zu bedenken ist:

Welche Form soll die Küche haben?

Wie soll beleuchtet werden?

Wo sollen sich die Großgeräte befinden?

Wo finden die Kleingeräte ihren Platz?

Gestaltung: Modisch - elegant - gemütlich?

Küchenplanung

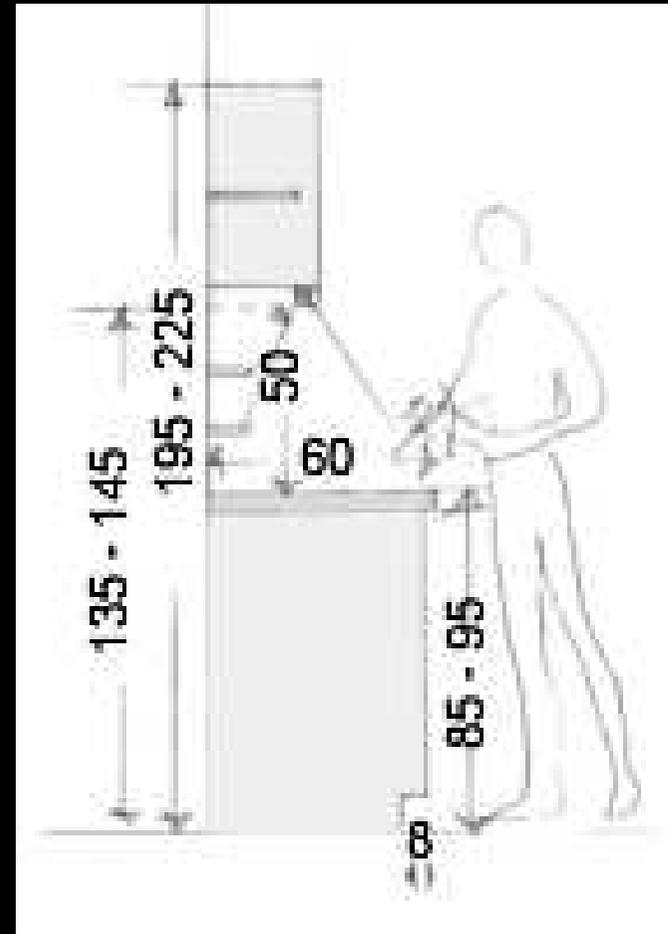
„Spielregeln“ für die neue Küche:

Zwischen zwei gegenüberliegenden Küchenzeilen muss ein Abstand von mindestens 120 cm eingehalten werden. Er gewährleistet eine gute Bedienung und Benutzung der unteren Schränke. Die Tiefe der An- und Einbauküchenschränke ist genormt und hat mit der Arbeitsplatte eine Tiefe von 60 cm. Das heißt, dass eine zweizeilige Küche eine Mindestbreite von $2 \times 60 \text{ cm} + 120 \text{ cm} = 240 \text{ cm}$ haben sollte.

Küchenplanung

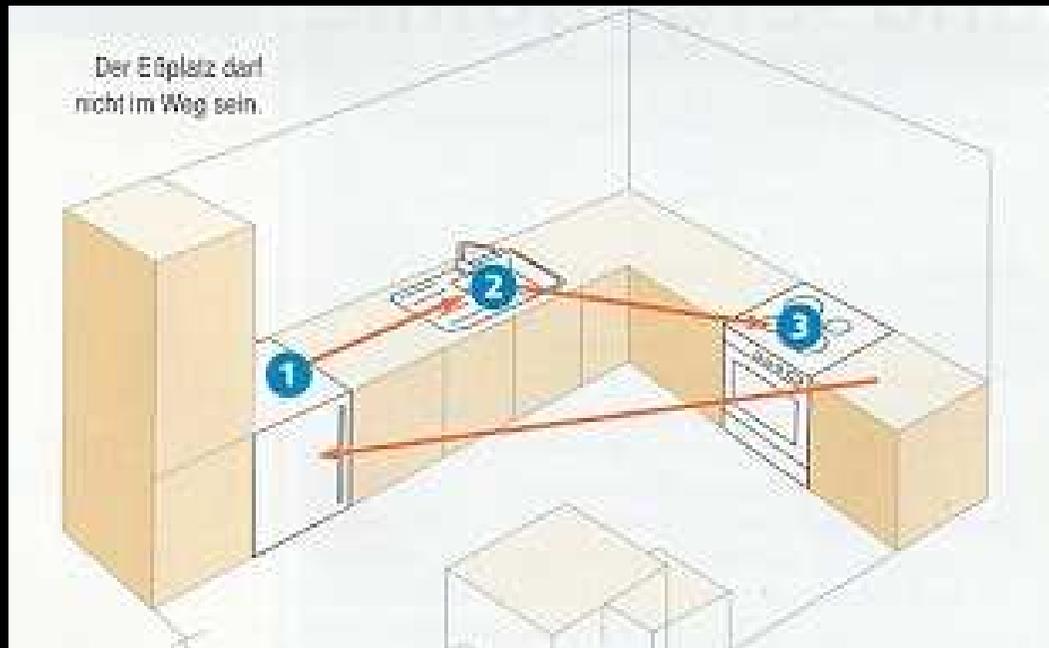
„Spielregeln“ für die neue Küche:

Zwischen zwei gegenüberliegenden Küchenzeilen muss ein Abstand von mindestens 120 cm eingehalten werden. Er gewährleistet eine gute Bedienung und Benutzung der unteren Schränke. Die Tiefe der An- und Einbauküchenschränke ist genormt und hat mit der Arbeitsplatte eine Tiefe von 60 cm. Das heißt, dass eine zweizeilige Küche eine Mindestbreite von $2 \times 60 \text{ cm} + 120 \text{ cm} = 240 \text{ cm}$ haben sollte.



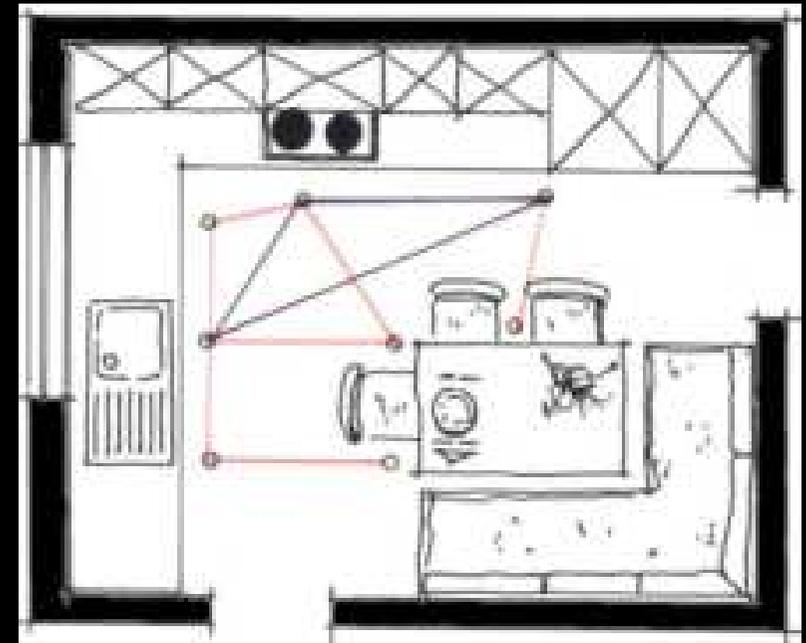
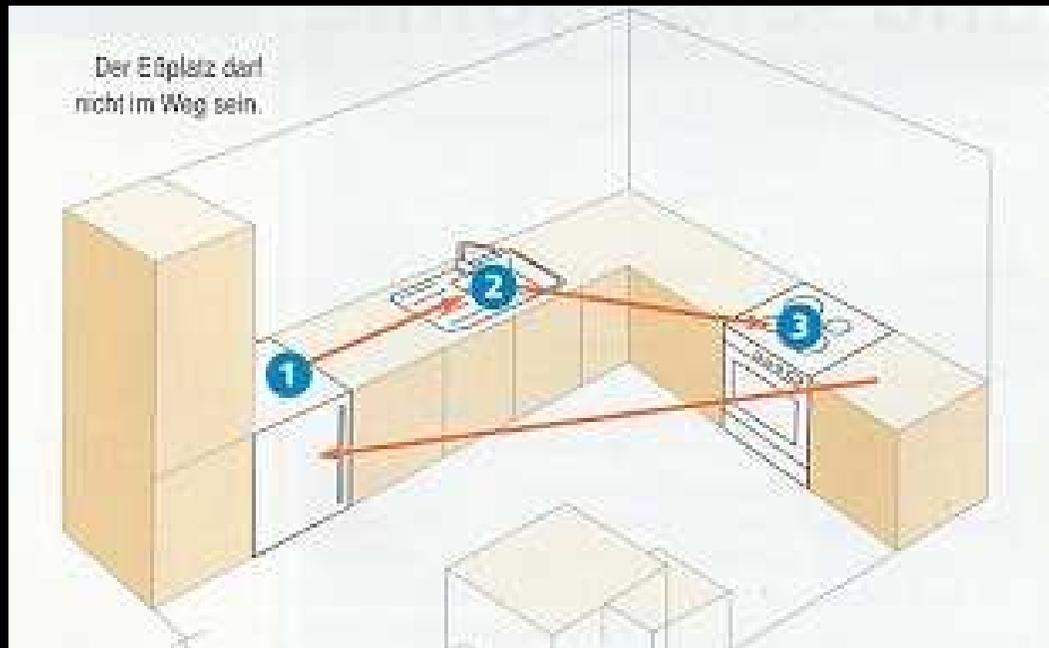
Küchenplanung

Das Arbeitsdreieck:



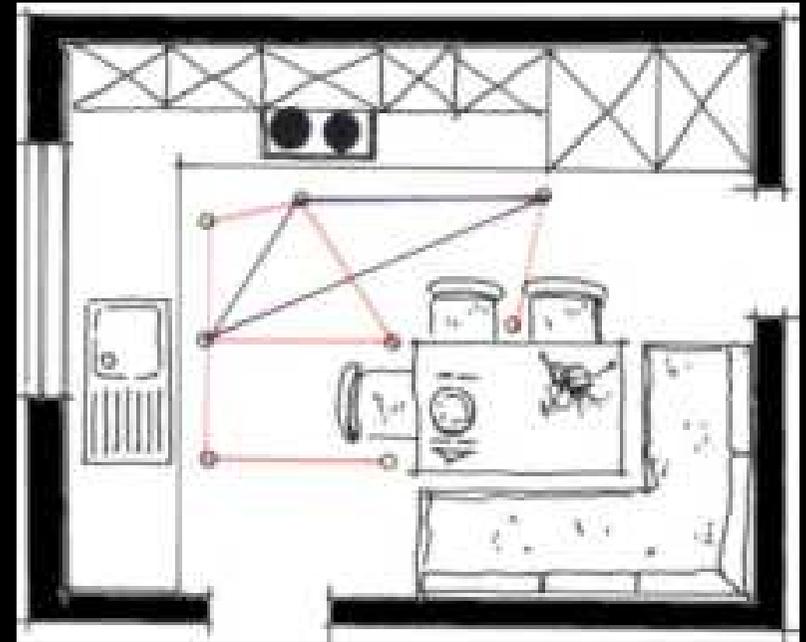
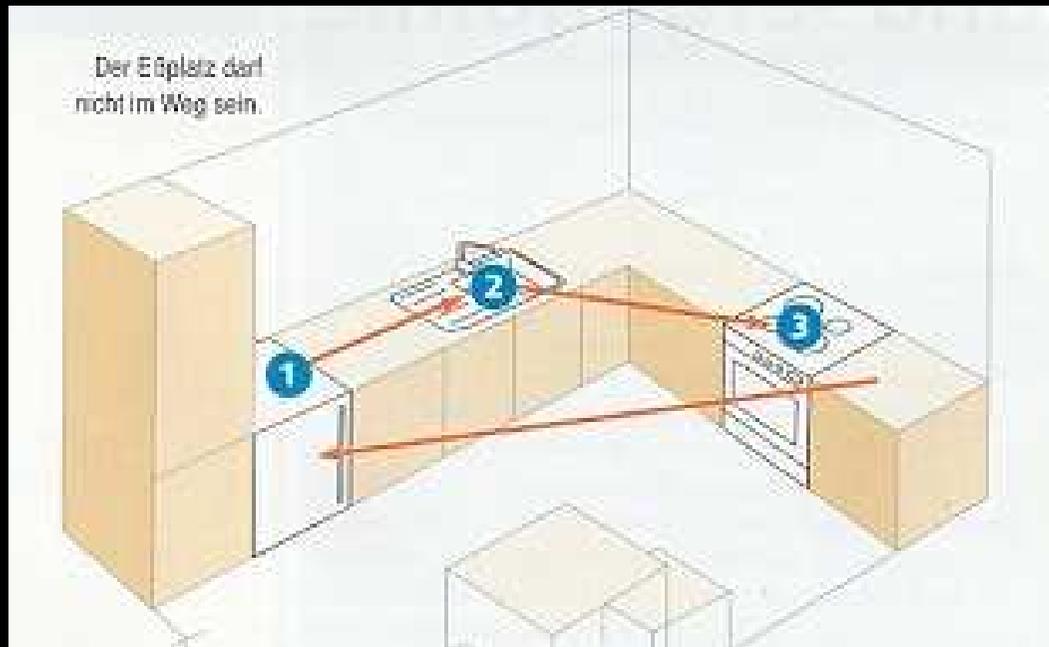
Küchenplanung

Das Arbeitsdreieck:



Küchenplanung

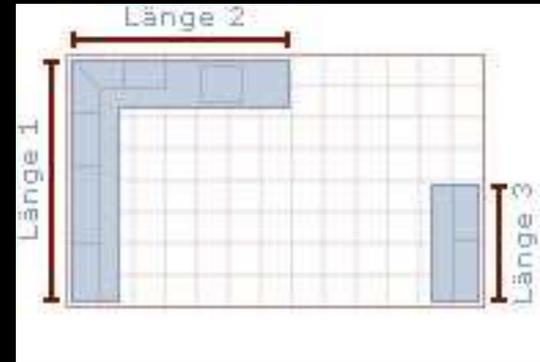
Das Arbeitsdreieck:



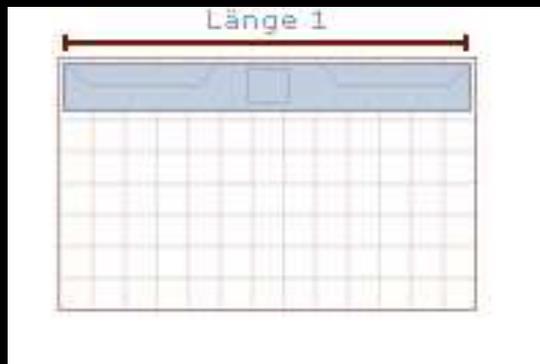
Der wichtigste Arbeitsbereich in der Küche befindet sich zwischen Spüle und Kochstelle, da dort die meiste Arbeit verrichtet wird. Die Arbeitsfläche sollte mindestens 90 x 60 cm, möglichst aber 120 x 60 cm groß sein, um alle Lebensmittel und Utensilien aufzunehmen, die zur Vorbereitung benötigt werden.

Küchenplanung

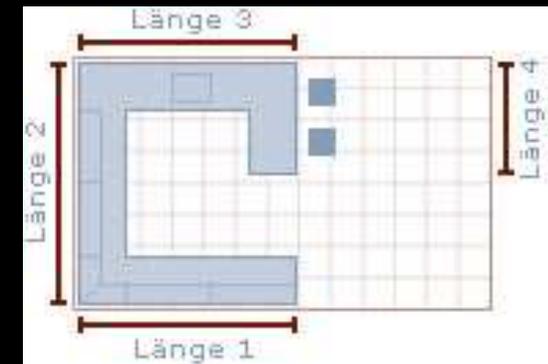
Küchenformen:



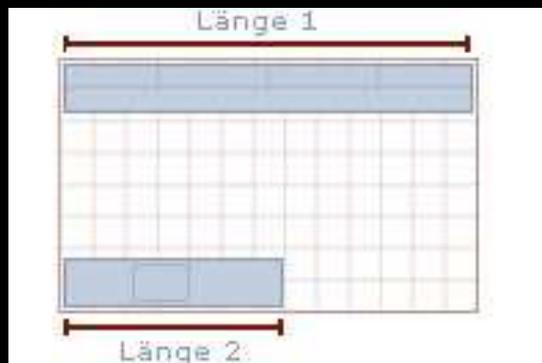
L - förmige Küche



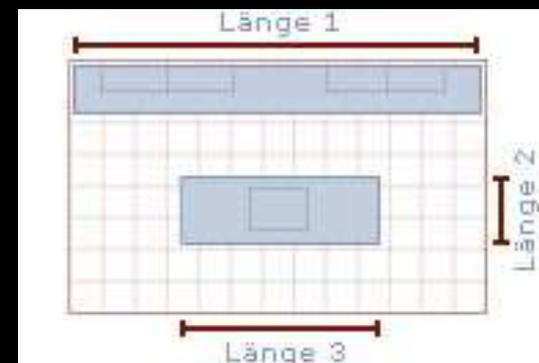
Einzeilige Küche



U - förmige Küche



Zweizeilige Küche



Inselküche