

Grundlagen moderner Küchenplanung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **35 (1960)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103236>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Grundlagen moderner Küchenplanung

1. Arbeitselemente sind

Herd, Spülbecken mit Abtropfteil, Tisch, Arbeits- und Abstellflächen, genügend Schränke für Geschirr und Geräte, sowie Vorräte, Kühlschrank, Platz für Kehrrichteimer. Besenschrank nur dann in die Küche, wenn dafür kein anderer Platz vorhanden ist.

2. Richtige Anordnung

ermöglicht fließenden Arbeitsablauf; von links nach rechts folgen sich: Kühlschrank, Tisch, Tropfteil, Spülbecken, Rüstfläche, Herd, Abstellfläche. Möglichst kurze Arbeitswege, die von Durchgangswegen nicht gekreuzt werden. Arbeitshöhen: Spülbecken 90 cm, Herd 80 bis 85 cm, Spültisch und Herd kombiniert 90 cm.

3. Kochherd

3 bis 4 Kochstellen und Backofen, (eventuell separat) zu beiden Seiten Abstellflächen für heiße Pfannen. In Griffnähe: Schränke für Pfannen, Kellen, Handvorräte, Gewürze usw. Keine Oberbauten direkt über dem Herd.

4. Kücheneinrichtungen

in Unterbauten fest eingebaut, leicht zu reinigen, gut durchlüftet mit fugenloser Abdeckung.

5. Rüstplatz

Zwischen Spültrog und Herd, Rüstplatz mit ausziehbarem Rüstbrett für sitzende Arbeiten, Besteckschublade zwischen Rüstbrett und Abdeckung.

6. Spültisch

mit 1 bis 2 Spülbecken, beidseitige Abstellmöglichkeiten, links als Abtropfteil, Geschirrschränke, Hand- und Geschirrtücher in Reichweite.

7. Schränke

für vielgebrauchte Geräte, Vorräte usw. in Griffnähe der Arbeitsplätze, weniger gebrauchte Gegenstände in tote Winkel, Türen sich zum Arbeitsplatz öffnend. Kühlschrank ist Allgemeingut, wenn nicht separat aufgestellt, Einbauplatz am besten in Tischhöhe vorsehen.

8. Boden

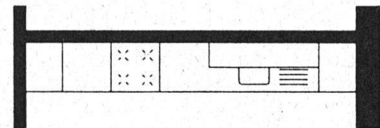
wasserdicht, unempfindlich, leicht zu reinigen.

9. Wände

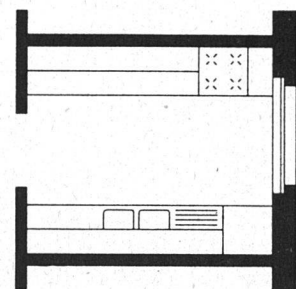
zwischen Unter-, Oberbauten am besten geplättelt, jedenfalls gut abwaschbar. Wände und Decke Kalkabrieb (gut atmend).

10. Farbe, Beleuchtung

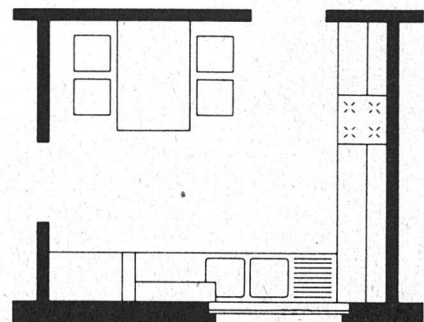
Farbe: größere Flächen hell, Friese farblich gut abstimmen. Beleuchtung: hell für Arbeitsplätze, nicht blendend, keine Schatten werfend. Alle Materialien sollen gegen Feuchtigkeit geschützt sein.



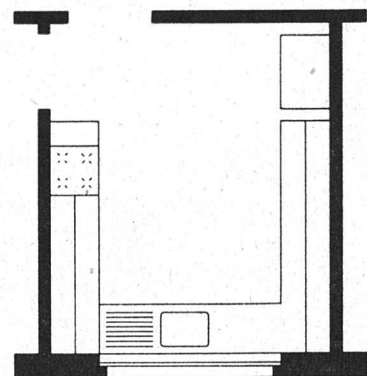
Einfrontküche



Zweifrontküche



L-Küche



U-Küche