

Der Zonenplaner

In einer richtig geplanten Küche sparen Sie Wege und Zeit.



Ihr persönlicher Zonenplaner – speziell für die Staugüter in Ihrer Küche.

Wieviel Stauraum brauchen Sie?

Jede gute Küchenplanung beginnt mit der Planung der einzelnen Küchenarbeitszonen. Die fünf Küchenzonen sind Bevorraten, Aufbewahren, Spülen, Vorbereiten und Kochen/Backen. Deren Anordnung und Aufteilung sollten auf Ihre persönlichen Bedürfnisse und Arbeitsabläufe zugeschnitten sein. Durch die richtige Anordnung werden Wege verkürzt und Arbeitsabläufe erleichtert.

Stauraum präzise einplanen

Die folgende Checkliste dient dazu, Ihren individuellen Bedarf an Stauraum in der jeweiligen Zone zu ermitteln. Kreuzen Sie bitte ausschließlich die Staugüter an, die Sie wirklich in der Küche unterbringen wollen. Soll z. B. Ihr 64-teiliges Kaffeeservice in der Wohnzimmervitrine aufbewahrt werden, ist es für die Küche nicht mehr relevant.

Räumliche Gegebenheiten

Dies sind sehr wichtige Angaben, da hierdurch der vorhandene Platz für die neue Küche definiert wird. Es ist aber nicht nur der Grundriss des Küchenraums entscheidend, sondern auch wesentliche Charakteristika wie beispielsweise:

- Vorgaben von Anschlüssen (Strom, Wasser, etc.)
- Maße und Brüstungshöhe der Fenster
- alternative Lagerräume im Haus
- Position des Tisches
- Küchenfläche (Länge, Breite, Raumhöhe)

Bringen Sie deshalb bereits zum ersten Verkaufsgespräch einen möglichst detaillierten Grundrissplan mit. Um für die Planung Ihrer Traumküche gut vorbereitet zu sein, ist es auch sinnvoll, wenn der Küchenplaner Bescheid weiß über die:

- Haushaltsgröße
- Lebens-, Koch- und Essgewohnheiten
- Einkaufsgewohnheiten
- Funktion der Küche (Kommunikationszentrum, reine Arbeitsküche, etc.)

Neben diesen allgemeinen Informationen spielen folgende Angaben eine wichtige Rolle:

- Körpergröße (um die optimale Arbeitshöhe zu ermitteln)
- Rechtshänder bzw. Linkshänder (wichtig für die richtige Anordnung der Zonen)
- Staugüter, die in der Küche unterzubringen sind

Zone Kühlen & Bevorraten

In dieser Zone werden typische Verbrauchsgüter wie Konserven, Reis, Nudeln und gekühlte Lebensmittel gelagert.



Notizen:

- Brot
- Frühstücksutensilien (Cornflakes, Müsli, etc.)
- Kaffee, Tee und Kakao
- Nudeln, Reis und Beilagen
- Zutaten (Zucker, Mehl, Grieß, etc.)
- Fertig- und Halbfertigprodukte (ungekühlt)
- Konserven und Einweggläser
- Getränke (ungekühlt)
- Knabberereien und Süßigkeiten
- Babynahrung
- Kühlschrank oder Kühl- Gefrierkombination
- Fertigprodukte

Zone Aufbewahren

Diese Küchenzone dient der Aufbewahrung von Gebrauchsgütern wie Geschirr, Gläser, Besteck.
Kreuzen Sie bitte ausschließlich die Staugüter an, die Sie in der Küche unterbringen wollen.



Notizen:

- Essbesteck
- Essgeschirr
- Alltagsgläser
- Kaffeegeschirr
- Dessertschüsseln
- Leere Kunststoffbehälter
- Kleinteile und Krimskrams
- Servietten
- Kaffeemaschine
- Toaster
- Alleschneider
- Wasserkocher
- elektr. Kleingeräte (Eierkocher, Zitronenpresse, Zerkleinerer, etc.)
- Vesperbretter
- Krüge und Kannen
- Tischdeko
- zus. Essbesteck (Tafelsilber, etc...)

Notizen:

- zus. Gläser (schöne Gläser, ...)
- zus. Kaffeegeschirr
- Fonduegeschirr
- Raclette und Tischgeschirr
- Medikamente

Zone Spülen

Neben der Spüle und dem Geschirrspüler befinden sich in dieser Zone Abstellflächen, Platz für Abfallsammler sowie Putzmittel und Putzutensilien.



Notizen:

- Abfälle und Wertstofftrennung
- Putzutensilien (Schwämme, Bürsten, Spülmittel, etc.)
- Tabs für Geschirrspüler
- Putzmittel (Klarspüler, Allesreiniger, Scheuermittel, etc.)
- Tücher und Geschirrtücher
- Abfallsäcke und Müllbeutel
- Einkaufstüten (Papier- und Plastiktaschen, etc.)
- Tierfutter
- Spüle
- Geschirrspüler
- Boiler
- Putzwerkzeuge (Staubsauger, Besen, etc.)

Zone Vorbereiten

Diese Zone gehört zum Hauptarbeitsbereich der Küche. Die meisten Vor- und Zubereitungstätigkeiten finden hier statt. Arbeitsbesteck, Gewürze und vieles mehr sollten in dieser Zone untergebracht werden.



Notizen:

- Arbeitsbesteck (Rührbesen, Pizzaroller, etc.)
- Arbeitshelfer (Dosenöffner, Knoblauchpresse, etc.)
- Küchenmesser
- Schneidebretter
- Arbeitsschüsseln
- Essig / Öl
- Gewürze
- Folien und Beutel (Aluminium-, Frischhaltefolien, Gefrierbeutel, etc.)
- Küchenrolle
- Waage
- elektr. Arbeitshelfer (Handmixer, Stabmixer, etc.)
- Küchenmaschinen
- Zubehör zu Küchenmaschinen

Zone Kochen & Backen

Diese Küchenzone ist Kochfeld, Backofen, Dampfgarer, Mikrowelle, Dunstabzugshaube, Töpfen, Pfannen, Kochbesteck und Backblechen vorbehalten.



Notizen:

- Kochbesteck (Bratwender, Kochlöffel, etc.)
- Kochtöpfe, Deckel
- Pfannen
- Wok
- spez. Herdgeschirr (Römer-, Spargeltopf, etc.)
- Auflaufformen
- Backformen und -folien
- Backbleche und -gitter
- Topflappen
- Backhelfer (Spritzbeutel, Keksausstecher, Nudelwalker, etc.)
- Backfolien
- Kochbücher
- Kochfeld
- Dunstabzugshaube
- Backofen
- Mikrowelle/ Dampfgarer

Ihr PLANA-Küchenstudio berät Sie gerne.

Mehr Infos unter: www.plana.de/kuechenstudios