

plana AUS FREUDE
AN KÜCHEN



ZONENPLANER

In einer richtig geplanten Küche
sparen Sie Wege und Zeit

IHR PERSÖNLICHER ZONENPLANER SPEZIELL FÜR DAS ZUBEHÖR 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.

5 Zonen im Überblick:



Stauraum präzise einplanen

Die folgende Checkliste dient dazu, Ihren individuellen Bedarf an Stauraum in der jeweiligen Zone zu ermitteln. Kreuzen Sie bitte ausschließlich die Küchenutensilien an, die Sie wirklich in der Küche unterbringen wollen. Soll z. B. Ihr 64-teiliges Kaffeeservice in der Wohnzimmer-vitrine 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 unsere Küchenplanenden Bescheid wissen 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)
- Zubehör, das in der Küche unterzubringen ist

ZONE KÜHLEN & BEVORRATEN

In den Schränken der Küchenzone „Bevorraten“ werden Verbrauchsgüter untergebracht. Dies sind Utensilien, die beim Kochen und Backen verbraucht und anschließend wieder ersetzt werden. Dazu gehören ungekühlte und gekühlte Lebensmittel. Deshalb ist auch der Kühl- und Gefrierschrank fester Bestandteil dieser Zone.



Brot

Konserven und Einweggläser

Kaffee, Tee und Kakao

Nudeln, Reis und Beilagen

Zutaten (Zucker, Mehl, Grieß, etc.)

Babynahrung

Getränke (ungekühlt)

Knabbereien und Süßigkeiten

Frühstücksutensilien (Cornflakes, Müsli, etc.)

Kühlschrank oder Kühl- Gefrierkombination

Halbfertigprodukte (ungekühlt)

Fertigprodukte

Notizen:

ZONE AUFBEWAHREN

Im Funktionsbereich „Aufbewahren“ werden Gebrauchsgüter untergebracht. Es kann ergonomisch sinnvoll sein, sehr oft benutztes Geschirr in den Auszügen der Unterschränke statt in den Oberschränken aufzubewahren.



Essgeschirr

Alltagsgläser

Kaffeegeschirr

Dessertschalen

Leere Kunststoffbehälter

Servietten

Kaffeemaschine

zusätzliches Essbesteck (Tafelsilber, etc.)

Allesschneider

elektr. Kleingeräte (Eierkocher, Zitronenpresse, Zerkleinerer, etc.)

Essbesteck

Wasserkocher

Vesperbretter

Krüge und Kannen

Tischdeko

Toaster

zusätzliche Gläser

zusätzliches Kaffeegeschirr

Medikamente

Notizen:

ZONE SPÜLEN

Im Zentrum der „Nasszone“ befinden sich der Geschirrspüler und das Spülbecken mit dem Unterschrank. Zudem befinden sich in dieser Zone Abstellflächen, Platz für Abfallsammler sowie Putzmittel und Putzutensilien.



Abfälle und Wertstofftrennung

Putzutensilien (Schwämme, Spülmittel, etc.)

Tabs für Geschirrspüler

Putzwerkzeuge (Staubsauger, Besen, etc.)

Tücher und Geschirrtücher

Abfallsäcke und Müllbeutel

Einkaufstüten

Tierfutter

Spüle

Geschirrspüler

Boiler

Putzmittel

Notizen:

ZONE VORBEREITEN

In diesem Funktionsbereich werden die zum Vorbereiten von Speisen benötigten Küchenutensilien untergebracht. Auch offene und beim Vorbereiten sehr häufig verwendete Lebensmittel sind hier gelagert.



Arbeitsbesteck (Rührbesen, Pizzaroller, etc.)

Arbeitshelfer (Dosenöffner, Knoblauchpresse, etc.)

elektr. Arbeitshelfer (Handmixer, Stabmixer, etc.)

Zubehör zu Küchenmaschinen

Schneidebretter

Arbeitsschüsseln

Folien und Beutel (Aluminium-, Frischhaltefolien, Gefrierbeutel, etc.)

Küchenmaschinen

Küchenmesser

Essig/Öl

Gewürze

Küchenrolle

Waage

Notizen:

ZONE KOCHEN & BACKEN

Diese Zone ist sicherlich das Herzstück jeder Küche und beinhaltet Geräte wie z. B. Herd, Backofen, Mikrowelle und Dunstabzugshaube. Hier sind die zum Kochen und Backen benötigten Küchenutensilien untergebracht.



Backformen und -folien

Backbleche und -gitter

Topflappen

Mikrowelle/ Dampfgarer

Kochbücher

Kochbesteck (Bratwender, Kochlöffel, etc.)

spezielles Herdgeschirr (Römer-, Spargeltopf, etc.)

Backhelfer (Spritzbeutel, Keksausstecher, Nudelwalker, etc.)

Auflaufformen

Backofen

Kochfeld

Kochtöpfe, Deckel

Pfannen

Wok

Notizen:
