



## Expertenreport

### Die 3 goldenen Regeln zur Küchenplanung

Die Geheimtipps von Küchenprofis aus dem DAN Küchen Studio in Eberndorf.

**Regel 1: Die richtige Höhe für Ihre Arbeitsplatte bestimmen**

Gerade bei der Küchenarbeit nimmt man häufig eine ungesunde Körperhaltung ein. Aber mit einer vorausschauenden Küchenplanung kann man sich die Schmerzen ersparen. Mit der richtig eingestellten Arbeitshöhe macht Kochen gleich viel mehr Spaß. Da die Arbeitshöhe individuell an die Körpergröße angepasst wird und nicht alle Personen im Haushalt gleich groß sind, richten Sie die Arbeitshöhe vorzugsweise nach der Person aus, die am meisten Zeit, arbeitend, in der Küche verbringt. Klingt logisch, wird aber leider nicht immer gemacht. Zum Abstimmen der richtigen Arbeitshöhe winkeln Sie die Arme im 90 Grad Winkel ab und messen Sie den Abstand zwischen Unterarm und Fußboden. Davon ziehen Sie 10-15 cm ab und erhalten so eine für Sie passende Arbeitshöhe. Vergessen Sie nicht das Schuhwerk anzuziehen, welches Sie normal in der Küche tragen.



Körpergröße [cm]	Arbeitsplattenhöhe [cm]
160	085
165	090
170	090
175	095
180	100
185	105
190	105

Achtung! Diese Maße dienen nur zur Orientierung. Grundsätzlich sollte man die optimale Arbeitsplattenhöhe immer am eigenen Körper ausmessen!

Optimale Arbeitsplattenhöhe beträgt:

**Experten Tipp:** Stellen Sie sich gerade hin und messen Sie das Maß von Ihrem Ellenbogen zum Boden und ziehen Sie 15 cm ab. Nun haben Sie Ihre perfekte Arbeitsplattenhöhe herausgefunden!



**Regel 2: Wie man eine Küche richtig ausmisst**

Einer der ersten Schritte beim Küchenkauf besteht darin, die Küche genauestens auszumessen. Nur wenn das Aufmaß stimmt, passen die neuen Küchenmöbel und Geräte später auch tatsächlich in den Raum und Sie können das Maximum aus Ihrer Küche herausholen. Ehe Sie also zum ersten Planungsgespräch in ein Küchenstudio gehen, sollten Sie eine möglichst genaue Skizze des Raumes erstellen. Beim Ausmessen der Küche sollten Sie sehr genau vorgehen und einige Dinge beachten:

Fertigen Sie einen Grundriss Ihrer Küche an. Messen Sie dafür die Länge der Wände und auch die Höhe der Decken.

Zeichnen Sie die genaue Lage von Fenstern und Türen ein mit der genauen Höhe und Breite. Vergessen Sie dabei nicht die Höhe und die Tiefe der Fensterbänke, denn dies wird oft vergessen. Vermerken Sie auch, auf welcher Seite der Anschlag der Tür ist.

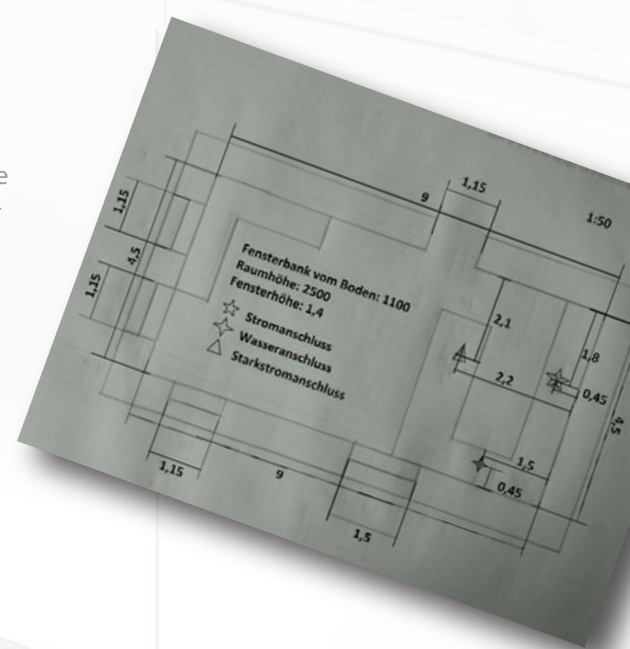
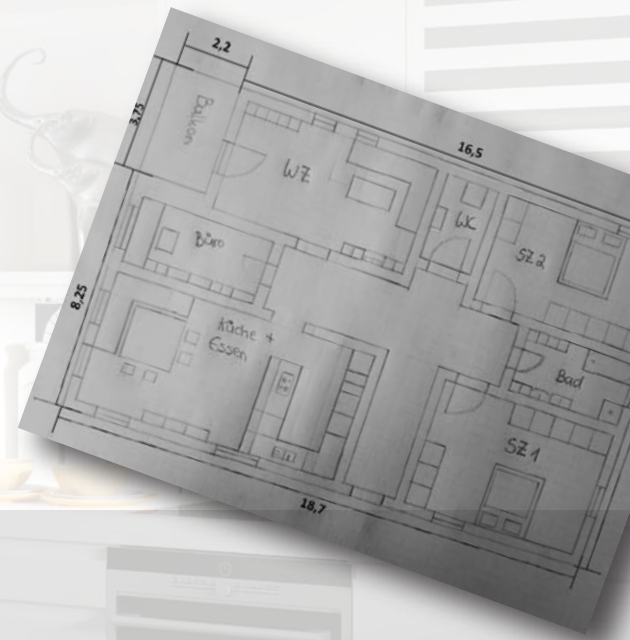
Legen Sie besonderes Augenmaß auf Ecken und Winkel. In älteren Häusern oder Altbauwohnungen findet sich selten ein rechter Winkel. Noch komplizierter wird es, wenn Sie eine Küche mit Dachschrägen haben. Die Länge und Breite des Raumes sollte zudem immer an verschiedenen Stellen gemessen werden.

Die Position von Heizkörpern, Steckdosen und Lichtschaltern spielen auch eine Rolle und sollten auch eingezeichnet werden. Diese können im Normalfall auch ohne großen Aufwand verlegt werden. Wichtiger sind die Herd- und Wasser-Anschlüsse. Ihre Lage bestimmt, wo in der neuen Küche Backofen, Spüle und Geschirrspüler stehen müssen. Notieren Sie, falls vorhanden, auch die Position sowie den Durchmesser der Abluftöffnung für den Dunstabzug.

Wichtig: Falls Sie einen neuen Boden verlegen möchten, vermerken Sie sich, inwiefern er sich auf die Aufbauhöhe auswirkt.

**Experten Tipp:** Bestehen Sie vor einer Küchen-Bestellung immer darauf, dass jemand Ihre Küche exakt ausmisst!

Zu den größten Herausforderungen beim Planen einer neuen Küche gehört es, dass Meiste aus dem vorhandenen Raum herauszuholen. Wir helfen Ihnen dabei, die beste und praktischste Anordnung für Ihre Küche zu finden. Natürlich muss man so planen, dass alle Schranktüren, Schubladen und Auszüge sich komplett öffnen lassen und sich nicht gegenseitig blockieren. Das kann gerade in kleinen Küchen zum Problem werden. Wir beraten Sie hier aber gerne zu kreativen Lösungen. Ein ungenaues Aufmaß hat schon so manchen Küchentraum platzen lassen. Deshalb kommen noch bevor wir Ihre Traumküche bestellen, unsere Facharbeiter bei Ihnen zu Hause vorbei, um noch einmal die genauen Maße zu nehmen. So können Sie ganz sicher sein, dass bei der Montage alles genau passen wird und Sie bald Ihre Traumküche vor sich stehen haben.

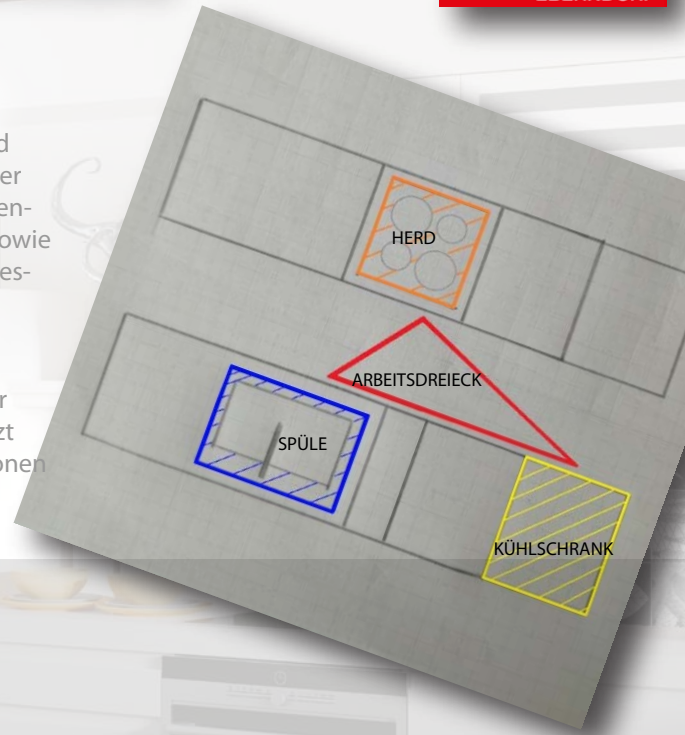


**Regel 3: Die optimale Anordnung der Küchenbereiche**

Dass Ihnen die Küchenarbeit leicht und unkompliziert von der Hand geht, erfolgt die Anordnung der Küchenbereiche entsprechend einer sinnvollen Reihenfolge der Arbeitsschritte. Für rechtshändige Küchennutzer werden Vorrats-, Aufbewahrungs-, Spülen-, Vorbereitungs- sowie die Koch-Zone im Uhrzeigersinn und für Linkshänder in entgegengesetzter Richtung angeordnet.

Außerdem können die Arbeitsbereiche in der optimalen Höhe ausgerichtet werden, damit bei der Vorbereitung, dem Kochen oder auch beim Spülen die ergonomisch optimale Bedienung ausgenutzt werden kann. Wichtig dabei ist, dass die Abstände zwischen den Zonen nicht zu groß sind.

Die fünf Funktionsbereiche lassen sich bei allen Küchenformen und Küchengrößen realisieren. Dafür müssen nur die entsprechenden Anschlüsse vorhanden sein.



**i** Arbeitsdreieck:  
[Redacted]



**Experten Tipp:** Zwischen den drei Hauptbereichen, Kochen, Spülen und Bevorraten, sollte man besonders auf kurze Wege achten.

Gleichzeitig sollte aber noch genügend Bewegungsspielraum gegeben sein. Dieses besondere Arbeitsdreieck, welches durch die richtige Anordnung entsteht, wird bei allen Küchengrundrissen als optimal betrachtet und fördert einen flüssigen Arbeitsablauf. Nur bei einer Küchenzeile ist dieses ergonomische Arbeiten mit Hilfe des Arbeitsdreiecks nicht möglich, dafür sorgt hier eine übersichtliche Struktur für Komfort und himmlisches Kochvergnügen.

So! Spätestens jetzt sollten Sie bereits Ihre optimale Arbeitsplattenhöhe wissen, darüber hinaus besitzen Sie das Wissen, wie man eine Küche richtig ausmisst und Sie sollten sich bereits die ersten Gedanken über Ihre optimale Anordnung in Ihrer neuen Küche gemacht haben.

Endlich geschafft. Mit diesem Expertenwissen können Sie jetzt ganz einfach auf der folgenden Seite alle Details ausfüllen und an uns senden. Noch besser Sie kommen gleich bei uns im Küchenstudio vorbei und wir machen Ihnen ein tolles Angebot. Wir freuen uns schon auf Sie!

Ihr DAN Küchen Eberndorf Team!



 **Planungsinfos: Daten zur Erstellung eines Angebots im Küchenstudio**

Füllen Sie einfach das vorliegende Formular aus und besuchen Sie uns gleich anschließend im Küchenstudio. So können wir bereits schon mit Ihren Planungsinfos in die Detailplanung einsteigen!

1. Haben Sie Ihre optimale Arbeitsplattenhöhe schon festgelegt?

2. Haben Sie Ihre Küche schon ausgemessen bzw. ausmessen lassen?

3. Haben Sie Ihr Arbeitsdreieck schon bestimmt?

4. Vorname und Nachname

5. Straße und Hausnummer

6. Postleitzahl und Ort

7. Telefonnummer

8. Email

9. Zeitangabe für Rückruf

 **Möbelraum KG**  
Bahnstraße 1, 9141 Eberndorf  
[www.moebelraum.at](http://www.moebelraum.at)  
email: [info@moebelraum.at](mailto:info@moebelraum.at)  
phone: +43 677 6118 7600

Öffnungszeiten: Mo-Fr 09-18 Uhr

Geschafft. Fertig ausgefüllt einscannen per email an uns senden oder per Post an die oben angeführte Adresse. Noch besser: Sie kommen einfach vorbei!

**Kommen Sie einfach bei uns vorbei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Ihr DAN Küchen Eberndorf Team!**