

Küchenplanung leicht gemacht

EIN HANDBUCH MIT VIELEN
WERTVOLLEN TIPPS RUND UM DIE
KÜCHENPLANUNG

VON KÜCHEN HÄUPLER

INHALTSVERZEICHNIS

02 | Fragen und Antworten

Stellenwert der Küche, Trends und wichtige Planungsfragen

03 | Planungsanordnungen

Zeilen-Küche, 2-Zeilen-Küche, L-Küche, U-Küche, G-Küche, Inselküche

04 | Küchenzonen

5 Küchenzonen: Bevorratung, Aufbewahrung, Vorbereitung, Zubereitung, Entsorgung und Reinigung

05 | Küchenzone 1

Kühlschrank und Vorratsschränke

07 | Küchenzone 2

Aufbewahrungsschränke

09 | Küchenzone 3

Arbeitsplatte, Nischenrückwand und Beleuchtung

12 | Küchenzone 4

Backofen, Kochfeld, Dunstabzug, Dampfgarer, Mikrowelle, Wärmeschublade, Vakuumierschublade und Kaffeemaschine

19 | Küchenzone 5

Spüle, Armatur, Geschirrspüler und Abfalltrennsystem

25 | Frontmaterial

Eigenschaften und Qualitätsmerkmale

Fragen und Antworten

Welchen Stellenwert hat die Küche im deutschen Haushalt?

Lange Zeit war das Wohnzimmer der Mittelpunkt des Hauses. Hier wurden Gäste empfangen, bewirtet, unterhalten... Die Küche dagegen war reiner Arbeitsraum ohne Vorzeigecharakter. Das hat sich in den letzten Jahren stark geändert. Die Küche genießt einen immer höheren Stellenwert. In modernen Haushalten werden **Küche- und Wohnbereich** in der Regel als **gemeinsames, offenes Raumkonzept** gestaltet. Die Küche ist nicht mehr nur funktional, sondern ein zentraler, repräsentativer Anlaufpunkt für die ganze Familie. Gemeinsam mit dem Wohnbereich ist sie DER Mittelpunkt des Hauses.

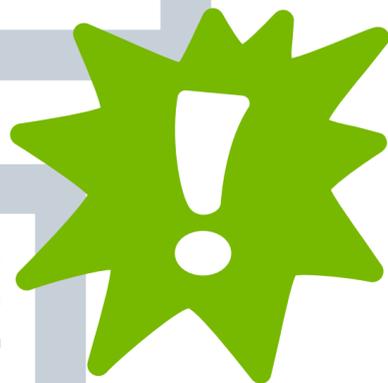


Wie hat sich die Küche in den letzten Jahren verändert und welche Trends beherrschen die Küchenbranche derzeit?

Neben der bereits angesprochenen offenen Raumgestaltung zum Wohnbereich, gibt es weitere Eigenschaften, die eine moderne Küche auszeichnen. Ergonomie und Smart Home Lösungen sind die beiden Trends, die die Küchenbranche derzeit wohl am stärksten beschäftigen. Die **ergonomische Küchenplanung** zeichnet sich beispielsweise durch hocheingebaute Elektrogeräte, praktische Auszugssysteme oder höhenverstellbare Arbeitsbereiche aus. **Smart Home** ist nicht nur in der Küchenbranche in aller Munde. Hiermit werden technische Systeme bezeichnet, die die Wohn- und Lebensqualität sowie die Sicherheit erhöhen und beim Energiesparen helfen. Mittlerweile können Heizung, Jalousien, Backöfen, Geschirrspüler, Waschmaschinen und viele weitere Elektrogeräte aus der Ferne gesteuert werden.

Worauf muss man bei der Küchenplanung achten?

In einem guten Küchenstudio oder Möbelhaus werden Sie bei allen Fragen rund um Ihre Küchenplanung unterstützt. Dennoch ist es ratsam, sich bereits vor dem Besuch beim Fachhändler Gedanken über die grundlegende **Küchengestaltung** zu machen. Wer gerade in der Bauphase ist, hat in der Regel noch alle baulichen Freiheiten, um eine Küche zu gestalten, die genau den eigenen Vorstellungen und Bedürfnissen entspricht. Wünschen Sie sich eine **Insellösung**? Wie viel **Stauraum** benötigen Sie? Welche **Farbkombinationen** gefallen Ihnen? Wünschen Sie sich einen integrierten **Essplatz** in der Küche? Möchten Sie die Vorzüge eines **Dampfgarers** genießen? Bevorzugen Sie ein **Induktions- oder Elektrokochfeld**? Diese und viele weitere Fragen werden Sie im Zuge der Planung im Küchenstudio beantworten müssen. Umso besser, wenn man sich über den ein oder anderen Sachverhalt schon im Vorfeld einmal Gedanken gemacht hat.



Welches Ziel verfolgt dieses E-Book?

Um wirklich alle Aspekte der Küchenplanung umfassend anzusprechen und detailliert zu erläutern, reicht ein normales Erstgespräch von eineinhalb bis zwei Stunden keinesfalls aus. Dennoch dauern die wenigsten Erstkontakte im Küchenstudio wesentlich länger. Wer also wirklich tief in das Thema Küche eintauchen möchte, tut gut daran sich selbst weiterführend zu informieren. Mit unserem **kostenlosen E-Book zur Küchenplanung** möchten wir Ihnen einen umfassenden Überblick über alle Bereiche verschaffen, mit denen Sie sich beim Planen Ihrer neuen Küche einmal beschäftigt haben sollten. Neben viel Wissenswertem, nützlichen Erläuterungen und anschaulichen Beispielbildern erwarten Sie viele nützliche **Checklisten**, mithilfe derer Sie Ihre Traumküche ganz easy selbst zusammenstellen können.

Planungsanordnungen

Die Küchenschränke können - je nach räumlichen Gegebenheiten und eigenen Vorstellungen - unterschiedlich positioniert werden, z.B. in Form von zwei Zeilen oder einer Zeile mit Insel. Die gängigsten Planungsanordnungen sind:



Zeilen-Küche



2-Zeilen-Küche



U-Küche



G-Küche



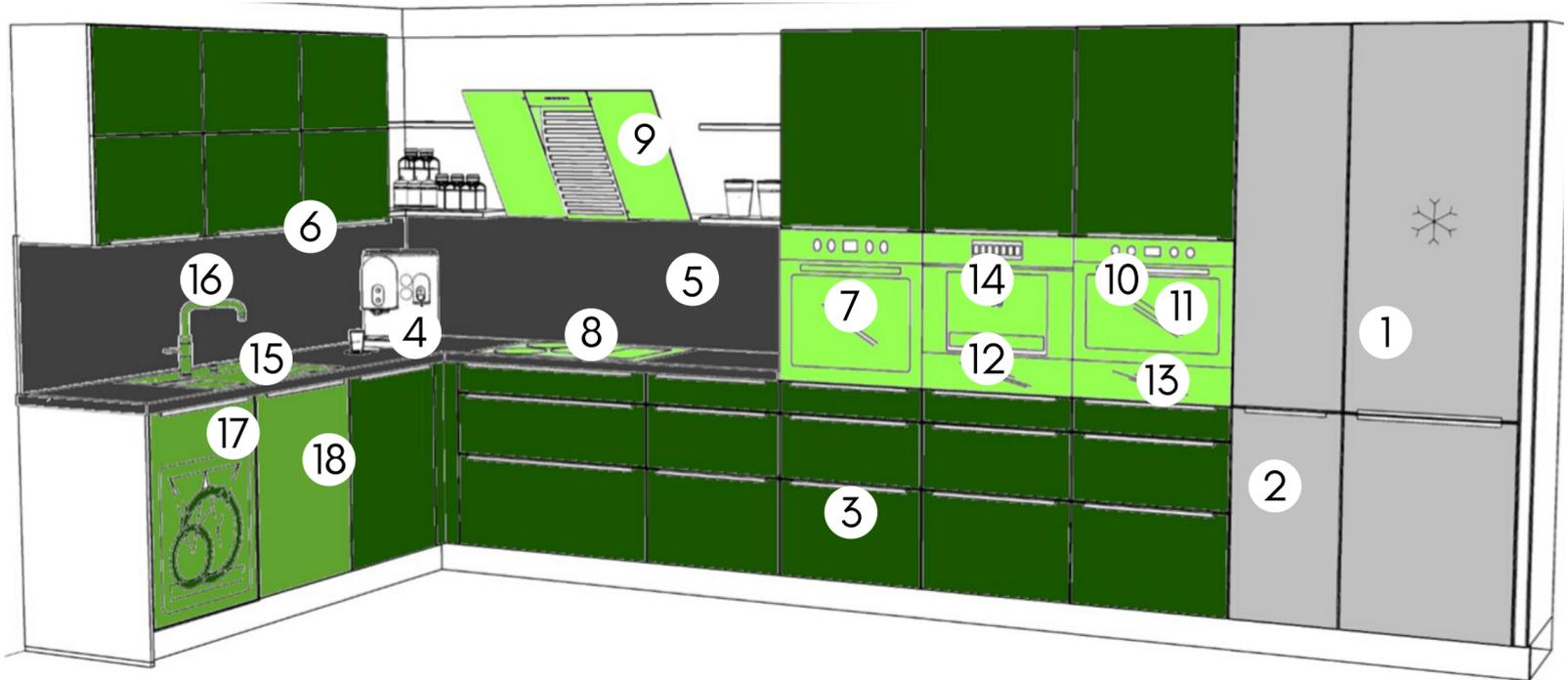
L-Küche



Inselküche

Küchenzonen

In der Küchenplanung unterscheidet man zwischen den fünf Küchenzonen **Bevorratung**, **Aufbewahrung**, **Vorbereitung**, **Zubereitung** sowie **Reinigung und Entsorgung**.



Bevorratung

Die Küchenzone **Bevorratung** besteht aus dem (1) Kühlschrank bzw. der Kühl-Gefrierkombination sowie (2) Aufbewahrungsschränken für Lebensmittel (z.B. Apothekerschränke, Hochschränke mit innenliegenden Schubladen oder Auszugsschränke). Dieser Bereich der Küche sollte gut zugänglich sein, damit beim Einräumen der Nahrungsmittel und Getränke nach dem Einkauf nichts in die Quere kommt. Die Küchenzone **Bevorratung** befindet sich meist am Anfang oder Ende der Küchenzeile.

Aufbewahrung

Die **Aufbewahrung** von Küchenutensilien wie Teller, Tassen, Besteck, Kochgeschirr, Schüsseln etc. erfolgt idealerweise in (3) Küchenschränken mit unterschiedlich breiten Auszügen. Schubladen und Schränke für die Geschirraufbewahrung befinden sich unterhalb der Küchenarbeitsplatte oder in Form von Hängeschränken in ergonomischer Greifhöhe. Der Geschirrspüler sollte sich in der Nähe der Küchenzone **Aufbewahrung** befinden.

Vorbereitung

Die Küchenzone **Vorbereitung** umfasst vor allem die (4) Arbeitsfläche zum Schneiden, Rühren, Kneten, Mixen und Hacken. Diese sollte mindestens 90 bis 120cm breit sein. Utensilien, die zur Essenszubereitung verwendet werden, befinden sich in Greifnähe. Wir zählen zudem die Nischenrückwand (5) sowie die Arbeitsplatzbeleuchtung (6) zu dieser Zone.

Zubereitung

Zur **Zubereitung** von Mahlzeiten benötigt man verschiedene Elektrogeräte. Ein funktionaler (7) Backofen und ein (8) Kochfeld sowie eine (9) Dunstabzugshaube dürfen in keiner Küche fehlen. Ambitionierte Köche verfügen darüber hinaus über weitere Geräte, zum Beispiel einen (10) Dampfgarer, eine (11) Mikrowelle, (12) Wärmeschublade, (13) Vakuumschublade oder (14) Kaffeemaschine.

Reinigung und Entsorgung

Die Küchenzone **Reinigung und Entsorgung** umfasst (15) Spüle, (16) Armatur, (17) Geschirrspüler und (18) Abfalltrennsystem. Bei einer perfekt organisierten Küche schließt sich diese Küchenzone, auch Nasszone genannt, direkt an den Aufbewahrungsbereich an. So kann das Geschirr auf kurzem Wege verräumt werden.

Küchenzone 1

Bevorratung

Die zwei Komponenten der Küchenzone Bevorratung sind das Kühlgerät (Kühl- und Gefrierschrank oder Kühl-Gefrierkombination) sowie Aufbewahrungsschränke für Lebensmittel, wie Apothekerschränke oder Vorrats-schränke mit innenliegenden Auszügen.



1

Kühlgerät (Kühlschrank, Gefrierschrank, Weinkühler)

Größe

Die Bandbreite der verschiedenen Kühlschränke-Einbaugrößen reicht von 88 bis 178cm Höhe. Es gibt sogar noch etwas kleinere Kühlschränke, die als Unterbaugeräte unterhalb der Arbeitsplatte Platz finden können. Kühl-Gefrierkombinationen sind entweder 140cm, 158cm oder 178cm hoch. Die (höhenmäßig) kleinsten Weinkühlschränke messen 45cm.

Energieeffizienzklasse

Die Energieeffizienzklasse ist eine europäische Bewertungsskala, die Aussage darüber trifft, wie energiesparend ein Haushaltsgerät ist. Die Bewertungsstufen der Skala werden gerade wieder von A+++ (sehr geringer Energieverbrauch) bis G (großer Energieverbrauch) auf die ursprünglichen Stufen A bis G angepasst (Stand 2020). Ein Kühlschrank mit der Energieeffizienzklasse A ist demnach besonders ressourcenschonend.

Frische- und Feuchtfächer für Obst, Gemüse und Co.

Die meisten Kühlschränke und Kühl- und Gefrierkombinationen besitzen eine oder mehrere Schubladen im unteren Kühlschrankbereich. Das bedeutet aber nicht in jedem Fall, dass die Schubladen ein optimales Klima bieten, um Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch oder Milchprodukte ideal zu lagern. Nur speziell ausgewiesene Frischesysteme garantieren perfekte Lagerbedingungen und halten Obst, Gemüse und Co. bis zu dreimal länger frisch.

NoFrost-Technik

Die NoFrost-Technik wurde erstmals von der Bosch Hausgeräte GmbH entwickelt. Sie betrifft reine Gefrierschränke sowie Kühl-Gefrierkombinationen und bezeichnet ein technisches Verfahren, bei dem die Luftfeuchtigkeit im Gefrierfach reduziert wird. Damit bereifen die Lebensmittel nicht und der Gefrierfach muss nicht abgetaut werden. NoFrost-Geräte verbrauchen etwas mehr Energie als Geräte ohne NoFrost-Technik.

Türalarm

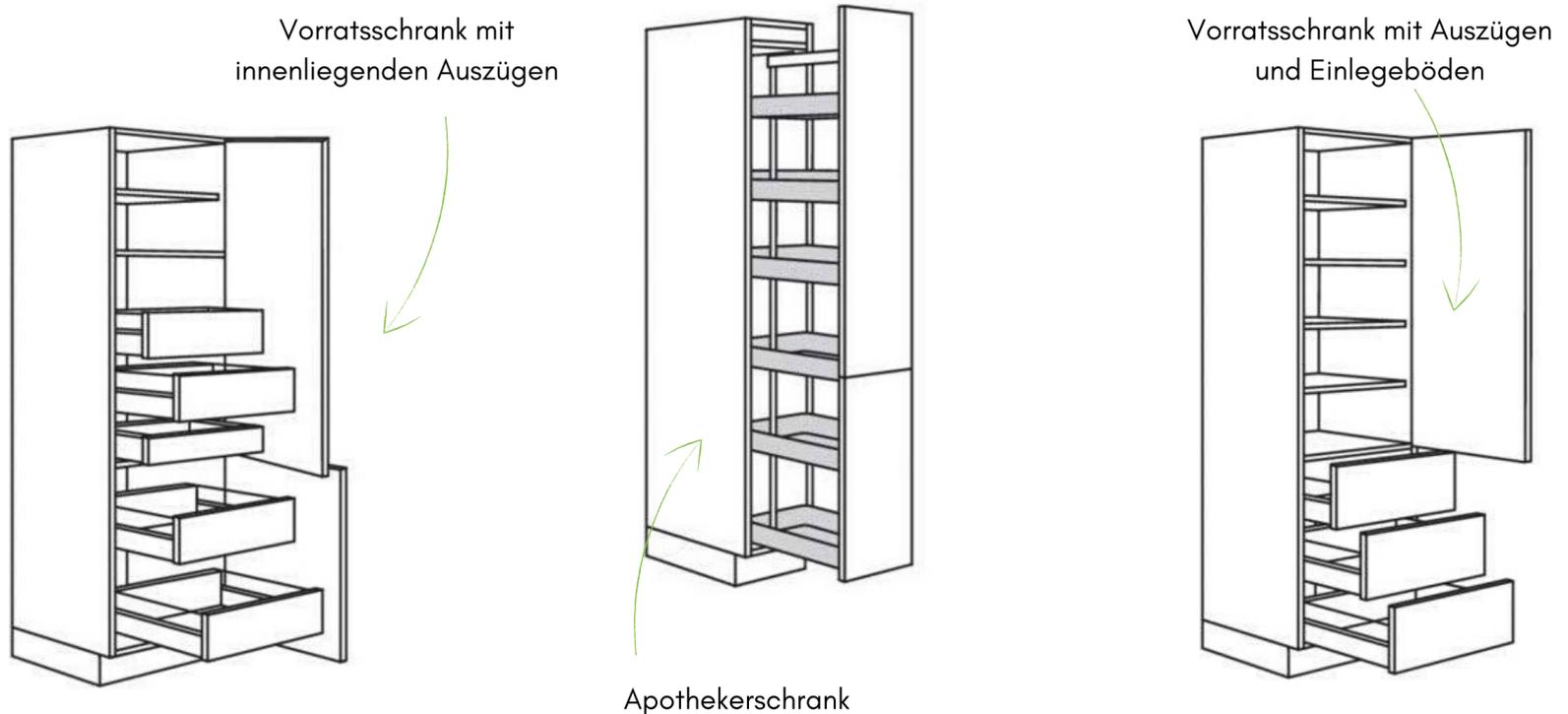
Praktisch sind Kühlschränke, die nach einem längeren Öffnungszeitraum einen Signalton abgeben. Hat man ausversehen einmal die Kühlschranktür nicht richtig verschlossen, wird man so schnell darauf aufmerksam gemacht, bevor sich der Kühlschrankinnenraum unnötig aufheizt.

Küchenzone 1

Bevorratung

2 Aufbewahrungsschränke für Lebensmittel

Die Küchenzone Bevorratung umfasst neben dem Kühlschrank als zweites Bauteil einen oder mehrere **Schränke für die Aufbewahrung von Lebensmitteln**. Klassische und sehr beliebte Aufbewahrungsschränke für Nahrungsmittel, Gewürze und Co. sind Apothekerschränke. Darüber hinaus gibt es weitere praktische Vorratsschränklösungen. Eine Übersicht der beliebtesten Modelle finden Sie nachfolgend.



Checkliste Küchenzone Bevorratung

benötigte Kühlgeräte

- Kühlschrank ohne innenliegendes Gefrierfach
- Kühlschrank mit innenliegendem Gefrierfach
- Gefrierschrank
- Kühl-Gefrierkombination
- Weinkühlschrank

Gerätegröße

- <88 mm
- 88 mm
- 102 mm
- 122 mm
- 140 mm
- 158 mm
- 178 mm

Funktionen und Qualitätsmerkmale

- energiesparend
- Frischesystem
- No-Frost-Technik
- Türalarm

Aufbewahrungsschränke für Lebensmittel

- Apothekerschrank
- Vorratsschrank mit innenliegenden Auszügen
- Vorratsschrank mit Auszügen und Einlegeböden
- weitere Vorratsschränke: _____

Küchenzone 2

Aufbewahrung

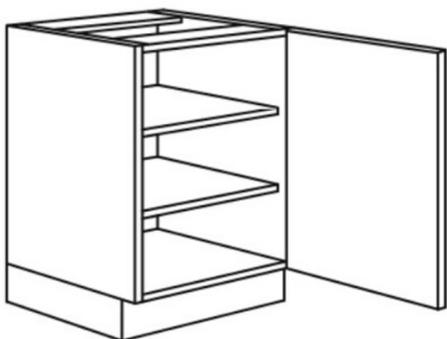
Aufbewahrungsschränke sind all diejenigen Küchenschränke, die das Geschirr, Besteck, Schüsseln, Schalen und sonstige Koch- und Backutensilien beherbergen. Die nachfolgenden Abbildungen liefern eine kurze Übersicht über die geläufigsten Schranktypen zur Aufbewahrung.



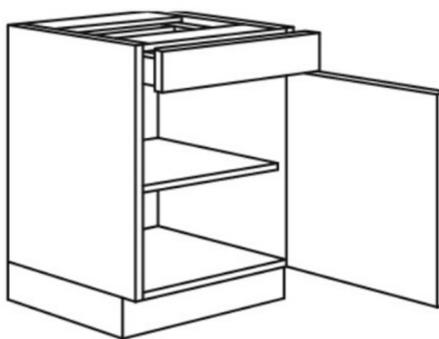
3

beliebte Aufbewahrungsschränke (Unterschränke)

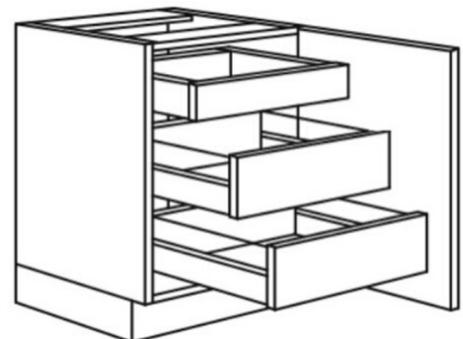
Türchenschrank



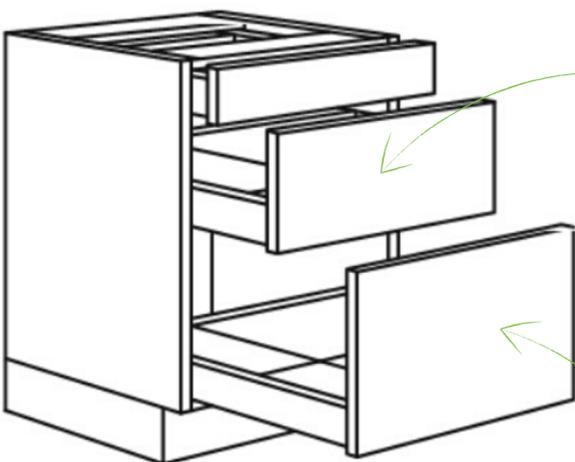
Türchenschrank mit Schublade



Türchenschrank mit innenliegenden Schubladen



Auszugsschrank



solche Auszugsschränke gibt es in unterschiedlichen Ausführungen mit größeren und kleineren Auszügen, mit und ohne Schublade oder mit innenliegenden Schubladen hinter höheren Auszügen.



unsere Favoriten

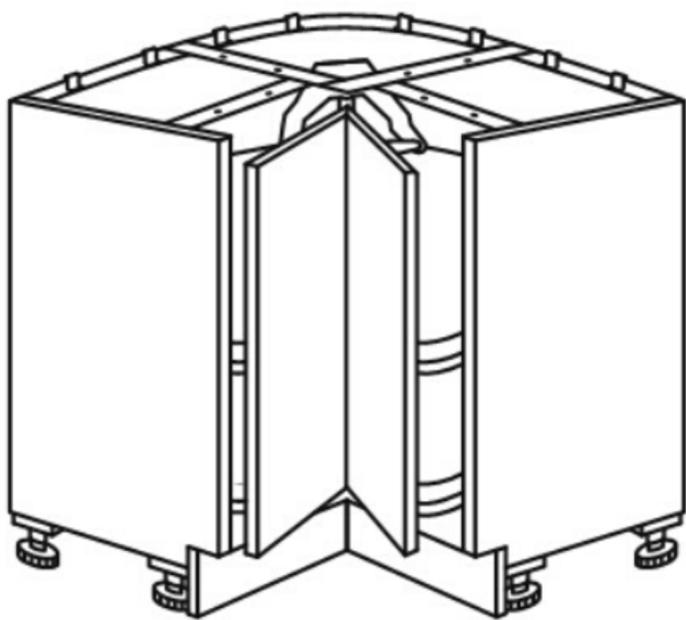
Auszugsschrank mit innenliegenden Schubladen



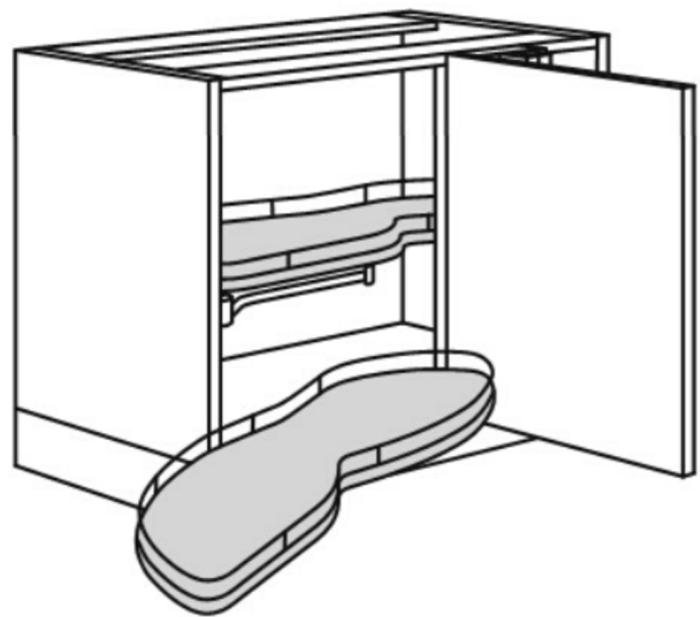
Küchenzone 2

Aufbewahrung

3 beliebte Aufbewahrungsschränke (Eckunterschranke)

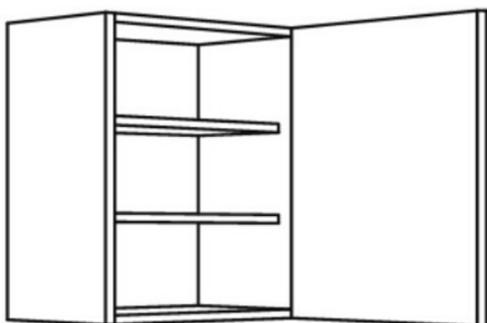


Karussellschrank

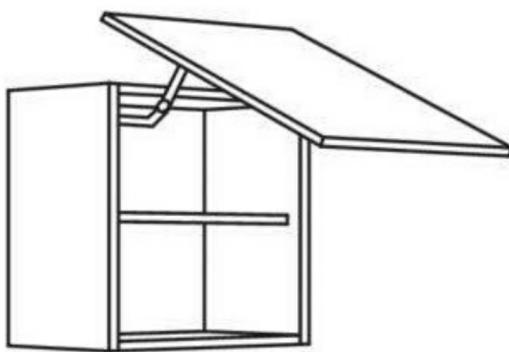


LeMans-Schrank

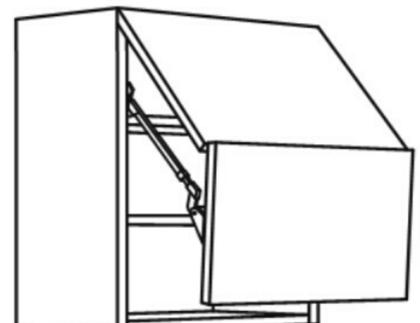
3 beliebte Aufbewahrungsschränke (Wandschränke)



Türchenschrank

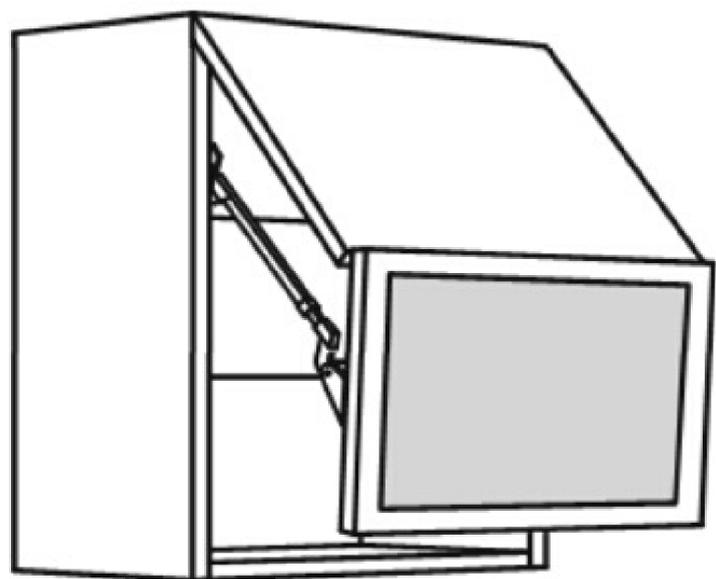


Wandschrank mit Schwenklappe



Wandschrank mit Faltilftklappe

Die meisten deutschen Küchenhersteller bieten sowohl Türchenschränke als auch Wandschränke mit Schwenk- und Faltilftklappe mit und ohne Glaseinsätzen an. Wandschränke mit Glaseinsätzen können das Gesamtbild der Küche auflockern und durch indirekte Schrankinnenbeleuchtung schöne Akzente setzen.



Küchenzone 3

Vorbereitung

Zur Küchenzone Vorbereitung zählen wir neben der Arbeitsplatte auch die Nischenverkleidung sowie die Arbeitsplatzbeleuchtung. Diese Küchenzone wird täglich genutzt und stark beansprucht. Materialien für Arbeitsplatte und Rückwand sowie eine angenehme Beleuchtung des Arbeitsbereichs sollten sorgfältig ausgewählt werden.



4

Arbeitsplatte

Arbeitshöhe

Die ergonomische Arbeitshöhe der Küche ist nicht von der Körpergröße, sondern von der Ellenbogenhöhe des Hauptnutzers abhängig. Diese ist leicht zu ermitteln, indem man den Ellenbogen anwinkelt und den Abstand zwischen Fußboden und Ellenbogen misst. Von diesem Wert werden 10-15cm abgezogen. Misst der Abstand zwischen Ellenbogen und Fußboden beispielsweise 105cm, so liegt eine passable Arbeitsplattenhöhe zwischen 90 und 95cm. Am besten simuliert man sich (z.B. mithilfe von Schneidebrettern) verschiedene Höhen in diesem Bereich und findet so heraus, mit welcher Höhe man sich persönlich am wohlsten fühlt.

Größe der Arbeitsfläche

Grundsätzlich gilt: Je mehr zusammenhängende Arbeitsfläche man hat, desto besser. Allerdings nicht uneingeschränkt, denn die Wege zwischen Kochfeld, Spüle, Geschirrspüler und Co. sollten dennoch kurz sein, sodass zu lange Arbeitsbereiche auch nachteilig sein können. Je nach Arbeitsplattenmaterial gibt es auch bestimmte Maximallängen, die eingehalten werden müssen. Achten Sie darauf, dass sie mindestens eine breite, zusammenhängende Arbeitsfläche von mindestens 90 bis 120cm haben.

Eigenschaften

Küchenzone 3

Vorbereitung

4 Arbeitsplatte

Die am häufigsten in deutschen Haushalten vorkommende Arbeitsplatte ist nach wie vor die **Schichtstoff- bzw. Laminatarbeitsplatte**, die aus einem Spanplattenkern und einer beschichteten Dekor-Oberfläche besteht. Immer beliebter werden mittlerweile aber auch andere Arbeitsplattenmaterialien wie **Naturstein, Keramik** oder **Dekton**. Weitere Oberflächenmaterialien sind **Quarzkomposit** (auch Kunststein genannt), **Massivholz, Edelstahl** oder **Glas**.

Die nachfolgende Tabelle liefert eine Übersicht über die Eigenschaften der verschiedenen Arbeitsplattenmaterialien:

Arbeitsplattenmaterial

Material / Eigenschaft	Langlebig/robust	Kratzfest	Stoßfest	Hitzebeständig	UV-/Farbbeständig	Lebensmittelecht	Pflegeleicht	Exklusive Optik	Exklusive Haptik
Schichtstoff	+	-	-	-	+	+	+	-	-
Granit	+	+	o	+	+	+	o	+	+
Quarzkomposit	+	+	o	-	+	+	+	+	+
Keramik	+	+	-	+	+	+	+	+	+
Dekton	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Massivholz	+	-	-	-	-	+	-	+	+
Edelstahl	+	o	+	+	+	+	+	+	+
Glas	+	+	-	+	+	+	+	+	+

+ = Eigenschaft erfüllt
o = Eigenschaft bedingt erfüllt
- = Eigenschaft nicht erfüllt

5 Nischenrückwand

Als **Nischenrückwand** oder **Nischenverkleidung** bezeichnet man die Verkleidung zwischen Arbeitsplatte und Hängeschränken, die vor allem als Spritzschutz dient. Besonders wichtig sind solche Nischenverkleidungen hinter Kochfeld und Spüle, aber auch im restlichen Arbeitsbereich schützen die Rückwände vor Verschmutzungen. Nischenverkleidungen bestehen meist aus Glas oder einer dekorbeschichteten Spanplatte (ähnlich der Laminatarbeitsplatte).

Immer beliebter werden **Paneelsysteme** als Nischenrückwand. Sie verfügen über ein eingelassenes Schienensystem, in das verschiedenes Funktionszubehör eingehängt werden kann (z.B. Tablethalter, Küchenrollenhalter, Geschirrtuchhaken, Abstellboarde, Pflanzregale uvm.).



Küchenzone 3

Vorbereitung

6 Beleuchtung

Essentiell wichtig für eine optimale Vor- und Zubereitung von Speisen, ist eine **gute Beleuchtung der Arbeitsfläche**. Die Ausleuchtung des Arbeitsbereichs erfolgt in der Regel über Spots oder Lichtleisten, die in den Korpusboden der darüber hängenden Oberschränke eingefräst oder extern angebracht sind. Viele moderne Planungen kommen mit wenigen bis gar keinen Oberschränken aus. In solchen Fällen sollte dennoch für eine sehr gute Beleuchtung des Arbeitsbereichs gesorgt sein, z.B. über leuchtstarke Deckenspots.



Checkliste Küchenzone Vorbereitung

Arbeitshöhe (Arbeitsplattenoberkante): _____ cm

Arbeitsplattenmaterial

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Schichtstoff / Laminat | <input type="checkbox"/> Quarzkomposit |
| <input type="checkbox"/> Naturstein | <input type="checkbox"/> Massivholz |
| <input type="checkbox"/> Keramik | <input type="checkbox"/> Edelstahl |
| <input type="checkbox"/> Dekton | <input type="checkbox"/> Glas |

Nischenverkleidung

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> beschichtete Rückwand | <input type="checkbox"/> Paneelsystem mit Zubehör |
| <input type="checkbox"/> Glasrückwand | <input type="checkbox"/> normale Rückwand ohne Paneelsystem |

Beleuchtung

- integrierte Beleuchtung im Hängeschrank (flächenbündig im Korpusboden)
- externe Beleuchtung zum Aufschrauben (aufgesetzt unter Korpusboden)

- Spots
- Lichtleisten
- Leuchtböden als Korpusboden
- indirekte Beleuchtung (z.B. Griffleistenbeleuchtung, Sockelbeleuchtung, Schrankinnenbeleuchtung)

Küchenzone 4

Zubereitung

Die Küchenzone Zubereitung umfasst jene Elektrogeräte, die für die Fertigstellung der Gerichte verantwortlich sind. In nahezu jeder Küche werden ein Backofen, ein Kochfeld und eine Dunstabzugshaube integriert. Darüber hinaus finden häufig weitere Geräte Platz und Anwendung, z.B. ein Dampfgarer, eine Mikrowelle, Wärmeschublade, Vakuumschublade oder der Einbau-Kaffeefullautomat. Nachfolgend erläutern wir, worauf man beim Kauf dieser Elektrogeräte achten sollte.



7 Backofen

Funktionen & Qualitätsmerkmale

Backöfen gibt es in unendlich vielen verschiedenen Ausführungen. Einfache Modelle verfügen über Standardprogramme wie Ober- und Unterhitze sowie Heißluft, High-End-Geräte dagegen haben teilweise 15 verschiedene Programme, darunter Spezialanwendungen wie Sanftgaren oder Umluftgrillen. Wir wollen an dieser Stelle nicht zu tief ins Detail gehen, sondern vor allem solche Funktionen und Qualitätsmerkmale beschreiben, die für die meisten Anwender kaufentscheidend sind.

Selbstreinigung: Katalyse und Pyrolyse

Die **Katalyse** ist eine Reinigungshilfe, die fettige Rückstände im Backofen entfernt und während des normalen Backvorgangs abläuft. Voraussetzung für die Katalyse ist eine spezielle Backofen-Oberfläche aus katalytisch beschichtetem Email. In einem chemischen Umwandlungsprozess zersetzt das Email die Fettverschmutzungen im Backofen. Die Katalyse verbirgt sich häufig hinter der Bezeichnung „EcoClean“. Nachteil der Katalyse ist, dass sich die Beschichtung mit der Zeit auflöst und ausgetauscht werden muss. Darüber hinaus ist der Reinigungseffekt der Katalyse nicht mit dem der Pyrolyse vergleichbar.

Die **pyrolytische Selbstreinigung** ist eine spezielle Reinigungsfunktion, bei der sich der Backofen auf Temperaturen zwischen 400 und 500°C erhitzt. Bei so hohen Temperaturen spalten sich die Moleküle organischer Stoffe auf. Die Lebensmittlrückstände verbrennen sozusagen und zurück bleiben kleine Aschehäufchen. Diese Ascherückstände können ganz einfach mit einem feuchten Lappen von den Backofenwänden, von der Decke und dem Boden entfernt werden. Lediglich bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen, z.B. auf der Backofentür, muss mit einem kratzfreien Schwamm oder einer Scheuerspirale nachgeholfen werden. Das Pyrolyse-Programm dauert, je nach Hersteller, Backofentyp und Verschmutzungsgrad, in der Regel zwischen eineinhalb und drei Stunden. In dieser Zeit kann der Backofen nicht verwendet werden.



Ein Pyrolysevorgang kostet ca. 1,50 Euro.

Küchenzone 4

Zubereitung

7 Backofen

Kombi-Geräte

Praktisch für kleine Küchen sind Kombi-Geräte, die mehrere Elektrogeräte zusammenfassen. Es gibt zum Beispiel **Bäcköfen mit vollwertiger Dampfgarfunktion** oder **mit integrierter Mikrowelle**. Beliebt sind auch **Backöfen mit Dampfstoßfunktion**. Hier kann man nicht vollwertig dampfgaren, aber Dampfstöße in den Garraum abgeben, um saftigere Ergebnisse zu erzielen oder das Essen vom Vortag schonend zu regenerieren.

Automatikprogramme

Automatikprogramme bereiten bestimmte voreingestellte Speisen vollautomatisch zu. Bei einigen Backöfen können die Lieblingsgerichte auch selbst als neue Automatikprogramme hinterlegt werden.

Einbauvariante

Mittlerweile werden die meisten Backöfen etwas **erhöht in einen Hochschrank** integriert. Somit sind die Geräte besser zugänglich, einfacher zu bedienen und zu reinigen. Alle Hersteller bieten nach wie vor auch Herdkombinationen an, bei denen Backofen und Kochfeld als **Herd** eine Einheit bilden und das Kochfeld über Knebel am Backofen bedient wird. Hier sitzt der Backofen unterhalb des Kochfelds unter der Arbeitsplatte.

Einige Hersteller zeichnen sich durch Besonderheiten in der Bauweise des Backofens aus und bieten zum Beispiel versenkbare Türen (Neff) oder Türen, die sich seitlich öffnen lassen (Gaggenau) an.

Nützliches Zubehör

- Teleskopauszüge
- Pizzastein
- Bräter
- Bratenthermometer
- Universalpfanne

8 Kochfeld

Funktionen & Qualitätsmerkmale

Elektro, Induktion, Gas

Beim Kochfeld muss man sich zwischen einem **Elektrokochfeld**, **Induktionskochfeld** oder **Gaskochfeld** entscheiden. Eine Ausnahme bilden **Domino-Kochfelder**, bei denen z.B. auch Gas und Induktion miteinander kombiniert werden können. Gaskochfelder werden nur sehr selten eingebaut. Hier ist ein Gasanschluss Voraussetzung.

Induktionskochfelder zeichnen sich besonders durch ihre schnelle Ankochzeit aus. Anders als Elektrokochfelder reagieren sie sofort, sobald die Temperatur reguliert wird und die Oberfläche wird weniger heiß. Induktionskochfelder sind besonders energieeffizient, dafür aber etwas teurer als Elektrokochfelder. Prüfen Sie vor einem Neukauf außerdem, für welche Kochfeldarten Ihre Töpfe geeignet sind.

Brat- und Kochsensor

Der **Bratsensor** reguliert die Temperatur in der Pfanne und verhindert damit, dass das Bratgut anbrennt. Der Bratsensor eignet sich hervorragend für sensible Produkte wie Spiegeleier oder Pfannkuchen, die schnell verbrennen, wählt man die falsche Leistungsstufe am Kochfeld aus. Der Bratsensor verfügt über mehrere Bratstufen. Je nach Gargut wählt man eine niedrigere oder höhere Bratstufe für ein optimales Ergebnis.

Wie der Bratsensor reguliert auch der **Kochsensor** die Temperatur, jedoch nicht in der Pfanne, sondern in einem geschlossenen Topf. Das funktioniert mithilfe eines magnetischen, kabellosen Kochsensors, der außen am Topf befestigt wird. Am Kochfeld wählt man eine von bis zu fünf Temperaturbereichen zwischen 60 und 180°C aus. Der magnetische Sensor überwacht die Temperatur im Topf und reguliert die Leistungsstufen entsprechend, sodass nichts über- oder verkocht, aber auch nicht zu roh auf den Teller kommt.

Größe

Gängige Kochfeldbreiten sind 60cm, 70cm, 80cm und 90cm.

Küchenzone 4

Zubereitung

9 Dunstabzugshaube



Ausführungen

Je nachdem, ob das Kochfeld an der Wand oder in eine Kochinsel integriert ist, kommen unterschiedliche Varianten für die Dunstabzugshaube in Frage.

klassische Boxhaube zur Wandbefestigung



Insellösungen



Küchenzone 4

Zubereitung

9

Dunstabzugshaube

Dunstabzug nach unten: Funktioniert Downdraft überhaupt?

Die **Downdraft-Haube** hat viele Namen: **Kochfeldabzug**, integrierter Dunstabzug, **Muldenhaube**, Tischlüfter, Tischhaube oder einfach „**Dunstabzug nach unten**“. Gemeint ist damit ein Dunstabzug, der nicht an Wand oder Decke hängt, sondern meist mittig in das Kochfeld integriert ist. Der aufsteigende Kochdunst wird beim integrierten Dunstabzug nach unten abgesaugt und nicht wie bei klassischen Dunstabzugshauben nach oben. Hier wird natürlich der Physik entgegengewirkt, denn heiße Luft will nach oben aufsteigen.

Das Prinzip funktioniert aber trotzdem, denn der Kochdunst steigt maximal mit einer Geschwindigkeit von einem Meter pro Sekunde nach oben auf. Die Abzugsleistung der Kochfeldabzüge ist größer. Sie ziehen den Kochdunst mit einer Geschwindigkeit von vier bis neun Metern pro Sekunde ab. Dadurch entsteht eine Querströmung, die größer ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes und die Wrasen werden zuverlässig abgezogen.

Trotzdem muss man sagen, dass die Physik dadurch natürlich nicht außer Kraft gesetzt werden kann. So ist ein Dunstabzug nach unten nie ganz so gut wie ein, von der Luftförderleistung vergleichbarer Dunstabzugs von oben. Aber: **Muldenhauben funktionieren wesentlich besser als ihr Ruf (teilweise) ist.**

Betriebsgeräusch

Das Gebläse der Dunstabzugshaube erzeugt Geräusche, die je nach Modell lauter oder leiser ausfallen. Wie laut eine Dunstabzugshaube ist, geben die Werte zur Schalleistung und zum Schalldruck an. Die Schalleistung besagt, wie laut die Dunstabzugshaube wirklich ist. Der Schalldruck dagegen gibt an, wie laut die Haube vom Menschen wahrgenommen wird. Entscheidender ist also letzterer Wert. Der Schalldruck wird in der komplizierten Einheit dB(A) re20µPa angegeben. Um den Wert interpretieren zu können, werden Vergleichswerte herangezogen. 40 dB(A) re20µPa sind beispielsweise so laut wie leise Radiomusik, 50 dB(A) re20µPa entsprechen leisem Regen und 60 dB(A) re20µPa können mit Froschquaken verglichen werden. Je höher der Wert, desto lauter ist die Haube im Betrieb.

Energieeffizienz

Bei Dunstabzugshauben gelten Energieeffizienzklassen, wie man sie auch von Kühlschränken oder anderen Haushaltsgeräten kennt. Besonders sparsam sind Dunstabzugshauben der Energieeffizienzklasse A.

Fettabscheidegrad

Der Fettabscheidegrad gibt an, wie viel Prozent des in der Luft enthaltenen Fettes vom Fettfilter aufgenommen wird. Wie bei den Energieeffizienzklassen werden auch hier die Buchstaben A (bester Fettabscheidegrad) bis G (schlechtester Fettabscheidegrad) verwendet. Dunstabzugshauben mit Fettabscheidegrad A ziehen über 95% des Fettes zuverlässig ab.

Luftleistung

Die Luftleistung einer Dunsthaube wird in Kubikmeter pro Stunde angegeben. Je höher der Wert, den die Haube vorweist, desto mehr Luft kann sie pro Stunde bewegen und desto leistungstärker ist sie auch. Bei einer Haube, die für den Um- und Abluftbetrieb geeignet ist, ist die Luftleistung bei Abluft in der Regel höher. Sehr gut sind Dunstabzugshauben mit einer Luftleistung von >600 m³/h.

Aktivkohlefilter (bei Umluftbetrieb)

Umluftmodelle verfügen über einen Aktivkohlefilter, der die Gerüche bindet, bevor die gesäuberte Luft wieder in den Raum transportiert wird. Aktivkohlefilter sind in einfacher Ausführung nicht regenerierbar und müssen ausgetauscht werden, sobald sie gesättigt sind. Die Rückstände regenerierbarer Aktivkohlefilter können alle vier bis sechs Monate im Backofen entfernt werden. Sie haben eine Lebensdauer von bis zu zehn Jahren.

Küchenzone 4

Zubereitung

9 Dunstabzugshaube

Betriebsart: Abluft oder Umluft?

Bei einer **Ablufthaube** werden die Dämpfe nach außen abgegeben. Der Dunst passiert deshalb nur einen Fettfilter und wird anschließend über ein Abzugsrohr nach außen transportiert. Bei der **Umlufthaube** gibt es zusätzlich zum Fettfilter einen Aktivkohlefilter, der die Luft von Schmutzpartikeln und Gerüchen befreit. Der Kochdunst wird also durch den Lüfter angesogen, in den Filtern gereinigt und wieder in die Küche abgegeben. Beide Betriebsarten haben Vor- und Nachteile. Wird ein Gerät als Ablufthaube betrieben, ist es in der Regel etwas leistungsstärker und leiser, als wenn es im Umluftbetrieb genutzt wird. Dafür wird warme Raumluft nach außen transportiert, was besonders im Winter dazu führt, dass man mehr nachheizen muss. Zudem sind Ablufthauben in Verbindung mit einem Kamin problematisch. Hier muss man unbedingt einen Fensterkippschalter verwenden, um einen Unterdruck im Raum und die damit verbundene Gefahr vor einer Kohlenmonoxidvergiftung zu eliminieren.

10 Dampfgarer

Jeder **Dampfgarer** verfügt über einen Wassertank oder gar einen Festwasseranschluss als Grundvoraussetzung für das Entstehen von Wasserdampf. Vor dem Garprozess wird der Wasserdampf auf eine bestimmte, voreingestellte Temperatur erhitzt. Diese variiert je nach Lebensmittel zwischen 30 und 100°C. Sobald die Temperatur erreicht ist, werden die zu garenden Speisen von dem Wasserdampf umschlossen. Im Dampfgarer können ganze Menüs, bspw. aus Fisch, Kartoffeln und Gemüsebeilage gleichzeitig gegart werden.

Welche Vorteile hat ein Dampfgarer?

Das Dampfgaren dauert zwar etwas länger, dafür **bleiben Vitamine, Mineralstoffe, Geschmack und Farbe des Lebensmittels nahezu komplett erhalten**. Kocht man beispielsweise eine Kartoffel im heißen Wasser, so gibt sie, ähnlich wie ein Teebeutel, viel Geschmack an das Wasser ab. Auch die Farbe geht zum Teil verloren und Vitamine und Mineralstoffe werden zum großen Teil aus der Kartoffel ausgeschwemmt. Würde man das Kartoffelwasser trinken, kann man den Kartoffelgeschmack sehr gut wiedererkennen. Beim Dampfgaren ist das nicht der Fall. Hier liegen die Kartoffeln nicht im Wasser, sondern auf einem Lochblech, sodass sie von oben und unten gut vom Wasserdampf umschlossen werden können. Die Kartoffeln schmecken nach dem Dampfgaren besser, enthalten nahezu alle ursprünglichen Vitamine und Nährstoffe und haben zudem ihre ursprüngliche Farbe beibehalten. Im Dampfgarer kann man nicht nur Gemüse zubereiten, auch Germknödel, Fisch, Fleisch, Joghurt, Marmelade und viele andere Produkte werden dort fertig gegart.

Dampfgarprogramme

- **Dampfgarstufe:** Vollwertiges Dampfgaren von z.B. Gemüse, Fisch, Beilagen, Obst bei 30-100°C
- **Regenerieren:** Wiedererwärmen bereits zubereiteter Speisen ohne Austrocknung bei 80-100°C
- **Gären:** Gärzeit von Hefeteig verkürzen ohne Austrocknung bei 30-50°C
- **Auftauen:** schnelleres, schonendes Auftauen ohne Austrocknung oder Verformung bei 30-60°C
- **Sous-Vide-Garen:** Garen unter Vakuum in hitzebeständigen Kochbeuteln bei 50-95°C

Küchenzone 4

Zubereitung

11 Mikrowelle

Mikrowellen sind gut geeignet, um das Essen vom Vortag schnell zu erhitzen, Gefrorenes aufzutauen oder das Kirschkernkissen zu erwärmen. Zudem gibt es Mikrowellengeräte mit Grillfunktion, die den Lebensmitteln zusätzlich zur Hitze eine knusprige Oberfläche verleihen.

Die Mikrowelle arbeitet – wie der Name sagt – mit Mikrowellen. Diese Mikrowellen versetzen Wassermoleküle in Bewegung. Das funktioniert, weil die Wassermoleküle elektrisch unausgewogen sind – sie haben eine negative und eine positive Seite. Wasserstoffmoleküle bestehen nämlich aus einem Sauerstoffatom und zwei Wasserstoffatomen. Die Seite des Sauerstoffatoms ist negativ geladen, die beiden Wasserstoffatome positiv. Durch diese unterschiedliche Aufladung versuchen sich die Wasserstoffmoleküle in einem elektrischen Feld immer wieder neu auszurichten und bewegen sich dadurch ständig. Genau das passiert, wenn Mikrowellen ins Spiel kommen und ein elektrisches Feld erzeugen. Da die Wassermoleküle im Lebensmittel sehr nah beieinander liegen, reiben sie sich durch ihre Bewegungen ständig aneinander und erzeugen so Reibungswärme, die dafür sorgt, dass sich das Lebensmittel erhitzt.

Mikrowellen sind sowohl als **Einbaugeräte für Unter-, Hoch- oder Wandschränke** erhältlich als auch als **Standgerät**, das auf der Arbeitsfläche platziert oder hinter einer Liftklappe versteckt werden kann.

12 Wärmeschublade

Anders als der Name suggeriert, können Wärmeschubladen mehr als nur Teller vorwärmen oder Speisen warmhalten. Sie werden auch zum Auftauen, Niedrigtemperaturgaren, Gären, Schmelzen oder Dörren verwendet, da sie Temperaturen bis zu 80°C erreichen können.

Es gibt Wärmeschubladen in unterschiedlichen Maßen. Gängige Höhen sind 14 und 29cm. In der Breite unterscheiden sich die Geräte in der Regel nicht: Sie passen alle in eine 60cm breite Gerätenische. Wesentlich häufiger werden kleine Wärmeschubladen verplant, da sie gut mit 45er Elektrogeräten kombinierbar sind. Die kleineren Modelle sind allerdings in ihrer Kapazität begrenzter. Sie fassen maximal zwölf kleine Teller und können keine Bräter oder Töpfe aufnehmen. Dafür benötigt man ein größeres Modell mit 29cm Höhe.

13 Vakuumierschublade

Vakuumierschubladen ähneln in ihrem Aussehen stark der Wärmeschublade. In einer Vakuumierschublade kann man ein Vakuum erzeugen, um Lebensmittel luftdicht zu verschließen. Sauerstoff ist ein entscheidender Auslöser dafür, dass Lebensmittel verderben. Indem der Sauerstoff beim Vakuumieren weitgehend aus der Verpackung entfernt wird, verlängert man also die Haltbarkeit des Lebensmittels. Es bleibt nicht nur länger frisch, auch die Nährstoffe und Vitamine, der Geschmack, Konsistenz und Farbe bleiben erhalten.

Wer gerne die Sous-Vide-Dampfgarmethode nutzt, kommt an einem Vakuumiergerät nicht vorbei – entweder in Form eines Standgeräts oder einer eingebauten Vakuumierschublade.

14 Einbaukaffeemaschine

Einbaukaffeemaschinen – wie soll es anders sein – dienen zur Produktion von Kaffeespezialität wie Latte Macchiato, Cappuchino oder Milchkaffee. Bei vielen Kaffeefullautomaten lassen sich die Kaffeestellungen (z.B. Getränketemperatur, Kaffeestärke, Tassengröße, Kaffee- und Milchmenge) flexibel individualisieren.

Einige Hersteller (z.B. Miele, Gaggenau) bieten Einbau-Kaffeefullautomaten mit der Möglichkeit zum Festwasseranschluss an. Hier kommt der Wassertank nur bei den Reinigungsprogrammen zum Einsatz und muss sonst nicht nachgefüllt werden.

Beim Thema Verarbeitung lohnt sich ein Blick auf das Mahlwerk der Kaffeemaschine. Mahlwerke bestehen in der Regel entweder aus Keramik oder aus Stahl. Das Mahlergebnis ist bei beiden Materialien gut. Keramikmahlwerke sind allerdings etwas leiser und langlebiger, dafür aber deutlich teurer als Stahlmahlwerke.

Küchenzone 4

Zubereitung



Checkliste Küchenzone Zubereitung

Backofen

- Standard-Backofen
- Backofen mit vollwertigem Dampfgarer
- Backofen mit Dampfstoßfunktion
- Backofen mit integrierter Mikrowelle
- hochgebauter Backofen
- Backofen im Unterschrank

Kochfeld

- Elektrokochfeld
- Induktionskochfeld
- Gaskochfeld
- 4 Zonen, Standardbreite (60 cm)
- 4 Zonen, Überbreite (70 cm)
- 5 Zonen (80 cm und breiter)
- Bratsensor
- Kochsensor

Dunstabzug

- Wandhaube / Boxhaube
- Wandhaube / Schrägese
- integrierter Dunstabzug im Schrank
- Kochfeldabzug / Downdrafthaube
- Inselesse / Boxhaube
- Deckenhaube
- Abluftbetrieb
- Umluftbetrieb

sonstige benötigte Elektrogeräte für die Zubereitung von Lebensmitteln

- Dampfgarer
- Mikrowelle
- Wärmeschublade
- Vakuumschublade
- Kaffeemaschine

Küchenzone 5

Reinigung und Entsorgung

Nachdem wir nun alle Küchenzonen zur Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten beleuchtet haben, fehlt noch jene letzte Küchenzone, die für die Reinigung von Küchengeschirr sowie für die Entsorgung von Verpackungsmaterial und Essensresten verantwortlich ist. Zu dieser Zone gehören Spüle, Armatur, Geschirrspüler und Abfalltrennsystem.



15 Spüle

Bei der Auswahl der passenden Küchenspüle, sollte man sich vor allem Gedanken über das Material machen. Die drei gängigen Spülenmaterialien sind **Verbundwerkstoff, Edelstahl und Keramik**.

Edelstahlpülen sind besonders hygienisch und leicht sauber zu halten. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen matten und polierten Edelstahlpülen. Matte Edelstähle werden nicht bearbeitet, weshalb die Oberfläche weniger glatt ist und sich schneller Kalkablagerungen bilden. Bei polierten Oberflächen hat man weniger Probleme mit Kalkablagerungen, dafür fallen die nicht vermeidbaren Kratzer aber schneller auf.

Preisbewusste Küchenkäufer entscheiden sich häufig für eine Küchenspüle aus einem **Verbundwerkstoff** wie Silgranit (Blanco), Cristalite (Schock), Fragranit (Franke) oder einem anderen Materialgemisch aus Stein und Kunststoff. Spülen aus Verbundwerkstoff sind in der Regel günstiger als Keramikspülen oder seidenmatte Edelstahlpülen. Dafür muss man bei vielen Verbundstoffen Abstiche bei Hygiene und Reinigung machen.

Keramik dagegen hat eine sehr dichte Oberfläche, sodass Schmutzpartikel und Bakterien weniger leicht eindringen können. **Keramikspülen** sind also sehr hygienisch und lassen sich sehr einfach reinigen. Ein weiterer Vorteil der dichten Oberfläche ist die glatte, weiche Haptik. Keramikspülen haben mit dem Vorurteil zu kämpfen, relativ empfindlich zu reagieren, wenn doch einmal ein schwerer Topf oder ein großes Glas in die Spüle fällt. Gute Keramikspülen sind jedoch sehr hart und robust - so hart, dass man beim Abspülen filigraner Porzellantassen und Gläser behutsam sein sollte. Keramikspülen sind in vielen verschiedenen Farben erhältlich und können so gut auf das restliche Küchenambiente abgestimmt werden.

Material

Küchenzone 5

Reinigung und Entsorgung

15 Spüle

Aufteilung

Ein weiterer Gedanke sollte der Form bzw. der **Aufteilung der Spüle** zukommen. Grundsätzlich spielen hier drei Komponenten eine entscheidende Rolle: **Spülbecken, Restebecken und Abtropffläche**. Restebecken und Abtropffläche sind optional und verlieren insbesondere in modernen, gradlinigen Küchen immer mehr an Bedeutung. In Küchen mit wasserabweisenden Arbeitsplatten, z.B. aus Naturstein oder Keramik, werden kaum noch Spülen mit Abtropffläche integriert. Ob neben dem großen Spülbecken ein zweites, kleines Restebecken sinnvoll ist, ist Geschmackssache und von den persönlichen Gewohnheiten abhängig.

Neben klassischen Spülen mit oder ohne Abtropffläche und Restebecken gibt es Sondermodelle für spezielle Einbausituationen. Besonders in älteren Küchen sind noch sehr häufig **Eckspülen** verbaut, die in einem diagonalen Eckunterschrank sitzen. Heutzutage werden solche Eckspülen nicht mehr allzu häufig integriert. Wesentlich beliebter sind da **Spülblöcke bzw. Spülsteine**, insbesondere in Küchenplanungen im Landhausstil. Spülsteine sind nicht in einem Ausschnitt in der Arbeitsplatte eingelassen, sondern unterbrechen die Arbeitsplatte komplett und sind von vorne als großer Block sichtbar.



Edelstahlsüle ohne Restebecken oder Abtropffläche, unter die Arbeitsplatte unterbaut.

Aufliegende Keramikspüle mit Spülbecken, kleinerem Restebecken und Abtropffläche.



Flächenbündig eingebaute Verbundwerkstoffspüle mit einem großen Spülbecken und einer Abtropffläche.



Eckspüle aus Edelstahl



Spülstein aus Keramik

Küchenzone 5

Reinigung und Entsorgung

16 Armatur

Die Form- und Farbvielfalt der **Armaturen** ist sehr groß, sodass für jeden Geschmack etwas dabei. Es gibt klassische, niedrige Modell mit und ohne Auszug, höhere Designarmaturen in eckiger oder runder Form, verspielte Landhausstil-Armaturen uvm. Ebenso wichtig wie die Form der Armatur ist ihre Farbe und diese wird maßgeblich vom Material bestimmt. Die zwei gängigsten Materialien bei den Armaturen sind **Chrom und Edelstahl**. Die beiden Materialien lassen sich manchmal gar nicht so leicht voneinander unterscheiden. Die in ihrer ursprünglichen Form glänzenden Chrom-Armaturen gibt es nämlich mittlerweile auch in matter Ausführung und Edelstahl kann glänzend oder matt gebürstet sein. Neben Modellen in Chrom und Edelstahl gibt es Wasserspender in Messing, Kupfer, Bronze, Schwarz oder im Granitlook. Letztere werden meist von den verschiedenen Herstellern auf ihre jeweiligen Granitspülen-Farben abgestimmt.

Qualitätsmerkmale

Auszug

Durch eine Ausziehfunktion erweitert sich der Aktionsradius der Armatur enorm. So lässt sich z.B. ohne Probleme eine Gießkanne füllen, die nicht ins Spülbecken passt. Außerdem kann das Becken nach dem Abwasch schnell und unkompliziert ausgeschwenkt werden.

Brausefunktion

Armaturen mit Brausefunktion verfügen meist über einen kleinen Knopf oder einen Umschalter, der die Brausefunktion aktiviert. Der breitere Strahl eignet sich z.B. sehr gut zum Salatwaschen.

Laminarstrahl

Der normale, gängige Wasserstrahl, der aus jeder Standardarmatur kommt, heißt Mousseur-Strahl. Darüber hinaus gibt es mittlerweile viele Armaturenmodelle mit Laminarstrahl. Der Laminarstrahl kommt ohne Luftverwirbelung aus und das hat gleich mehrere Vorteile zur Folge: Zum einen können ohne Luft auch keine Aerosole angesaugt werden, was die Armatur deutlich hygienischer macht. Lebensmittel mit empfindlicher Oberfläche (z.B. Erdbeeren) können sanfter abgespült werden. Außerdem ist er deutlich leiser und spritzt so gut wie gar nicht. Letzteres kommt besonders hohen Designarmaturen zugute, bei denen man sonst nach jeder Benutzung den Spülenrand trockenreiben muss.

Sonderfunktionen

Neben normalen Standardarmaturen gibt es Wasserspender, die mit Trinkwassersystemen kombiniert werden können. Sie erfüllen eine oder mehrere Sonderfunktionen:

- **Heißwasser-Funktion:** Das Wasser kommt mit 100°C aus dem Auslauf und kann direkt als Teewasser, Nudelwasser, zum Sterilisieren von Babyflaschen etc. verwendet werden.
- **Filterwasser-Funktion:** Das Wasser wird mithilfe eines Mehrstufenfilters von feinsten Partikeln wie Sand, Metall, Kalk, Chlor und anderen geschmackbeeinträchtigenden Substanzen gefiltert. Damit steigt die Trinkwasserqualität. Außerdem kann das gefilterte Wasser auch für andere Geräte wie Wasserkocher oder Kaffeemaschine verwendet werden, um deren Lebensdauer zu erhöhen.
- **Sprudelwasser-Funktion:** Das gefilterte Wasser wird hier mithilfe entsprechender Kartuschen mit Kohlensäure versetzt.

Küchenzone 5

Reinigung und Entsorgung

17 Geschirrspüler

Geschirrspüler unterscheiden sich nicht nur hinsichtlich der Anzahl Ihrer Programme voneinander. Da das Spülprogramm erfahrungsgemäß ohnehin selten gewechselt wird, sollten bei der Wahl des Geschirrspülers andere Qualitätsmerkmale im Vordergrund stehen.

Einbauarten

Bei Einbaugeschirrspülern unterscheidet man zwischen teil- und vollintegrierten Modellen. Ein **vollintegrierter Geschirrspüler** ist nahezu nicht als Geschirrspüler erkennbar, das heißt der gesamte Geschirrspüler inklusive Bedienfeld verschwindet hinter einer Küchenfront. Das Bedienpanel ist in die Innenseite der Tür integriert. Bei einer **teilintegrierten Spülmaschine** dagegen befindet sich das Bedienfeld außen am Gerät. Die Küchenfront schließt sich unterhalb des Bedienfelds an.

teilintegrierter Geschirrspüler



vollintegrierter Geschirrspüler



Eigenschaften & Qualitätsmerkmale

Größe

Neben den standardmäßigen, **60cm** breiten Geschirrspülern gibt es kleinere Modelle mit nur **45cm** Breite. Sie eignen sich gut für einen Single-Haushalt oder einen Zwei-Personen-Haushalt mit geringem Geschirraufkommen. Bleche oder große Töpfe müssen bei 45er-Geschirrspülmaschinen aufgrund der begrenzten Breite eher draußen bleiben und separat im Spülbecken gereinigt werden.

Lautstärke

Insbesondere bei offenen Wohn-Essbereichen sollte Wert darauf gelegt werden, dass die Geschirrspülmaschine relativ leise ist. Besonders leise Modelle haben **Geräuschemissionen um die 38 Dezibel**. Eine ähnliche Lautstärke erreicht man zum Beispiel, wenn man flüstert. Geschirrspüler mit 45 Dezibel sind schon deutlich lauter, Geräte mit 52 Dezibel sind ähnlich laut wie prasselnder Regen auf der Fensterscheibe.

Korbsystem

Besonders praktisch sind **verstellbare Korbsysteme**, bei denen zum Beispiel der Oberkorb in der Höhe angepasst werden kann, damit größeres Geschirr in den Unterkorb passt. Viele Maschinen verfügen außerdem über ausklappbare Glashalter, zusätzliche Tassenablagen uvm.

Küchenzone 5

Reinigung und Entsorgung

17 Geschirrspüler

Restzeitanzeige

Teilintegrierte Geschirrspüler zeigen die Restzeit des laufenden Spülmaschinenprogramms in der Regel im sichtbaren Display an. Nachdem sich die Bedienblende bei vollintegrierten Geschirrspülern innen im Gerät befindet, ist eine Restzeitanzeige im Display an dieser Stelle nicht sinnvoll. Viele vollintegrierte Modelle leuchten einen farbigen Punkt auf den Küchenboden, der signalisiert, dass die Geschirrspülmaschine noch in Betrieb ist. Noch hochwertigere Modelle leuchten sogar eine **LED-Restzeitanzeige** im Format [h:min] auf den Küchenboden.

Trocknungseffizienzklasse

Neben der Energieeffizienzklasse gibt es speziell bei Geschirrspülern eine Trocknungseffizienzklasse, die anzeigt, wie effizient das Geschirr vom Gerät getrocknet wird. Ähnlich wie bei den Energieeffizienzklassen wird mit Buchstaben von A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz) gearbeitet.

Besteckkorb oder Besteckschublade?

Beim Besteckkorb handelt es sich um das kleine, herausnehmbare Körbchen im Unterkorb, indem das Besteck gesammelt wird. Der Besteckkorb ist die klassische Variante für die Besteckreinigung, die seit jeher in die Geschirrspüler integriert ist. Seit einigen Jahren gibt es außerdem die Besteckschublade, die neben Ober- und Unterkorb eine dritte Ebene im Geschirrspüler einnimmt. Die Besteckschublade hat gegenüber dem Besteckkorb wesentliche Vorteile:

- Besteck wird sauberer
- mehr Platz im Unterkorb
- Entnahme ist hygienischer (man muss das Mundteil des Bestecks nicht anfassen)
- Besteck kann bereits vorsortiert werden
- größere Besteckteile (z.B. Schöpflöffel) finden im tieferen Mittelteil Platz

18 Abfalltrennsystem

Abfalltrennsysteme sitzen in der Regel direkt unter dem Spülbecken im Spülenunterschrank. Besonders praktisch sind Abfalltrenner, die mit der Unterschrankfront verbunden sind oder in einer Schublade sitzen und so **mit einem Handgriff aufgezo-**gen werden können. Daneben gibt es günstigere Abfalltrennsysteme, die hinter einer Tür sitzen und mit einem zweiten Handgriff manuell herausgezogen werden müssen.

Abfalltrennsysteme gibt es in diversen verschiedenen Ausführungen mit zwei bis fünf Abfalleimern und unterschiedlichen Möglichkeiten zum Verstauen von Zubehör wie Müllbeuteln, Seife, Putzmitteln oder Geschirrspültabs.

Küchenzone 5

Reinigung und Entsorgung



Checkliste Küchenzone Reinigung und Entsorgung

Spüle

- Edelstahlspüle
- Keramikspüle
- Verbundwerkstoffspüle
- auf die Arbeitsplatte aufgesetzt
- flächenbündig in die Arbeitsplatte eingelassen
- unter die Arbeitsplatte unterbaut
- ein Becken ohne Abtropffläche
- Becken und Restebecken ohne Abtropffläche
- ein Becken mit Abtropffläche
- Becken und Restebecken mit Abtropffläche
- Spülstein (Landhausstil)
- Eckspüle

Armatur

- Auszugsfunktion
- Brausefunktion
- Laminarstrahl
- Heißwasser-Funktion
- Sprudelwasser-Funktion
- Filterwasser-Funktion

Geschirrspüler

- vollintegriert
- teilintegriert
- 60cm breit
- 45cm breit
- erhöht eingebaut
- niedrig eingebaut
- leise Betriebsgeräusche
- flexibles Korbsystem
- Restzeitanzeige
- gute Trocknungseffizienz
- Besteckschublade
- Besteckkorb
- Abfalltrennsystem mit ___ Abfalleimern**

Frontmaterial

Die Bezeichnung Küchenfront umfasst den vorderen, jederzeit sichtbaren Teil des Küchenmöbels, also beispielsweise die Drehtüren, Schubladen- und Auszugsvorderstücke oder Lifttüren. Die Fronten bestimmen den optischen Ersteindruck der Küche und die Dekore werden deshalb in der Regel besonders sorgfältig ausgewählt. Mittlerweile bieten die Küchenhersteller neben unifarbene Fronten meist verschiedene Holz- und Steindekore, Metallimitationen, Betonnachbildungen uvm. an. Optische Kriterien spielen bei der Auswahl der Küchenfront in der Regel die größte Rolle. Dem nachgestellt ist das Frontmaterial. Doch dieses entscheidet maßgeblich über die Güte der Front und sollte bei der Wahl unbedingt berücksichtigt werden.

Das beste Gefühl für Optik und Haptik bekommt man natürlich vor Ort bei der Bemusterung im Küchenstudio. Dennoch möchten wir Ihnen hier einen Überblick bieten, was die unterschiedlichen Frontmaterialien ausmacht und welche Vor- und Nachteile sie haben.

	Langlebig/robust	Kratzfest	Stoßfest	Hitzebeständig	UV-/Farbbeständig	Lebensmittelecht	Chemikalecht	Pflegeleicht/Antifingerprint	Exklusive Optik	Exklusive Haptik	Ökologisch/recyclebar
Beschichtete Fronten: Oberflächenfinish zunächst auf Folie / Laminat aufgebracht, anschließend auf das Trägermaterial											
Folienfront	-	-	-	-	+	+	-	o	-	o	-
Schichtstofffront	+	+	+	+	+	+	+	o	o	o	-
Fenixfront (Schichtstoff)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-
Melaminharzfront	-	+	-	-	+	+	-	o	-	o	-
Lacklaminat	o	+	-	-	+	+	-	o	o	o	-
Lackfronten: Lack direkt auf eine grundierte Trägerplatte aufgebracht											
Hochglanzlack	+	-	-	-	+	+	-	o	+	+	-
Samtmattlack	+	-	-	-	+	+	-	o	+	+	-
Satinlack	o	-	-	-	+	+	-	o	+	+	o
UV-Lack	+	-	-	-	+	+	-	o	+	o	-
Glas- und Keramikfronten: Oberfläche nur vorderseitig auf Trägerplatte aufgebracht, umlaufende Kante aus anderem Material (z.B. Metall, Acryl)											
Glasfront	+	+	+	+	+	+	-	o	+	+	-
Keramikfront	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	o
Holzfronten: Furnierfronten mit Furnier als Oberflächenfinish auf Trägerplatte (verziehen sich nicht); Massivholzfronten ohne Trägerplatten (können arbeiten)											
Furnierfront	o	-	-	-	-	-	-	-	+	+	o
Massivholz	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+

Die Küchenhersteller bieten eine **Vielzahl unterschiedlicher Frontmaterialien** an, die sich alle durch individuelle Merkmale auszeichnen. Die obenstehende Tabelle liefert eine Übersicht über die **kaufrelevanten Eigenschaften** der Frontmaterialien. Sie umfasst Qualitätskriterien wie Langlebigkeit, Kratzfestigkeit, Hitzebeständigkeit, etc.

Jeder Hersteller ordnet seine Fronten in **verschiedene Preisgruppen** ein. Die Anzahl der Preisgruppen ist herstellerabhängig und variiert meist zwischen sieben und neun, wobei die teureren (und in der Regel hochwertigeren und/oder edleren) Fronten mit höheren Nummern beziffert sind.

An dieser Stelle soll noch einmal kurz auf ein grundlegendes Qualitätsmerkmal eingegangen werden: die **Oberflächen- und Kantenbearbeitung** von Fronten. Grundsätzlich gilt: Je mehr Veredelungsschichten auf die Trägerplatte aufgebracht werden und je stärker das Oberflächenfinish ist, desto hochwertiger ist die Front. Gleichzeitig kann man diesen Grundsatz nicht auf alle Frontmaterialien übertragen, da viele Oberflächen (z.B. Furnier, Glas, Keramik) aus rein technischer Sicht nur eine Veredelungsschicht brauchen. Noch etwas aussagekräftiger und für den Endkunden nachvollziehbarer ist deshalb die Kantenbearbeitung der Fronten, auch wenn man sie nicht auf den ersten Blick sieht.

Bei einigen Oberflächenmaterialien wird die Kante weder direkt noch im Postforming-Verfahren auf die Trägerplatte aufgebracht, sondern in einem separaten Arbeitsgang. Da wo Oberflächen- und Kantenbeschichtung aufeinandertreffen entsteht eine minimale Fuge, die jedoch **Angriffsfläche für Verschmutzungen, Wasserdampf und Flüssigkeiten sowie Hitze einwirkung** bietet. Wenn Feuchtigkeit länger auf der Fuge stehen bleibt, kann die Front quellen oder schwinden oder das Oberflächenfinish löst sich von der Trägerplatte ab. Besser sind Oberflächenmaterialien, die direkt (wie Lack) oder in einem Stück auf die Oberfläche und um die Kante herum aufgebracht werden. Bei letzterem spricht man auch von einer **Postformingkante**.

Wie viele Veredelungsschichten letztlich auf die Trägerplatte aufgebracht werden, variiert zwischen den verschiedenen Herstellern. In der Regel geben die Küchenhersteller aber auf ihren Onlineauftritten oder auf Nachfrage hin Auskunft darüber.

Interesse an weiteren wertvollen Infos rund um die Küchenplanung?

Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen für
regelmäßigen Input zu Ihrer Traumküche!



<https://www.instagram.com/kuechen.haeupler>



<https://www.facebook.com/kuechenhaeuplerschwabach>



<https://www.pinterest.de/kuechenhaeupler>



<https://www.youtube.com/channel/UCgBrmXZN2Z7CUfzv12ONsAg>



<https://www.kuechen-haeupler.de/blog/>