



**küche
schweiz**

Der Branchenverband
L'association faïtière
L'Associazione di categoria

Der Küchenratgeber

Auf dem Weg zu Ihrer Traumküche





Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	5
-------------------	---

2. Leitfaden	7-17
Grundlagen	
Worauf Sie achten sollten	7
Grundrisse	
Eine Vielfalt von Möglichkeiten	8
Design	
Fronten, Abdeckungen, Griffe und Licht	13
Möbel	
Funktionalität und Technik	15
Geräte	
Lassen keine Wünsche offen	17

3. Anhang	18-27
Checkliste	
So bereiten Sie sich vor	18
Raster Vorlage	
Grundrissraster zum Planen	24
Lexikon	
Das Küchen-ABC	26



Vorwort

Wenn Sie sich aktuell mit dem Kauf einer neuen Küche befassen oder einen Umbau in Betracht ziehen, sind Sie im Begriff, eine langfristige Investition zu tätigen. Sowohl eine strukturierte und gute Vorbereitung als auch Gedanken über Ihre aktuellen und künftigen Bedürfnisse sind entscheidend, damit Ihr Vorhaben erfolgreich ist. Dieser Ratgeber dient als Vorbereitungshilfe für das erste Gespräch mit Ihrem Küchenspezialisten.

Ihr Küchenspezialist verfügt über umfangreiche Erfahrung und vielseitiges Wissen. Er setzt sich täglich mit der Küche, dem Kochen, dem Design und der Funktionalität auseinander. Dies ist die Grundlage, um damit Ihre Bedürfnisse und Visionen zu erfassen und diesen im Rahmen eines Planungsprojektes eine Gestalt zu geben. Den richtigen Partner in Ihrer Nähe finden Sie unter www.kueche-schweiz.ch in der Rubrik «Küchenprofi finden».

Dieser Küchenratgeber hilft Ihnen, sich auf das Beratungsgespräch mit Ihrem Küchenspezialisten von küche schweiz vorzubereiten. Er vermittelt Grundwissen und zeigt Möglichkeiten und Grenzen auf. Der Küchenratgeber trägt dazu bei, dass aus Ihren Ideen und Vorstellungen die für Sie perfekte Küche entsteht, die Ihren Bedürfnissen entspricht.

Mit den Informationen aus dem gemeinsamen Beratungsgespräch erarbeitet Ihr Küchenspezialist eine Planung mit Offerte, die Ihre Wünsche widerspiegelt. Die Planung ist ein Prozess, der Kreativität, technisches Wissen und Zeit erfordert, um Ihre Vorstellungen umzusetzen. Die Offerte ist das Resultat umfangreicher Abwägungen, Abklärungen und Berechnungen.

Jedes Mitglied des Branchenverbandes wird die vielfältigen und oftmals komplexen Anforderungen, die rund um eine neue Küche bestehen, in jeder Hinsicht kompetent erfüllen. Wir wünschen Ihnen auf dem Weg zu Ihrer neuen Küche gutes Gelingen.

Herzlichst Ihr

Rainer Klein

Geschäftsleiter küche schweiz



Grundlagen

Worauf Sie achten sollten

Ihre neue Küche ist eine langfristige Investition. Der Qualität der Ausführung kommt daher besondere Bedeutung zu. Die Gesamtkosten über die Lebensdauer der Küche wiegen dabei mehr als die reinen Beschaffungskosten. Besonders wichtig ist, dass Sie einen zuverlässigen Küchenspezialisten als Partner an Ihrer Seite wissen, der Sie sachkundig durch diesen Prozess führt, berät und Ihre Interessen wahrnimmt.

Damit Ihre Wünsche und Vorstellungen mit den Möglichkeiten der räumlichen Gegebenheiten in Einklang gebracht werden können, finden in der Regel mehrere Beratungsgespräche statt.

Je klarer Sie Ihre Wünsche und Bedürfnisse an den Küchenspezialisten formulieren, desto gezielter und effektiver kann er Ihnen einen ersten Gestaltungsvorschlag unterbreiten. Dieser enthält bereits einen hohen Detaillierungsgrad und ist aussagekräftig. Damit verbunden sind planerische und kreative Leistungen, Abklärungen und vieles mehr. Es ist üblich und gerechtfertigt, dass Ihnen diese Leistung verrechnet werden kann.

Je sorgfältiger die Ausarbeitung der Planung und der Offerte, desto geringer die Fehler im Bau, Mängel und unangenehme Folgekosten. Der gute Küchenspezialist erbringt alle notwendigen Serviceleistungen. Bauen Sie auf das Know-how des Spezialisten bei der Planung, Koordination und Organisation (Architekt, Handwerker) Ihres Küchenbaus. Dann werden Sie über Jahre täglich Freude an Ihrer neuen Küche haben.

Grundrisse

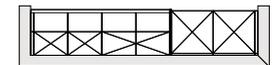
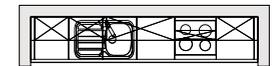
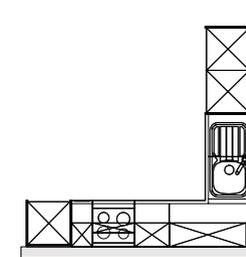
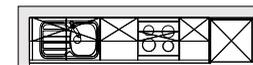
Eine Vielfalt von Möglichkeiten

Die Küche als Werkstatt, Begegnungsstätte und Ort, an dem Kochen zelebriert wird, soll immer so angelegt sein, dass die Haupttätigkeit in Richtung Aussicht oder in Richtung Kommunikation (Tisch / Wohnzimmer) ausgerichtet ist. Die Küchenarbeit verteilt sich auf 70% im Bereich Rüsten, Zubereiten, Waschen und auf 30% im Bereich Kochen.

Achten Sie bei der Planung darauf, dass die Laufwege kurz sind und die Anordnung der Möbel und Geräte Ihren Arbeitsabläufen ergonomisch entgegenkommt. Skizzieren Sie Ihre Wunschküche so detailreich wie möglich und besprechen Sie diese mit Ihrem Spezialisten. Er kennt die Planungsgrundsätze, nutzt jeden Raum optimal und setzt Ihre Visionen bestmöglich um.

Zu beachten bei der Küchenplanung

- Eventuell Bodenbelagswechsel im Umbau
- Heizkörper und Fensterhöhen
- Kollisionsgefahren in den Ecken
- Eine repräsentative Wohnküche benötigt rund 18 bis 25 Quadratmeter



1 Einzelige Küche

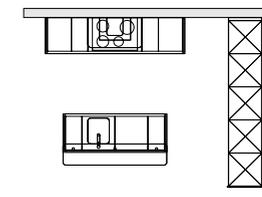
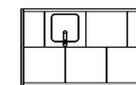
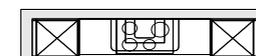
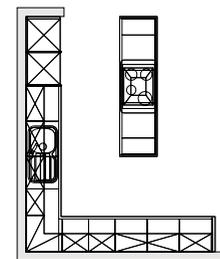
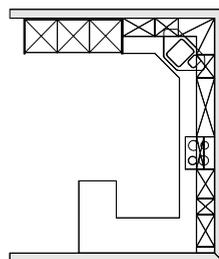
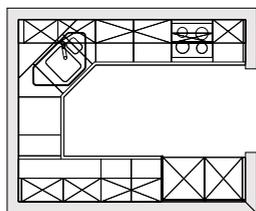
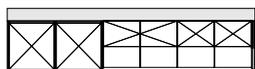
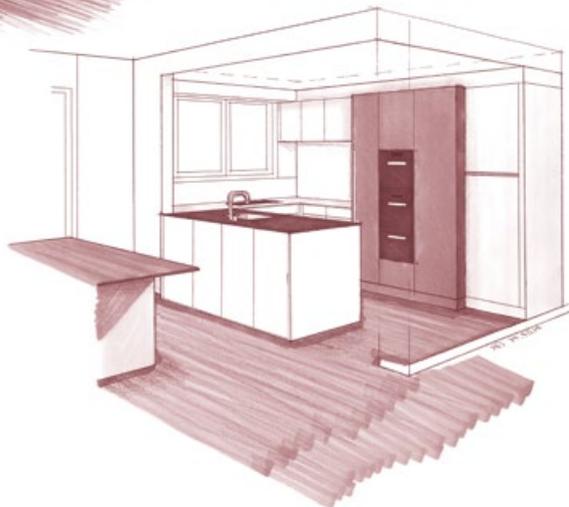
Geeignet für kleinere Wohnungen oder Appartements mit nur einer Stellwand. Alle Funktionen auf kleinstem Raum. Auch hier sind kreative Lösungen machbar.

2 Küche in L-Form

Bei dieser vielseitigen Küchenform sind die Wege kurz und viele Planungsvarianten möglich. Diese Küchenform eignet sich besonders für Räume, die über zwei oder mehr Türen verfügen.

3a Zweizeilige Küche

Mehr Platz heisst mehr Arbeitsflächen. Die zweizeilige Anordnung erschliesst vielfältige Gestaltungsvarianten und ermöglicht eine optimale Raumnutzung. Diese Variante bietet sich an, wenn sich an den Schmalseiten des Raumes Türen oder Fenster befinden.



3b Zweizeilige Küche im Freiraum (mit fester Wand)

Wandseitige Funktionen wie Kühlschrank, Backofen, Dampfgarer, Küchenmaschinen, Vorräte usw. Freistehende Insel mit Wasch- und Kochzentrum (zweiseitig nutzbar).

4 Küche in U-Form

Bei ausreichend Platz bietet die U-Form besonders viel Arbeitsfläche und Stauraum in der Küche und erlaubt optimales Arbeiten.

5 Küche mit Halbinsel

Gehen Küche und Wohn-/Essbereich fließend ineinander über, bietet sich dieser Grundriss an, bei dem die Halbinsel oft die Funktion eines optischen Raumteilers übernimmt.

6 Küche mit Kochinsel

Stehen mindestens 15 m² zur Verfügung, dann bietet sich diese architektonisch repräsentative Variante an. Die Insel kann als reines Vorbereitungszentrum geplant werden oder mit Kochfeld. Dann eignen sich moderne Systeme, welche die Abzugshaube ersetzen.

7 Die zweizeilige Küche mit Wasch- und Arbeitsinsel

Durch diese Aufteilung entsteht eine grosszügige zentrale Arbeitsfläche mit Wasserstelle. Es lässt sich an ihr allseitig arbeiten. Die Hochschränke mit Backofen und Kühlschrank sind links und rechts vom Kochen positioniert.

8 Küche mit drei Arbeitszentren

Auf der einen Seite die Hochschränke für Kühlen, Backen und Dämpfen (Kaffeemaschine und Küchengeräte). Auf der anderen Seite die Wandzeile als Herd. Und die Wasch- oder Arbeitsinsel als Rüst- und Zubereitungszentrum.



Design

Fronten, Abdeckungen, Griffe und Licht

Gesellschaftliche Entwicklungen, neue Wohnformen und technische Innovationen prägen die Küchentrends. Harmonie, Funktion und passendes Design liegen im Empfinden jedes Einzelnen. Noch nie war das Angebot an Farben, Formen und Materialien so umfassend wie heute.

In seiner Ausstellung präsentiert Ihnen der Küchenspezialist die vielfältigen Materialien und Formgebungen. Schauen Sie sich die eingebauten Referenzküchen an und verwirklichen Sie Ihre Vorstellungen in Ihrem ganz persönlichen Stil. Ihr Küchenspezialist kennt die Neuheiten und Trends und unterstützt Sie bei der Wahl.

Tipps für Ihren Küchenbau

- Mitspracherecht für alle Benutzer bereits bei der Planung und Gestaltung
- Lichtverhältnisse des Raumes berücksichtigen
- LED-Lichtsysteme vergleichen
- Griffe oder grifflose Systeme auf Funktionalität prüfen



Möbel

Funktionalität und Technik

Ob Wohn-, Ess- oder Arbeitsküche: Dank heutiger Technik sind Form und Funktion vereint.

Lassen Sie sich die Palette technischer und praktischer Feinheiten vom Küchenspezialisten zeigen. Schubladen mit Dämpfungsmechanismus, Hochschrankauszüge, Ecklösungen, Abfalltrennsysteme und vieles mehr tragen zu einem mühelosen Kochvergnügen bei.

Hinweise für die praktische Küche

- Genügend Arbeitsfläche zwischen Kochen und Waschen
- Ergonomie – auf Körpergröße der Benutzer abgestimmt
- Ecklösungen optimal nutzen
- Arbeitsflächenbeleuchtung planen
- Arbeitssteckdosen vorsehen



Geräte

Lassen keine Wünsche offen

Ihr Küchenspezialist stellt Ihnen die neusten Koch-, Gar- und Kältetechniken vor und berücksichtigt dabei Ihre individuellen Kochgewohnheiten. Abluft oder Umluft, Haube oder Kochfeldabzug? Ihr Küchenspezialist zeigt Ihnen, welche Lösung für den Dunstabzug für Sie geeignet ist.

Ob Backofen, Dampfgar- oder Dampfbäckgerät, Kombigeräte, Mikrowellen, Kühlschränke, energie- und wassersparende Geschirrspüler, Induktionskochfelder, Tischflächengrill, das Wasser kochend oder mit Kohlensäure versetzt aus dem Wasserhahn und vieles mehr – Ihr Küchenspezialist kennt das umfangreiche Angebot und kann Sie optimal beraten.

Nützliche Hinweise für Ihr Kochvergnügen

- Setzen Sie sich mit den neuen Kochtechniken und Ihren Gewohnheiten auseinander
- Bei Neukonzeption Abluftleitungen gewährleisten
- Gesamtlüftungskonzept für alle Zonen (Wohnraum, Küche und Nasszone) früh in der Planung berücksichtigen
- Sanitäre Leitungsführungen optimieren
- Bei Minergie-Abluft kontrollierte Lüftungen vorsehen, um Problemen mit dem Cheminée vorzubeugen
- Falls Minergie-Zertifizierung vorgesehen ist, die Anforderungen und Standards bereits bei der Planung berücksichtigen

Checkliste

So bereiten Sie sich vor

Die Checkliste und Ihre Notizen sind Grundlage für den Küchenprofi, Ihre Bedürfnisse und Visionen zu erfassen und Sie optimal für Ihre Traumküche zu beraten.

Allgemeine Angaben

Wie viele Personen umfasst Ihr Haushalt?

■ Anzahl: _____

Wie viele Personen kochen gleichzeitig?

■ Anzahl: _____

Für wie viele Personen wird regelmässig gekocht?

■ Anzahl: _____

Wie und wie oft wird gekocht?

- Täglich
- Selten
- Gelegentlich
- Professionell
- Hobbymässig
- Mit minimalem Aufwand

Wofür wird die Küche benutzt?

- Zum Kochen
- Zum Essen
- Zum Wohnen
- Zum Arbeiten
- Anderes: _____

Haben Sie Haustiere im Haushalt?

- Wenn ja, welche? _____
- Welchen Platzbedarf haben die Haustiere in der Küche?
Zum Fressen _____
Als Schlafplatz _____

Wie ist Ihr Einkaufsverhalten?

- Grosse Mengen und Volumen
- Regelmässig in kleineren Mengen

Stauraumplanung – was ist Ihr Platzbedarf zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

- Hoch
- Mittel
- Gering

Bauliche Veränderungen

Wo befindet sich die Küche?

- In Altbau (Renovation)
- In Neubau

Wie viele Jahre soll die neue Küche bestehen bleiben?

■ Anzahl: _____

Sind bauliche Veränderungen in Ihrer Küche vorgesehen?

- Nein
- Ja, welche?

Worauf wird speziell Wert gelegt?

- Umweltfreundliche Materialien
- Energiesparen
- Pflegeleichtigkeit
- Ästhetik
- Geräumigkeit

Beim Neubau

Wie soll die neue Küche platziert sein?

- Zum Wohnraum offen
- Zum Wohnraum halboffen
- Zum Wohnraum abtrennbar geschlossen

Welche Form soll die Küche haben?

- Einzeilige Küche
- Küche in L-Form
- Zweizeilige Küche
- Zweizeilige Küche im Freiraum (mit fester Wand)
- Küche in U-Form
- Küche mit Halbinsel
- Küche mit Kochinsel
- Zweizeilige Küche mit Wasch- und Arbeitsinsel
- Küche mit drei Arbeitszentren

Ausstattung Küche

Wenn Sie in Ihrer Küche essen wollen:

Grösse des Küchentisches?

- Nur für kleine Mahlzeiten
- Für grössere Mahlzeiten
- Länge x Breite (cm): _____

Für wie viele Personen?

■ Anzahl: _____

Wie wünschen Sie den Tisch?

- Frei stehend
- Angebaut

Womit soll Ihre Küche unbedingt ausgestattet sein?

- Schmale Schubladen
Anzahl: _____
- Breite Schubladen
Anzahl: _____
- Flaschenauszug
- Pfannenauszug
- Vorratsauszug
- Vorratsschrank
- Hochschränke mit Tablaren
- Putzschrank
- Abfallsystem
- Geschirrtuchabteil
- Durchreiche
- Anderes: _____

Benötigter Stauraum:

	viel	mittel	wenig
Besteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Essgeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochgeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gläser und Tassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Backzubehör	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleingeräte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorräte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gewürze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flaschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Geräte

Zum Kochen:

- Glaskeramik-Kochfeld
- Induktionskochfeld
- Holzherd
- Gasherd
- Wok-Mulde
- Teppan Yaki

Zum Backen:

- Backofen in Arbeitshöhe
- Selbstreinigender Backofen
- Mikrowellengerät
- Kombimikrowelle
- Dampfgarer / Steamer
- Kombisteamer

Zum Kühlen:

- In Arbeitshöhe
- Kühlschrank ohne Gefrierfach
- Kühlschrank mit Gefrierfach
- 2-türiger Kühl- und Gefrierschrank
- Separater Gefrierschrank

Frei stehender Kühlschrank

- 130–140 Liter
- 190–220 Liter
- 240–260 Liter
- 260–320 Liter
- Nullgradzone
- Weinschrank

Geschirrspüler:

- Ergonomisch eingebaut
- Grossraum
- Mit Besteckschublade
- Mit Programm für Teilbeladung

Dunstabzugshaube:

- Ausziehbar
- An der Wand
- Im Kochfeld eingebaut
- Inselhaube
- Ablufthaube (Huttenhaube)
- Umlufthaube (kein Abluftkanal)
- Tischlüfter
- Deckenlüfter

Sonstige Geräte:

- Eismaschine
 - Kaffeemaschine
 - Wärmeschublade
 - Sound-Anlage
 - Andere:
-
-
-
-

Apparatemarken:

Spüle

- 1 Becken
 - 2 Becken
 - Grosses Spülbecken
 - Restebecken
 - Becken mit Restenausguss
 - Abtropffläche
 - Eingebauter Spülmittelspender
 - Andere:
-
-

Armatur

- Mischbatterie mit Zugauslauf/Brause
 - Kochwasser ab Wasserhahn
 - Soda ab Wasserhahn
 - Touch-Steuerung
 - Beleuchtung
 - Andere:
-
-

Stil

- Modern
- Minimalistisch
- Rustikal

Mediterran

- Retro
 - Ausgefallen
 - Andere:
-

Farben

- Hell
- Dunkel
- Kräftig
- Dezent
- Warm
- Kühl
- Kontrastierend

Licht / Beleuchtung

- Fenster
 - Deckenspots
 - Deckenleuchten
 - LED-Lichtsystem
 - Wandleuchten
 - Lampen an Oberschränken
 - Innenbeleuchtung der Schränke
 - Arbeitsflächenbeleuchtung
 - Dimmbar
 - Eine spezielle Beleuchtung in der gesamten Küche. Beschreibung:
-
-
-
-
-

Materialien

Küchenfronten:

- Kunstharz glanz
 - Kunstharz matt
 - Kunstharz Struktur
 - Lack Hochglanz
 - Lack matt
 - Lack Struktur
 - Holz
 - Metall farbig
 - Edelstahl
 - Glas
 - Andere:
-

Arbeitsoberflächen

(Abdeckung der Unterbauten):

- Granit, Natursteine
 - Mineralwerkstoffe (Corian / HiMacs / Varicor / Staron usw.)
 - Beton
 - Chromstahl (Edelstahl usw.)
 - Kunstharz
 - Verbundwerkstoffe (Silestone / CaesarStone / Zodiaq usw.)
 - Keramik (Dekton usw.)
 - Holz
 - Vollkernplatte
 - Glas (Acilux / Floatlux usw.)
 - Andere:
-

Rückwand:

- Platten
 - Putz
 - Holz
 - Glas
 - LED-beleuchtete Glasrückwände
 - Glas mit individuellem Digitaldruck
 - Spiegel
 - Granit
 - Mineralwerkstoffe
 - Verbundwerkstoffe
 - Andere:
-

Beim Umbau

An welcher Wand liegen die Wasserinstallationen?

Beschreibung:

Wie wird der Raum beheizt?

- Bodenheizung
- Heizung unter dem Fenster
- Vor einer Wand
- In einer Wandnische

Wie viele Steckdosen werden benötigt?

Anzahl: _____

Haben Sie Pläne, Grundrisskizzen?

- Ja
- Nein

Investition / Budget

Wie viel wollen Sie investieren?

Etwa Franken:

Notizen

Was stört Sie an Ihrer aktuellen Küche?

Was finden Sie besonders gut?

Weitere Notizen

Raster Vorlage

Grundrissraster zum Planen

Objektbezeichnung _____

Name Bauherrschaft _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Fax _____

E-Mail _____

Tragen Sie unten die Masse und Details ein

Raumgrösse (Länge × Breite × Höhe) _____

Fenster (Höhe Brüstung, Fensterhöhe und -breite) _____

Türen (Breite, Höhe, Öffnungsseite) _____

Heizkörper (Breite, Höhe, Tiefe) _____

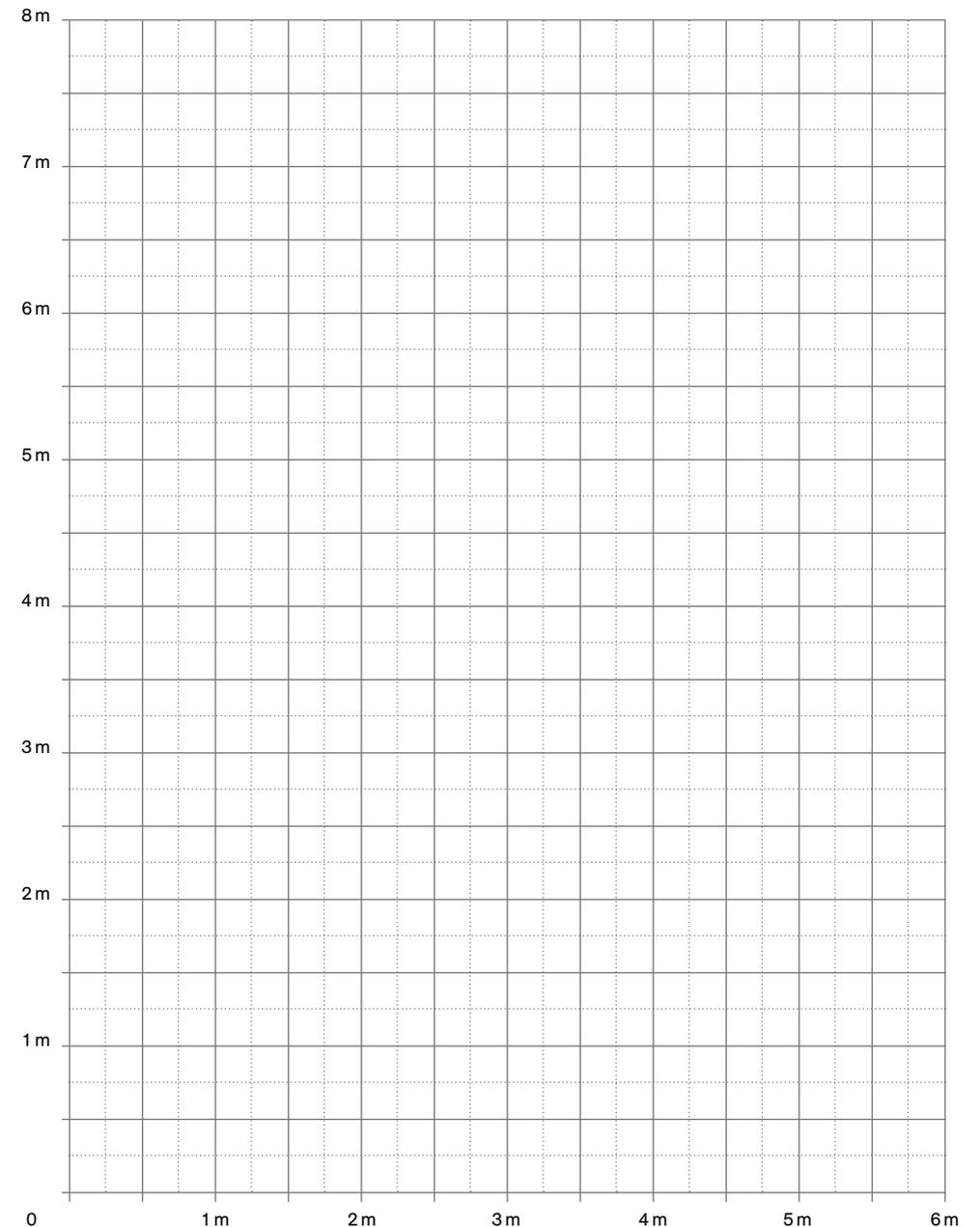
Mauervorsprünge (Breite, Höhe, Tiefe) _____

Anschlüsse (Wasser, Elektrisches, Lüftung) _____

Notizen _____

Tragen Sie hier die Form Ihres Grundrisses und die Masse ein

Masstab 1:50 (1 cm entspricht 50 cm in der Realität)



Lexikon

Das Küchen-ABC

Die wichtigsten Begriffe rund um die Küche finden Sie hier kurz erklärt.

Aktivkohlefilter	Filter, der Aktivkohle enthält. Aktivkohle ist porös und feinkörnig. Sie bindet störende Geruchspartikel und reinigt die Raumluft. Aktivkohlefilter sind je nach Hersteller zwischen 3 Monaten und 5 Jahren haltbar.
Armatur	Zum Beispiel Wasserhahn oder Küchenbatterie
Batterie	Synonym für Armatur, auch Mischbatterie genannt, z.B. Wasserhahn mit Regulierungsvorrichtung von kaltem und warmem Wasser
Beistoss	Seitlich anpassbares Ausgleichsstück an der Wand
Belegt	Trägermaterial, meistens Spanplatten oder aufgeleimte Kunstharzplatten mit einer Dicke von $\pm 0,8$ cm. Diese werden von Küchenhersteller oder Zulieferern produziert.
Beschichtet	Eine (Kunstharz-)Beschichtung, die beidseitig auf ein Trägermaterial (i. d. R. Spanplatte) aufgeleimt wird
Blumotion	Dämpfung von Schubladen und Türen. Fabrikat der Firma Blum
Ceran-Kochfeld	Geläufiger Ausdruck für Glaskeramik-Kochfeld
Chromstahl (CNS)	Nicht rostender Stahl mit Chrom / Nickel vermischt
Dampfgaren / Steamer	Kochen mit Wasserdampf (mit oder ohne Druck)
Deckenblende	Abschluss zwischen Decke und Oberbauten/Hochschränken
Dekorrahmen	Metallrahmen zur Befestigung eines Frontbelages (Kunstharz 0,8 mm)
Dickkante	Durchgefärbte Kunststoffkante, 1–3 mm dick
ESG	Einscheiben-Sicherheitsglas; speziell gehärtetes Glas, widerstandsfähiger gegen Schläge und Hitze als normales Floatglas
Floatglas	Durchsichtiges grünlich schimmerndes Fensterglas
Folienfront	Dünne Kunststofffolien nahtlos über Küchenfronten gezogen
Fronten	Möbeltüren und Schubladenvorderstücke
Furnier	Dünne Holzblätter aus Laub- oder Nadelholz
Glasrückwand	Rückwand aus Glas hinter Küchenabdeckung
Gneis	Schichtstoffstein, nur bedingt für Küchenabdeckungen geeignet
Granit	Hartes Gestein / Tiefengestein, für Küchenabdeckungen geeignet
Hartholz	Holz mit einer hohen spezifischen Dichte
Heissluft	Im hinteren Teil des Backraums erhitzte Luft. Diese wird durch einen Ventilator in den gesamten Backraum geblasen.
Katalyse	Eine «Selbstreinigung» des Backofens. Beschichtete Katalysebleche im Backofen absorbieren Fettspritzer und Dämpfe. Diese werden während des Backvorganges verbrannt.

Korpus	Möbel ohne Front
Kunstharz	Verleimte phenolharzgetränkte Papierschichten mit Dekorschicht
Kunstharzkante	Kante aus Kunstharz
Kunststoff	Umgangssprachlich (Hart-)Plastik, ein formbarer Werkstoff, der die Herstellung verschiedenster Produkte und Formen erlaubt
Lacobel-Glas	Markenname für Floatglas mit weiss oder farbig gespritzter Rückseite
Longlife-Aktivkohlefilter	Regenerierbarer Aktivkohlefilter mit einer Nutzungsdauer von ca. 3 Jahren
Marmor	Kristallisierter Kalkstein. Nicht geeignet für Küchenabdeckungen
Massivholzfront	Fronten mit durchgehenden Holzplatten, meist mit Rahmen und Füllung
Mauerkasten	Metallgehäuse für Abluft, in Aussenwand eingelassen
MDF-Platte	Mitteldichte Faserplatte, mit Bindemittel (Leim) hergestellte Holzfaserplatte
Mikrowellen	Elektronische Wellen, welche Wassermoleküle durch Schwingung erwärmen
Mischbatterie	Wasserhahn mit Einhebelmischer für Warm- und Kaltwasser
Multiplex	Dünne Holzplatten kreuzweise aufeinander geleimt
Nullgradzone	Spezielle Frischhaltezone im Kühlschrank für Gemüse und Salat
Planilaque	Markenname für ein lackiertes Floatglas. Die undurchsichtige, farbige Lackschicht wird auf die Rückseite des Glases aufgetragen.
Pyrolyse	Backofen-Selbstreinigung durch Aufheizen des Backraums auf 500 °C
Regal	Offenes Möbelement
Satinato-Glas	Einseitig aufgerautes Glas (Mattglas)
Scharniere	Drehbare Befestigung für Fronten an Küchenmöbeln
Schubladendämpfung	Aktive Abfederung des Schubladeneinzuges
Sichtseite	Sichtbare Abschlussseite bei Küchenmöbeln, meist in Frontausführung
Sockel	Tragende Unterkonstruktion für Küchenmöbel
Spanplatte	Holzspäne unter Zusatz von Kunstharzleim zu Platten gepresst
Spülen	Wasserbecken
Teilintegriert	Vormontierte Möbelfront bei Geschirrspülern und Kühlschränken. Das Bedienungsteil bleibt sichtbar.
Teppan Yaki	Japanischer Flächengrill mit Chromstahlplatte auf Abdeckung montiert
Tropfteil	Ablage zum Abtropfen von nassem Geschirr
Umluft-Backofen	Intern durch Ober- und Unterhitze erwärmte Luft, mit Ventilator umgewälzt
Umluft-Dunstabzug	Der beim Kochen entstehende Dampf gelangt in den Dunstabzug. Der Dampf durchläuft einen Fettfilter und einen Aktivkohlefilter. Dieser bindet unangenehme Geruchspartikel im Dampf. Der gereinigte Dampf wird in den Wohnraum zurückgeführt.
Vollintegriert	Vormontierte Möbelfront bei Geschirrspülern und Kühlschränken. Dadurch ist das Gerät von aussen nicht sichtbar.
VSG	Zwei oder mehrere Glasscheiben mit Folie unlösbar verbunden
Werksbelegt	Werksseitig aufgeleimte Kunstharzplatte, Dicke meist ca. 0,4 mm
Wok	Gewölbte, asiatische Kochpfanne



**küche
schweiz**

Der Branchenverband
L'association faïtière
L'Associazione di categoria

Feldmatt 1, 6030 Ebikon, Telefon 041 440 59 70, info@küche-schweiz.ch, www.küche-schweiz.ch

Die Bilder wurden zur Verfügung gestellt von:

 **blum**



BOSCH



Electrolux

FRANKE

Miele

WESCO

