



kü
chen
stan
dards

acht stan- dards

Ein **STANDARD** ist eine vergleichsweise einheitliche oder vereinheitlichte, weithin anerkannte und meist auch angewandte (oder zumindest angestrebte) Art und Weise, etwas herzustellen oder durchzuführen, die sich gegenüber anderen durchgesetzt hat. Der **STANDARD** beruht auf Ergebnissen aus Wissenschaft und Technik und zielt darauf ab, das Gemeinwohl zu fördern.



Der Kauf einer neuen Küche ist eine Investition, an der man viele Jahre Freude haben soll. Die Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. (AMK) hat acht Standards für eine moderne Küchengestaltung definiert, damit die neue Küche dem aktuellen Stand der Technik entspricht und so ein Küchenleben lang ihre Aufgaben optimal erfüllt und darüber hinaus die Arbeit erleichtert.

Die Basis dafür lieferten Ergebnisse einer Ergonomiestudie, die vom Institut für Arbeitswissenschaften (IAD) der Technischen Universität Darmstadt durchgeführt und von der AMK beauftragt wurde.

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Ihr gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, darunter viele namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro- und Einbaugeräten, Spülen, Zubehör und deren Zulieferer sowie Handelskooperationen für Küchen und Dienstleistungsunternehmen der Küchenbranche. Eingeflossen in die Definition der Küchenstandards sind damit das Know-how und die Erfahrung der gesamten Küchenbranche.

Die acht Ausstattungsstandards bilden den roten Faden durch das vorliegende Booklet und helfen bei der richtigen Entscheidung zur neuen Küche.



1. MODERNES, INDIVIDUELLES KÜCHENDESIGN

- 1.1. Auswahl Küchenstil 04
- 1.2. Auswahl Küchenform 06
- 1.3. Materialauswahl 08
- 1.4. Lichtplanung 10

2. ERGONOMIE

- 2.1. Funktionsgerechter Arbeitsablauf 12
- 2.2. Hocheingebaute Elektrogeräte 14
- 2.3. Intelligente Küchenplanung 16

3. MODERNE SCHRANKSYSTEME

- 3.1. Komfortable Auszugstechnik 18
- 3.2. Öffnungsunterstützung bei grifflosen Fronten 19

4. ELEKTROGERÄTE

- 4.1. Modernste Küchentechnik 20
- 4.2. Klimazonen 21
- 4.3. Induktion 22
- 4.4. Moderne Lüftungslösungen 23
- 4.5. Backen und Dampfgaren 24
- 4.6. Smarte Küche 26

5. GERÄUSCHOPTIMIERTE KÜCHE 28

6. FUNKTIONSGERECHTE SPÜLEN 29

7. ABFALLTRENNUNG 30

8. UMWELTGERECHTE KÜCHE

- 8.1. Ressourcenschonende Geräte 31



Rahmenfronten, klare Linien, natürliche Farben und nostalgische Griffe stehen für den modernen Landhausstil.

Jede Küche ist ein Unikat.

Im Zeitalter der Individualität lassen sich viele Wünsche in der Küchenplanung umsetzen. Dabei ist jede geplante Küche ein Unikat, das aus zahlreichen, perfekt abgestimmten Komponenten besteht.



Zeitlos modern: Metallische Oberflächen wie Bronze und mattschwarze Regale liegen im Trend.

Facettenreicher Landhausstil.

Charakteristisch für den Landhausstil sind Rahmenfronten, die den Look in unterschiedlichen Facetten erlebbar machen. Diese können schlicht oder reich verziert sein und spiegeln klassische bis modern-urbane Gestaltungsmöglichkeiten wider. Details wie verspielte Griffe, traditionelle Muster wie Karos oder florale Dekore runden den Stil ab.

Zeitlos modern.

Der „Industrial Style“ und der „Scandinavian Look“ repräsentieren aktuell die moderne Küche. Der sogenannte „Industrial Style“ zeigt sich mit metallischen Oberflächen, Beton und Stein sowie Regalen aus mattschwarzem Metall. Mit Holz kombiniert, entsteht ein spannender Materialmix.

Der „Scandinavian Look“ wird mit natürlichen oder natürlich wirkenden Oberflächen, Pastellfarben und ruhigen Hölzern umgesetzt. Dadurch wirkt die Küche hell und groß.

Offene Gestaltung.

Eine offene Grundrissgestaltung, bei der Wohn- und Esszimmer sowie die Küche fließend ineinander übergehen, liegt im Trend. Deshalb bieten viele Küchenhersteller ganzheitliche Gestaltungslösungen an. Das heißt: Komplette Wohnungen können mit Küchenmöbeln ausgestattet werden. Diese sind nicht nur in Materialität, Optik und Haptik identisch, sondern profitieren auch von Funktionalität und Innenleben sowie hochwertigen Arbeitsflächen oder intelligenten Stauraumlösungen.



Offene Küchen liegen voll im Trend.



Ideale Küchen für jeden Raum.



Eine entscheidende Frage bei der Realisierung der Traumküche: Welche Grundform soll die neue Küche haben?



L-Küche:
Perfekt für kleine Küchen

Die L-Küche ist eine platzsparende Lösung, die trotzdem viel Stauraum bietet. Mit cleveren Schranklösungen, wie beispielsweise einem Eck-Karussell, wird jeder Zentimeter genutzt.



U-Küche:
Optimale Raumausnutzung

Durch die U-Form entsteht eine große Arbeits- und Abstellfläche. Sie ist dadurch sehr funktional und der vorhandene Raum wird optimal genutzt. Wichtig: Richtig genutzt, können die Ecken Raumwunder sein.



Küche mit Insel:
Großzügige Eleganz

Eine Kücheninsel wird erst bei einer Fläche mit mindestens 15 Quadratmetern umsetzbar. Um die Insel muss ein Radius von mindestens 120 cm zu weiteren Schränken für die Laufwege vorhanden sein.

Für jede Küchenform die richtige Aufteilung:

Die Zonen

BEVORRATEN,
AUFBEWAHREN,
SPÜLEN,
VORBEREITEN und
KOCHEN/BACKEN sorgen – sinnvoll angeordnet – für reibungslose Arbeitsabläufe. Mehr dazu auf Seite 12.



G-Küche: Ideal für Familien

Die G-Küche eignet sich gut für eine offene Planung zum Wohnbereich. Aufgrund des großzügigen Platzangebots ist diese Lösung ideal für Familien.

Küchenzeile:

Kleine Räume optimal genutzt

Eine Küchenzeile ist eine bevorzugte Lösung, wenn die Wohnung und das Budget klein sind oder es sich um einen Singlehaushalt handelt. Es sollten unbedingt Hochschränke geplant werden, um das Platzangebot auszunutzen.

Zweizeilige Küche:
Der Allrounder

Die zweizeilige Küche ist beliebt für kleine Räume und offene Grundrisse geeignet, wobei die zweite Zeile dann als Raumteiler oder Kücheninsel genutzt werden kann. Bitte beachten: Der Bewegungsradius zwischen den Zeilen sollte mindestens 120 cm betragen.



Aushängeschild der Küche.

Die Fronten fallen als Erstes ins Auge und prägen das Gesamtbild der Küche. Dafür gibt es eine große Auswahl an Materialien – beispielsweise Oberflächen, auf denen man Fingerabdrücke nicht sieht, oder Holz-Nachbildungen, die so aussehen und sich anfühlen wie das Original.



OBWOHL FRONTEN DIE OPTIK JEDER KÜCHE DOMINIEREN, dürfen sie nicht isoliert betrachtet werden, sondern immer im Zusammenspiel mit Arbeitsplatte, Nischenrückwand und Spüle. Die Materialien sollen harmonisieren. Arbeitsplatten werden beispielsweise aus Naturstein, Quarzstein, Keramik, Glas, Mineralwerkstoff, Schichtstoff oder Massivholz hergestellt. Oft bietet es sich an, Nischenrückwände aus dem gleichen Material zu wählen. Spülcenter gibt es ebenfalls in unterschiedlichen Materialien. Der Klassiker ist sicherlich Edelstahl. Beliebte Varianten sind aber auch Chrom, Keramik, Glas oder Granit.



Furnierfronten, auch Echtholzfronten:

Das Furnier ist auf einer Span- oder MDF-Platte aufgebracht. Sie sind deshalb kostengünstiger als Massivholz, überzeugen trotzdem mit ihrer natürlichen Optik.

Lackfronten: Bei den Lackfronten kann zwischen Hochglanz- und Mattlackierungen gewählt werden.

Kunststofffronten: Küchenhersteller bieten drei Typen von Kunststofffronten an. Bei **Folienfronten** wird die Folie mit Melaminharz direkt auf die Trägerplatte geklebt.



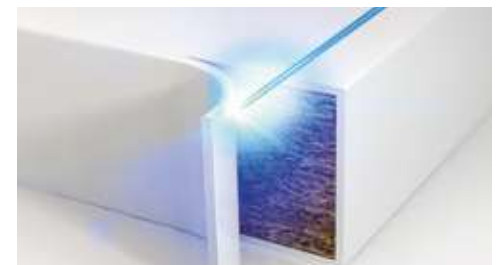
VORTEILE, Z. B. BEI LACKFRONTEN: Sie können in jeder erdenklichen Farbe hergestellt werden. Dazu sind sie strapazierfähig und leicht zu reinigen.

Es ist ein günstiges Herstellungsverfahren, wodurch diese Art von Fronten im Preiseinstieg angesiedelt sind. Sie sind robust und pflegeleicht. Im Vergleich dazu sind **Schichtstoff- und Laminatfronten** mehrschichtig aufgebaut. Den Abschluss bildet auch hier eine Dekorfolie. Die Oberfläche ist ebenfalls leicht zu reinigen, hitzebeständig bis 230 °C, säureresistent, kratz-, stoß- und meist auch schnittfest.

Glasfronten: Sehr edel, stark im Kommen. Glasfronten sind robust, hitzebeständig und sehr hygienisch. Sie lassen kleine Räume großzügiger wirken. Allerdings lassen sich Fingerabdrücke nicht vermeiden, auch Wasserschlieren sind schnell sichtbar.

Qualitätsmerkmal „Laserkante“:

Dank moderner Lasertechnik werden Kante und Trägerplatte miteinander verschmolzen. Es entsteht die sogenannte „optische Nullfuge“. Sie ist für den Betrachter mit bloßem Auge nicht mehr zu erkennen und sorgt für ein Plus an Hygiene und Langlebigkeit der Küchenmöbel.





Die Küche ist viel mehr als nur ein Platz zum Kochen – erst recht, seit Küche und Wohnen immer mehr verschmelzen.

Demzufolge haben sich auch die Ansprüche an die Beleuchtung verändert.

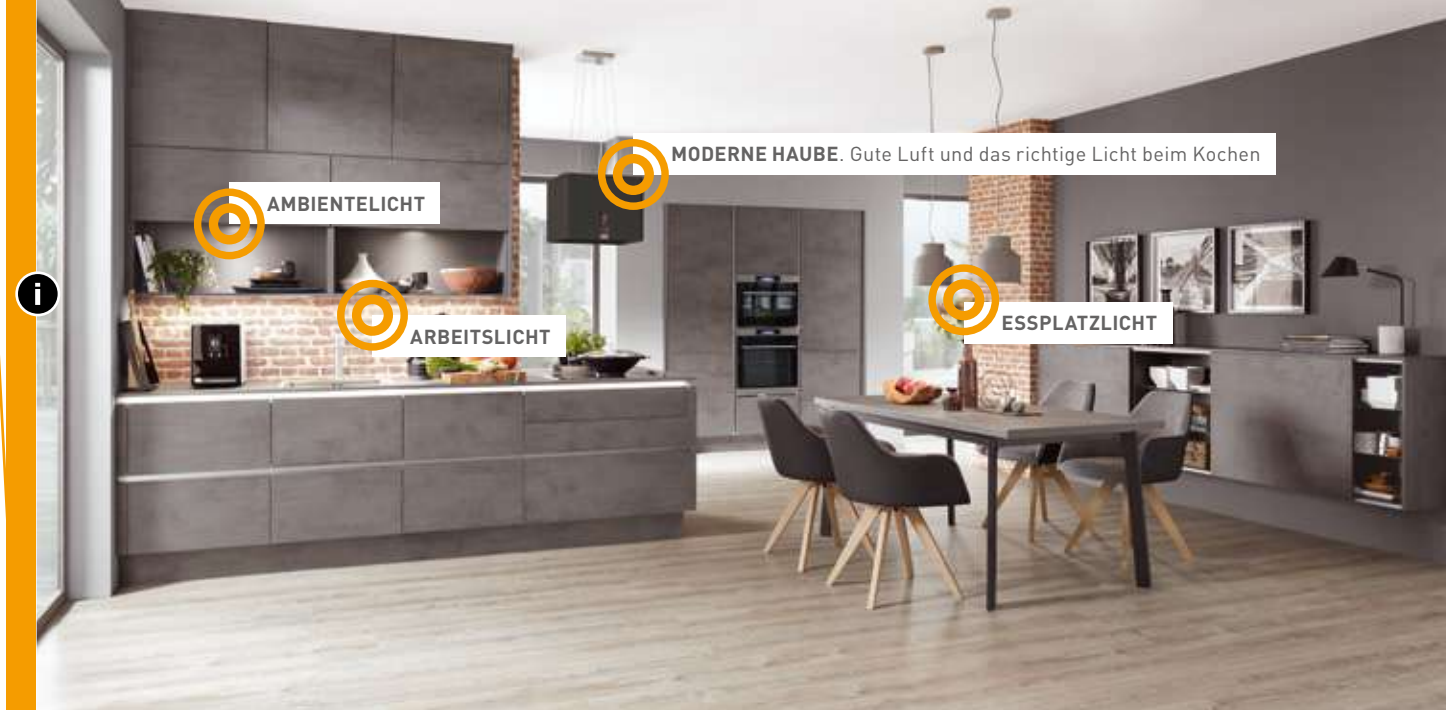
Das professionelle Arbeitslicht für alle Hobby-Köche ist genauso wichtig wie eine gemütliche Atmosphäre beim Essen mit Familie oder Freunden. Um den verschiedenen Anforderungen gerecht zu werden, gibt es drei Beleuchtungstypen: Arbeitslicht, Ambientelicht und die Beleuchtung des Essplatzes.

Das Arbeitslicht sollte schattenfrei sein.

Die Deckenleuchte ist hierfür ungeeignet. Ideal sind Lichtquellen unter Oberschränken. Durch moderne energiesparende LED-Leuchten kann kostengünstig, umweltschonend und trotzdem gemütlich beleuchtet werden. Einen wohnlichen Charakter erhält die Küche durch gezielt eingesetztes Ambientelicht. Dies kann z. B. durch beleuchtete Griffleisten oder Oberschränke und generell durch Ambientelicht erzeugt werden. Eine individuell einstellbare Lichtfarbe und die Dimmfunktion tragen zum Wohlfühlen bei. Für den Essplatz und die Kochinsel sind Hängeleuchten optimal.



So stimmt die Beleuchtung.



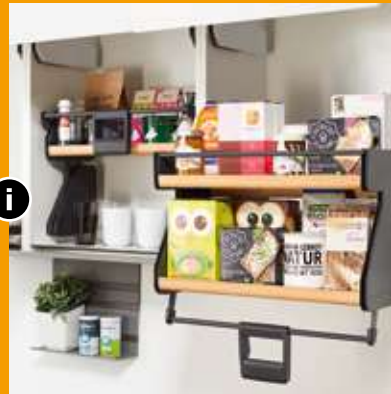
DIE PASSENDE AUSLEUCHTUNG IST WICHTIG.

Auch beim Essen möchten sich die Familienmitglieder und Gäste gegenseitig in die Augen schauen und nicht direkt auf eine zu tief hängende Lampe blicken. Bei Pendelleuchten sollte der Abstand zwischen Tischplatte und der Lichtquelle etwa 60 bis 70 cm betragen – egal ob am Esstisch oder einem höheren Tresen in der Küche. Gerade in Wohnküchen tragen dimmbare LED-Lampen, die in ihrer Helligkeit variieren, und indirekte Beleuchtungen zu mehr Gemütlichkeit bei. Beleuchtete Oberschränke sorgen für Atmosphäre und werden zum Hingucker. Praktisch: Einstellung der Lichtfarbe und Dimmfunktion per Fernbedienung oder Smartphone und Tablet per App. Moderne Hauben in der Optik einer Hängelampe sorgen für gute Luft und das richtige Licht beim Kochen.



Kurze Wege, Zeit sparen, einfache Pflege.

Bei einem guten Glas Wein wird in der Küche geplaudert, Zeitung gelesen und Musik gehört. Doch bei aller Wohnlichkeit bleibt die Küche ein Arbeitsraum, in dem in erster Linie gekocht, gebacken und gespült wird. Deshalb muss die Küche clever geplant sein.



KÜCHENPLANER ORDNET AUS DIESEM GRUND DIE FÜNF ZONEN –

BEVORRATEN, AUFBEWAHREN, SPÜLEN, VORBEREITEN, KOCHEN/BACKEN – konsequent an. Dadurch sind die Wege zu Lebensmitteln und Kochutensilien kurz, Zeit wird gespart, Geräte sind zudem einfach bedienbar und die Pflege der Küche ist leicht. Dazu wird der Rücken geschont, weil unnötiges Bücken entfällt und Fehlhaltungen vorgebeugt wird.



DEUTLICHE KOMFORTSTEIGERUNG. Mit der Einrichtung von Arbeitszonen lassen sich Wege und Arbeitsabläufe optimieren. Unnötige Wege werden vermieden und fließende Abläufe sichergestellt.

Im Küchenbereich „Bevorratung“, dazu zählt auch der Kühlschrank, sollte für die Lebensmittel ausreichender und leicht zugänglicher Stauraum vorhanden sein. Breite Schubauszüge oder Hochschrankauszüge bieten sich dafür an.

Tassen, Teller, Gläser oder Besteck sollten an einer Stelle aufbewahrt werden. Wer den Tisch deckt, muss dann nicht unnötige Wege in Kauf nehmen. Gleiches gilt, wenn die Zone



„Aufbewahrung“ nahe dem Geschirrspüler und dem Spülcenter platziert wird.

Neben der Spüle wird die Zone „Vorbereitung“ eingerichtet. Denn dort, wo Mahlzeiten zubereitet werden, muss es sauber und hygienisch sein. Der Vorbereitungsbereich ist die Hauptarbeitsfläche und sollte mindestens 90 cm breit sein. Dort sind Gewürze, Schneidmesser sowie Essig und Öl untergebracht.

Idealerweise geht der Vorbereitungsbereich in die Küchenzone „Kochen und Backen“ direkt über. Dort werden Töpfe, Pfannen und Kochgeschirr verstaut. Breite Unterschränke sorgen für großen Stauraum.



Immer auf Augenhöhe.

Hocheingebaute Elektrogeräte sind angenehm zu bedienen und machen das lästige Bücken überflüssig.

Backofen und Dampfgarer sollten in der Höhe geplant werden, sodass der Nutzer das Gargut bequem mit angewinkelten Armen entnehmen kann. Ein weiterer Vorteil: Aufläufe, Ofengemüse und Sonntagsbraten können stets beobachtet werden.



Kann aus Platzgründen nur ein hocheingebautes Gerät integriert werden, sollte es dasjenige sein, das am meisten genutzt wird.



HOCHINGEBAUTE SPÜLMASCHINE.

Auch das Beladen eines Geschirrspülers fällt in Oberkörperhöhe viel leichter – das Be- und Entladen erfolgt im Handumdrehen.



HOCHINGEBAUTE GERÄTE

sind nicht nur ergonomisch extrem sinnvoll und damit rückschonend, sondern erleichtern auch die tägliche Arbeit. Immer alles im Blick – und auch das Beladen und Entnehmen wird deutlich erleichtert.

**AMK ergonoMeter®**

Innerhalb weniger Minuten wird mit Hilfe des AMK ergonoMeter® die optimale Arbeitshöhe ermittelt. Der wichtigste Maßstab ist hierbei die Ellenbogenhöhe. Die richtige Arbeitshöhe liegt 10 bis 15 cm unterhalb der Ellenbogenhöhe. Dabei kann der Idealwert um eine Toleranz von 5 cm nach unten und 10 cm nach oben erweitert werden, damit zwei unterschiedlich große Personen problemlos gemeinsam in einer Küche arbeiten können.



► **DIE ARBEITSHÖHE** sollte 10 bis 15 cm unterhalb des Ellenbogens liegen. Da beim Kochfeld der Topfrand die Arbeitshöhe bildet, macht es Sinn, den Herd um ca. 25 cm abzusenken.



Den Rücken entlasten.

Bei der Küchenplanung ist es wichtig, ergonomische Ansätze zu berücksichtigen. Das bedeutet, dass sich die Arbeitsbedingungen dem Nutzer anpassen und nicht umgekehrt.

Die richtigen Arbeitshöhen von Kochfeld, Spüle und Arbeitsfläche sowie hocheingebaute Geräte wie Backofen und Geschirrspüler erhöhen nicht nur den Komfort, sondern sorgen auch für rückenfreundliches Arbeiten. Die individuellen Höhen in der neu geplanten Küche lassen sich einfach und schnell mit dem AMK ergonoMeter® ermitteln. Dafür ist nicht die Körpergröße, sondern die Ellenbogenhöhe entscheidend.

Die Höhe der Arbeitsplatte sollte 10 bis 15 cm unterhalb des Ellenbogens liegen. Wenn in der Planung möglich, ist es zudem von Vorteil, wenn das Kochfeld 25 cm abgesenkt ist, da hier der Topfrand die Arbeitshöhe bildet. Dagegen kann die Spüle höher eingebaut

werden, da deren Boden als Arbeitsebene gilt. Einige Küchenhersteller bieten auch elektrisch verstellbare Kücheninseln und Arbeitsflächen an. Das ist besonders praktisch, wenn Kinder oder ein Paar mit einem erheblichen Größenunterschied in dem Haushalt leben.

Vorteile bei einer intelligenten Küchenplanung bringen auch mechanische oder elektrische Auszüge. Diese lassen sich leicht öffnen und schließen, egal wie viele Teller oder schwere Töpfe und Pfannen dort untergebracht sind. Auch dadurch wird Fehlhaltungen und Rückenschmerzen vorgebeugt.



► **FÜR EINEN GESUNDEN RÜCKEN.**

Wenn die Arbeitshöhe nicht zur Körpergröße passt, kann dies zu Rückenproblemen führen.



► **OPTIONALE ARBEITSHÖHE.**

Unter ergonomischen Gesichtspunkten ist es sinnvoll, den Küchenblock und somit die Arbeitshöhe den persönlichen Bedürfnissen anzupassen.





Ein häufiges Bild: Ein Topf, der nur selten gebraucht wird, verschwindet im hintersten Schrankwinkel. Wenn dieser dann doch zum Einsatz kommen soll, muss das Kochgeschirr erst ausgeräumt werden. In der modernen Küche gehört dieses Szenario der Vergangenheit an. Denn verschiedene Schranktypen gewähren den freien Blick auf das gesamte Staugut.



Alles im Blick.



i

DER KÜCHENSCHRANK, DER DIESES PRINZIP MIT AM BESTEN WIDERSPIEGELT, IST DER HOCHSCHRANKAUSZUG (APOTHEKERSCHRANK). Auf wenig Grundfläche wird Stauraum optimal genutzt. Der Hochschrank gewährt von zwei Seiten freie Sicht auf die gelagerten Lebensmittel und Utensilien. Diese können bequem herausgenommen werden, da der Inhalt beim Öffnen vollständig aus dem Schrankkorpus herausfährt. Der sogenannte Vollauszug ist in der gesamten Unterzeile sinnvoll. Mit übertiefen Schubkästen wird Stauraum gewonnen.

Intelligente Lösungen.

Das ruhige und elegante Design griffloser Küchen liegt weiterhin im Trend. Es trägt zum fließenden Übergang zum Wohnraum bei und bietet Freiheiten in der Gestaltung. Um die grifflosen Auszüge, Hochschränke und Türen zu öffnen und zu schließen, werden verschiedene Bediensysteme angeboten. Sie sorgen dafür, dass Schranktüren und Auszüge mühelos und komfortabel bewegt werden. Dabei wird zwischen Griffleisten, mechanischer sowie elektrischer Tür- und Schuböffnung unterschieden. Griffmulden werden an Türen und Auszügen am oberen oder seitlichen Rand integriert. Ein kleiner Nachteil: Die Griffleisten unterbrechen – genauso wie abgeschrägte Kanten – ein Stück weit die Geradlinigkeit der grifflosen Küche.

Ähnlich wie mechanische Beschläge funktioniert auch die elektrische Öffnungsunterstützung, sie ist jedoch noch sensibler. Leichtes Berühren genügt, um die Elemente zu öffnen. Oberschrankklappen lassen sich per Tastendruck wieder schließen, das ist ideal für kleinere Personen. Bei Auszügen genügt ein leichter Schwung und sie schließen sanft und leise.



EINE BELIEBTE VARIANTE unter den Bediensystemen sind mechanischen Push-to-open Beschläge. Schubkästen, Türen & Co. fahren nach dem Berühren an einer bestimmten Stelle aus. Das ist besonders praktisch, wenn man beispielsweise Geschirr in beiden Händen hält und den Schubkasten mit dem Antippen des Knies trotzdem öffnen kann.





VAKUUMIERGERÄT



PYROLYSE-PROGRAMM

Weit über den Standard hinaus.

Kühlschrank, Kochfeld, Geschirrspüler und Backofen: Das sind die Standardgeräte, die in jeder modernen Küche zu finden sind. Diese Auswahl kann allerdings nach individuellen Vorlieben erweitert werden.

Backöfen können gleich mehrere Geräte vereinen, verfügen beispielsweise über eine Mikrowellenfunktion oder sind mit einer Dampftechnik ausgestattet. In anderen Backöfen ist zusätzlich die Sous-Vide-Funktion eingebaut. Dazu ergänzt ein Vakuumiergerät die Küche, da alle Zutaten in rohem, gekühltem Zustand in einem Vakuumbeutel luftdicht vakuumiert, anschließend schonend bei niedriger Temperatur im Sous-Vide-Garer gegart oder die Lebensmittel länger haltbar gemacht werden können.



Viele Backöfen verfügen auch über ein Pyrolyse-Programm. Dabei wird der Innenraum auf eine Temperatur von mehr als 500 °C aufgeheizt. Aufgrund der Hitze zerfallen alle organischen Stoffe. Was übrig bleibt, ist Asche, die leicht aufzunehmen ist. Aufwendiges Putzen entfällt.

Auch Kühl-Gefrierkombinationen verfügen über spezielle Funktionen. Technologien wie die Null-Grad-Zone im Kühlschrank sorgen für spürbar länger haltbare Lebensmittel und No-Frost-Systeme im Gefrierbereich machen manuelles Abtauen unnötig. Variable Inneneinrichtungsmöglichkeiten erleichtern das Einsortieren des Kühlgutes. Vielfach gibt es bereits Auszüge in Kühlgeräten.

Geschirrspüler der neuesten Generation passen sich deutlich besser den Bedürfnissen der Nutzer an und zeichnen sich durch höchste Flexibilität aus. Ob mit Besteckschublade, LED-Beleuchtung oder rückenfreundlichen Geschirrkörben zum Hochheben.



Alles hat seinen Platz.



Wer einen modernen Kühlschrank öffnet, dem fällt gleich das flexible Innenleben ins Auge. Schubfächer, Innentürabsteller, Boxen und Flaschenablagen helfen die Übersicht zu behalten und Lebensmittel besser zu lagern.

Einige Fächer lassen sich fast beliebig in ihrer Höhe verstellen. Zusätzlich gibt es Teleskopfächer und -schubladen, die sich sogar im beladenen Zustand leicht herausziehen lassen.

Heute gehören Null-Grad-Fächer zur Standard-Ausstattung von modernen Kühlgeräten. In diesen sogenannten Frischeschubladen herrscht eine niedrigere Temperatur und für bestimmte Obst- und Gemüsesorten sowie Salat eine höhere Luftfeuchtigkeit als im restlichen Kühlschrankbereich. Lebensmittel wie rohes Fleisch, Fisch, Wurst und Milchprodukte benötigen eine geringe Luftfeuchtigkeit. So halten die Lebensmittel deutlich länger frisch. Die Temperatur beträgt etwa 0 °C. Im restlichen Kühlschrankbereich, in dem Getränke, verpackte Lebensmittel, Butter und Eier gelagert werden, liegt die Temperatur bei 4 °C bis 10 °C.

Gefrierschrank bzw. -fach abtauen? Dank Abtauautomatik oder No-Frost-Funktion gehört dies der Vergangenheit an. Bei der Abtauautomatik wird Tauwasser an der Geräterückseite aufgefangen, zu einem Behälter geleitet und verdunstet. Die No-Frost-Technik reduziert die Luftfeuchtigkeit und verteilt dort Kühlluft gleichmäßig, das verhindert Eisbildung. Beides spart auf Dauer Strom.

Induktionskochfelder haben zahlreiche Vorteile. Sie bieten ein Plus an Sicherheit, da nicht die Kochfläche der Glaskeramik erhitzt wird, sondern lediglich der Topf. Dieser strahlt zwar die Wärme minimal ab, ein Verbrennen an der Kochstelle ist aber unmöglich.

Deshalb brennt sich auch Überkochtes nicht ein. Dazu schaltet sich ein Induktionsfeld automatisch ab, wenn Pfanne oder Topf nicht platziert sind. Des Weiteren ist der Energieverbrauch gering. Ein Beispiel: Wasser kocht mit Induktion etwa doppelt so schnell wie mit Gas.

Inzwischen sind Geräte mit integriertem Dunstabzug – genannt „Downdraft“ –, der sich mittig oder an der Stirn des Kochfeldes befindet, im Markt. Die Gerüche werden direkt dort aufgenommen, wo sie entstehen.



INTERESSANTE VARIANTEN FÜR DESIGNFANS:

Induktionskochfelder gibt es nicht nur in Schwarz, sondern auch in schickem Grau oder ungewöhnlichem Weiß.

Kraftvolles Vorteilspaket.



INDUKTIONSKOCHFELDER können heute noch viel mehr. Neueste Modelle verfügen über einen Bratsensor, der durch modernste Steuerungstechnik einen optimalen Bräunungsgrad des Bratguts, sei es Ei, Steak, Tofu oder Gemüse. Dazu ist ein flexibles Umschalten von Kochzonen zu einer durchgehenden Fläche möglich, sodass auch großes Kochgeschirr schnell und gleichmäßig erhitzt wird.



Dunstabzugssysteme haben in der jüngsten Vergangenheit eine erstaunliche Entwicklung durchlaufen.

Sie sind längst nicht mehr nur auf ihre Funktion beschränkt – die Schmuckstücke können jeder Küche das gewisse Etwas verleihen.

Manch eine Dunstabzugshaube ist heutzutage als Designlampe getarnt. Sie sind aus buntem Glas, hängen an dünnen Stielen und sind mit LED-Lampen ausgestattet. Dazu sind sie hocheffizient im Beseitigen von Gerüchen.



Schmuckstück mit Funktion.



UMLUFT UND ABLUFT

Bei Dunstabzugssystemen im Umluftbetrieb werden die Kochwrasen, bestehend aus Gerüchen, Fett und Feuchtigkeit, die beim Kochen entstehen, nicht nach außen geleitet. Ein Fett- und Geruchsfilter reinigt die Luft und leitet sie zurück in den Raum. Integrierte Aktivkohle-Geruchsfilter sollten regelmäßig ausgetauscht werden.

Dagegen werden bei der Abluft-Variante die Kochwrasen über ein Rohr direkt ins Freie geleitet. Bei Abluftbetrieb muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Bei modernen Modellen gibt es die Möglichkeit, zwischen den beiden Betriebsarten umzuschalten. Dunstabzugssysteme im Umluftbetrieb können lauter sein als bei Abluftbetrieb.

Für großgewachsene Menschen oder je nach Designwunsch eignen sich die ergonomischen Kopffreihauben. Hierbei sorgt der schräg gestellte Wrasenschirm für Bewegungsfreiheit und freie Sicht auf das Kochfeld.

Für alle, die es noch unauffälliger möchten, gibt es Lüfter direkt am Kochfeld. Hier gibt es aktuell drei Systeme.

Downdraft-Lüfter sind direkt hinter dem Kochfeld in der Arbeitsplatte eingebaut und lassen sich bei Bedarf hochfahren. **Muldenlüfter** sind in die Kochfläche integriert. Eine weitere Variante sind **Tischlüfter**, die neben dem Kochfeld oder zwischen zwei schmalen Kochfeldern integriert werden können. Diese Lüftungssysteme eignen sich perfekt für Kochinseln oder offene Wohnküchen.



Es gibt Momente, in denen ist die Backofentür einfach im Weg. In kleinen Küchen zum Beispiel oder wenn mehrere Bleche eingeräumt werden müssen. Für diese Fälle entwickelte die Industrie **GERÄTE MIT VERSENKBAREN TÜREN**.

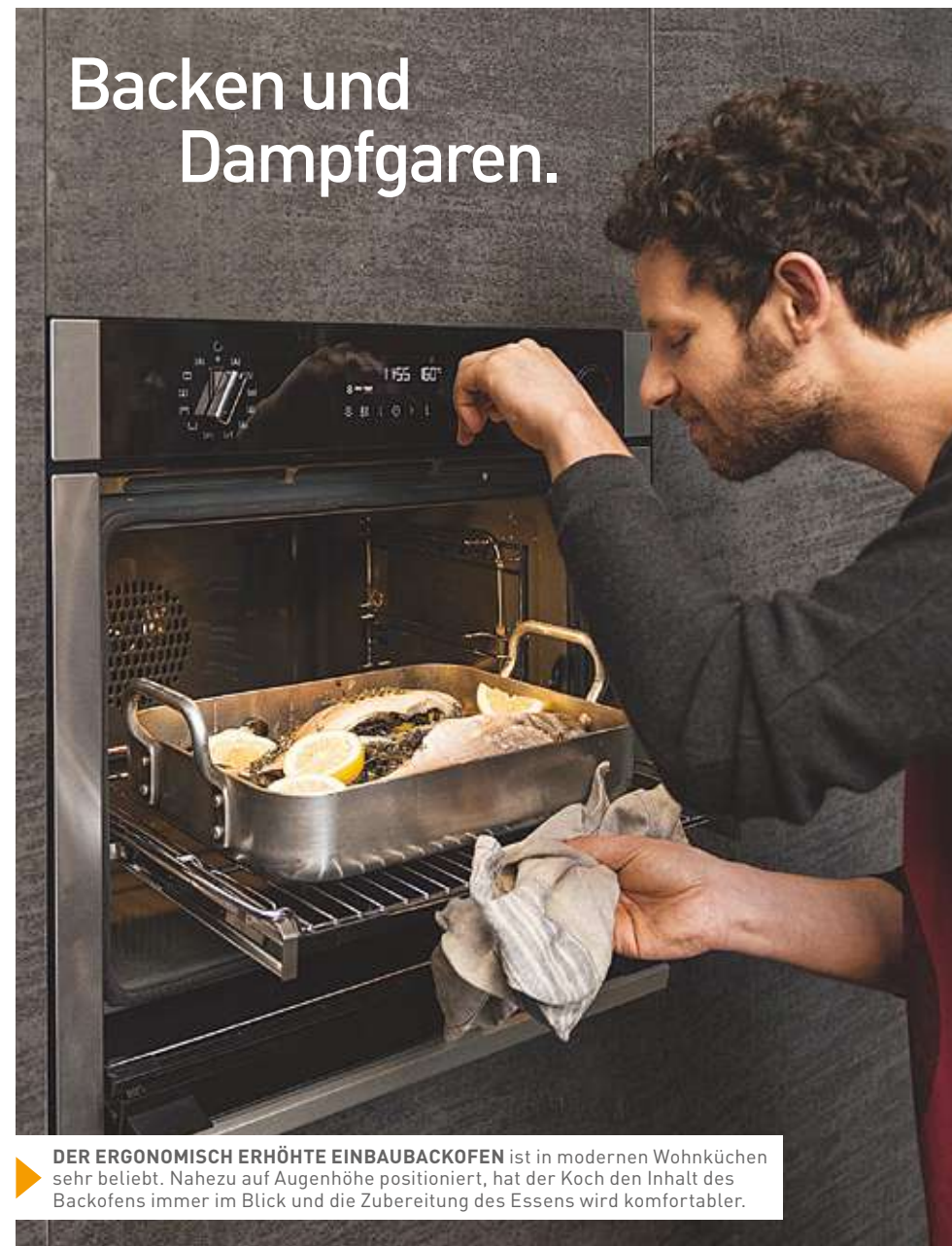


Besitzt ein Backofen keinen Backwagen, bei dem sich Backbleche und Bratroste komplett aus dem Garraum ziehen lassen, dann bieten sich **TELESKOPSCHIENEN** an: Auch mit ihnen lassen sich die Bleche komplett aus dem Backofen herausholen und der Komfort lässt sich deutlich steigern.



GERÄTE MIT AUFEINANDER ABGESTIMMTER OPTIK.

Wird eine neue Küche geplant, dann hat der Küchenkäufer die Möglichkeit, sämtliche Elektrogeräte in einem einheitlichen Look zu bestellen – vom Backofen über den Dampfgarer bis hin zur Kaffeemaschine.



Backen und Dampfgaren.

DER ERGONOMISCH ERHÖHTE EINBAUBACKOFEN ist in modernen Wohnküchen sehr beliebt. Nahezu auf Augenhöhe positioniert, hat der Koch den Inhalt des Backofens immer im Blick und die Zubereitung des Essens wird komfortabler.

Neue Entwicklungen sorgen dafür, dass der technische Stand immer fortschreitet.

Vollauszüge ermöglichen eine einfache und sichere Beladung, Anti-Fingerprint-Beschichtungen halten Edelstahlfronten frei von lästigen Abdrücken. Intelligente Automatikprogramme helfen dem Hobbykoch bei der Zubereitung ganzer Menüs oder reinigen den Backofen von selbst. Viele dieser Funktionen sind heute auf Wunsch sogar vom Smartphone oder Tablet aus steuerbar.

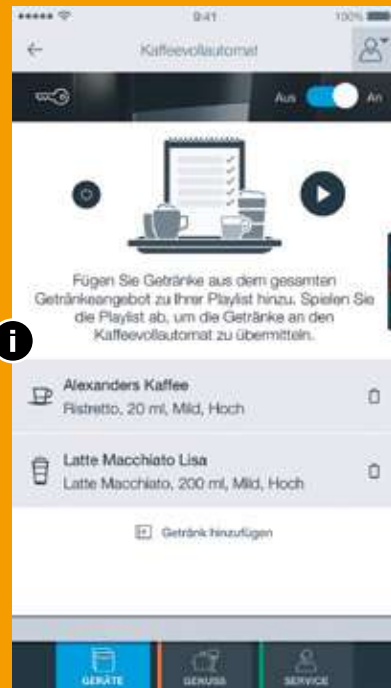


Dampfgarer werden immer beliebter.

Denn die Zubereitung mit Dampf ist eine besonders schonende Garmethode, da die natürlichen Aromen und Vitamine der Lebensmittel in vollem Umfang erhalten bleiben. Wer nicht zwei Geräte in seiner Küche unterbringen kann oder möchte, muss nicht auf die Vorzüge des Dampfgarens verzichten: Kombi-Geräte ermöglichen entweder Backen und Dampfgaren in einem oder versorgen die Speisen mit Wasserdampf beim Braten und Backen. So bleiben die Gerichte saftig und zart.

Smarte Hilfe.

Die Küchengeräte der neuesten Generation sind smart. Das heißt: Backofen, Kaffeevollautomat, Geschirrspüler oder Kühlschrank und Beleuchtung lassen sich über Apps per Smartphone und Tablet oder Sprache steuern. Das erleichtert den Alltag. Doch das ist erst der Anfang – ein Ende der smarten Entwicklung ist noch lange nicht in Sicht.



AUFSTEHEN WIRD ZUM VERGNÜGEN – wenn der Kaffee morgens schon fertig ist.



Es ist ein herrlicher Gedanke:

Man liegt noch im Bett, stellt aber bereits den Kaffeevollautomaten an, sucht sich seine eigens kreierte Kaffeespezialität heraus und bringt den Backofen auf Temperatur, um die Brötchen aufzubacken. Zwischenzeitlich erhält man eine Push-up-Nachricht, dass der Geschirrspüler fertig ist. Dessen Startzeitpunkt wurde ebenfalls per Smartphone gesteuert. Das sind keine Zukunftsvorstellungen, sondern Realität.

Es gibt zahlreiche andere Beispiele für eine smarte Küche: Kochfelder kommunizieren direkt mit den Dunstabzügen, die ihre Gebläseleistung automatisch auf die Dunstentwicklung einstellen. In Kühlschränken sind Kameras installiert, die bei jedem Schließen der Kühlschranktür Bilder vom Inhalt machen. Diese können jederzeit vom Smartphone oder Tablet aufgerufen werden.

Spracherkennungssoftware macht sich ebenfalls zunehmend in der Küche bemerkbar. Über die Sprachdienste erhalten Nutzer Zugriff auf einen persönlichen Assistenten. Dieser kann Rezepte suchen, Musik abspielen oder Artikel auf die Einkaufsliste setzen.



Kaum noch zu hören.

Geräuschreduzierung in der Küche ist ein großes Thema – besonders bei offenen Wohnküchen. Dazu zählen neben dem extraleisen Öffnen und Schließen von Auszügen und Türen vor allem auch Geschirrspüler, Dunstabzugssysteme und Kühlgeräte.

Motoren, Kompressoren oder Pumpen – Geschirrspüler, Kühlgeräte und Dunstabzugssysteme bestehen aus Bauteilen, die in der Regel geräuschintensiv sind. Auch ein Backofen arbeitet nicht stumm. Das Brummen, Rumpeln, Zurren und Zischen wird häufig als unangenehm empfunden – vor allem, wenn es sich um eine offene Wohnküche handelt.

Aus diesem Grund haben Hersteller nach Lösungen gesucht, um den Geräuschpegel nach unten zu justieren. Das ist gelungen: Viele der Geräte haben inzwischen eine Betriebslautstärke von unter 40 Dezibel. Zum Vergleich: Geflüstert wird bei 30 Dezibel. Eine Unterhaltung ist also kein Problem mehr – auch wenn die Geräte gleichzeitig auf Hochtouren arbeiten sollten. Da fragt man sich glatt: Hatte ich den Geschirrspüler nicht angestellt?

Auf Anhieb kochendes Wasser.



Es ist der Arbeitsplatz Nummer 1: das Spülcenter. Deshalb sollte Spülen, Armaturen und Zubehör bei der Küchenplanung besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Edelstahl-Spülen sind ein Klassiker. Inzwischen halten mehr und mehr farbige Spülcenter Einzug in moderne Küchen. Sie lassen sich aus Emaille, Keramik, oder Kunststoff herstellen. Granit, Marmor und andere Steinarten sind ebenfalls für Spülen geeignet.

Dabei haben alle Materialien wichtige Gemeinsamkeiten: Sie sind hygienisch, robust und leicht zu reinigen. Dazu bieten Hersteller eine große Auswahl an Zubehör für optimierte Arbeitsabläufe wie beispielsweise Abtropfbekken oder passgenaue Schneidebretter an.

Armaturen werden ebenfalls in den unterschiedlichsten Formen, Materialien und mit verschiedensten Funktionen hergestellt. Duscharmaturen mit einem flexiblen Schlauch sind ebenso praktisch wie Armaturen mit integriertem Sensor, mit dem berührungslos der Wasserstrahl ein- und ausgeschaltet werden kann. Dazu werden Armaturen angeboten, die auf Knopfdruck heißes oder sogar kochendes Wasser produzieren und gleichzeitig auch das Leitungswasser filtern.

Der Clou: Mineralien bleiben dabei erhalten.



Gut durchdacht.

Ein Abfallsystem will gut durchdacht sein, denn es erleichtert den Arbeitsablauf in der Küche enorm.

Das Abfallsystem befindet sich in den allermeisten Fällen direkt unter der Spüle. Wenn dort beispielsweise ein Boiler, eine Kochendwasser-Armatur oder eine Ablaufgarnitur untergebracht ist, schränkt das den Platz ein.

Dazu muss entschieden werden, wie viele Mülleimer das System haben soll. Reicht jeweils ein Restmüll- und Bioabfalleimer? Oder soll dort auch Papier und Plastik getrennt werden? Dazu stellt sich die Frage, ob weiterer Stauraum für Putz- und Spülutensilien gebraucht wird. Dann bietet sich eine weitere Organisationsschublade an.



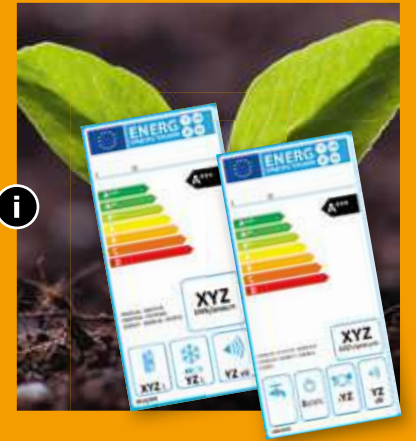
EINE ELEKTRISCHE ODER MECHANISCHE ÖFFNUNGSUNTERSTÜTZUNG ist für diesen Unterschrank sehr hilfreich. Schließlich ist es nicht selten, dass man in beiden Händen Müll hält. Dann kann der Auszug mit dem Knie spielend leicht geöffnet werden.



Gut für die Umwelt und den Geldbeutel.

Etwa die Hälfte des Stromverbrauchs und ca. 18% des Wasserverbrauchs im Haushalt sind den Hausgeräten zuzuschreiben. Alte Kühlschränke, Geschirrspüler, Backöfen & Co. verbrauchen dabei deutlich mehr als moderne Geräte. Zusätzlich zum modernen Komfort schonen diese die Umwelt und den Geldbeutel.

Beim Geschirrspülen lässt sich gleich doppelt sparen: Strom und Wasser – wobei beides zusammenspielt, denn je weniger Wasser benötigt wird, desto weniger muss aufgeheizt werden. Moderne Geräte verbrauchen teilweise nur 6 Liter pro Spülgang.



ENERGIE SPAREN.

Bei der Orientierung hilft das Energie-label: Mit dem Buchstaben „A“ sind die energieeffizientesten Küchengeräte gekennzeichnet. Das heißt: Sie sparen Energie, sind gut für die Umwelt und schonen den Geldbeutel.

Kühlen und Gefrieren verursacht ein Fünftel des Stromverbrauchs im Haushalt. Durchschnittlich ist der Kühlschrank in Deutschland über 10 Jahre alt. Neben der Ersparnis machen sich hier auch moderne Techniken wie ein Null-Grad-Fach bemerkbar. Dadurch halten Lebensmittel deutlich länger und es muss weniger weggeworfen werden.

Energiesparen beim Kochen und Backen: Gerade der Backofen braucht viel Energie. Nicht umsonst sprechen die Stromversorger von der „Gänsespitze“ an Weihnachten, wenn viele Haushalte gleichzeitig den Ofen benutzen. Dabei arbeiten moderne Geräte deutlich sparsamer. Wer ein Dampfgargerät einsetzt oder seine Küche mit moderner Induktionstechnik ausstattet, kann noch günstiger arbeiten.

**HERAUSGEBER:**

AMK Die Moderne Küche
Service GmbH
Harrlachweg 4
D-68163 Mannheim
Telefon +49 621 8506-116
Telefax +49 621 8506-101
info@amk.de · www.amk.de

KONZEPT UND FACHLICHE BERATUNG:

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK),
AMK-Mitgliedsunternehmen und
Mitglieder der AMK-Arbeitsgruppen

KONZEPT & TEXT:

GOOS Communication

GESTALTUNG & LAYOUT:

Vogelsänger

FOTOS:

Produktfotos dieser Broschüre stammen
aus Katalogen der AMK-Mitgliedsunter-
nehmen.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck und
Veröffentlichungen, auch auszugsweise,
nur mit schriftlicher Genehmigung des
Herausgebers.