

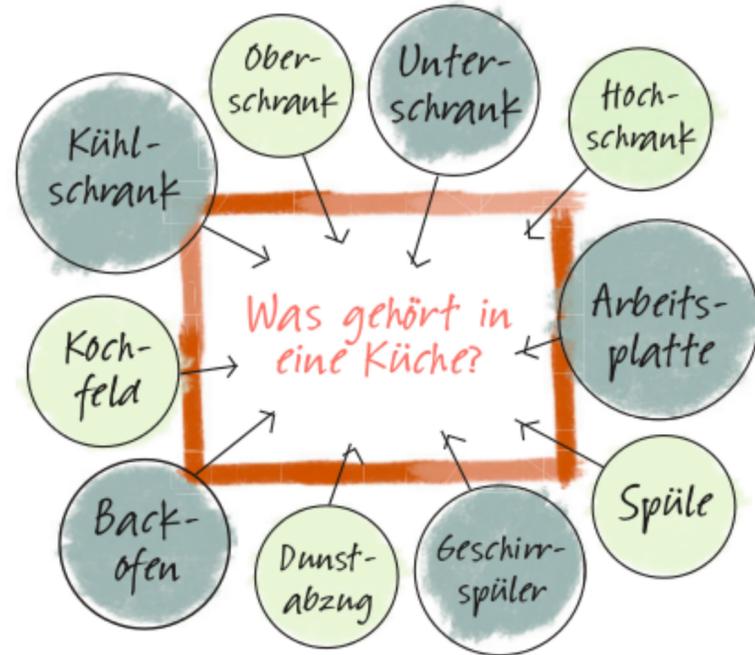
100

SCHRITTE
ZUR PERFEKTEN
WOHNUNG

3. FOLGE: SCHRITT 12-21

Die Küche

Welche Basics braucht ein Raum? Antworten gibt unser Guide, der Sie jeden Monat durch die Wohnung führt. Dieses Mal richten wir die Küche ein



Hier erhitzt sich der Topfboden



12

KOCHFELD

Ob Glaskeramik oder Metall, elektrisch, mit Induktion oder Gas: Im Trend sind autarke Kochfelder, die in die Arbeitsfläche eingelassen sind. Das ist elegant und pflegeleicht und lässt Ihnen die Freiheit, den Backofen hoch einzubauen.

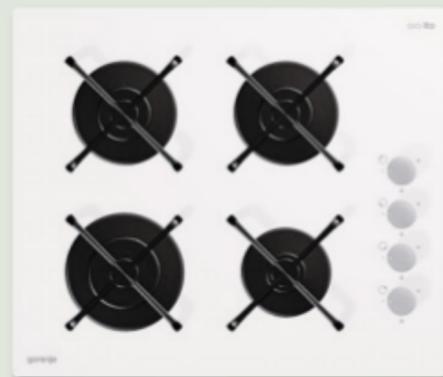
Glaskeramik mit Induktion

Kochen mit Magnetwellen spart Strom und ist kindersicher. Denn hierbei wird nur der Topfboden erhitzt, das Kochfeld bleibt kühl und keiner verbrennt sich die Finger daran. Wie bei einem Gasherd stoppt der Kochvorgang, sobald der Herd ausgeschaltet wird. Ob elektrisch betrieben

oder mit Induktion: Glaskeramikfelder gibt es in vielen Formaten, z. B. extrabreit, um Töpfe neben- statt hintereinanderzustellen. So muss man nicht über brutzelnde Pfannen greifen und hat in der Tiefe Platz für einen ausfahrbaren Dunstabzug (Abb.: „KM6381“, ca. 2070 Euro, mit Abzug „Levantar“, ca. 2000 Euro: Miele).

Kochen mit Gas

Das ist für viele einfach unschlagbar. Heutige Geräte haben meist ein Thermoelement, das die Gaszufuhr abstellt, wenn keine Flamme brennt. „Ora-Ito GHS 64“ ahmt mit weißer Glaskeramikoberfläche und gusseisernen Brennern traditionelle Herde nach, ca. 700 Euro (Gorenje).



Schick: Gas auf Glas



13

BACKOFEN

Im Trend liegen vom Kochfeld getrennte Geräte. So lassen sie sich rückenschonend hoch einbauen. Sinnvoll sind Ober-, Unterhitze, Grill und Heißluft, um Speisen gleichzeitig zu garen. Ideal für kleine Küchen: Kombigeräte mit Mikrowelle oder Dampfgarer.

Alles auf Augenhöhe

Sollen zwei Geräte, z. B. Backofen und Dampfgarer, übereinander eingebaut werden? Dann wählt man die Höhe so, dass die Unterkante des oberen Geräts nicht über Schulterhöhe liegt, sonst lässt es sich schlecht be- und entladen. Vollauszüge, Automatikprogramme und Türen, die kühl bleiben, steigern den Komfort. Hochschrank aus der Linie „Sevilla“ ca. 410 Euro (Musterring).

Stilvoll in die Küchenzeile integriert

Nicht in jeder Küche ist Platz für einen Hochschrank mit Backofen. Ein Einbaugerät schafft trotzdem mehr Stauraum als ein Standherd. Die meisten Unterschränke für Backöfen können Sie mit Schubladen, z. B. für Backbleche oder Pfannen, ausstatten. Backofen „Tjännlig“ ca. 230 Euro (Ikea).

Praktischer Stauraum für schwere Pfannen

14

KÜHLEN

Achten Sie auf das Energielabel, A+++ spart am meisten Strom. Diese Features sollten dabei sein: Bio-Fresh oder Null-Grad hält Obst und Gemüse lange frisch. Und dank No-Frost müssen sie nie wieder abtauen.

Kühlkomfort im Großformat

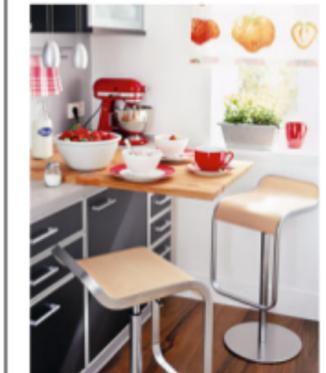
Kühlschränke sind inzwischen tolle Vorratskammern, in denen dank unterschiedlicher Temperaturzonen Lebensmittel lange haltbar sind. Eine wirkliche Innovation sind Gemüsefächer mit null Grad und hoher Luftfeuchtigkeit. Darin behält der Wocheneinkauf an Obst und Gemüse seine Frische und Vitamine. Das freut jeden, der nicht täglich einkaufen will. Wenn Sie viel tiefkühlen, lohnt eine Kühlgefrierkombi. Das Einbaumodell „ECBM 6256“ (links) hat eine Doppeltür, eine Eiswürfelmaschine, zwei Gemüsefächer, ein Gefrierfach mit zwei Schubladen. Mit 470 l Nutzinhalt eignet sich der Kühlriese gut für die Großfamilie, ca. 5000 Euro (Liebherr).



Übersicht: Schubladen für Tiefkühlkost

KENNEN SIE DAS PROBLEM?
Kein Platz für einen Tisch

Klapptresen zum Selbstbauen mit Barhockern



Wenn eigentlich so gar kein Tisch in die Miniküche passt, kann diese Idee die Lösung sein: Zwei massive Holzplatten werden mit zwei Scharnieren oder Klavierband verbunden. Die eine Hälfte wird auf der Arbeitsfläche befestigt, die andere Hälfte dient wahlweise als Schneidbrett oder Frühstückstresen. Zwei Barhocker vervollständigen den kleinen Essplatz.