

Ihr Tischler informiert



Sie haben noch Fragen?

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.



Richten Sie sich auf
eine Idee mehr ein!

tischlenrw

Die 12 häufigsten Fehler bei der Küchenplanung

... und wie Sie diese vermeiden.

Richten Sie sich auf
eine Idee mehr ein!

tischlenrw

! Mangelhaftes Grundkonzept

Oft wird die Küche erst geplant, wenn die Installation schon feststeht oder sogar schon eingebaut ist: Herdanschluss, Abluft, Wasser und Abwasser sind dadurch oft falsch konzipiert.

✓ Unser Tipp

Planen Sie rechtzeitig mit dem Küchenspezialisten. Sprechen Sie mit uns – nicht erst, wenn bereits vieles falsch entschieden wurde.

! Unzureichende Raumausnutzung

Nutzraum verschenkt durch:

- hohe Sockelblenden
- Ausgleichstücke und breite Wand- und Deckenanschlussblenden
- ungünstige Ecklösungen

✓ Unser Tipp

Machen Sie die Fertigung der Schränke nicht von einem Rastermaß abhängig, sondern erwarten Sie eine Ausführung nach Ihren Bedürfnissen.

Sie erhalten dadurch:

- eine maximale Platzausnutzung
- millimetergenaue Maßanfertigung
- genau auf Ihre Platzverhältnisse abgestimmte Möbel

! Lange Arbeitswege

Die falsche Anordnung der Küchenbereiche führt zu langen Wegen beim Arbeitsablauf und zu mangelnder Ergonomie.

✓ Unser Tipp

Bereits bei der Planung Ihrer Küche achten wir auf eine sinnvolle Anordnung der Arbeitsbereiche. Bei Rechtshändern wie folgt: Bevorraten, Aufbewahren, Spülen, Entsorgen, Vorbereiten, Kochen/Backen. Bei Linkshändern in umgekehrter Reihenfolge. Dadurch optimieren Sie die Länge der Arbeitswege und sparen Ihre Kräfte.

! Zu wenig Platz

Die Küche wird zu klein geplant: viele offene Teile, zu wenig Hängeschränke, zu wenig Bewegungsflächen. Das führt zu:

- Stauraummangel
- wenig Arbeitsfläche
- Probleme bei der Vorratshaltung
- Auslagerung von Küchenutensilien, lange Wege

✓ Unser Tipp

Durch unsere langjährige Erfahrung in der Planung und Herstellung von Küchen erhalten Sie eine genau nach Ihren Bedürfnissen geplante Küche, die eine optimale Platzausnutzung gewährleistet.

Eine geschickte Planung der Küche ermöglicht Ihnen zum Beispiel die Unterbringung von Kleingeräten in Schränken; das bedeutet für Sie mehr Arbeitsfläche und leichtere Reinigung. Ein Essplatz in der Küche fördert zudem die Kommunikation.



! Falsche Arbeitshöhe

Eine zu geringe Arbeitsplattenhöhe führt zu:

- Rückenbeschwerden
- Haltungsschäden
- mehr Kraftaufwand

✓ Unser Tipp

Laut einer Studie der Technischen Hochschule Darmstadt soll für eine Körpergröße von 165 cm die Arbeitsplattenhöhe 95 cm betragen, wenn alle Bereiche (Spülen, Kochen, Arbeiten) auf einer Höhe liegen.

Dies bedeutet bei einer Standardküche eine Sockelhöhe von 19 cm. Durch unsere Flexibilität können wir die Unterschränke höher fertigen, wodurch der Sockel weniger hoch wird. Bei einer Reduzierung der Sockelhöhe von 19 auf 10 cm erhöhen wir ohne Mehraufwand Ihren Nettostauraum um rund 15 Prozent.

Außerdem realisieren wir für Sie auf Wunsch einen höhenverstellbaren Tisch von 70–110 cm Höhe. Das gewährt eine maximale Anpassung an Ihre Tätigkeiten.

! Türen an Unterschränken

Unterschränke mit Türen sind nicht ratsam, sie führen zu:

- Unübersichtlichkeit
- lästigem Bücken
- Zeitverschwendung durch Kramen oder Ausräumen, um zu sehen, was in der zweiten Reihe steht

✓ Unser Tipp

Der Einbau von Schubladen mit Vollauszug ermöglicht Ihnen problemloses, ergonomisches Be- und Entladen und schafft überall einen guten Überblick. Diese Führungen laufen auch bei voller Beladung ohne Kraftaufwand sanft und leise. Vollauszugführungen mit 30, 50 und 80 kg Belastbarkeit ermöglichen es Ihnen, Vorräte aller Art in Ihrer Küche zu verstauen, auch Getränkekeisten.

! Nachrüstung von Elektrogeräten

Die spätere Nachrüstung von E-Geräten wurde nicht berücksichtigt:

- keine Nachrüstung möglich
- Stellfläche geht von der Arbeitsfläche verloren

✓ Unser Tipp

Der nachträgliche Einbau von Mikrowelle, Dampfgarer oder Kaffeeautomat kann bereits bei der Planung mit einer passenden Nische berücksichtigt werden, die anfangs als Stauraum genutzt und später mit dem entsprechenden Gerät belegt wird. Dadurch erhalten Sie die Option, Ihre Küche im Laufe der Zeit mit entsprechenden Geräten aufzuwerten.

! Fehlende Steckdosen

Die Folgen von zu wenig Steckdosen:

- Geräte umstecken
- Kabelgewirr
- Unfallgefahr

✓ Unser Tipp

Der Einbau von Steckdosen in Schränken und Schubladen ermöglicht es Ihnen, zum Beispiel Ihren Akku-Staubsauger oder Ihr Mobiltelefon „aufgeräumt“ zu laden.

Bei Küchen ohne Essplätze sind als Mindestausstattung etwa 6–8, in der Normalausstattung 9–11 und in der gehobenen Ausstattung 12–14 Steckdosen zu planen. Bei Küchen mit Essplätzen sind zusätzlich 2–4 Steckdosen vorzusehen.



! Mangelhafte Beleuchtung

Zu wenig und falsch platzierte Beleuchtung führt zu:

- Blendung
- Schatten
- unzureichender Ausleuchtung

✓ Unser Tipp

Die Beleuchtung muss so sorgfältig geplant werden wie die anderen Aspekte der Küche. Die Leuchten sollten gerade in der Küche leicht zu reinigen sein. Ein Richtwert für die Beleuchtung in der Küche sind bei Glühlampen mindestens 25 Watt oder bei Halogenlampen mindestens 10 Watt pro Quadratmeter. Zusätzlich ist zu beachten, dass die Beleuchtung blendfrei ist und keine unnötigen Schatten entstehen.

Gerne planen und montieren wir Ihnen die Beleuchtung, damit Sie einen optimal beleuchteten Arbeitsplatz haben.

! Mangelndes Abfallkonzept

Ein schlechter Abfallsammler, der nicht mit der Möbeltür öffnet und schließt, führt zu:

- Geruchsbelästigung
- einer umständlichen Handhabung
- Problemen bei der Mülltrennung

✓ Unser Tipp

Ein eingebauter Abfallsammler bietet die optimale Lösung zur Mülltrennung. Er öffnet und schließt mit der Tür oder dem Auszug.

Alle Mülltrennsysteme sind mit mehreren Behältern oft in unterschiedlicher Größe ausgestattet, die beim Schließen der Tür automatisch mit einem Deckel geschlossen werden. Behälter, die in einem Rahmen eingehängt werden oder in einem Auszug stehen, sind leicht herausnehmbar, gut zu leeren und zu reinigen. Die Öffnungsmechanik per Fußtaster ermöglicht Ihnen ein Befüllen des Abfallsammlers bei vollen Händen.



! Falsche Abluftleitung

Der Querschnitt der Abluftleitung beim Dunstabzug ist zu gering gewählt. Keine geregelte Zuluft bei offenen Feuerstellen oder Kachelöfen.

Das führt zu:

- Lärmbelästigung
- Leistungsminderung des Dunstabzugs
- Erstickungsgefahr durch Verbrennungsabgase im Wohnraum

✓ Unser Tipp

Durch unsere langjährige Erfahrung in der Küchenplanung erhalten Sie eine kompetente Beratung in allen Bereichen.

Der Mauerkasten für den Dunstabzug soll mindestens einen Durchmesser von 125 mm, besser noch von 150 mm haben.

Bei offenen Feuerstätten muss ggf. ein Fensterkontaktschalter installiert werden.

Bei richtiger Installation der Abluft erhalten Sie eine optimale Leistung und geringe Lärmbelästigung.

! Fehlende Harmonie

Bei der Wohnküche harmonisieren Küche und Essbereich stilistisch und farblich nicht miteinander.

Daraus resultiert:

- ein fehlendes Wohnambiente
- ein Mangel beim optischen Gesamteindruck

✓ Unser Tipp

Wir fertigen Ihre Küche so, dass sie mit dem Essbereich optimal harmonisiert: Wahlweise homogen in Holzart und Oberfläche, oder gezielt kombiniert mit einer anderen Holzart und mit frischen Farben. Auch ein trendiger Materialmix mit Edelstahl, Glas und Stein ist möglich. Dadurch erhalten Sie eine behagliche Atmosphäre und fühlen sich wohl.

