

Presseinformation

Die erste Wohnung – die erste Küche: Die Checkliste von Küche&Co für die Planung der ersten eigenen Küche

Hamburg, 22. November 2018 – Adieu Hotel Mama – hallo, Freiheit: Ob vor dem Studium, nach der Berufsausbildung oder bei dem Beziehen der eigenen vier Wände zusammen mit dem Partner – wenn es Zeit ist, das Elternhaus zu verlassen, stehen spannende Dinge auf der To-do-Liste: Eine Wohnung suchen, nach eigenem Geschmack streichen, Wohn- und Schlafzimmer einrichten und natürlich die Küche planen. Wer zum ersten Mal eine Küche einrichtet, sollte folgende Checkliste von Küche&Co beherzigen, denn bei der Küchenplanung muss man besonders sorgfältig vorgehen. Die gute Nachricht vorweg: Eine schicke Küche ist keinesfalls eine Frage des Geldbeutels. Die Küchenberater von Küche&Co schaffen es zum Beispiel, eine Küche für kleines Geld zu gestalten, die alle Bedürfnisse erfüllt und dazu noch etwas für das Auge ist.

Platz optimal ausnutzen: Große Hochschränke und deckenhohe Oberschränke mit Türen sind das A und O, wenn in der Küche viel verstaut werden soll. Selbst wenn halbohohe Highboard-Schränke gerade angesagt sind und schmale Klappenschränke toll aussehen, bringt man in großen, geschlossenen Küchenschränken deutlich mehr Töpfe, Schüsseln und Geschirr unter. Schlau und gleichzeitig schön: Ein Relingsystem für Küchenhelfer zum Aufhängen von Pfannenwender, Koch- und Schöpflöffel ist äußerst praktisch und spart Platz in der Besteckschublade.

Sitzplatz einplanen: Wer in der Küche nicht nur kochen, backen und essen, sondern auch lernen, quatschen und leben möchte, sollte ein gemütliches Plätzchen einplanen. Es gibt viele Planungsideen für Nischen, in denen sich ein Arbeitsplatz aus Küchenmöbeln, z.B. eine Schublade mit ausziehbarer Tischplatte, einrichten lässt.

Ausreichend große Arbeitsfläche: Es gibt nichts, was den Spaß am Kochen mehr beeinträchtigt, als fehlender Platz beim Schnibbeln und Schälen. Deswegen gilt als Faustregel, dass mindestens eine zusammenhängende Arbeitsfläche von 60 cm eingeplant werden sollte.

Das Material macht`s: Edelstahl ist nicht nur pflegeleicht, sondern sehr preisattraktiv für die Ausstattung der ersten Küche. Es empfiehlt sich daher beim Spülbereich auf eine Einbauspüle mit Abtropffläche aus Edelstahl zu setzen.

Bei Einbaugeräten Gewohnheiten berücksichtigen: Eine Küche muss zur Persönlichkeit und Lebensgewohnheiten passen, sonst bereitet sie nur wenig Freude. Heißt: Wer beispiels-

weise nicht gerne spült, verzichtet besser auf einen Unterschrank und setzt auf einen Geschirrspüler. Wer leidenschaftlich gern bäckt, wird mit einem Backofen mit Umluftfunktion glücklicher werden, als mit einer XXL-Kühl-Gefrierkombination. Bei Kochfeld und Dunstabzugshaube sind Kompromisse erlaubt: Wer nur selten kocht und gleichzeitig für gute Belüftung sorgt, kann unter Umständen auf eine Dunstabzugshaube verzichten. Wer dagegen viel kocht, sollte über eine Dunstabzugshaube nachdenken, denn sie beugt Feuchtigkeit vor und Fettfilme haben wenig Chance. Neben Kochfeldern mit vier Kochstellen gibt es auch Alternativen, die nur über zwei Kochfelder verfügen und damit nur 45 cm breit sind.

Persönliche Note einziehen lassen: Das Schönste an der ersten, selbst geplanten Küche: Sie spiegelt auch die eigene Persönlichkeit wider. Mit den aktuell angesagten Blau- und Grautönen lassen sich tolle Akzente setzen: Küchenschränke in Dunkelblau, Aquamarin oder Anthrazit wirken stilvoll und verleihen der Einbauküche einen ganz eigenen Charme. Wer es lieber flexibel mag und lieber mal die Wandfarbe austauschen möchte, sollte natürliche Dekoroberflächen in Betracht ziehen. Küchenfronten und Arbeitsplatten in Beton, Kupfer oder Holz sind einerseits äußerst modern, andererseits zeitlos und verleihen jeder noch so kleinen Küche einen einzigartigen Charakter. Weitere Tipps zur Planung der ersten Küche gibt es im Küche&Co Magazin unter: <https://www.kueche-co.de/erste-kueche>

Über Küche&Co

Die Küche&Co GmbH wurde 1989 gegründet und ist seit 1995 ein Unternehmen der Otto Group, Hamburg. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios oder zuhause, die Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, aus dem Online-Katalog sowie mit dem Online-Küchenkonfigurator, der Kataloge und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Friedensallee 38, 22765 Hamburg

Christina Russell, Tel.: (040) 3868-7465, christina.russell@ziegfeld-enterprise.de

Carolin Selle, Tel.: (040) 3868-7464, carolin.selle@ziegfeld-enterprise.de