

## Presseinformation

### Kinder, kommt kochen!

#### Zehn Tipps von Küche&Co für eine kindersichere Küche

**Hamburg, 05. Juni 2019.** Die Küche ist für Kinder ein Ort, in dem es viel Spannendes zu beobachten und erleben gibt. Natürlich wollen sie auch mit anpacken und selber experimentieren. Was sich wohl in den Schränken und Schubladen befindet? Was man wohl mit diesen Geräten und jenen Zutaten machen kann? Aber Achtung: In der Küche lauern jede Menge Gefahrenquellen für Kinder. Wenn Sie die zehn Tipps vom Küchenexperten Küche&Co berücksichtigen, wird Ihnen das Familienleben in der Küche viel Spaß machen – ohne, dass Sie auf die lieben Hilfsangebote der Kleinen verzichten müssen.

1. **Freiraum unter Aufsicht:** Grundsätzlich sollten sich Kleinkinder in der Küche nie ohne Aufsicht eines Erwachsenen aufhalten. Wenn Ihr Kind in der Küche mithelfen möchte, richten Sie ihm eine sichere, abgegrenzte Ecke ein. Diese gibt dem Kind das Gefühl, sein eigenes Reich zu haben. Hier kann es den kleinen Küchenchef mit Holzlöffeln, Töpfen und Plastikschüsseln spielen.

Mittels 360-Grad-Innenkamera kann man die Küche zudem immer im Blick haben und teilweise sogar über Gefahrensituationen per Nachricht informiert werden.

2. **Spielerisch erklären:** Erklären Sie Ihrem Kind immer wieder, welche Gefahren es in der Küche gibt und zeigen Sie ihm diese spielerisch.
3. **Die Küche ist nicht das Kinderzimmer:** Stürze sind die häufigsten Unfallursachen im Haushalt. Gerade auf dem glatten Fußboden, wo auch noch Fett oder Wasser drauf spritzt, besteht Ausrutschgefahr. Lassen Sie Ihr Kind in der Küche deshalb nicht rennen und toben.

Weitere Gefahrenstellen sind Küchenmöbel, die zum Klettern einladen oder Arbeitsplatten sowie der Herd, die gerne als Stufen benutzt werden, um an die Hängeschränke zu gelangen. Auch Hocker und Trittleitern, die Sie selbst benutzen, sollten nach Gebrauch immer wieder aus der Reichweite des Kindes geräumt werden.

4. **Sicherheitsartikel für die Küche:** Schutzgitter für den Herd, die das Herunterreißen von Töpfen und das Anfassen der heißen Herdplatten verhindern, sind sehr hilfreich. Induktionsherde erhitzen sich nur wenn ein Topf auf der Kochplatte steht und können die Verbrennungsgefahr reduzieren. Wichtig sind auch Abdeckplatten für das Backofenfenster oder Backofenfenster mit Mehrfachverglasung, wenn dieses in Greifhöhe des Kindes eingebaut ist.

Die Gefahr durch versehentlich nicht abgeschaltete Herde kann mit intelligenten Sensoren verringert werden. Diese können z.B. über dem Herd angebracht werden und das Geschehen überwachen. Sie erkennen gefährliche Situationen und lösen Alarm aus oder kappen die Stromzufuhr.

Sichern Sie außerdem die Schubladen und Türen mit Sicherheitssperren, damit die Kinder nicht an Putzmittel, Messer oder andere gefährliche Küchenutensilien gelangen können. Auch sollten alle Steckdosen mit einer Kindersicherung versehen werden.

Durch moderne Armaturen vermeiden Sie Verbrennungen durch kochend heißes Wasser. Diese geben nämlich bis zu 100 Grad heißes Wasser ohne Spritzer nur bei Gedrückt halten eines Schalters ab und werden selbst nicht heiß.

5. **Schutz vor elektrischen Geräten:** Elektrische Geräte wie Wasserkocher, Mixer oder Kaffeemaschinen sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufgestellt werden. Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht herunterhängen.

Generell sollten Sie vorsichtig im Umgang mit Elektrogeräten in der Nähe von Wasser sein. Am besten die Stecker nach Gebrauch aus der Steckdose ziehen und das Gerät wegräumen.

6. **Achtsam kochen:** Beim Kochen sollten Sie Töpfe und Pfannen möglichst auf die hinteren Platten des Kochfeldes stellen. Wenn diese schon besetzt sind, immer den Topf- und Pfannenstil nach hinten drehen.
7. **In kindersicherer Höhe:** Wenn Sie eine neue Küche planen, lassen Sie sich den Backofen am besten gleich in rüchenschonender Höhe einbauen. Dann kommen die Kinder gar nicht erst in Versuchung. In jedem Fall sollten Backofen und Spülmaschine stets geschlossen sein.
8. **Nicht anecken:** Scharfe Kanten an Schränken und Tischen sollten mit Kanten-/Eckenschützern z. B. aus Silikon versehen werden.
9. **Tischdecken mit Bedacht:** Achten Sie beim Tischdecken darauf, Töpfe und Schüsseln mit heißem Inhalt grundsätzlich in die Mitte des Tisches zu stellen. Legen Sie kein Tischtuch auf. Kinder versuchen instinktiv sich an etwas festzuhalten, wenn Sie mit dem Stuhl kippeln und könnten so alles mit runter reißen.
10. **Gefahren außer Reichweite:** Folgende Dinge sollten Sie immer außer Reichweite von Kindern und an abschließbaren oder gesicherten Orten aufbewahren:
  - Spül-, Reinigungs- und Putzmittel
  - Streichhölzer
  - Gewürze
  - Alkoholische Getränke
  - Medikamente
  - Verschluckbare Kleinteile
  - Plastiktüten
  - Scharfe Messer und weiteres gefährliches Besteck
  - Obstschalen mit z.B. Kirschen oder Nüssen. Hier droht Erstickungsgefahr.

Wer diese Tipps beherzigt, kann die größten Küchengefahren im hohen Maße reduzieren. Seien Sie sich trotzdem immer bewusst, dass es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen keine absolut kindersichere Küche geben kann und begleiten Sie Ihre kleinen Nachwuchsköche deswegen immer aufmerksam.

Weitere Tipps rund um das Küchenleben gibt es im Küche&Co Magazin:

<https://www.kueche-co.de/inspiration/>

## Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. 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](http://www.kueche-co.de)

[www.kuecheco.at](http://www.kuecheco.at)

[www.facebook.com/kuecheundco](https://www.facebook.com/kuecheundco)

[www.instagram.com/kuecheundco](https://www.instagram.com/kuecheundco)

[www.pinterest.com/kuecheundco](https://www.pinterest.com/kuecheundco)

[www.twitter.com/kuecheundco](https://www.twitter.com/kuecheundco)

## **Pressekontakt Küche&Co**

Ziegfeld Enterprise // Friedensallee 38, 22765 Hamburg

Johanna v. Vogel, Tel.: (040) 3868-7461, [johanna.von.vogel@ziegfeld-enterprise.de](mailto:johanna.von.vogel@ziegfeld-enterprise.de)

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