

Profi-Hilfe für Ihre Planung

Wie schön: der Kauf einer neuen Küche muss nicht zeitaufwendig und teuer sein. Denn bei DYK360 können Sie Ihre Traumküche jetzt ganz einfach selbst planen und bequem am PC aussuchen und bestellen. Natürlich unterstützt Sie DYK360 bei Ihrer Küchenplanung von A-Z. Mit der Planungshilfe erhalten Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Planung Ihrer Küche. In unserem Küchenratgeber unter www.dyk360-kuechen.de bieten wir Ihnen viele weitere Informationen sowie interessante Themen rund um die Küche.



Haben Sie Fragen zur Planung Ihrer neuen Küche bei DYK360? Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Schauen Sie in unseren Küchenratgeber unter <http://www.dyk360-kuechen.de/kuechenplanung/kuechenratgeber/> oder vereinbaren Sie einen kostenlosen und unverbindlichen Termin für eine Küchenplanung und Beratung mit einem unserer DYK360-Küchenfachberater unter www.dyk360-kuechen.de/kuechenplanung/gratisberatung/.



Schritt für Schritt zur neuen Küche



Wie viel Arbeitsfläche? Und wohin mit den Lebensmitteln? Am Anfang jeder neuen Küche steht immer eine gründliche Planung. Gar nicht so einfach, wenn man allein davor sitzt! Deshalb helfen wir Ihnen gern und unterstützen Sie auf den folgenden Seiten mit jeder Menge Experten-Wissen und nützlichen Tipps. Denn schließlich soll Ihre Küche ja nicht nur schön, sondern auch praktisch sein!

Von der genauen Ausmessung des Raumes über die optimalen Anordnungsmöglichkeiten von Kühlschrank, Herd und Spüle bis zu geeigneten Küchenschränken – hier erfahren Sie alles, was Sie für Ihre Küchenplanung wissen müssen!

EINFACH UND BEQUEM KÜCHEN PLANEN

Lesen Sie sich die Planungshilfe gut durch und legen Sie erst dann richtig los: Zu jeder Küche erstellen wir Ihnen einen Planungsbogen zur Verfügung mit Millimeter-Papier und Küchenschränken zum Ausschneiden. Malen Sie den Grundriss Ihrer Küche auf und probieren Sie durch Hin- und Herschieben verschiedene Lösungen aus.

Und damit auch nichts schief geht, kommt nach Ihrer Bestellung noch einmal ein DYK360-Küchenfachberater zum Gratis Küchenaufmaß zu Ihnen nach Hause. Er überprüft kostenlos alle Maße, damit Ihre neue Traumküche auch wirklich passt.

1.
Richtig
messen

Das Maß aller Dinge!

Die baulichen Vorgaben wie Größe und Zuschnitt sind die Grundlage jeder Küchenplanung. Messen Sie deshalb den Raum und die Wände genau aus. Fertigen Sie danach eine Skizze an und Sie erhalten einen Überblick über die Möglichkeiten und Einschränkungen, die Sie haben.

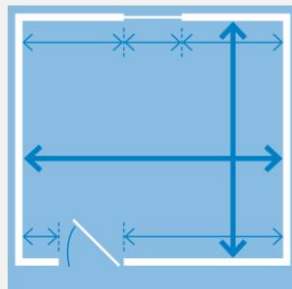
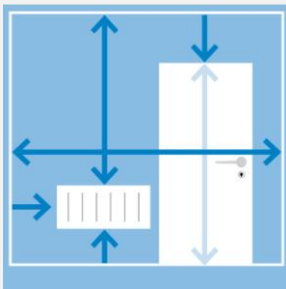
Ein guter Moment, um auch noch einmal die eigenen Wünsche und Vorstellungen zu überprüfen: Können Sie aus 10 qm tatsächlich eine italienische Landhausküche zaubern oder haben Sie vielleicht nur Platz für ein kleines feines Bistro?

1 Der Raum:

Messen Sie die Raumhöhe bis zur Zimmerdecke sowie den Abstand zwischen den Wänden. Tragen Sie in Ihre Skizze unbedingt weitere unveränderbare Gegebenheiten ein, wie Türen und Fenster, Schrägen, Vorsprünge, Winkel oder andere architektonische Besonderheiten, wie Strom- und Wasseranschlüsse, Heizung und Belüftung.

2 Die Wände:

Messen Sie alle Wände, an die Sie Schränke stellen oder hängen wollen, einzeln aus und machen Sie davon eine Detailskizze. Berücksichtigen Sie dabei neben den Maßen von Heizung und weiteren Besonderheiten, insbesondere die Richtung und den Platz zum Öffnen und Schließen von Fenstern und Türen. Denken Sie schon jetzt daran, dass der Abstand zwischen Fensterrahmen und Fußboden mindestens 90 cm hoch sein muss, wenn ein Unterschrank vor dem Fenster platziert werden soll.



3D-Onlineplaner

Planen Sie mit unserem 3D-Onlineplaner ganz leicht und in wenigen Schritten selbst Ihre individuelle Küche. Unter www.dyk360-kuechen.de/kuechenplanung/3d-onlineplaner/ können Sie Ihre Küche in 3D planen und diese auch gleich bestellen!



Die beste Anordnung

Die optimale Aufteilung Ihrer Küche hängt sowohl vom vorhandenen Platz als auch von der ergonomischen Reihenfolge der drei zentralen Elemente Spüle, Herd und Kühlschrank ab. Generell haben Sie bei DYK360 die Wahl zwischen fünf verschiedenen Formen, die Sie ganz nach Ihren Wünschen gestalten können.

Küchenzeile



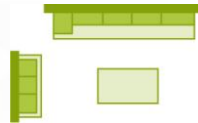
Der Name sagt es schon: Alle Elektrogeräte und Schränke befinden sich bei der Küchenzeile an einer Wand und in schneller Reichweite. Sie ist damit die ideale Lösung für lange, schmale Räume.

Zweizeilige Küche



Doppelt ist besser: Die zweizeilige Küche bietet gleich zwei gegenüberliegende Arbeits- und Aufbewahrungsbereiche. Genau richtig, wenn in der Küche hauptsächlich gekocht wird und sich an ihrem Ende ein Fenster oder eine Tür befindet.

Küche mit Kochinsel



Für viele Köche: in dieser Variante können mehrere Personen gleichzeitig arbeiten. Allerdings braucht man dafür reichlich Platz: 1,20 m sollten zwischen Küche und Insel liegen, damit Türen und Schubladen bequem zu öffnen sind.

Eckküche



Beliebt: In die weit verbreitete Eckküche lässt sich ein zusätzlicher Essplatz einfach integrieren. Und auch aus ergonomischen Gesichtspunkten ist sie optimal – besonders, wenn sich die Arbeitszonen aneinander grenzenden Wänden befinden.

U-Küche



Besser geht's nicht: Die U-förmige Küche bietet rundum Arbeitsfläche und Stauraum – Platz wird perfekt genutzt! Mehrere Personen können schnippeln, brutzeln und abwaschen, wenn die Arbeitsbereiche nicht direkt gegenüberliegen.

2.
effizient
planen

Das DYK360-3-Punkt-System

Kochen, spülen, kühlen – meistens tun wir das fast automatisch. Jedenfalls dann, wenn Herd, Spülbecken oder Geschirrspüler und Kühl-Gefrier-Kombination so nahe beieinander liegen, dass die Wege zwischen den einzelnen Schritten kurz sind und nichts einen flüssigen Arbeitsablauf stört. Dieses bewährte 3-Punkt-System sollten Sie also Ihrer Küchenplanung immer zu Grunde legen, denn schließlich sollte die Funktion immer im Vordergrund stehen. Und beherzigen Sie dabei, dass nicht mehr als insgesamt acht Meter zwischen allen Stationen liegen – das garantiert ein ergonomisches Arbeiten in allen Bereichen Ihrer neuen Küche.



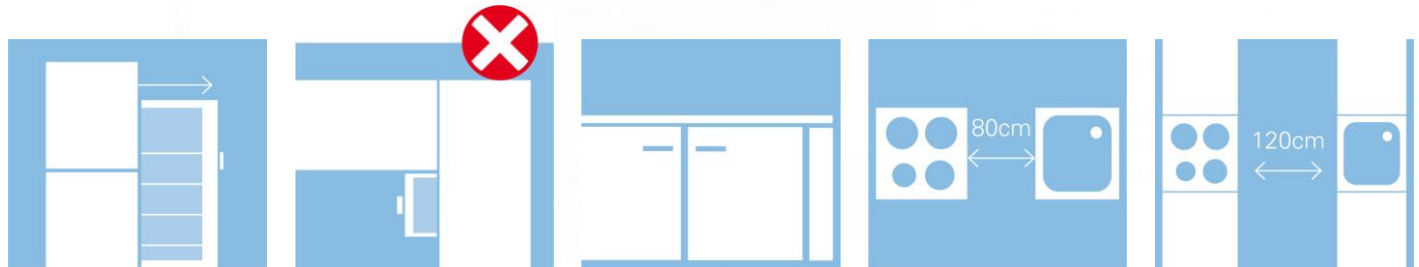
Herd/ Kochfeld
 Spüle
 Geschirrspüler
 Kühl-/ Gefrierschrank

Alles am richtigen Ort.

In jeder Küche braucht man eines ganz besonders: genug Platz. Platz zum Gemüse putzen, Teig ausrollen, Brote schmieren. Platz für Töpfe, Pfannen, Lebensmittel und Utensilien. Vor allem muss alles am richtigen Ort sein, damit Sie es schnell zur Hand haben. Mit anderen Worten: Es lohnt sich, Arbeitsflächen und Stauraum rechtzeitig in die Planung mit einzubeziehen – und damit von vornherein ärgerliche Fehler zu vermeiden. DYK360 hat deshalb an dieser Stelle die wichtigsten Tops und Flops rund um Schubladen, Schränke, Arbeitsplatten, Herd und Spüle für Sie zusammengestellt.

Schränke und Schubladen

Die Platzierung und der Abstand spielen bei der Planung von Aufbewahrungsmöglichkeiten eine entscheidende Rolle!



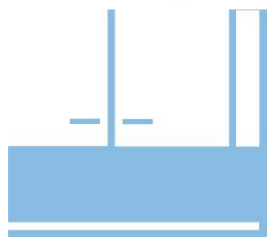
Top: Leicht laufende Schubladen und voll ausziehbare Schränke sind ideal für jede Vorratshaltung: Sie bieten einen schnellen Überblick und leichten Zugriff und sind deshalb geeigneter als Schränke mit Türen.

Flop: Schubladen in einer Ecke – denn beim Öffnen können sie an Tür oder Griff eines angrenzenden Schrankes stoßen und ihn blockieren. Schubladenschränke in einer Ecke zu platzieren ist besonders problematisch.

Top: Eine etwa 5 cm dicke Passleiste zwischen Schrank und Wand gewährleistet, dass Schubladen und Türen problemlos voll geöffnet werden können.

Top: Eine Arbeitsfläche zwischen Kochfeld und Spüle. Beides sollte nicht zu weit voneinander entfernt sein, aber auch nicht direkt nebeneinander liegen. Perfekt ist ein Abstand von 80 cm.

Top: Abstand von mind. 1,20 m zwischen zwei gegenüberliegenden Schrankreihen. Mehrere Personen stehen sich dadurch nicht im Wege und Schränke können gleichzeitig problemlos geöffnet werden.



Top: eine Passleiste an Eck-Wandschränken in der Nähe von Fenstern verhindert beim Öffnen den Zusammenstoß der Tür mit Gardinenstangen oder Rollos und damit unnötige Kratzer und Schrammen.

Tipps für Küchenschränke

- **Häufig genutzte Gegenstände gehören an gut erreichbare Orte.** Bewahren Sie Dinge dort auf, wo sie gebraucht werden, um sich unnötige Wege zu ersparen z. B. Gewürze in der Nähe des Herdes.
- **Je schwerer** der Gegenstand, **desto tiefer** sollte er aufbewahrt werden.
- Organisieren Sie das **Innenleben** Ihrer Schränke **mit praktischem Zubehör** wie Relingsysteme, oder einem Abfallsortiersystem.

Tricks bei Arbeitsflächen

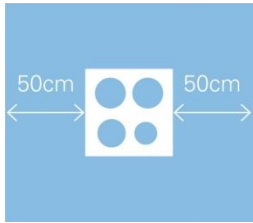
- Der **Stoß** Ihrer Arbeitsplatte sollte sich **nicht unter einem Kochfeld**, in der Nähe der **Spüle**, **über Elektrogeräten** oder einer **leeren Fläche** befinden.
- Planen Sie eine **Abtropffläche** bei Ihrer Spüle mit ein.
- Achten Sie darauf, dass die gewünschte Spüle in den Unterschrank passt: 1 Becken: mind. 50 cm breit, 1 ½ Becken: mind. 60 cm und 2 Becken mind. 80 cm.
- **Passen Sie Arbeitsflächen an Ihre Körpergröße an.** Ergonomische Grobregel: bis 1,60 m: 86 cm, von 1,60 m bis 1,80 m: 91 cm, über 1,80 m: 1,00 m.

3. Platz schaffen

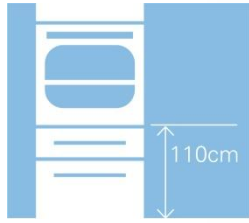


Herd/Kochfeld

Funktionalität, Komfort und Sicherheit sind die wichtigsten Aspekte im Bereich von Herd und Kochfeld!



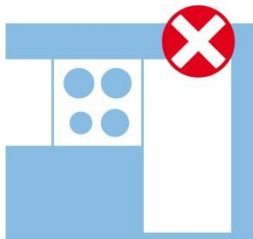
Top: Eine Arbeitsplatte zu beiden Seiten des Kochfeldes mit je mind. 50 cm Länge bietet eine tolle zusätzliche Abstellfläche – perfekt gerade auch für heiße Töpfe und Pfannen!



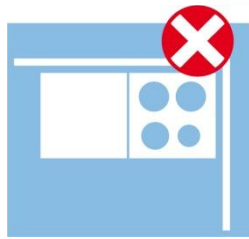
Top: Ein hoch eingebauter Backofen ist unter ergonomischen Gesichtspunkten ideal, erspart das Bücken und schont so den Rücken. Und er ist super sicher, da für kleine Kinder nur schwer erreichbar.



Top: Kochutensilien in Reichweite des Herdes! Planen Sie eine Extra-Schublade für Quirl & Co. mit ein und bringen Sie Töpfe und Pfannen in tiefen, ausziehbaren Schubladen- oder Schranklösungen unter.



Flop: Herd, Backofen oder Geschirrspüler in einer Ecke. Denn mit dem Öffnen der Tür blockieren Sie die daneben liegenden Schubladen und Schränke – und damit sich selbst!



Flop: Herd seitlich an einer Wand aufstellen. Damit verschenken Sie einerseits eine wertvolle Arbeitsfläche, andererseits kann sich die Wand erhitzen und durch Öl oder Essen verschmutzt werden.



Flop: Ein Schrank direkt neben dem Herd. Eine unnötige Unfallgefahr, wenn Sie kleine Kinder haben, weil diese die Schubladen als Leiter zum Herd benutzen könnten.

Spüle

Die clevere Kombination von Spüle, Geschirrspüler, Schränken und Zubehör macht den Abwasch zum wahren Vergnügen!



Top: Geschirrspüler in der Nähe der Spüle platzieren. Optimal dazu: eine Ablagefläche von 40 bis 60 cm, auf der Sie Geschirr vor dem Ein- bzw. Aussortieren stapeln können.



Top: Besteck, Gläser und Geschirr beim Geschirrspüler verwahren – macht das Ausräumen einfach und schnell! Eine Reling mit Abtropfgestell und Besteckständer schafft zusätzlich Platz.



Flop: Fenster-Blockade durch Armaturen. Messen Sie daher unbedingt die Höhe des Unterschranks und der Mischbatterie aus. Alternativ können Sie aber auch eine abklappbare Armatur wählen.

Tipps & Tricks

4.
Profi-
Tipps



Elektrogeräte

- Stellen Sie **Herd und Kühlschrank immer auseinander**, damit Sie beides effizient nutzen und Stromkosten sparen.
- Entscheiden Sie sich rechtzeitig, wo Sie Ihren Backofen haben möchten: unter einer Arbeitsplatte oder in einem Hochschrank.
- Die **technischen Markengeräte** im Angebot von DYK360 sind **in ihren Maßen normiert** und passen genau ins gesamte Schrank-Sortiment.
- Für einen **einheitlichen Look** Ihrer Küche statten Sie Ihren Geschirrspüler oder Kühl- und Gefrier-Kombination **mit einer passenden Türfront** aus.
- Mit frei stehenden Geräten setzen Sie **Akzente**.
- Für **kleine Küchen** empfiehlt sich ein **extra schmales Kochfeld** von nur 29 cm Breite.



Essbereiche/Bar

- Wenn Sie einen Essbereich in Ihrer Traumküche wünschen, planen Sie ihn von Anfang an mit ein.
- Kalkulieren Sie dabei ca. **1,20 m zwischen den Küchenschränken und dem Esstisch** ein. Damit kann eine Person problemlos dort arbeiten, während eine andere bequem am Tisch sitzt.
- Der Abstand zur Wand sollte 75 cm betragen, sofern es sich nicht um einen Durchgang handelt.
- Für eine **Frühstücks-Bar** in Höhe der Arbeitsplatte empfehlen sich **Hocker mit einer Sitzhöhe von 63 cm**, für eine **frei stehende Bar von 74 cm**. Diese Sitzhöhe ist auch ideal, wenn die Bar mit einer Konsole an die Unterschränke montiert ist!
- Für eine **Kücheninsel** wie für alle Barhockervarianten generell gilt die Faustregel, dass die **Sitzhöhe immer 30 cm niedriger als die Tischplatte** sein sollte.