Presseinformation

Pressekontakt: Barbara Riedl
☎ 01/69 000-165 81
barbara.riedl@ikea.com

Wien, 13. März 2012

IKEA auf der Wohnen & Interieur: Worauf es bei der Küchenplanung ankommt

Welcher Küchentyp bist du?

Ordnung nach System oder nach Belieben? Zweizeilige Küche oder eine Lösung mit Kochinsel? Die Österreicher unterscheiden sich grundlegend, wenn es um ihre Küchen geht – genau so wie in ihrem Verhalten darin. Die passenden Lösungen zeigt IKEA gerade auf der Wiener Wohnen & Interieur Messe. Und auf IKEA.at lässt sich herausfinden, welcher Küchentyp man ist – auf sehr humorvolle Weise in Form eines launigen Gewinnspiels.

„Salat-Taucher oder Salat-Duscher"?, „Rohkoster oder Garkocher"?, „Schürzen- oder Hosen-Wischer"?, „Hand-Drücker oder Hüft-Schubser"?, „Kräuter-Zupfer oder –Streuer"? – diese Fragen stellen sich noch bis Ende des Monats, wenn man die IKEA Homepage IKEA.at öffnet. Nicht nur, dass man dort herausfindet, welcher Kochtyp man ist, man bekommt auch jede Menge Tipps und Tricks geliefert. Zu gewinnen gibt es eine hübsche Schürze, passend zum jeweiligen Typ.

Viele dieser cleveren Lösungen sind auf der diesjährigen Wohnen & Interieur am Wiener Messegelände zu sehen. Der Fokus dabei liegt einmal mehr auf Küchen. „Es ist egal, wie groß eine Küche ist: Sie ist fast immer der Mittelpunkt einer Wohnung oder eines Hauses. Ein guter Teil des Miteinander spielt sich in der Küche ab", so IKEA Interior Designerin Lina Hötzeneder, der kreative Kopf hinter dem IKEA Messestand. Und passend zur Jahreszeit ist ein Teil der Ausstellung auch dem Thema „Outdoor" gewidmet – mit Lösungen vom Klopfbalkon bis zur großen Terrasse.

Gut überlegt, genau geplant

Wie man seine persönliche Traumküche plant, ist ganz einfach – wenn man ein paar Faustregeln beachtet. IKEA Küchenexperte Roland Bischof kennt die geheimen Tricks und Tipps: „Als erstes müssen Form und Größe des verfügbaren Raumes, aber auch Arbeitsweise und benötigte Funktionen klar definiert werden, damit bei der Planung der größtmögliche Nutzen aus der Küche herausgeholt werden kann."

Die Effizienz beim Arbeiten in der Küche hängt mehr von der Küchenform ab als vom vorhandenen Platzangebot, denn ist sie richtig angelegt, kann auch die winzigste Küche perfekt zum darin Arbeiten sein. „Darum sollte man bei der Planung das so genannte Arbeitsdreieck beachten, das die drei wichtigsten Tätigkeiten in der Küche – Aufbewahren, Zubereitung und Abwaschen – miteinander verbindet. Anders gesagt: Wenn Kühlschrank, Herd und Abwasch richtig positioniert sind, steht einem vergnüglichen Kochen nichts mehr im Weg", weiß Bischof.

„Zwischen Herd und Abwasch sollte man mindestens 80 cm Platz lassen", so Roland Bischof: „Diese Fläche ist auch der ideale Ort zum Vorbereiten und Zubereiten." Überhaupt ist es nach Ansicht des Küchenspezialisten klug, auf jeder Seite des Herdes mindestens 50 cm Platz zu haben – für ein bequemes Abstellen von Töpfen und Pfannen. In der Höhe empfiehlt sich ebenfalls ein Mindestabstand von 50 cm zwischen der Arbeitsplatte und der Unterkante der Oberschränke. „Damit haben die meisten Menschen gute Sicht auf die Arbeitsplatte und laufen auch nicht Gefahr, sich den Kopf zu stoßen", sagt

Presseinformation

Pressekontakt: Barbara Riedl
☎ 01/69 000-165 81
barbara.riedl@ikea.com

Bischof. Für den Dunstabzug gilt hier ein anderes Limit: Mindestens 65 bis 75 cm Abstand zum Herd sind wichtig für den sicheren und optimalen Betrieb eines Dunstabzugs.

Die Favoriten unter den Küchenformen

Je nach Anlage der Wohnung haben sich aus den unzähligen Möglichkeiten fünf herauskristallisiert, die bei den Österreichern am beliebtesten sind.

„L" und „U" – perfekt zum Kochen

Die mit Abstand beliebteste unter den Küchenformen ist die L-Form. Sie bildet nicht nur das perfekte Arbeitsdreieck zwischen Abwasch, Herd und Kühlschrank, sondern bietet auch genügend gut erreichbaren Stauraum – etwa in einem Eckschrank. In einer L-förmigen Küche lässt sich auch am leichtesten ein Essplatz mit Stühlen integrieren.

Die optimale Küchenlösung ist die U-Form. Kompakter und praktischer kann das Dreieck zwischen Kühlschrank, Herd und Abwasch nicht sein. Alles lässt sich gut erreichen, und der Raum – ob groß oder klein – wird optimal genutzt.

Die Schlichte:

In einzeiligen Küchen sind alle Schränke und Geräte entlang einer Wand angeordnet. Sie sind eine kompakte und effiziente Lösung für schmale Küchen in kleinen und mittelgroßen Haushalten und dann ideal, wenn nur eine Person in der Küche arbeitet.

Der ideale Treffpunkt:

In Verbindung mit einer Kücheninsel wird die einzeilige Küche zur perfekten Lösung für alle, die Gesellschaft beim Kochen lieben. Kücheninseln sind ideale Raumteiler und toll als rundum begehbare Arbeitsfläche. Und natürlich kann eine Kücheninsel auch als Aufbewahrung oder separater Platz für Abwasch, Herd oder Backofen genutzt werden. „Eigentlich", so IKEA Österreich Interior Design Managerin Leva van Heuven, „machen Inseln nur in größeren Küchen Sinn, da sie eine Menge Platz außen herum zum Arbeiten und Bewegen brauchen. Wenn es sich allerdings um eine Wohnküche handelt, dient eine Insel als ideale Trennung zwischen den einzelnen Funktionsbereichen Küche und Wohnen".

Obwohl Insellösungen typisch für größere Küchen sind, ermöglichen es die unterschiedlichen Küchenschränke auch in kleinen Räumen, „Inselträume" zu verwirklichen. Hier lassen sich unterschiedliche Schranktiefen und –höhen, Konsolen und Arbeitsplattenvarianten zu funktionierenden, optisch ansprechenden Lösungen verbinden. Kleiner Expertentipp am Rande: „Wer auch in einem kleineren Raum nicht auf seine Kücheninsel verzichten will, sollte besonders auf ein perfekt organisiertes Innenleben achten", sagt Lina Hötzeneder.

Zweizeilig

Für alle, die gern und viel kochen, ist auch die zweizeilige Küche die richtige Wahl. Diese Küchenform bietet jede Menge leicht erreichbare Arbeitsflächen und Schränke auf beiden Seiten. Der Abstand zwischen den beiden Zeilen sollte allerdings mindestens 120 cm betragen.

Presseinformation

Pressekontakt: Barbara Riedl
☎ 01/69 000-165 81
barbara.riedl@ikea.com

Welche Küche am besten für das eigene Zuhause geeignet ist, lässt sich ganz leicht herausfinden: Mit den IKEA Planungshilfen können die verschiedenen Anordnungsmöglichkeiten ausprobiert und so die perfekte Lösung gefunden werden – sogar von zu Hause aus.

Intelligente Aufbewahrungslösungen statt Küchenchaos

Die besten Küchen sind die, die perfekt auf die Küchenarbeit zugeschnitten sind – auf das Zubereiten, Kochen und Abwaschen – und auf die vielen Arbeitsschritte dazwischen. Wichtige Voraussetzung für ein gutes und fröhliches Gelingen in der Küche: zu wissen, wo alle Geräte und Zutaten verstaut sind und wie man sie schnell zur Hand hat. Das Innenleben RATIONELL hilft dabei – genauso wie die Zubehörserie GRUNDTAL. Sie bieten clevere und günstige Lösungen, um ein Maximum an Platz und Ordnung in Küchenkästchen, Schränke und Schubladen zu bringen.

„Ein Vollauszug spart einem Verrenkungen, weil man gut bis ins hinterste Eck sieht. Und damit beim Aufmachen nichts verrutscht, kann er zum Beispiel mit versetzbaren Trennstegen versehen werden. So lassen sich alle Utensilien auf einen Blick finden", rät Bischof.

Neben Beispielen wie diesen gibt es noch unzählige andere: selbst schließende, voll ausziehbare Schubladen, die sanft und leise gleiten und somit lautes Schubladenknallen unmöglich machen, oder ausziehbare Körbe, Karusselllösungen für Eckschränke, Aufhängestangen aus Edelstahl für Kochutensilien oder selbst für Pfannen, Magnetleisten für Messer, Besteckkörbe etc. – die Auswahl an funktionellem Zubehör ist bei IKEA praktisch endlos. Und mit der individuellen Gestaltung des Zubehörs bekommt jede Küche auch noch eine ganz persönliche Note – unabhängig von der Wahl der Fronten, der Griffe oder der Arbeitsplatten.

Der einfachste Weg zur Traumküche

Mit dem IKEA Küchenplaner im Handumdrehen zum Küchenprofi werden – ausprobieren heißt die Devise. Mit der kostenlosen 3D-Planungshilfe, die auf IKEA.at/Kuechenplaner zum Download bereit steht, kann man bequem, schnell und präzise von zuhause aus am PC seine Traumküche planen. Und sich gleich auch noch auf Knopfdruck ausrechnen lassen, was das Ganze kostet.

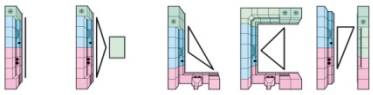
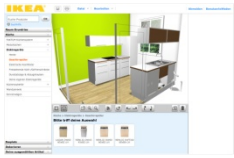
Alles, was man dazu tun muss: den Raum genau ausmessen. Der Rest ist Vergnügen – verschiedene Kombinationsmöglichkeiten per Mausklick ausprobieren, Fronten tauschen, Arbeitsflächen umbauen, Einrichtung einbauen – und das alles, ohne auch nur einen Schraubenzieher in die Hand nehmen zu müssen. Ein Klick genügt, und auf dem Bildschirm erscheinen die unterschiedlichsten Küchen – aus jeder Perspektive, und natürlich in 3D, beinahe echt also.

Damit wird es sehr einfach, sich vorzustellen, wie geplante Dinge einmal aussehen werden. Jede Arbeitsfläche wirkt anders – es macht einen Unterschied, ob Holz oder Laminat. Im Programm sieht man das, und auch, ob sie zu den Fronten passt oder nicht. Auch die Abwasch lässt sich damit gut auswählen, ebenso wie Griffe oder Fronten, das Backrohr, die Kochmulde oder der Geschirrspüler. Und sogar Wandfarbe und Bodenbeschaffenheit kann man passend wählen.

Presseinformation

Pressekontakt: Barbara Riedl
☎ 01/69 000-165 81
barbara.riedl@ikea.com

Nach dem Ausmessen (je präziser Lichtschalter, Türen, Fenster, Heizkörper, Steckdosen etc. berücksichtigt werden, desto besser) kann das Experimentieren losgehen: Zuerst werden die drei zentralen Punkte festgelegt: Kochplatz, Spüle und Kühlschrank – das so genannte Küchendreieck – sollten so platziert werden, dass sie ein Dreieck bilden. Das verkürzt die Arbeitswege und erleichtert das Kochen ungemein. Sind diese Basics fixiert, kommen die Schränke dran – in den Ecken beginnend wird die Traumküche langsam „aufgefüllt".

IKEA Küchen: Wunderschön, funktional, leicht zu planen – und unglaublich vielfältig.

Fotos in druckfähiger Qualität und aktuelle Presseinfos zum Download unter http://presse.professional.at und unter IKEA.at.