



Fronten

Kunststoff: Kunststofffronten müssen durchaus nicht „billig“ aussehen obschon sie gegenüber anderen Materialien deutlich günstiger sind. Es gibt sie heute in vielen verschiedenen Farben und Formen. Zudem sind sie besonders robust und strapazierfähig.

Tipp: Um so lange wie möglich Freude daran zu haben, sollte bei der Pflege auf scharfe Reinigungsmittel und ölhaltige Substanzen verzichtet werden.

Folienfronten: Kunststofffolien sehen schön aus und bei Imitaten sehr naturgetreu, sind aber aus weicherem Material und somit nicht so robust wie ein Schichtstoff. Hochglänzende Folien haben zudem die nachteilige Eigenschaft, dass sich diese statisch aufladen und den Staub magisch anziehen.

Lack: Küchenfronten aus hochglänzendem Lack wirken edel und luxuriös. Eine Besonderheit dieser Oberflächen ist die Spiegelung. Je nach Lichtverhältnissen trifft der Betrachter auf immer neue Reflexionen von Personen, Räumen und Gegenständen. Auch Küchenfronten aus Lack gelten als besonders strapazier- und widerstandsfähig. Allerdings sind sie wie Autolacke niemals völlig kratzfest. Deshalb ist hier ein wenig mehr Vorsicht und Pflege geboten als bei Kunststoffoberflächen.

Tipp: Verschmutzungen wie Fingerabdrücke, Schlieren und dergleichen werden am besten mit einem leicht angefeuchteten, weichen Baumwolltuch unter Zugabe von sehr wenig Neutralseife oder Spülmittel entfernt.

Glas: Klare Sache: Überall wo Glas verwendet wird, ist Durch- bzw. Einblick gewährleistet. Das bietet sich besonders dann gut an, wenn schöne Dinge wie hübsches Geschirr, Vasen oder ähnliches hinter Glasfronten hindurchschimmern sollen. Kleineren Räumen können Glasfronten optisch mehr Größe und Helligkeit verleihen. Glatte Glasoberflächen sind sehr pflegeleicht und einfach zu reinigen.

Tipp: Ein Schuss Zitronensaft verleiht älteren Gläsern im Handumdrehen wieder strahlenden Glanz. Einfach damit abreiben, anschließend mit Papiertüchern trocken reiben und mit zerknülltem Zeitungspapier polieren.

Holzfronten: Für viele ist Holz eines der schönsten Materialien in der Küche, weil es wie kein anderes Wärme und Natürlichkeit ausstrahlt. Für die Fronten lassen sich viele verschiedene Sorten von Massivholz verwenden. Hochwertige Wasserlacke auf lösungsmittelfreier Basis, wie sie in der Küchenindustrie verwendet werden machen die Oberflächen pflegeleicht und unempfindlich gegen Flecken. Die so genannten biologisch geölten Oberflächen verlieren dadurch immer mehr an Bedeutung. Weichere Holzarten werden zudem in gebürsteten Oberflächen angeboten und sind somit weniger empfindlich gegen Schrammen.

Tipp: Zur Reinigung und Pflege genügt es, die Holzfronten mit einem feuchten lauwarmen Ledertuch abzureiben und anschließend abzutrocknen.

Edelstahl: Ein äußerst dekoratives und robustes Material für Küchenfronten ist Edelstahl. Es hat allerdings auch seinen Preis. Zudem ist es sehr pflegeintensiv, da Fingerabdrücke, Wassertropfen und ähnliches sehr schnell sichtbar werden.



Arbeitsflächen

Spanplatte mit Dekorschicht aus HPL: Die meisten Arbeitsplatten in der Küche bestehen aus einer Spanplatte als Trägermaterial und einer Dekorschicht aus HPL (High Pressure Laminate) Das Material HPL ist nicht nur äußerst robust und pflegeleicht, sondern punktet auch durch seine vielfältigen Gestaltungsformen und dem günstigen Preis. Bei den Kantenformen tun sich heute unbegrenzte Möglichkeiten auf. Die gängigsten Materialdicken sind die 40 mm Platte, jedoch gibt es auch Platten in 30, 60, 70, 80 oder 100 mm Dicke für kreative Küchenplaner.

Granit: Zu den pflegeleichtesten Naturmaterialien in der Küche zählen Arbeitsplatten aus Granit. Durch die sehr glatt polierten und optisch wunderschönen Oberflächen gewinnt Granit zunehmend an Beliebtheit. Es ist unempfindlich gegen Wasser und Säuren wie Essig, Säfte oder Alkohol, ist schnitt- und kratzfest so wie hitzebeständig. Über 60 verschiedenen Granite aus aller Welt stehen Ihnen bei uns zur Auswahl.

Tipp: Reinigen Sie Granit-Oberflächen idealerweise nur mit einem feuchten Tuch und wenig Spülmittel. Vermeiden Sie ölhaltige Polituren oder aggressive Reiniger.

Holz: Holz bietet sich hervorragend für alle Küchenbereiche an, so auch für die Arbeitsplatten. Es ist robust und durch sorgfältige Versiegelung unempfindlich gegen Wasser, Essig, Fett, Alkohol und sonst vorkommende Verschmutzungen. Allerdings sind für Pflege und Gebrauch einige Punkte zu berücksichtigen.

Unser Sortiment an Massivholzarbeitsplatten umfasst ca. 30 verschiedene Holzarten, die keine Wünsche offen lassen.

Edelstahl: Nicht nur in der Profiküche, sondern mittlerweile auch in vielen Privathaushalten, ist Edelstahl die erste Materialwahl für Arbeitsflächen. Es wird in den meisten Fällen nicht beschichtet und behält deshalb seine schöne matte, strukturierte oder gebürstete Oberfläche.

Tipp: Edelstahl-Oberflächen mit mildem Flüssigreiniger und heißem Wasser auf einem weichen Tuch abwaschen, nachspülen und trockenreiben. Kleine Kratzer entfernen Sie am besten mit einer feinen Stahlwolle, dabei immer in Strukturrichtung arbeiten.

Kunststein: Acrylkunststoff und Quarzsand sind die Hauptbestandteile für künstlich hergestellte Steinoberflächen in den verschiedensten Farben. Durch Anteile von z. B. Silberionen bekommen die Materialien eine bakterienabweisende, hygienische Oberfläche. Auch Spülbecken werden aus dem gleichen Material hergestellt und können teils fugenlos in die Arbeitsplatte integriert werden.

Kunststeine sehen aber im Gegensatz zu echtem Granit immer einheitlich und langweilig aus.

Glasarbeitsplatten: Ein neuer Trend sind Glasarbeitsplatten aus farbigem 12 mm dickem ESG Sicherheitsglas. Glasarbeitsplatten sind absolut hitzebeständig, kratz- und schnittfest. Glasarbeitsplatten eignen sich aufgrund ihrer etwas komplizierten Verarbeitung und Montage in erster Linie für Koch- und Arbeitsinseln oder sonstige freie einzelne Arbeitsplatten.



Kochfelder

Gaskochfelder: Dass das Kochen mit Gas, die älteste Art des Kochens, noch immer gebräuchlich ist verwundert nicht. Viele finden es wichtig, die Flamme zu sehen. Durch drehen an den Schaltknöpfen, passt sich die Flamme sofort an, was eine angenehme, sehr kurzfristige Regelung möglich macht. Ein Vorteil, aber auch ein Nachteil bei Gasherden ist, dass sie auf echtem Feuer kochen. Allerdings ist das reinigen der Brenner und Düsen alles andere als einfach und braucht Geduld.

Elektroherde: Das Minimum an Pflege erklärt die Popularität von Elektrokochfeldern. Ein weiterer Vorteil der Elektrokochfelder ist die viel einfachere Einstellungsmöglichkeit und Beibehaltung der richtigen Temperatur. Elektrokochfelder unterteilen sich wiederum in herkömmliche Metallherdplatten, Glaskeramikkochfelder, Halogenkochfelder oder moderne Induktionskochfelder.

Induktionskochfelder: Im Vergleich zu den anderen elektrischen Kochsystemen ist das Induktionskochfeld die Nummer eins. Unter der glaskeramischen Platte befindet sich eine Magnetspule aus Kupfer, die ein magnetisches Feld erzeugt. Sobald ein Topf oder eine Pfanne auf diese Platte gesetzt wird, entstehen Wirbel im Boden der Pfanne. Die daraus resultierende Wärme wird direkt an das Essen im Topf weitergeleitet. Induktionskochfelder sind somit nicht nur sehr schnell, sondern mit Abstand auch die sichersten Kochsysteme in der heutigen Zeit. Voraussetzung sind jedoch geeignete Töpfe für Induktionskochfelder.



Backöfen

Backöfen werden heute in vielen Variationen angeboten, Breiten von 60 und 90 cm und Einbauhöhen von 45 oder 60 cm sind europäischer Standard. Für den amerikanischen Markt werden auch von deutschen Herstellern Backöfen mit 70 oder 75 cm Breite produziert. Dabei werden zu den bekannten Betriebsarten wie Ober-, Unterhitze, Heißluft und Grill auch kombinierte Funktionen wie Bratautomatik, Intensivbacken oder Umluftgrillen angeboten. Eine absolute Neuheit ist das Klimagaren. Hier wird beim Braten oder Backen vollautomatisch durch Dampfstöße Feuchtigkeit zugegeben und verhindert ein austrocknen des Garguts. Durch die Kombination von Heißluft und Feuchte werden perfekte Ergebnisse bei der Zubereitung von z.B. Brot, Fleisch und Kuchen erzielt.



Dampfgaren

Garen statt Kochen. Wer am Herd steht, möchte sich und anderen etwas Gutes tun. Doch oft versuchen wir, unseren Zutaten mit viel Mühe das zurückzugeben, was ihnen durch das Kochen im Wasser gerade entnommen wurde: Farbe, Form und Geschmack. Denn das charakteristische Eigenaroma vieler Zutaten wird im Sprudelbad der Töpfe förmlich kleingekocht. Darüber hinaus landet eine Fülle an Vitaminen und Mineralstoffen mit dem Kochwasser im Ausguss. Beim Dampfgaren ist das anders. Denn die Speisen liegen nicht im Wasser und können deshalb nicht ausgelaugt werden. Das Ergebnis lässt sich sehen – und schmecken.

Dampfgargeräte können in Hochschränke, Hängeschränke oder Unterschränke eingebaut, aber auch als Standgeräte auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Dabei gibt es Druckdampfgarer und drucklose Dampfgargeräte. Was für Sie das passende Gerät ist, erfahren Sie spätestens bei einer Dampfgarvorführung in unserem Studio.



Kühlschränke

Die Kühlgeräte, die heute am Markt sind, können weit mehr als kühlen. Neben der immer ausgereifteren Technik mit Umluftkühlsystemen und 0 Grad Frischhaltezonen für längere gesunde Frische der Lebensmittel spielt vor allem der Energieverbrauch eine große Rolle, läuft doch ein Kühlgerät an 365 Tagen im Jahr. Viele moderne Geräte punkten auch mit der Optik. Freistehende Kühlgeräte im angesagten Retro-Look und trendigen Farben und Dessins machen sie zum dekorativen Wohnelement.

Tipp: Die optimale Temperatur im Gefrierschrank oder -fach beträgt -18 Grad C. Die gängige Temperatur im Kühlschrank sollte bei 7 Grad Celsius liegen. Stellen Sie niemals warme Speisen in den Kühlschrank. Gefrorenes können Sie im Kühlschrank auftauen lassen, das dauert zwar etwas länger, bewahrt aber auf der einen Seite die Qualität der Lebensmittel und schont obendrein die Stromrechnung. Ein leichter Reifansatz an den Innenwänden ist ganz normal. Wird der Reif allerdings dicker und bildet sich gar eine Eisschicht, steigt der Stromverbrauch. Dies können Sie vermeiden, indem Sie das Gerät regelmäßig abtauen. Falls sich sehr schnell wieder eine Eisschicht bildet, sollten Sie die Türdichtung überprüfen und ggf. erneuern lassen. Sehr praktisch und bequem ist die heute bei vielen Geräten vorhandene so genannte No-Frost-Funktion. Diese verhindert die Eisbildung in Gefrierfächern, wodurch lästiges abtauen entfällt.



Dunstabzüge

Die Planung einer Dunstabzugshaube ist heute fast die größte Herausforderung für einen Küchenplaner. Neben unbegrenzten optischen Varianten ist vor allem die Filterleistung der Raumgröße anzupassen. Auch machen noch heute viele Küchenplaner Fehler bei der Positionierung der Dunstabzugshaube und der Koch oder die Köchin kann nicht ein Mal ohne sich zu verkrümmen oder sich den Kopf anzuheben auf den Kochtopf schauen.

Soll die Abzugshaube die Luft nach außen transportieren muss auch eine entsprechende Zuluft gewährleistet sein, da sonst schon nach kurzer Zeit keine Absaugfunktion mehr vorhanden ist. Falls eine Feuerstätte in Form von einem Holzherd, Kachelofen oder Gasherd in der Wohnung eingebaut ist, muss zwangsweise Frischluft von außen nachströmen können, andernfalls gibt es keine Freigabe vom Schornsteinfeger. Hierzu werden verschiedene Zuluftsysteme angeboten, die immer nach den Gegebenheiten eines Gebäudes gewählt werden sollten. Bei modernen Niedrigenergiehäusern ist von einem Abluftbetrieb grundsätzlich abzusehen und die Umluftversion mit zusätzlichen Filtern zu wählen.



Wandgestaltung

Gerade in der Küche ist es schnell passiert: Fettspritzer und Saucen-Reste landen auf den Wänden rund um Herd und Esstisch. Besonders ärgerlich wird es dann, wenn sich beim abschruppen der Flecken auch die Farbe von den Wänden löst. Für strapazierte Bereiche wie Küchen eignen sich somit am besten Qualitäts-Wandfarben, die sich leicht abwaschen lassen und resistent gegen Schimmel und Feuchtigkeit sind. Die europäische Norm EN 13 300 beurteilt die Reinigungsfähigkeit, Deckkraft und Reichweite von Dispersionsfarben. Für die Küche sollten Farben der Klasse eins und zwei gewählt werden. Spezielle Farben enthalten Zusätze gegen Schimmelbildung in Bereichen, wo häufig Wasserdampf vorkommt. Acryl-Latexfarben sind ebenfalls schmutz- und schimmelabweisend.

Tipp: Wählen Sie eine seidengläänzende Farbe, diese machen Oberflächen viel robuster, sorgen für einen saubereren Eindruck und wirken länger wie frisch gestrichen.