

Wichtige und nützliche Tipps zur Planung deiner Traumküche



So planst du deine Traumküche

Dieser Planungsleitfaden erklärt dir die wichtigsten Grundlagen und gibt dir praktische Tipps von unseren Küchenexperten. So fällt dir die Planung deiner neuen Küche nicht nur leichter, sie macht auch Spaß. Und das Beste daran ist, dass der Leitfaden dir hilft, eine schöne und funktionelle Küche zusammenzustellen, in der es sich leicht und angenehm arbeiten lässt – das wirst du auch in Zukunft zu schätzen wissen. Benötigst du weitere Tipps und Ideen, kannst du dich an die IKEA Küchenexperten in deinem Einrichtungshaus wenden. Sie helfen dir gerne weiter.

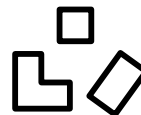
Noch eine Sache, bevor du beginnst: Deine eigenen Erfahrung sind genauso wichtig wie die Tipps der Experten. Am besten, du machst eine Liste der Vor- und Nachteile deiner jetzigen Küche. Und dann erstellst du eine Liste der Wunschbestandteile deiner neuen Traumküche.



Nutze den kostenlosen IKEA Home Planner direkt auf der IKEA Website. Der 3-D-Planer ermöglicht es dir, deine Traumküche und deinen Essbereich in 2-D und 3-D zu entwerfen und einzurichten. Außerdem siehst du die Preise und findest dort eine Beschreibung jedes Artikels, während du Artikel hinzufügst und mischst. Du kannst

von vorne anfangen oder einen unserer vorgefertigten Küchenpläne verwenden und ihn an die Form und die Maße deiner Küche anpassen. Wenn du fertig bist, speicherst du die Pläne auf dem IKEA Server, damit du sie im Einrichtungshaus mithilfe unserer Küchenexperten vervollständigen kannst.

www.IKEA.at/ Küchenplaner



In den IKEA Einrichtungshäusern findest du den IKEA Küchenkatalog voller Inspirationen, Informationen, Tipps und Ideen. Auf der letzten Seite befinden sich herausdrückbare, maßstabgetreue Papierschablonen, womit du ebenfalls deine Küche planen kannst. Die Checkliste hilft dir, sicherzustellen, dass du an alle notwendigen Küchenelemente gedacht hast.

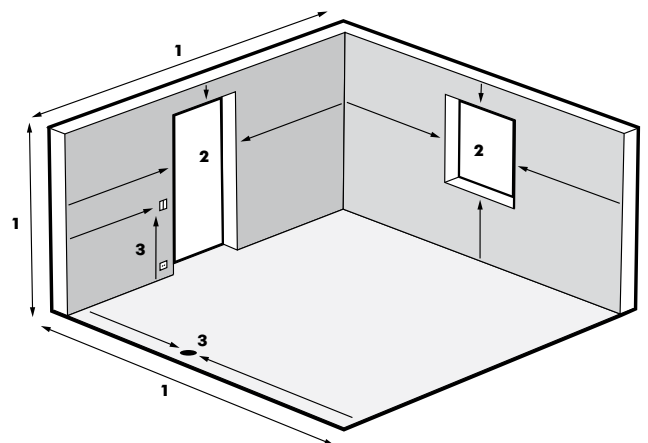
Den Raum vermessen

Wenn du deinen Raum zu Beginn der Küchenplanung so sorgfältig und genau wie möglich ausmisst, ersparst du dir damit (auch später) viel Zeit. Fang mit einer Skizze an.

1. Miss die Höhe vom Fußboden bis zur Zimmerdecke, den Abstand zwischen den Wänden und von den Ecken zur Tür bzw. zu den Fenstern. Markiere die Position aller unveränderlichen Gegebenheiten wie Heizkörper, Rohre, Belüftung, besondere Winkel und anderer architektonischer Merkmale.

2. Dann misst du die Größe der Tür und der Fenster und jeweils die Höhe und den Abstand vom Fußboden, von der Decke und den Wandkanten. Berücksichtige dabei den Platz, um Tür und Fenster öffnen zu können. Möchtest du einen Schrank unter einem Fenster platzieren, denke daran, dass der Mindestabstand zwischen Fensterrahmen und Fußboden mind. 90 cm und möglichst 105 cm betragen sollte.

3. Dabei markierst du die Position vorhandener elektrischer Anschlüsse, von Schaltern, Wasser- und Gasanschlüssen. Denke daran, dass diese für die neue Küche versetzt werden können. Ist dies der Fall, markierst du, wo die neuen Anschlüsse und Schalter platziert werden sollen.



Arbeitszonen

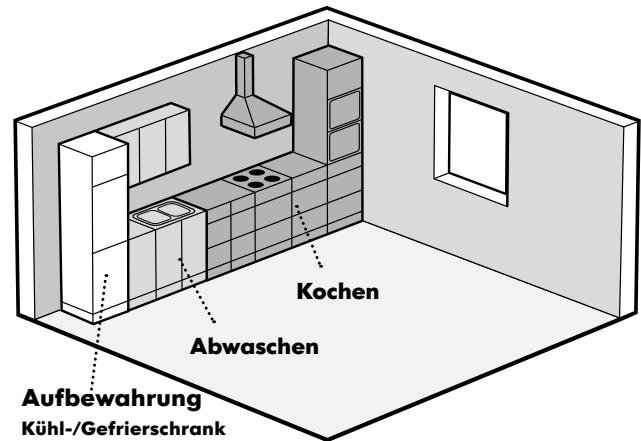
Deine Küche kann in drei Hauptarbeitszonen aufgeteilt werden: Kochen (Backofen/Kochfeld), Abwasch (Spüle, Geschirrspüler) und Aufbewahrung (Kühl-/Gefrierschrank).

Bei der Detailplanung deiner Küche werden diese Zonen sehr wichtig.

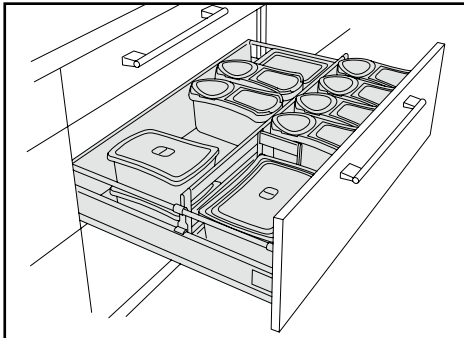
Zwischen den drei Aktivitätsbereichen in deiner Küche sollten nicht mehr als 8 Meter liegen. So entsteht ein natürlicher Arbeitsfluss.

Schnelltipps: Weniger Fitnessstraining!

Berücksichtige nicht nur den Abstand zwischen den Arbeitszonen, sondern auch, wie weit du dich bücken oder strecken musst, um an alles heranzukommen.



Gute Planung auch im Schrankinneren

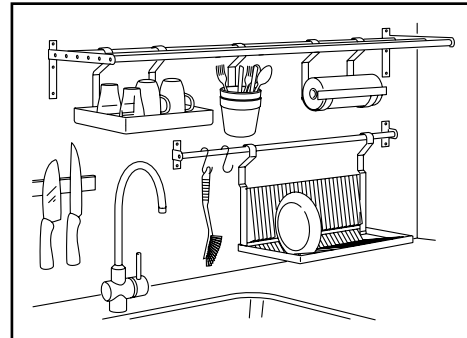


Innen ...

Es mag offensichtlich erscheinen, aber wenn du Dinge dort aufbewahrst, wo du sie am meisten brauchst, wird deine Küche besonders effizient. Es empfiehlt sich also Töpfe, Pfannen und Gewürze in Nähe des Kochfelds zu haben, Gläser und Teller sind am besten über oder neben dem Spülbecken und Geschirrspüler aufgehoben und Lebensmittel nahe der Arbeitsfläche. Wenn du dich zu oft strecken oder bücken musst, um an wichtige Zutaten oder Gerätschaften heranzukommen, befinden sie sich nicht am idealen Ort.

Aufbewahrungslösungen wie leicht laufende Vollauszüge mit verstellbaren Trennstegen bieten den kompletten Überblick über den Inhalt und du kannst schnell auf alles zugreifen, auch wenn sich etwas hinten in der Schublade befindet.

Und in Schränken und Schubladen sorgen clevere RATIONELL Inneneinrichtungen wie Besteckkästen, Abfalleimer, Tellerhalter, Boxen, Körbe, Regale und Halter für mehr Funktionalität.



... und außen

Clevere Aufbewahrung gibt es nicht nur für innen. Leicht zugängliche Aufbewahrungslösungen wie an die Wand montierte Abtropfgestelle, Besteckständer, Magnetleisten für Messer, Körbe, Haken und Halter sorgen für mehr Platz auf der Arbeitsfläche.

Und die meisten unserer Spülbecken können mit praktischem Zubehör wie Abtropfgestelle, -körbe und Schneidebretter ergänzt werden, sodass noch mehr Platz zum Arbeiten entsteht.

Das passende Küchenlayout

Hier zeigen wir die fünf häufigsten Küchenlayouts. Du suchst dir das Layout aus, das am besten zu deinem Bedarf und deinem verfügbaren Raum passt. Achte dabei auf die drei Hauptarbeitszonen (Kochen, Abwasch und Aufbewahren), dann entsteht ein optimaler Arbeitsfluss in deiner Küche.

1. EINZEILIGE KÜCHE

Bei einer einzeiligen Küche befinden sich alle Geräte und Schränke entlang einer Wand. Hier ist das Arbeitsdreieck eine gerade Linie. Dies ist ein kompaktes und effektives Layout für schmale Küchen. Es eignet sich für kleine und mittelgroße Haushalte – oder wenn immer nur eine Person in der Küche arbeitet. Bei einer großen Küche besteht bei diesem Layout die Gefahr, dass der Abstand zwischen den einzelnen Funktionen zu groß ist.

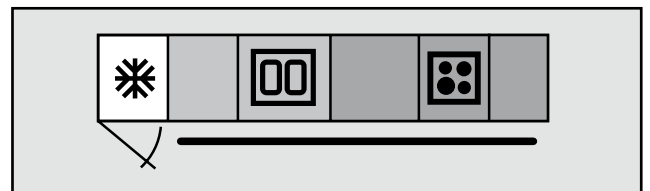
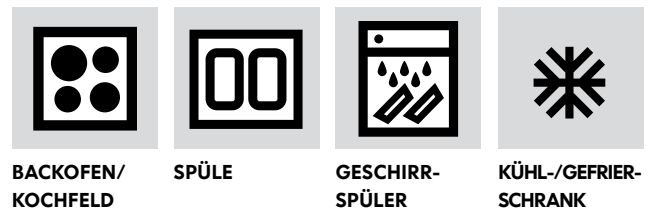
Um die Wandfläche maximal auszunutzen, bieten sich eine doppelte Wandschrankreihe oder hohe Wandschränke an.

2. EINZEILIGE KÜCHE MIT KÜCHENINSEL

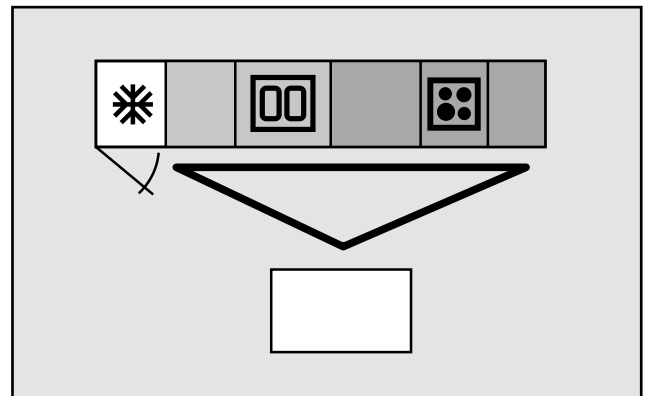
Eine Kücheninsel bietet zusätzliche Arbeits- und Aufbewahrungsbereiche. Außerdem können hier leicht mehrere Personen gleichzeitig in der Küche arbeiten. Wenn du möchtest, kannst du die Insel mit einer zusätzlichen Spüle oder einem Backofen/Kochfeld ausstatten. Bevor du dich dafür entscheidest, solltest du jedoch prüfen, ob ein zusätzlicher Wasser- oder Stromanschluss und ein Belüftungsschacht für die Dunstabzugshaube möglich sind. Achte darauf, dass sich zwischen Backofen und Spüle eine Arbeitsfläche befindet, damit du keine weiten Wege zurücklegen musst, wenn du etwas Heißes trägst.

Du brauchst viel Platz für dieses Layout. Der Abstand zwischen der Küchenzeile und der Insel sollte mindestens 120 cm betragen, damit sich Türen und Schubladen öffnen lassen und du viel Bewegungsspielraum hast. Eine Kücheninsel kann auch als Servierbereich, Bar oder Raumteiler dienen.

Weitere Informationen zu Sicherheit und Kücheninseln findest du auf Seite 6 unter „Der Arbeitsbereich“.



1. Einzeilige Küche

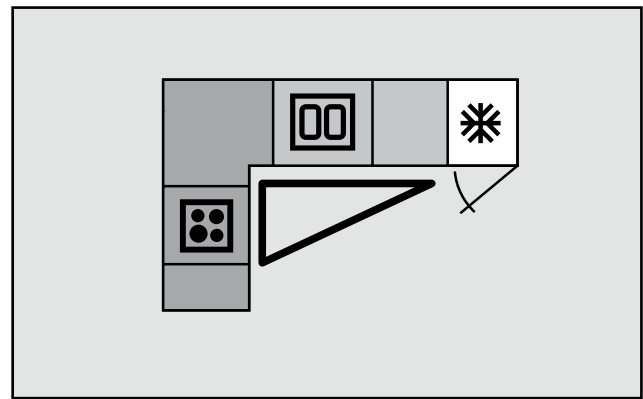


2. Einzeilige Küche mit Kücheninsel

3. L-FÖRMIGE KÜCHE

Eine L-förmige Küche ist ein praktisches Layout, das gute Arbeits- und Aufbewahrungsbereiche bietet. Dies ist das verbreitetste Layout und ideal, wenn du noch einen Essplatz oder eine kleine Kücheninsel integrieren möchtest.

Wenn du die Arbeitsbereiche zwischen zwei angrenzenden Wänden aufteilst, erhältst du ein gutes Arbeitsdreieck. Und wenn zwischen jeder Station – Backofen/Kochfeld, Spüle/Geschirrspüler und Kühl-/Gefrierschrank – eine Arbeitsfläche liegt, verringert sich das Risiko, dass etwas verschüttet oder es zu eng wird.

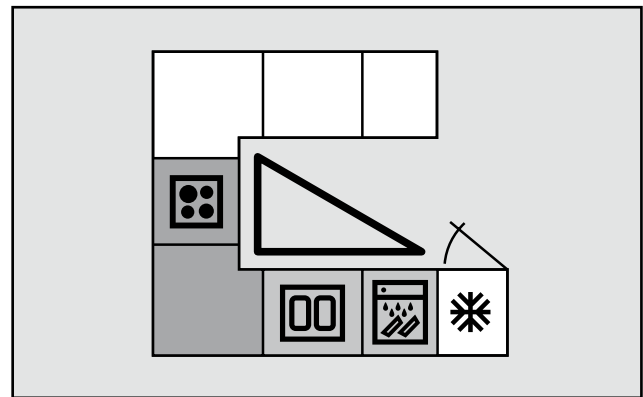


3. L-förmige Küche

4. U-FÖRMIGE KÜCHE

Die U-förmige Küche ist die ideale Küche. Hier hast du besonders viel Arbeitsfläche und alles ist in Reichweite. Mit diesem Layout nutzt du den verfügbaren Raum optimal zum Kochen und Aufbewahren aus. Das perfekte Arbeitsdreieck! Zwei Personen können leicht gemeinsam in der Küche arbeiten. Allerdings braucht eine U-förmige Küche viel Platz.

Die Arbeitsbereiche sollten sich nicht genau gegenüberliegen, damit zwei Personen gleichzeitig arbeiten können, ohne sich zu behindern. Der Abstand zwischen den gegenüberliegenden Schrankreihen muss mindestens 120 cm betragen, damit sich Türen und Schubladen problemlos öffnen lassen und du viel Bewegungsspielraum hast.

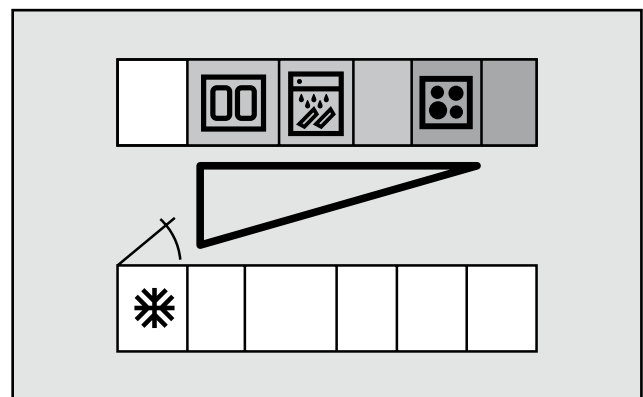


4. U-förmige Küche

5. ZWEIZEILIGE KÜCHE

Die zweizeilige Küche bietet dir zwei gute Arbeits- und Aufbewahrungsbereiche auf gegenüberliegenden Seiten. Das ist ein großes Vorteil, wenn es hauptsächlich um die Zubereitung von Essen geht. Eine zweizeilige Küche braucht nicht viel Platz und ist eine ausgezeichnete Lösung, wenn sich am Ende des Raums ein Fenster oder eine Tür befindet. Die beiden Arbeitsbereiche sollten sich nicht genau gegenüberliegen, damit zwei Personen gleichzeitig arbeiten können, ohne sich zu behindern.

Zwischen den beiden gegenüberliegenden Reihen sollte ein Abstand von mind. 120 cm sein, damit genügend Platz ist, um Türen und Schubladen zu öffnen. Wenn du Backofen/Kochfeld und Spüle/Geschirrspüler auf einer Seite und den Kühl-/Gefrierschrank auf der anderen platzierst, kannst du die Türen auf beiden Seiten gleichzeitig öffnen. Außerdem wird weniger verschüttet und das Unfallrisiko ist geringer, da Heißes nicht zwischen den Reihen herumgetragen werden.



5. Zweizeilige Küche

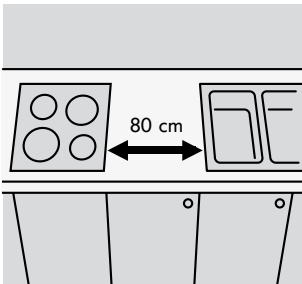
Praktisch denken

Denke über die praktischen Aspekte nach, wenn du die wichtigen Bereiche wie den Arbeitsbereich, die Koch- und Abwaschzonen und die Platzierung von Schränken und Schubladen planst.

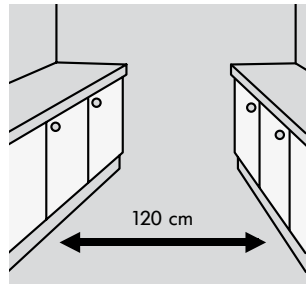
Der Arbeitsbereich

Wenn du Essen zubereitest, brauchst du Platz zum Arbeiten und für die Lebensmittel und Kochutensilien. Deshalb empfehlen wir eine Länge

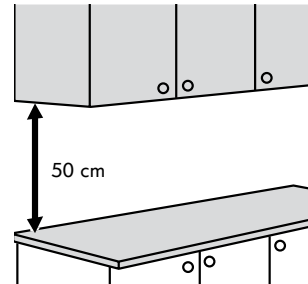
von 80 bis 140 cm für deine Hauptarbeitsfläche. Ist sie länger, musst du unnötig lange Wege zurücklegen.



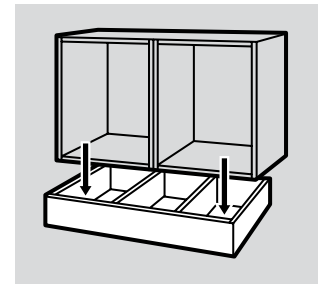
Der beste Platz, um Essen zuzubereiten, ist auf der Arbeitsfläche zwischen Kochfeld und Spüle. Es ist daher wichtig, dass dieser Bereich groß genug ist. Wir empfehlen einen Mindestabstand von 80 cm zwischen Backofen/Kochfeld und Spüle.



Bei einer Küche mit zwei gegenüberliegenden Schrankreihen sollte der Abstand zwischen den beiden Reihen mindestens 120 cm betragen. So können zwei Personen in deiner Küche arbeiten, ohne sich zu behindern. Und du kannst gleichzeitig auf beiden Seiten Schränke bzw. Schubladen öffnen.



Der Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und der Unterseite des Wandschranks oder der Dekorleiste sollte 50 cm betragen. Hängen die Schränke niedriger, behindern sie die Sicht auf die Arbeitsfläche.



Die Kücheninsel steht mithilfe eines Sockelrahmens stabil und sicher. Den Rahmen befestigst du am Fußboden und an den Schränken. Er sollte 16 cm hoch sein, damit du ihn mit dem PERFEKT Sockel abdecken kannst. Möchtest du keinen Sockel, nimmst du UTBY Beine mit Verankerungen. Wenn die Kücheninsel die gleiche Höhe wie die Schränke hat, passen Barhocker mit einer Sitzhöhe von 63 cm. Möchtest du eine höhere Bar, kannst du mithilfe von Konsolen, die an einen Unterschrank montiert werden, eine Barplatte anbringen und Hocker mit einer Sitzhöhe von 74 cm wählen.

Arbeitsplatten

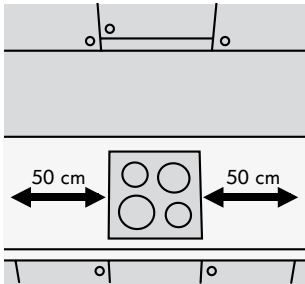
Vorgefertigte Arbeitsplatten sind in Standardlängen in vielen Farben in Laminat und verschiedenen Massivholzarten erhältlich. Die möglichen Längen sind 126 cm, 186 cm und 246 cm. Maßgefertigte Arbeitsplatten werden in der Tiefe (max. 122,5 cm) und Länge (max. 400 cm ohne Fugen) ganz nach deinem speziellen Bedarf zugeschnitten. Sie müssen separat bestellt werden und werden normalerweise innerhalb von wenigen Wochen geliefert.

Maßgefertigte Arbeitsplatten gibt es aus Laminat, Massivholz, Quarzstein und Acryl in verschiedenen Farben. Außerdem können sie mit der Einbauspüle deiner Wahl geliefert werden.

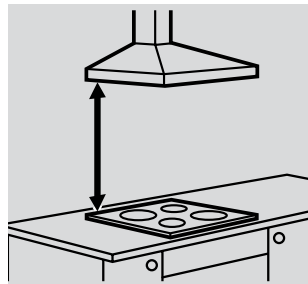
Achte darauf, wo die Fuge der Arbeitsplatte sein wird. Die Arbeitsplatte lässt sich leichter reinigen, wenn sich die Fuge nicht in der Mitte der Arbeitsfläche befindet. Die Fuge darf nicht durch ein Spülbecken oder in dessen Nähe verlaufen.

Der Kochbereich

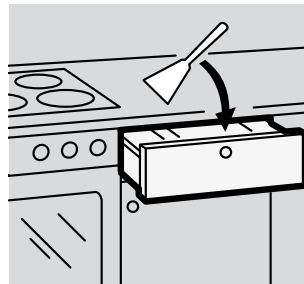
Funktionalität und Sicherheit sind die wichtigsten Aspekte, die es bei der Planung des Bereichs um Herd/Kochfeld zu beachten gilt.



Plane eine Arbeitsplatte ein, die zu beiden Seiten des Kochfelds mindestens 40 cm – besser noch 50 cm – lang ist. Das ist praktisch, um heiße Töpfe und Pfannen vom Herd zu nehmen und auf einem Untersetzer abzustellen.



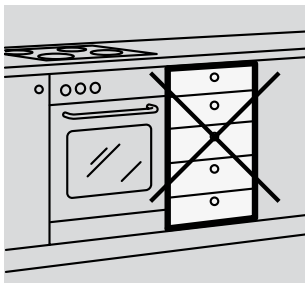
Die Dunstabzugshaube muss immer direkt über dem Kochfeld montiert werden. Aus Sicherheits- und Funktionalitätsgründen solltest du darauf achten, dass die Dunstabzugshaube in der empfohlenen Höhe über dem Kochfeld angebracht wird. Die exakten Maße findest du in der Montageanleitung, die dem Produkt beiliegt. Es kann lokale Vorschriften geben, die sich von denen der Region unterscheiden, in der du lebst. Wenn du Fragen hast, kannst du im Einrichtungshaus nachfragen.



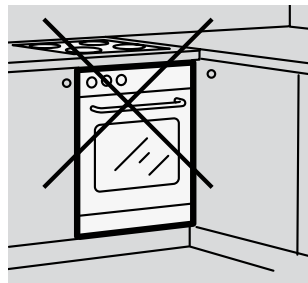
Bewahre deine Kochutensilien und Töpfe und Pfannen in der Nähe des Backofens/Kochfelds auf und das Kochen geht leichter von der Hand. Plane z. B. eine Schublade für alle Kochutensilien ein und für die Töpfe und Pfannen entweder tiefe, voll ausziehbare Schubladen mit einer schalldämmenden Schubladenmatte, ein Eckkarussell oder ausziehbare Drahtkörbe.



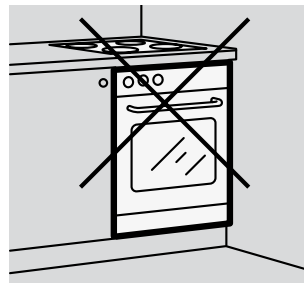
Kochfeld und Backofen an separaten Stellen unterzubringen, kann das Kochen effizienter machen, besonders wenn mehrere Personen gleichzeitig kochen. Der Vorteil eines hoch eingebauten Backofens ist, dass du dich nicht bücken musst. Außerdem ist er so außer Reichweite von Kindern. Ein Abstand von maximal 90 cm vom Fußboden bis zum Backofen ist ideal. Neben dem Ofen sollte sich eine Arbeitsfläche befinden, um Heißes abstellen zu können.



Vermeide es, einen Schubladenschrank neben den Backofen/das Kochfeld zu platzieren, wenn du kleine Kinder hast. Sie könnten die Schubladen als Leiter benutzen und zum Kochfeld hochklettern. Entscheidest du dich doch für diese Lösung, lässt sich das Unfallrisiko mithilfe von PATRULL Schubladen-/Schranksperrre reduzieren.



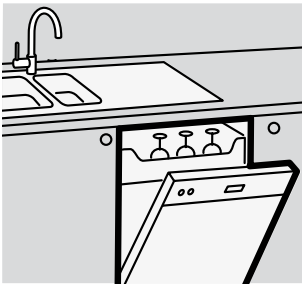
Platziere Backofen, Einbaubackofen oder -geschirrspüler nicht in eine Ecke. Wenn du die Tür öffnest, blockierst du die danebenliegenden Schränke und Schubladen. Ähnliches gilt für Dunstabzugshauben: Sie sollten nicht neben Eckwandschränke gehängt werden, weil du dann die Tür nicht mehr voll öffnen kannst.



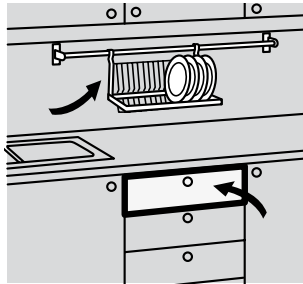
Platziere den Backofen/das Kochfeld nicht seitlich direkt an eine Wand. Du verlierst zum einen eine wichtige Arbeitsfläche an der Seite, zum anderen kann sich die Wand erhitzen oder mit Öl und Essen bespritzt werden.

Der Spülbereich

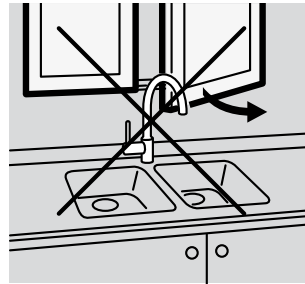
Platziere Spülbecken und Geschirrspüler nahe beieinander. So entsteht ein natürlicher Arbeitsfluss, der den Abwasch erleichtert.



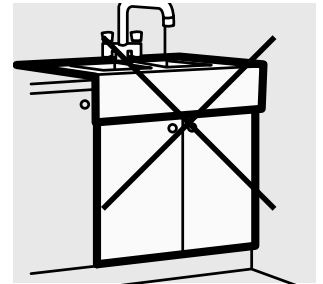
Platziere den Geschirrspüler in die Nähe der Spüle und des Abtropfgestells. Damit fällt das Ein- und Ausräumen leichter und kein Tropfen landet auf dem Fußboden.



Bewahre Gläser, Geschirr und Besteck in der Nähe von Spüle und Geschirrspüler auf – das erleichtert das Ein- und Ausräumen des Geschirrspülers. Du brauchst mindestens eine Schublade für Besteck. Wenn du auf der Arbeitsplatte Platz sparen möchtest, bietet sich eine Aufhängestange mit Abtropfgestell und Besteckständer an.



Bevor du eine Spüle unter einem Fenster platzierst, das sich nach innen öffnet, miss die Höhe des Unterschranks und der Mischbatterie aus. Ist die Mischbatterie zu hoch, blockiert sie das Fenster.



Vermeide es, die Spüle neben eine Wand oder am Ende der Unterschränkreihe zu platzieren, da du wertvolle Arbeitsfläche zur Seite verlierst. Das DOMSJÖ Spülbecken sitzt auf den Seitenteilen der Unterschränke auf und muss daher zwischen zwei Unterschränke installiert werden.

Spülen

Du legst die Größe der Spüle fest, die Anzahl der Becken und ob du eine Spüle mit oder ohne Abtropffläche brauchst. Eine Abtropffläche ist besonders nützlich, wenn du von Hand abwäschst. Außerdem bietet sie eine zusätzliche Ablagemöglichkeit und es landet weniger Wasser auf der Arbeitsplatte. Einige unserer Spülen sind drehbar. Du kannst also die Seite mit dem großen Becken oder mit der Abtropffläche so platzieren, wie es am besten zum Layout deiner Küche und zu deiner Arbeitsweise passt. Bist du Rechtshänder, sollte sich die Abtropffläche auf der linken Seite befinden und umgekehrt.

Achte darauf, dass die Spüle in den Unterschrank passt. Bei einer Spüle mit 1 Becken sollte der Schrank darunter mindestens 50 cm breit sein. Bei einer Spüle mit 1 1/2 Becken muss der Schrank eine Breite von mindestens 60 cm haben; bei einer Spüle mit 2 Becken, muss der Schrank mindestens 80 cm breit sein.

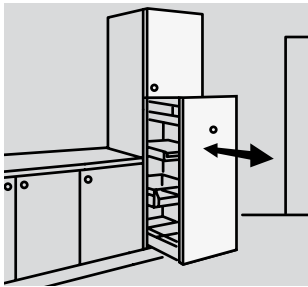
Die meisten unserer Spülen können mit praktischem Zubehör wie einem Schneidebrett oder Abtropfkorb ergänzt werden.

Eine clevere Möglichkeit, mehr Platz zum Arbeiten zu schaffen.

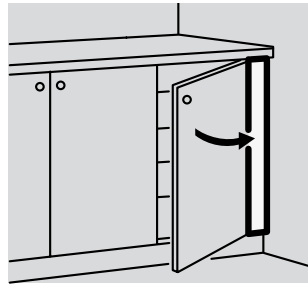
Schränke und Schubladen

Wenn Dinge leicht zu finden und in Reichweite sind, wird die Küchenarbeit das reinste Vergnügen. Die

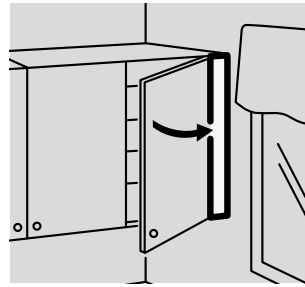
Platzierung und der Abstand sind wichtig für die Planung von Schränken und Schubladen.



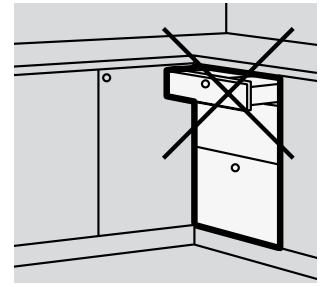
Lebensmittel und Kochutensilien lassen sich leicht finden, wenn sie in leicht laufenden, voll ausziehbaren Schubladen und Auszügen aufbewahrt werden. Diese bieten einen guten Überblick über das, was sich darin befindet. Außerdem kannst du alles sofort greifen und herausnehmen. Bei einer kleinen Küche sind RATIONELL Vollauszüge eine optimale Ergänzung für unsere flachen Hochschränke. Oder du bringst Beine an Wandschränken an und nutzt sie als Unterschränk mit Auszügen.



Platziere ein 5 cm starkes Füllstück zwischen Schrank und Wand, damit sichergestellt ist, dass Schubladen und Türen voll geöffnet werden können. Dies ist besonders bei voll ausziehbaren Drahtkörben wichtig und dann, wenn die Wand nicht ganz gerade ist.



Wenn du einen Wandschrank in eine Ecke nahe an einem Fenster platzieren möchtest, schließe auch hier mit einem Füllstück ab. Damit musst du dir keine Gedanken darüber machen, ob Gardinenstangen oder Ähnliches im Weg sind, wenn du die Tür öffnest.



Platziere Schubladen nicht in eine Ecke. Wenn du sie öffnest, könntest du an eine Tür oder einen Griff des angrenzenden Schrankes stoßen und den Zugang dazu blockieren. Vermeide es, Schubladenschränke in eine Ecke mit einem anschließenden 120-cm-Eckschrank zu platzieren. Lässt es sich nicht vermeiden, dann setze ein Füllstück dazwischen.

Inneneinrichtungen für Schränke und Schubladen

Unsere RATIONELL Inneneinrichtungen helfen dir, die Aufbewahrungsmöglichkeiten in deiner Küche optimal zu nutzen. Mit RATIONELL kannst du das Innenleben von Schränken und Schubladen organisieren und die Inneneinrichtungen außerdem auch an unterschiedlichen Aufbewahrungsbedarf anpassen.

Die verstellbaren RATIONELL Trennstege passen perfekt in unsere leicht laufenden, voll ausziehbaren Schubladen. Sie sorgen für einen guten Überblick über den Schubladeninhalt. Außerdem ist alles leicht zugänglich. So lassen sich z. B. zwei Vollauszüge unter dem Spülbecken anbringen, um den Platz dort optimal zu nutzen.

RATIONELL Inneneinrichtungen helfen dir auch, den Schrank unter der Spüle gut zu organisieren. Es gibt ein ausziehbares Abfallsortiersystem speziell für Spülschränke, das du an der Schrankinnenseite montieren kannst. Es stehen zahlreiche Behälter für die Abfalltrennung zur Auswahl (z. B. für Altpapier usw.). Planst du Schubladen oder Auszüge unter dem Spülbecken ein, stehen dir fertige Abfalltrenn-Sets

mit Behältern für 40, 60 oder 80 cm breite Schränke zur Verfügung, die den Platz optimal ausnutzen. Außerdem gibt es Drahtkörbe für Reinigungsmittel, die du an der Innenseite des Spülschranks montieren kannst.

In der RATIONELL findet sich weiterhin eine Putzschrankeinrichtung (40 oder 60 cm breit) für Hochschränke, um den Staubsauger, das Bügelbrett und anderes Reinigungszubehör clever und übersichtlich aufzubewahren.

Oder du entscheidest dich für eine ausziehbare Schrankeinrichtung für die Aufbewahrung von Staubsauger und Reinigungsmitteln. Außerdem gibt es noch ein ausziehbares Bügelbrett, das im Maß auf die Schränke angepasst ist, und einen Wäschewagen.

Elektrogeräte

Wenn du deinen Einkauf einmal pro Woche oder Monat erledigst, solltest du dich für einen großen Kühl-/Gefrierschrank entscheiden. Gehst du häufiger einkaufen, reicht vermutlich auch ein kleiner.

Soll deine Küche einheitlich aussehen, kannst du deinen Geschirrspüler, Kühl- und Gefrierschrank mit der gleichen Türfront versehen wie die übrigen Schränke. Legst du darauf keinen Wert, kannst du freistehende Geräte wählen.

Lege fest, wo sich der Backofen befinden soll: unter der Arbeitsplatte oder in einem Hochschrank. Die Hochschranklösung ist die ergonomischere und auch sicherere, wenn du kleine Kinder hast.

Einbau-Mikrowellen von IKEA sind im Maß an Wand- oder Hochschränke mit passendem Backofen angepasst.

Wähle zwischen einer integrierten oder einer an die Wand montierten Dunstabzugshaube. Dunstabzugshauben sind auch für Kücheninseln erhältlich, müssen dann aber an der Zimmerdecke befestigt werden. Die meisten unserer Dunstabzüge lassen sich auf zweierlei Weise verwenden – in Verbindung mit einem Belüftungsschacht oder mit einem Kohlefilter für Umluft.

Möchtest du die Elektrogeräte aus deiner bisherigen Küche behalten, prüfe bitte, ob sie auch in deine neuen Küchenschränke passen.

Bei einer kleinen Küche bietet sich der besonders schmale Geschirrspüler (45 cm) an. Ist der Raum größer, empfiehlt sich ein Geschirrspüler in 60 cm Breite.

Essbereich und Bar

Möchtest du einen Essbereich in deine Küche integrieren, ist es ratsam, ihn von Anfang an mitzuplanen. Hier ein paar Richtlinien zu den Maßen. Wenn du dich daran hältst, wird dein Essbereich ganz sicher komfortabel und angenehm. Der schönste Ort für den Esstisch ist in der Nähe eines Fensters.

Die meisten Esstische sind ca. 80 cm breit. Damit jeder bequem am Tisch sitzen und auch problemlos aufstehen kann, sollte zwischen Tisch und Wand oder nächstem Möbelstück ein Abstand von 80 cm sein. Ein Essplatz braucht demnach eine Breite von 240 cm. Zwischen Küchenschränken und Tisch rechnest du einen Freiraum von 120 cm ein. So kann eine Person bequem am Tisch sitzen, während eine

andere an der Arbeitsplatte arbeitet. Der Abstand zur Wand sollte ca. 75 cm betragen, sofern es kein Durchgang ist.

Bei einer kleinen Küche empfiehlt sich ein an die Wand montierter Klapptisch. Er spart Platz, wenn er nicht in Gebrauch ist. Um den Klapptisch in der gängigen Tischhöhe anzubringen, montierst du ihn so an der Wand, dass sich die Oberseite der Tischplatte 74 cm über dem Fußboden befindet. Eine Bartischplatte wird je nach Sitzhöhe der Barhocker 95 oder 106 cm über dem Boden angebracht. Für eine komfortable Sitzhöhe ist zwischen Tischplatte und Sitz ein Abstand von 30 cm. Klappstühle und Barhocker sparen Platz!

Kindersicherheit

Plane Kindersicherheit von Anfang mit ein, dann wird deine Küche für die ganze Familie ein sicherer und angenehmer Ort.

PATRULL Schubladen-/Schranksperre verhindert, dass Kinder Schubladen öffnen und so an Messer gelangen oder die Schubladen als Leiter nutzen. Die Sperre ist für das FAKTUM Küchensystem geeignet, aber auch für andere Küchen.

Andere Lösungen, die deine Küche sicherer machen: Einhand-Mischbatterien mit einstellbarer Wassertemperatur, ein Herdschutz und Backöfen mit wärmeisolierten, belüfteten Türen mit kindersicherer Verriegelung.

Beleuchtung

Mit der richtigen Beleuchtung wird deine Küche praktisch und gemütlich. Hier folgt eine Liste mit Beleuchtung für verschiedene Zwecke:

Allgemeinbeleuchtung an der Zimmerdecke; eine Hängeleuchte über dem Esstisch, idealerweise eine, die sich in der Höhe verstellen lässt; Arbeitsplattenbeleuchtung, die das Licht über die Arbeitsflächen

verteilt; Beleuchtung in Vitrinenschränken; Spots, um Bilder, Pflanzen etc. hervorzuheben; Stimmungsbeleuchtung, z. B. eine Leuchte im Fenster; eine Leseleuchte, wenn du am Tisch liest; eine Leuchte hinter dem Fernseher in der Küche, damit keine Blendung entsteht.

Wandaufbewahrung und Servierwagen

Mit praktischem Zubehör, das an die Wand montiert wird, und Servierwagen sind deine Küchenutensilien und Lebensmittel immer in Reichweite. Außerdem hast du so immer Platz auf der Arbeitsplatte.

Zur Auswahl stehen Magnetleisten für Messer, Besteckständer, Küchenrollenhalter, Gewürzregale, Abtropfgestelle, Schneidebretter und vieles mehr, das die Wandfläche optimal ausnutzt.

Wichtige Details

Am besten planst du Details gleich von Anfang an ein, dann wirkt deine Küche gleich einheitlicher. Knöpfe und Griffe gibt es in einigen verschiedenen Materialien und Designs. Du findest also etwas, was zu dir und dem Stil deiner Küche passt. Wähle aber keine Griffe, die in den Proportionen zu lang für die Türen sind, da sie beim Öffnen gegen andere Türen oder Griffe stoßen könnten. Mit der FIXA Bohrschablone kannst du Löcher für die Griffe markieren, damit du sie korrekt senkrecht oder waagrecht anbringen kannst.

Lege fest, ob deine Küchenschränke auf Beinen oder Sockeln stehen sollen. Oder auf beidem! Alle unsere Beine für Küchenschränke sind höhenverstellbar, damit sichergestellt ist, dass die Schränke auch auf unebenen Böden stabil stehen. CAPITA Beine gibt es in zwei Höhen für Arbeitshöhen von 85 oder 90 cm. Wähle die Höhe, die für dich am angenehmsten ist.

Kombinierst du deine Küche mit UTBY Regalen, wirkt sie luftiger. Sie lassen sich mit FAKTUM Unterschränken in einer Reihe kombinieren oder mit einer Kücheninsel oder auch mit einer passenden Arbeitsplatte.

Mit einem Jalousieschrank auf der Arbeitsplatte lässt sich die gesamte Wand für praktische Aufbewahrung nutzen.

Mit dem PERFEKT Regal nutzt du auch kleine Lücken zwischen Schränken. Es ist 20 cm breit und bietet zusätzlichen Platz für Aufbewahrung.

Wenn du FASTBO Wandpaneele über der Arbeitsplatte und dem Kochfeld anbringst, schützt du deine Wände vor Fettspritzern. Die Wandpaneele lassen sich leicht und schnell abwischen. Außerdem sind sie beidseitig verwendbar – du kannst deiner Küche also schnell einen neuen Look verpassen!

Weitere Tipps und Ideen findest du im Küchenkatalog, in den Kaufhilfen für Küchen und im IKEA Katalog unter: www.IKEA.at

Die Schritt-für-Schritt-Planung

Nun kommt der spaßige Teil – die Planung deiner Küche.

Es gibt zwei praktische Hilfsmittel, die dir beim Planen helfen: Der 3-D-Planer, der im Internet unter www.IKEA.at zugänglich ist, oder das Karopapier und die Papierschablonen auf den letzten Seiten des Küchenkatalogs, den du im Einrichtungshaus bekommst. Unsere Küchenexperten stehen dir im Einrichtungshaus immer mit Rat und Tat zur Seite. IKEA bietet dir alles, was du brauchst, damit du viele Jahre lang Tag für Tag Freude an deiner Küche hast.

Den Raum definieren

Mithilfe des Planers kannst du am Computer einen 3-D-Plan deiner Küche erstellen. Der Planer steht dir im Einrichtungshaus oder unter www.IKEA.at/Kueche zur Verfügung. Du wählst die Form des Raums aus und gibst seine Maße ein. Du kannst von vorne anfangen oder einen unserer vorgefertigten Küchenpläne verwenden.

Arbeitest du lieber mit dem Karopapier und den Papierschablonen, zeichnest du auf dem Papier deine Küche maßstabsgetreu ein. Bitte beachte dabei, dass ein Kästchen 20 cm entspricht.

Zeichne unveränderliche Gegebenheiten ein wie Türen, Fenster, Belüftung, Abflüsse, Heizkörper, Steckdosen etc.

Die Arbeitszonen festlegen

Bestimme die verschiedenen Arbeitszonen: Kochen (Backofen/Kochfeld), Abwasch (Spüle/Geschirrspüler) und Aufbewahrung (Kühl-/Gefrierschrank). Achte dabei auf die Abstände zwischen den einzelnen Zonen, damit ein praktischer Arbeitsfluss entsteht. Wenn du Einbaugeräte möchtest, wähle Schränke, die für Einbaugeräte geeignet sind. Achte darauf, dass du die richtige Schrankbreite für die Einbauspüle wählst. Du suchst dir Schränke für jede Zone aus und fügst geeignete Inneneinrichtungen hinzu. Es stehen viele verschiedene Schrankkombi-

nationen zu Auswahl. Wenn du von Anfang festlegst, was du in welchem Bereich lagern willst, wird deine neue Küche auch innen funktionell. Zur Inspiration kannst du dir die verschiedenen Ideen und Lösungen in der Küchenabteilung im Einrichtungshaus, im Küchenkatalog oder in der FAKTUM Kaufhilfe ansehen. Probiere verschiedene Kombinationen aus, um den verfügbaren Platz optimal auszunutzen. Dazu platzierst du den ersten Schrank immer in der Ecke und testest dann die verschiedenen Schrankkombinationen.

Die persönliche Note

Nun kommen Tür- und Schubladenfronten, Arbeitsplatten, Knöpfe und Griffe hinzu. Außerdem kannst du zwischen sichtbaren Beinen oder Sockeln entscheiden. So bekommt deine Küche das Erscheinungsbild und den Stil, den du möchtest. Nutzt du den Planer auf der IKEA Website, kannst du dir eine 3-D-Darstellung deiner neuen Küche ansehen.

Wähle Elektrogeräte, Spülbecken und Küchenmischbatterie entsprechend deinem Bedarf und dem Stil der neuen Küche.

Mit ein paar persönlichen Details, wie Dekorleisten, Beleuchtung, Wand- und Spülzubehör, Inneneinrichtungen und Servierwagen, wird deine Küche komplett.

Wenn du mit der Planung fertig bist, speicherst du deinen Plan auf dem IKEA Server. Dann kannst du im IKEA Einrichtungshaus gemeinsam mit einem Küchenexperten deine Küchenplanung abschließen und die Bestellung aufgeben.

Und zum Schluss: Services und Bestellung

Wende dich an einen unserer Küchenexperten im Einrichtungshaus, um deinen Plan abzuschließen und bestätigen zu lassen. Außerdem bekommst du hier mehr Informationen über unsere Services,

wie den Finanzierungs-, Transport- oder Montageservice, und über den Komplettpreis deiner Küche inklusive aller möglichen Services.

Ruf uns an, wenn du Fragen hast!



Wenn du Hilfe bei der Küchenplanung brauchst oder
Fragen dazu hast, ruf uns an unter 0810/081 081

