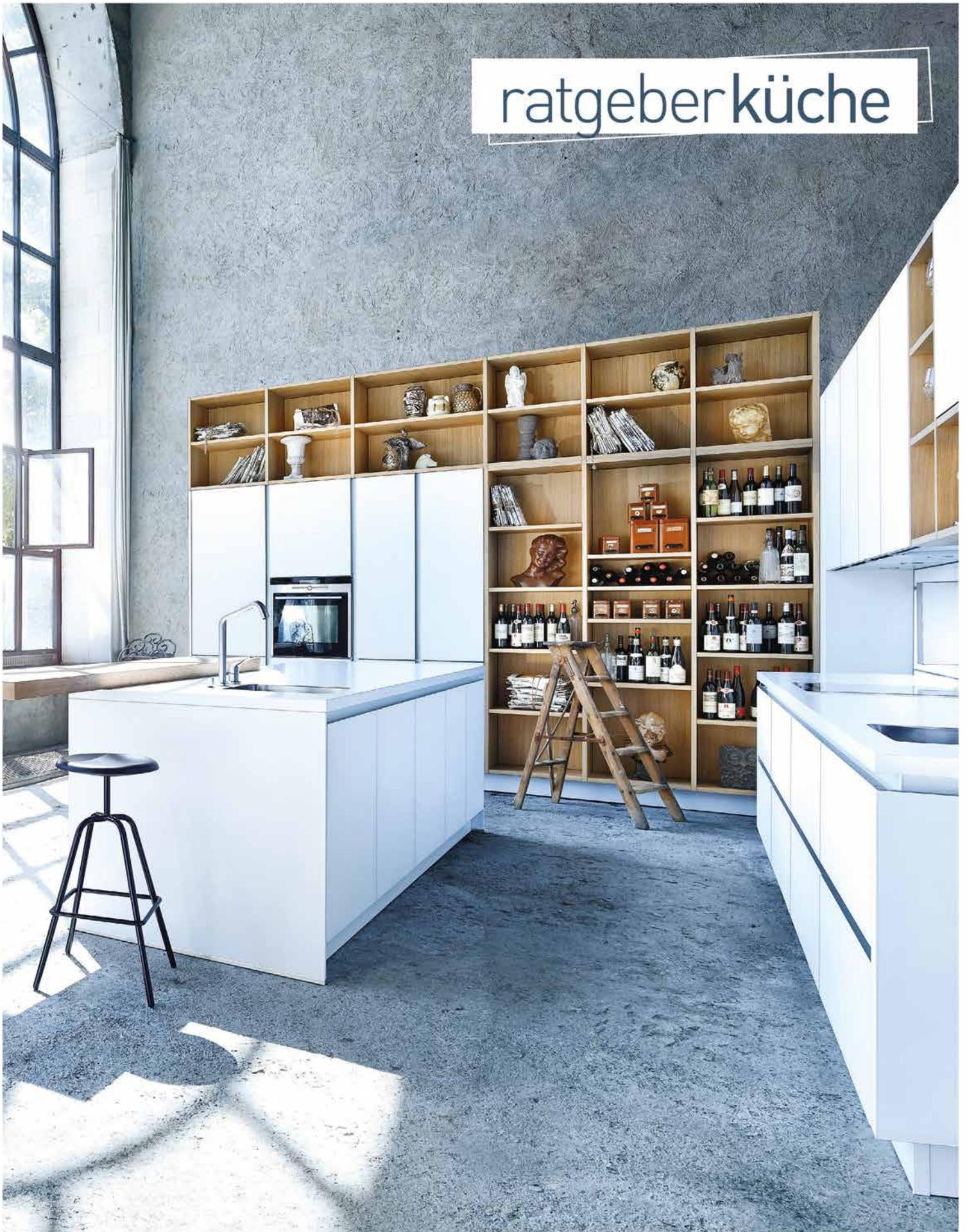


ratgeberküche



drei buch staben

AMK – DIESE DREI BUCHSTABEN STEHEN FÜR „ARBEITSGEMEINSCHAFT DIE MODERNE KÜCHE E.V.“. Die Organisation besteht seit über 58 Jahren, wurde im Jahre 1956 gegründet und ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. So verwundert es nicht, dass der Arbeitsgemeinschaft mit Sitz in Mannheim mittlerweile 130 Unternehmen angehören, darunter viele namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro- und Einbaugeräten, Spülen, Zubehör und deren Zulieferer sowie Handelskooperationen für Küchen und Dienstleistungsunternehmen der Küchenbranche.

Es gibt viele gemeinsame Ziele, für die sich die AMK stark macht. So engagiert sich die Gemeinschaft beispielsweise auf den Gebieten Technik und Normung, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung und im Bereich Messewesen. Ganz konkret hat sich die AMK der ständigen Weiterentwicklung der individuell geplanten Küche sowie der herstellernerneutralen Information über sämtliche Aspekte rund um das Thema Einbauküche verschrieben. Einen wichtigen Beitrag dazu liefert dieser Ratgeber. Darüber hinaus ist die AMK seit Jahren Schirmherrin des „Tag der Küche“ am letzten Samstag im September.

UNSER ERFOLG IST EIN ZUFRIEDENER KÜCHENBESITZER. Denn nur eine optimale Küche, die den Bedürfnissen ihrer Nutzer in jeder Hinsicht entspricht, sorgt für jahrelangen Spaß beim Zubereiten und Genießen. Dafür setzen wir uns ein!

in halt

	EINLEITUNG	04
Achtmal nachgefragt – Interview mit AMK-Geschäftsführer Kirk Mangels		
	KÜCHE & WOHNEN	
Der Lebensmittelpunkt im Haus: die Küche		07
Gemeinsam genießen – Kochen ist Erlebnis		08
Viel Freiraum zur Entfaltung		10
	PLANEN & GESTALTEN	
Beim Neubau frühzeitig an die neue Küche denken		12
Mit einer modernen Küche positiv in den Tag starten		14
Sie haben die Wahl bei der Ausstattung Ihrer individuellen Traumküche		16
	ERGONOMIE & KOMFORT	
So perfekt wie ein Maßanzug		19
Rückenprobleme? Nicht mit einer modernen Küche!		21
	GESTALTEN	
Planung im Fachhandel: für jeden die ideale Küche		23
Weißer Front ist nicht gleich weiße Front – die kleine Materialkunde		24
	STAURAUUM & AUSSTATTUNG	
Perfekt in Szene gesetzt: mit Licht, Farben und Materialien		27
Oben, unten, hoch oder in der Ecke – die Schrankvielfalt in einer Küche		29
Der Kücheneckschrank – ein Stauraumwunder		30
Hochschränke sind moderne Vorratskammern		33
Für jeden Oberschrankschranktyp die passende Komfortlösung		34
	ARBEITZENTREN	
Die Arbeitsplatte – Basis vieler Küchenarbeiten		37
Mit allen Wassern gewaschen		38
Design und Funktion in perfekter Harmonie: Armaturen		40
Sauber entsorgen		42
Die Nische, durchgeplant bis ins Detail		43
Ins richtige Licht gesetzt		45
	MODERNE GERÄTETECHNIK	
Moderne Elektrogeräte: So geht geringer Verbrauch		47
Die neue Backofen-Generation ... multifunktionell und energieeffizient		48
Die neuen Kochfelder ... Schaltzentrale des Genusses		53
Design trifft auf Funktion: Dunstabzugshauben		56
Auf Knopfdruck ressourcenschonend – Geschirr spülen		59
Moderne Kühlgeräte		60
	AUF IN DEN FACHHANDEL	
Ihr Weg zur Wunschküche		62
Herstellerverzeichnis		66





ES GIBT KAUM ETWAS GEMÜTLICHERES: Großzügige Wohnküchen sind der kommunikative Lebensmittelpunkt für Familie und Freunde.





ALLES GRIFFBEREIT UND IN SICHTWEITE IN DER WOHNKÜCHE. Und selbst während der Zubereitung der Speisen muss niemand das Gespräch unterbrechen.



Der Lebensmittelpunkt im Haus: die Küche

Die Küche ist das Zentrum modernen Wohnens. Sie bildet bei Familien, Paaren, Wohngemeinschaften und sogar in Unternehmen den geselligen Mittelpunkt. Hier trifft man sich und tauscht sich aus. Darüber hinaus ist sie Ausdruck des ganz individuellen Wohnstils – das Spektrum reicht von zeitlos modern bis zum gemütlichen Landhausambiente. Diese neue Wohlfühloase gilt es von Anfang an richtig zu planen. Lassen Sie sich von unserem AMK Ratgeber Küche inspirieren und informieren Sie sich über die wichtigsten Tipps für die Planung Ihrer Traumküche – eine perfekte Grundlage für ein Erfolg versprechendes Gespräch im Küchenhandel!



GEMEINSAM IN DEN TAG STARTEN, über Erlebtes reden, Dinge planen, den Abend gesellig ausklingen lassen – für all das schaffen moderne Küchen den passenden Rahmen.



„DIE BESTEN PARTYS FINDEN IN EINER KÜCHE STATT“. Dieser Satz enthält viel Wahres, denn Küchen sind sehr häufig der Dreh- und Angelpunkt eines jeden Haushaltes.



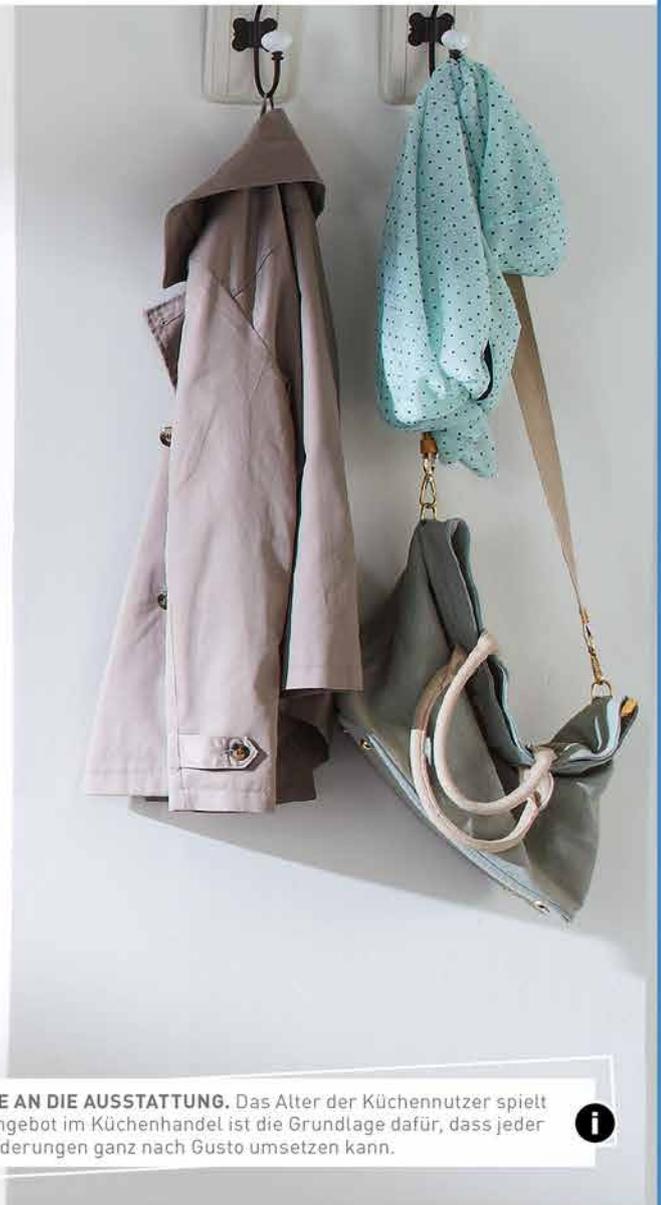


Gemeinsam genießen – Kochen ist Erlebnis

Kochen bedeutet dank modernster Technologie heute Genuss und Geselligkeit, Kreativität, Entspannung und Körperbewusstsein – das Kochen als tägliche Last war gestern. Darum ist auch die Küche mittlerweile ein Ausdruck dieses Wohlbefindens. Die Möglichkeiten der individuellen Ausstattung waren nie größer. Und alles trägt dazu bei, dass Kochen und das anschließende Genießen zum echten Erlebnis werden.

DAS KOCHERLEBNIS IST ECHTE QUALITÄTSZEIT FÜR EINE FAMILIE. Dank moderner Wohnküchen sind die Zeiten endgültig vorbei, in denen die Mutter in einem anderen Raum allein das Essen vorbereitet hat.





BESONDERE ANSPRÜCHE AN DIE AUSSTATTUNG. Das Alter der Küchennutzer spielt keine Rolle, ein breites Angebot im Küchenhandel ist die Grundlage dafür, dass jeder seine Wünsche und Anforderungen ganz nach Gusto umsetzen kann.



MAXIMALER SPASS BEIM KOCHEN: Bei einem gemeinsamen Kochevent ist Spaß bereits vorprogrammiert. Darum machen nicht nur Küchen in Wohngemeinschaften so viel Freunde.



Sie haben die Wahl bei der Ausstattung Ihrer individuellen Traumküche

Der AMK Ratgeber Küche vermittelt Ihnen auf den folgenden Seiten ausführliche Informationen rund um Ihre neue Küche, damit Sie ganz individuell entscheiden können, welche Form, Designs und Ausstattungen am besten zu Ihnen passt. Im Nachgang an Ihr persönliches Gespräch im Küchenhandel werden Sie ein Angebot erhalten. Hier gilt es, die einzelnen Ausstattungen und Mehrwerte genau zu betrachten. Beispielsweise können sich zwei gleich große Küchen alleine durch unterschiedliche Frontmaterialien im Endpreis deutlich differenzieren. Die folgende Grafik bietet Ihnen einen Überblick fast aller Stellschrauben, die die Qualität und damit auch den Preis Ihrer Küche beeinflussen.





AUSSTATTUNG

1 ••• FRONTMATERIAL

Eine Hochglanz-Optik können Sie sowohl als preisattraktive Folienfront sowie als hochwertige Lackfront erhalten. Die Wahl Ihrer Front ist dabei deutlich mitentscheidend für den Gesamtpreis der Küche (siehe Seite 24/25).

2 ••• AUSZÜGE STATT DREHTÜREN

Eine gut ausgestattete Küche verfügt über Vollauszüge – auf Drehtüren sollten Sie aus Sicht einer komfortablen und ergonomisch sinnvollen Stauraumbevorratung verzichten. Innenorganisations-elemente sind weitere Mehrwertfaktoren, die Ihnen die Arbeit in der Küche erleichtern und täglich Freude bereiten werden (siehe Seite 28/29).

3 ••• ARBEITSPLETTENBEREICH

Arbeitsplatten sind in unterschiedlichsten Werkstoffen verfügbar. Beispielsweise stehen Ihnen Reproduktionen von Natursteinen auf Basis von Holzwerkstoffplatten zur Verfügung, die optisch einem Naturstein ähneln. Hinsichtlich der Gebrauchseigenschaften, Haptiken und damit letztendlich auch preislich unterscheiden sich diese Ausführungen jedoch deutlich vom Original (siehe Seite 36/37).

4 ••• SPÜLE & ARMATUR

Verschiedene Einbauarten, Ausstattungsdetails und Materialien wirken sich auf die Preisgestaltung aus. Eine flächenbündig eingebaute Spüle wirkt besonders edel – bedarf aber auch eines speziellen Einbaus. Armaturen mit Versenkmechanismus oder ausziehbaren Schläuchen sind komfortable Zusatzausstattungen, die nicht zwingend notwendig sind – aber den Komfort deutlich erhöhen (siehe Seite 38–41).

5 ••• MÜLLTRENNUNG

Egal wie individuell Ihre Wünsche und Anforderungen sind, sie können vom fachkundigen Küchenspezialisten erfüllt werden. Harmonisch angeordnete Abfallbehälter, ein in sich geschlossenes System und eine einfache Bedienung mit maximal einer Bewegung sind heute Standard. Selbstverständlich können für einen kleinen Aufpreis selbst bei der Abfalltrennung besonders hochwertige Materialien und Designs gewählt werden (siehe Seite 42).

6 ••• CERANFELD ODER INDUKTION

Kochen Sie viel oder wenig? Diese Frage beeinflusst wesentlich die Wahl des richtigen Kochfelds. Induktion ist etwas teurer als ein normales Ceranfeld, dafür aber wesentlich komfortabler im Gebrauch. Auch die Bedienung ist höchst unterschiedlich – weniger Knöpfe und Regler und dafür mehr Touch-Felder erleichtern das tägliche Kochen (siehe Seite 52–55).

7 ••• BACKÖFEN MIT PROGRAMMWahl

Integrierter Dampfgarer oder Mikrowelle? Pyrolyse oder Katalyse? Alle diese Ausstattungen machen im Angebot einen deutlichen Preisunterschied (siehe Seite 48–51).

8 ••• LEISE, INTEGRIERTE SPÜLMASCHINEN

Sie planen eine offene Wohnküche? Dann sollten Sie auf eine leise Spülmaschine setzen. Vollintegriert, verschwindet sie dabei unsichtbar hinter der Küchenfront und unterstreicht das schöne Design Ihrer Küche (siehe Seite 58/59).

9 ••• KÜHLGERÄT MIT 0-GRAD-ZONE

Einfach kühl lagern war gestern – heute bieten Kühlschränke verschiedene Klimabereiche, die Ihre Lebensmittel länger frisch halten. Achten Sie auf diese Ausstattung, die dank modernster Technik nicht viel Energie benötigen wird und sich damit langfristig auch finanziell rentiert (siehe Seite 60/61).

10 ••• ECKSCHRÄNKE

Geht Ihre Küche über die Küchenzeile hinaus, beispielsweise in Form einer L-Küche, dann gilt es, den toten Winkel optimal zu nutzen. Optional erhältliche, komfortable Bewegungssysteme sind einfachen Einlegeböden vorzuziehen, um den vorhandenen Stauraum im Eckschrank bestmöglich auszuschöpfen (siehe Seite 30/31).

11 ••• OBERSCHRANK

Auch hier gilt: Drehtüren sind zwar preisattraktiv, jedoch nicht besonders komfortabel. Setzen Sie besser auf moderne Klappen- oder Schiebepysteme, die nicht in Ihren Bewegungsbereich ragen (siehe Seite 34/35).

12 ••• DUNSTABZUG

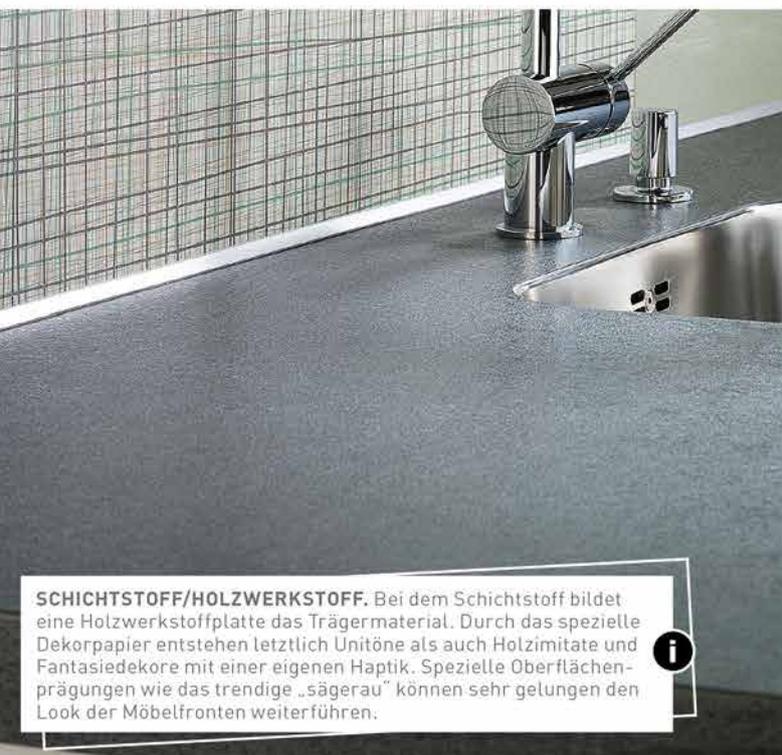
Grundsätzlich wird zwischen Umluft- und Abluftbetrieb unterschieden. Bei modernen Dunstabzugshauben verschmelzen aber Funktion und ansprechende Optik zu einer untrennbaren Einheit und kommunizieren auf Wunsch sogar mit den modernen Kochfeldern (siehe Seite 56/57).



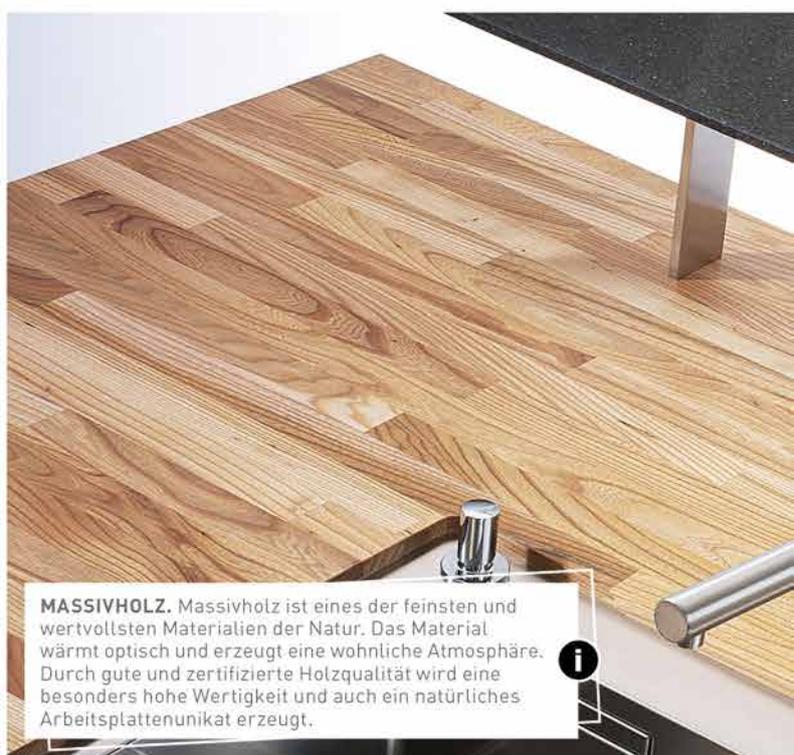
MINERALWERKSTOFF. Mineralwerkstoffe haben eine sehr angenehme Haptik und sehen nicht nur gut aus, sie sind vor allem sehr vielseitig. Das Material besteht aus einer Acrylmasse, Mineralien und Farbpigmenten. Es lässt sich nach Wunsch formen sowie fugenlos verarbeiten. Zur Auswahl stehen viele Farbstellungen.



KERAMIK. Keramik ist der älteste künstliche Werkstoff der Menschheit. Die gebrannten natürlichen Rohstoffe sind so dicht, dass sie den höchsten Hygieneanforderungen auch im täglichen Dauer-Einsatz erfüllen. Der Farbgestaltung sind kaum Grenzen gesetzt. Die besondere Haptik der Oberfläche macht dieses Material interessant.



SCHICHTSTOFF/HOLZWERKSTOFF. Bei dem Schichtstoff bildet eine Holzwerkstoffplatte das Trägermaterial. Durch das spezielle Dekorpapier entstehen letztlich Unitöne als auch Holzimitate und Fantasiedekore mit einer eigenen Haptik. Spezielle Oberflächenprägungen wie das trendige „sägerau“ können sehr gelungen den Look der Möbelfronten weiterführen.



MASSIVHOLZ. Massivholz ist eines der feinsten und wertvollsten Materialien der Natur. Das Material wärmt optisch und erzeugt eine wohnlige Atmosphäre. Durch gute und zertifizierte Holzqualität wird eine besonders hohe Wertigkeit und auch ein natürliches Arbeitsplattenunikat erzeugt.





NATURSTEIN. Naturstein ist ein einzigartiger, natürlich gewachsener Werkstoff. Wegen seiner unterschiedlichen Eigenschaften, wie sehr hohe Härtegrade, starke Wärmebelastbarkeit und unterschiedlichste natürliche Farbgestaltung, ist dieses Material auch für die hohen Beanspruchungen in der Küche sehr gut geeignet. Geologisch betrachtet gibt es neben Granit auch Basalt, Quarzit, Anorthosit, Diorit, Syenit, Gabbro, Schiefer und noch viele mehr.



QUARZKOMPOSIT. Quarzkomposit ist ein sehr belastbares Material aus natürlichen Rohstoffen (i.d.R. bis zu 93 % Quarz). Die Bindemittel bestehen aus lebensmitteltauglichen Reaktionsharzen und auch schon teilweise aus Bio-Harzen. Die extreme Farbvielfalt ermöglicht es, fast jeden Farb-Design-Wunsch erfüllen zu können. Die polierten und hygienischen Oberflächen sind für den alltäglichen und direkten Lebensmittelkontakt geprüft und hervorragend geeignet.



Die Arbeitsplatte – Basis vieler Küchenarbeiten

Die Arbeitsplatte dominiert und prägt durch die raumgestaltende Designfunktion und durch ihre Größe den Gesamteindruck der Küche. Sie ist im wahrsten Sinne des Wortes nicht nur die Grundfläche für die Speisenzubereitung, sondern auch für beinahe alle Arbeiten, die in der Küche stattfinden. Sämtliche Werkstoffe, die als Arbeitsplattenmaterial zum Einsatz kommen, müssen also die Anforderungen für hygienische Oberflächen bei direktem Lebensmittelkontakt erfüllen und gleichzeitig hoch belastbar und strapazierfähig sein. Die Bandbreite ist groß und reicht von Naturstein über Quarzkomposit, Keramik, Edelstahl, Glas, Mineralwerkstoff, Schichtstoff bis hin zum Massivholz.



EDELSTAHL. Einen professionellen Look bei langer Lebensdauer bieten mittlerweile Edelstahl-Arbeitsplatten. Spezielle Beschichtungen sorgen dafür, dass das Material kratzerresistent ist und lange seine schöne Optik bewahrt.



GLAS. Sehr edel und elegant wirkt Glas. Mittlerweile ist die Technologie weit fortgeschritten, Drucktechniken oder Lackierungen auf der Glasrückseite ermöglichen Bilder und farbige Gläser. Und spezielle Härtingen machen Glasarbeitsplatten unempfindlicher gegenüber Kratzern.



**GAREN WIR DIE PROFIS**

1 ••• EINBAUKAFFEEVOLLAUTOMAT. Kaffee wie beim Italiener um die Ecke in der eigenen Küche zubereiten – dies gelingt mit fest eingebauten Kaffeevollautomaten ausgezeichnet. Zudem benötigt ein integriertes Gerät keinen wertvollen Arbeitsplatz auf der Arbeitsplatte.

2 ••• WARMHALTESCHUBLADE. Das Plus an Komfort: eine zusätzlich installierte Wärmeschublade, mit der sich Geschirteile vorwärmen und Speisen warmhalten lassen.

3 ••• KOMBIGERÄTE. Sogenannte Kombigeräte sind echte Alleskönner. Sie sind Dampfgarer, herkömmlicher Backofen und Mikrowelle in einem und reinigen sich mittels Pyrolyse oft sogar selbst.

4 ••• PYROLYSE. Aus hygienischen Gründen, um schlechte Gerüche zu vermeiden und vor allem um die langfristige Funktion von Backöfen zu gewährleisten, ist eine dauerhafte Pflege wichtig. Moderne Geräte, ausgestattet mit einer sogenannten Pyrolyse, erledigen die komplette Reinigung des Garraums automatisch. Aufgeheizt auf eine Temperatur von 500°C werden abgelagerte Verschmutzungen wie Fett und andere kleine Rückstände zu Asche verbrannt und müssen nur mit einem feuchten Tuch weggewischt werden.

5 ••• DAMPFARER. Dampfgarer werden immer beliebter. Denn die Zubereitung mit Dampf – in der asiatischen Küche über Jahrhunderte erprobt – ist eine besonders schonende Garmethode, da die natürlichen Aromen und Vitamine der Lebensmittel in vollem Umfang erhalten bleiben.

6 ••• STEUERUNG PER SMARTPHONE/TABLET. Habe ich den Backofen wirklich ausgeschaltet? Ein Blick aufs Smartphone oder Tablet reicht aus und wenn nötig kann das Gerät online ausgeschaltet werden. Nur ein gutes Beispiel für Connectivity in der Küche.

7 ••• SOUS VIDE. Beim Sous-Vide-Verfahren werden Gerichte vorbereitet und vakuumiert. Das anschließende Niedrigtemperaturgaren bei relativ geringen Temperaturen von deutlich unter 100°C kann im Backofen oder im Wasserdampf beziehungsweise Dampfgarer erfolgen.

8 ••• SENSORIK. Unterschiedliche Sensoren bieten ein unbeschwertes und punktgenaues Kochvergnügen. So können Bratenthermometer beispielsweise die Gartemperatur messen, die zuvor eingestellte Wunschtemperatur melden und sich gegebenenfalls eigenständig ausschalten.



1 ••• EINBAUKAFFEEVOLLAUTOMAT | 2 ••• WARMHALTESCHUBLADE



3 ••• KOMBIGERÄTE



4 ••• PYROLYSE



5 ••• DAMPFARER



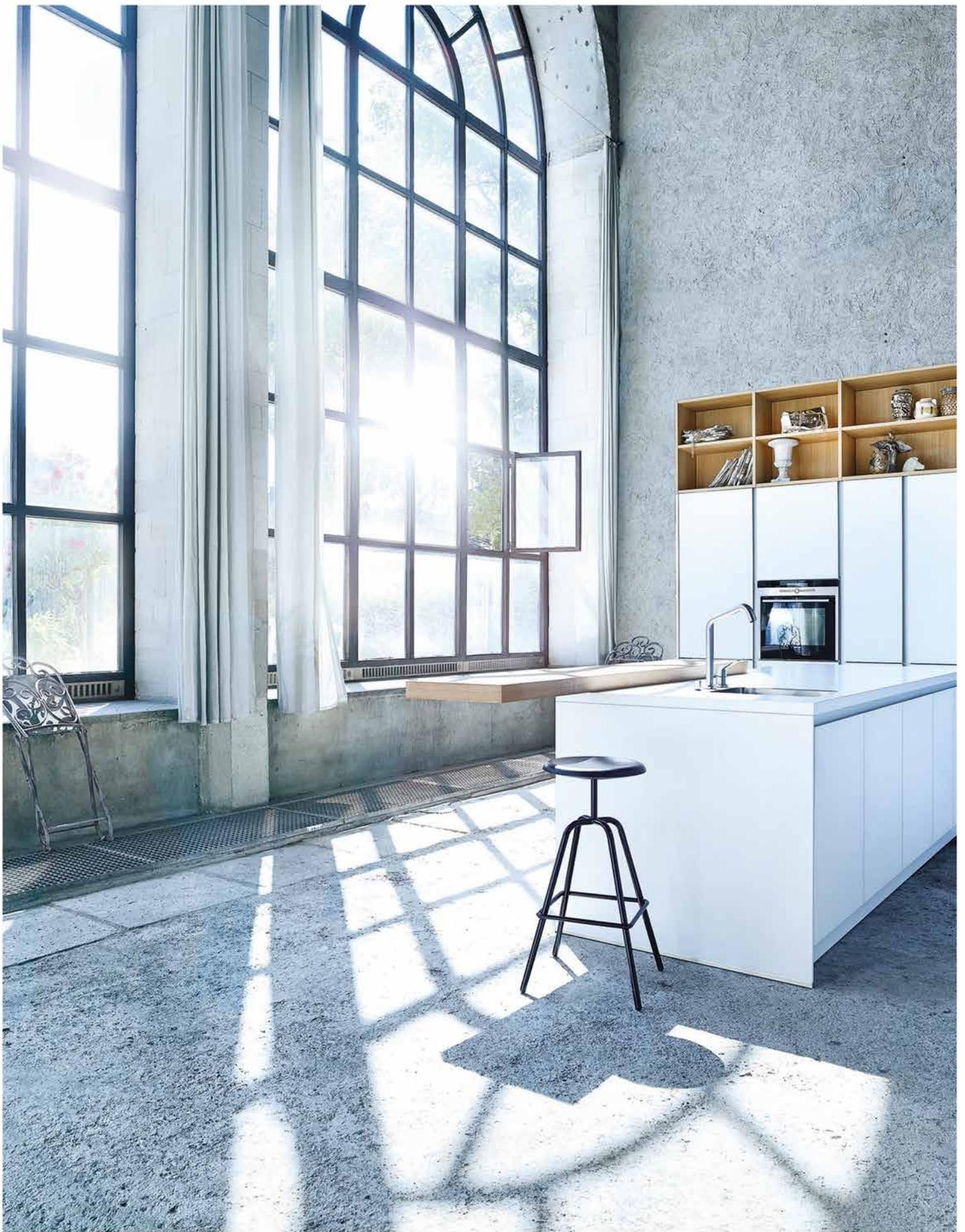
6 ... STEUERUNG PER SMARTPHONE/TABLET



7 ... SOUS VIDE



8 ... SENSORIK



AMK Die Moderne Küche Service GmbH

Harrlachweg 4 · D – 68163 Mannheim

Telefon +49 621 8506-116

Telefax +49 621 8506-101

info@amk.de · www.amk.de

AMK
ratgeberküche