



KOCHEN UND ESSEN.
In einer Top-geplanten Küche – ein Genuss.



MITTELPUNKT DES HEIMS.
Hier ist die Kommunikationszentrale.

Lieblingsplatz Küche

Im Einrichtungsfachhandel gibt es viele attraktive Neuheiten rund ums Kochen.

Eine Traumküche ist eine Anschaffung fürs Leben und der zentrale Raum eines Hauses oder einer Wohnung: Ein Platz zur kreativen kulinarischen Entfaltung, ein Familienraum, ein Ort der Geselligkeit.

KÜCHE NACH MASS

Küchenarbeit macht erst dann richtig Spaß, wenn die Küche, neben den optischen und materiellen Qualitäten auch den individuellen körperlichen Anforderungen entspricht. Dabei richtet sich die ergonomische Kucheneinrichtung nach der Körpergröße der Person, die in der Küche hauptsächlich arbeitet. Die Höhen der

Arbeits-, Schrank- und Geräteeinbauten sind an ihr auszurichten. Darüber hinaus sollte die Küche sinnvoll organisiert und auf die Arbeitsabläufe abgestimmt sein. Eine ergonomisch durchdachte Küche bietet: Kurze Wege, Anordnung der Arbeitsbereiche nach sogenannten Arbeitszonen – Spülen, Kochen, Vorbereiten, Vorräte halten, Aufbewahren, Anordnung der Arbeitszonen in der Reihenfolge der Arbeitsschritte durch vereinfachte Zugriffe, um Dinge dort aufzubewahren, wo man sie braucht (z.B. Töpfe und Backformen in der Nähe des Herdes), Berechnung des Platzbedarfs an Schubladen und Schränken je nach Personenanzahl im Haushalt. Ist die

Person, die die Küche am häufigsten benutzt, Links- oder Rechtshänder(in)? Können Wand- und Nischenflächen genutzt werden?

WENIGER RÜCKENBELASTUNGEN

Die Arbeitshöhe ist, je nach Körpergröße der Person, die in der Küche hauptsächlich arbeitet, anzupassen. ERGOmatic bietet die Möglichkeit verstellbarer Arbeitshöhen je nach Arbeitszone eine angepasste Arbeitshöhe (z.B. ein abgesenktes Kochfeld, das die Bewegungsabläufe vereinfacht und eine gesunde Haltung unterstützt), größere Arbeitstiefe durch eine tiefere Arbeitsplatte, Auszüge (große Schubladen) oder Apothekerschranke, die nach vorn ausgezogen werden und alles auf einen Blick sichtbar machen, hochgebauter Backofen und Geschirrspüler und ein möglicher Sitzarbeitsplatz.

STARKER KORPUS

Ein weiteres spannendes Thema der neuen Küchengeneration ist ein qualitativ hochwertiger Korpus aus Tischlerplatte, der seine Stärken besonders durch eine hohe Stabilität breiter Schränke ausspielen kann.

BESSER ALS ECHT

Im Bereich der Möbelfronten spielt der Werkstoff Glas eine zunehmende Rolle. Möbelfronten aus „Glaslaminat“ kombinieren die Optik des Glases mit den positiven Verarbeitungseigenschaften eines Laminats. Attraktive neue Holzdekore in „Synchronoptik“ sind interessante Neuheiten im Küchensektor, bei denen natürliche Oberflächen perfekt imitiert werden. „Diese sehen nicht nur täuschend echt aus, sie fühlen sich auch genauso an“, versichert Siegwald Feuersinger, BGO – Einrichtungsfachhandel der WKO Vorarl-

berg. „Haptisch perfekte Oberflächen sind seit gut zwei Jahren ein großes Thema bei unseren Handelspartnern. Dieser Bereich entwickelt sich stetig weiter, denn fühlbare Oberflächen sind ein echter Zukunftstrend. In Ihrer neuen Küche soll alles gut durchdacht und perfekt verarbeitet sein. Die Experten des Vorarlberger Einrichtungsfachhandels gestalten individuell Ihre Traumküche nach Maß.“

INFO

Der Einrichtungsfachhandel Vorarlberg umfasst 198 Mitglieder. Diese sind in den Bereichen Möbel, Küchen, Heimtextilien, Bodenbeläge, Teppichen, Wohnaccessoires, Möbel für Terrasse und Garten sowie Büromöbel tätig. Wenn Sie einen Fachhändler in der Nähe suchen, einfach unter www.einrichtung-vorarlberg.at unter Fachhändler den Ort eingeben und anschauen.



„Alle gewünschten Details werden in einer realistischen 3D-Darstellung eingefügt. So befinden sich unsere Kunden während der Planung schon in ihrer neuen Küche.“

**SIEGWALD FEUERSINGER, BGO –
EINRICHTUNGSFACHHANDEL DER WKO VORARLBERG**



KOCHINSEL. Höhenverstellbar.

**EINRICHTUNGS
FACHHANDEL
VORARLBERG**

www.einrichtung-vorarlberg.at