



KÜCHENPLANUNG MIT NEFF



TIPPS ZUM RICHTIGEN KÜCHENAUFMASS

Die räumlichen Gegebenheiten bestimmen, **welche Küchenformen möglich** sind, denn es sind nicht überall alle Wünsche und Vorstellungen umsetzbar.

RAUMFORM, -MASSE UND WINKEL

Form und Größe des Raumes entscheiden über Ihre **Möglichkeiten bei der Küchenplanung**. Dies betrifft sowohl die Grundrissplanung, die Stauraummöglichkeiten als auch die Ergonomie Ihrer Hauptarbeitsbereiche. Je kleiner der Raum ist, umso besser durchdacht muss die Planung sein, um den vorhandenen Platz optimal auszunutzen und die empfohlenen Mindestabstände einzuhalten.

Basis eines korrekten Küchenaufmaßes ist die Ermittlung **der exakten Raummaße, d. h. Länge aller Wände**, die für die Küchenplanung relevant sind. Dies klingt oft einfacher, als es ist. Gerade hier ist größte Genauigkeit gefragt, denn jeder Fehler wirkt sich auf alle nachfolgenden Schritte aus.

Auch alle **baulichen Besonderheiten, wie Kamine, Nischen, Vorsprünge, Erker, Dachschrägen** usw., müssen exakt erfasst werden.

Die **Raumhöhe** ermitteln Sie zuverlässig, wenn Sie die Deckenhöhe **an mehreren Stellen** ausmessen. Vergessen Sie auch nicht zu kontrollieren, ob alle **Raum-Ecken** wirklich **rechtwinklig** (d. h. exakt 90°) sind. Ist dies nicht der Fall, muss die Küche an die Abweichungen angepasst werden. Dies ist eine gängige Fehlerquelle, denn oft täuscht der optische Eindruck. Nähere Informationen und Profi-Tipps finden Sie dazu am Ende dieses Dokumentes.

TÜREN UND FENSTER

Als nächsten Schritt werden nun **die vorhandenen Türen und Fenster** ausgemessen. Neben der Größe müssen hier aber noch weitere Punkte beachtet werden:

Der **Bereich um Türen** sollte großzügig bemessen sein, damit Sie auch sperrige Gegenstände wie Tablettts ungehindert in andere Räume transportieren können. Bei klassischen Schwenktüren muss zusätzlich der **Schwenkbereich berücksichtigt** werden, wenn diese in den Raum hinein geöffnet wird. Ist die Küche recht klein, könnten Sie überlegen, die **Tür nach außen** (d.h. Richtung Flur) öffnen zu lassen, um so wertvollen Platz zu gewinnen. Als weitere platzsparenden Alternativen bieten sich **Schiebe- oder Falttüren** an.

Fenster sind für die Küchenplanung besonders wichtig, weil sie **Tageslicht** in die Küche bringen. Daher sollten sie in das Beleuchtungskonzept integriert werden. Messen Sie die **Höhe und Breite des Fensters und Fensterbretts**. Wenn Sie unterhalb des Fensters einen Arbeitsbereich einplanen, darf dieser maximal gleich hoch wie das Fensterbrett sein. Ihre Kücheneinrichtung muss so positioniert werden, dass sich das Fenster weiterhin **ungehindert öffnen** lässt.

HEIZKÖRPER

Heizkörper dürfen **nicht zugestellt** werden, da es zu einem Wärmestau kommen könnte. Berücksichtigen **mindestens 30 Zentimeter Abstand** zwischen Heizkörper und Möbeln, damit die Luft rund um den Heizkörper frei zirkulieren kann. Nur so erzielen Sie eine effiziente Heizwirkung bei minimalem Energieverbrauch.

ELEKTRO- UND WASSERANSCHLÜSSE, STECKDOSEN UND LICHTSCHALTER

Sämtliche vorhandenen **Installationsobjekte** sollten beim Küchenaufmaß skizziert und bemaßt werden. Bei der späteren Küchenplanung lassen sich diese berücksichtigen, bzw. es ist zu sondieren, welche Objekte **verlegt oder weiterverwendet** werden können.

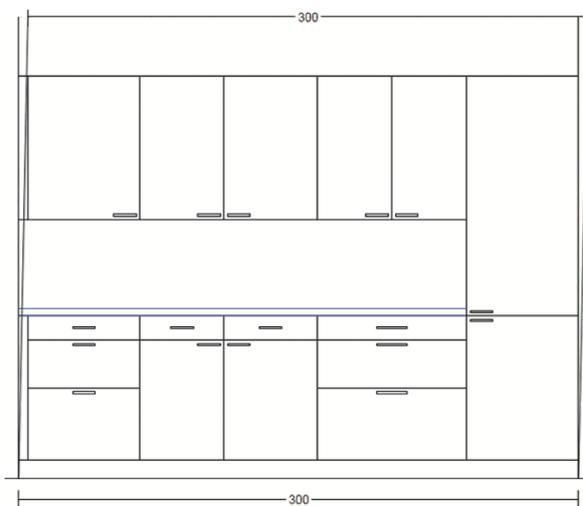
Beim **Neubau** eines Eigenheimes oder einer Wohnung haben Sie **mehr Gestaltungsfreiheit**. Hier macht es Sinn, sich bereits **während der Planungsphase mit Ihrem Küchenstudio einen Termin** zu vereinbaren. So haben Sie bereits vor den Elektro- und Sanitärarbeiten die benötigten Anschlüsse festgelegt.

In **Bestandsbauten** mit leichten Veränderungsmöglichkeiten lassen sich bis zu einem gewissen Grad Elektroleitungen problemlos verlegen und die Küchenplanung hängt primär von der **Position der Frisch- und Abwasseranschlüsse** ab.

Achtung: Aus Sicherheitsgründen muss **jedes Elektrogroßgerät** an eine **separate Steckdose** angeschlossen werden - Mehrfachsteckdosen sind nicht zulässig. Für den **Herd** oder das **autarke Kochfeld** benötigen Sie einen **Dreiphasen-Wechselstromanschluss**, und der Anschluss darf nur von einem Elektriker vorgenommen werden.

PROFI-TIPPS RAUMMASSE UND WINKEL

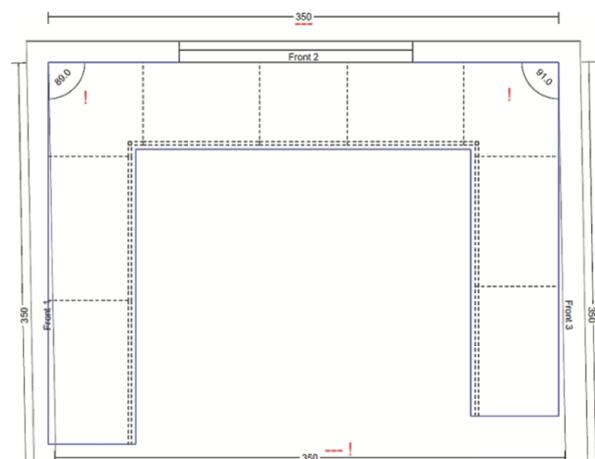
Sogar bei der Planung einer Küchenzeile, die nur aus dem Wandmaß von rechts nach links besteht, können Fehler entstehen, zum Beispiel wenn **eine oder beide Seitenwände nicht lotrecht** steht:



Im nebenstehenden Beispiel laufen (etwas übertrieben zur besseren Visualisierung) sowohl die linke als auch die rechte Wand in der Höhe 5 cm nach rechts weg. Da beide Seiten den gleichen Winkel aufweisen kann man hier sein Messgerät an jeder Stelle des Raumes anlegen und wird immer auf das gleiche Raummaß von 300 cm kommen. Dennoch ist es unmöglich, ohne Maßausgleich eine Küchenzeile von 300 cm Breite unterzubringen. Im Beispiel wurde der Küchenblock auf 295 cm reduziert und auf der linken Seite im Ober- und Unterschranksbereich eine 5 cm breite Schattenleiste eingeplant.

Ein ähnliches Phänomen lässt sich bei der **Grundrissplanung von z.B. U-Küchen mit zwei umbauten Raumecken** erkennen.

Das Wandmaß der Fensterseite beträgt hier an jeder Stelle des Raumes 350 cm. Häufig geht das einher mit der Annahme, die Raumwinkel müssten exakt 90° betragen. Das Beispiel zeigt aber, dass dies keinesfalls so sein muss. Der linke Raumwinkel beträgt 89° , während der rechte Raumwinkel 91° ist. In diesem Fall entsteht mathematisch ein Parallelogramm. Die gegenüberliegenden Seiten verlaufen parallel, aber die benachbarten Winkel sind nicht identisch und auch keineswegs 90° .



IHR WEG ZUR TRAUMKÜCHE

Bei der Küchenplanung müssen viele Faktoren im Vorhinein berücksichtigt werden. Schritt für Schritt begleiten wir Sie beim Zusammenstellen aller wichtiger Details, damit Sie auch wirklich nichts Wichtiges vergessen. Mit unserer Checkliste sind Sie für das Erstgespräch beim Küchenspezialisten bestens vorbereitet.



Schritt 1: Beginnen Sie mit einer Bestandsaufnahme.

Im ersten Schritt geht es um die Analyse Ihrer aktuellen Ist-Situation. Neben den räumlichen Gegebenheiten spielt Ihre persönlichen und familiäre Situation für die Küchenplanung eine entscheidende Rolle.

Kochen Sie oft alleine oder lieber zu zweit? Laden Sie sich öfters mal Gäste ein? Solche Überlegungen sollten Sie vorher unbedingt anstellen, denn sie entscheiden, welche Art von Küche für Sie besonders geeignet ist. Prüfen Sie auch bereits zu Beginn alle baulichen Voraussetzungen, damit es nicht nachträglich zu unangenehmen Überraschungen kommt.

Bestandsaufnahme

Textauszüge mit freundlicher Genehmigung des Küchen-Forums: <https://www.kuechen-forum.de/forum/>

Weitere Inhalte zum Thema Küchen- und Geräteplanung finden Sie auf der Neff Homepage:

<https://www.neff-home.com/de/neff-entdecken/kuechenplanung>