

## Die Küche im Wandel der Zeit

8

<b>I</b>	<b>Planungsgrundlagen</b>	13
1	Planung und Aufmaß	14
2	Raummaße und Installationen	16
3	Be- und Entlüftung	18
4	Körpermaße und Ergonomie	20
5	Zonen und Ebenen	22
6	Raster und Normen	24
7	Licht	26
8	Farben und Kontraste	28
9	Problematische Zonen	30
<b>II</b>	<b>Bauen im Bestand</b>	33
1	Kammerspiele	34
2	Reif für die Insel	38
3	Kochen unterm Dach	42
4	Lange Wege der Entsorgung	46
<b>III</b>	<b>Küchenvariationen</b>	49
1	Küchenformen	50
2	Einzelige Küchen	52
3	Zwei- und mehrzeilige Küchen	68
4	L-förmige Küchen	78
5	U-förmige Küchen	94
6	G-förmige Küchen	108
7	Insel-Küchen	120
8	Außenküchen	144
9	Barrierefreie Küchen	148
<b>IV</b>	<b>Technische Ausstattung</b>	155
1	Energie-Sparpotenziale	156
2	Kochfelder & Co.	158
3	Backen/Braten/Garen	160
4	Spülen und Armaturen	162
5	Kühlen und Frosten	166
6	Wrasenabzüge	168
7	Beleuchten	170
8	Schranktechnik	172
9	Accessoires	176
<b>V</b>	<b>Werkstoffe</b>	181
1	Korpus & Front	182
2	Die Arbeitsplatte	183
3	Kleine Holzkunde	188
<b>VI</b>	<b>Kochen in der Zukunft</b>	191
1	Quo vadis, Küche?	192
2	Grüne Küche der Zukunft?	194
<b>VII</b>	<b>Verzeichnisse</b>	201
1	Regelwerke	202
2	Herstellernachweis	204
3	Quellenverzeichnis	209
4	Stichwortverzeichnis	210