

INHALTSVERZEICHNIS

Aperitif	9
SCHRITT 1: Moodboard erstellen	11
1.1 Was ist ein Moodboard?	11
1.2 Wunschfarbe	13
1.3 Linienführung: Formen und Linien in der Küche	14
1.4 Horizontale und vertikale Linienführung	14
1.5 Unterschiedliche Höhen vs. ruhige Küchenoptik	15
1.6 Küchengriffe	16
1.7 Materialien	19
SCHRITT 2: Budget festlegen	20
2.1 So setzt sich der Küchenpreis zusammen	20
2.2 Zweifelhafte Verkaufsstrategien	23
2.3 Blockverrechnung: Echter Preisvorteil oder Verkaufsmasche?	24
2.4 Lohnt es sich die Elektrogeräte separat zu kaufen?	25
2.5 Macht es Sinn, die bestehende Küche zu erweitern?	25
SCHRITT 3: Grundriss festlegen	27
SCHRITT 4: Bewegungsabläufe planen	32
4.1 Intelligente Anordnung der Küchenzonen	32
4.2 Küchendreieck	35
4.3 Häufig gestellte Fragen zum Thema Abläufe in der Küche	36
SCHRITT 5: Küchenzone Bevorratung	38
5.1 Einbau-Kühlgeräte	38
5.1.1 Gerätetypen und Einbaumaße	39
5.1.2 Funktionen und Qualitätsmerkmale	40
5.2 Aufbewahrungsschränke für Lebensmittel	42
SCHRITT 6: Küchenzone Aufbewahrung	44
6.1 Aufbewahrungs-Unterschränke	44
6.2 Wandschränke und ihre Öffnungssysteme	50

SCHRITT 7: Küchenzone Vorbereitung	53
7.1 Arbeitsplatte	53
7.1.1 Arbeitsplattenhöhe	54
7.1.2 Arbeitsplattengröße	55
7.1.3 Arbeitsplattenmaterial	55
7.1.4 Arbeitsplattenpflege	56
7.2 Beleuchtung	56
7.3 Küchenrückwand und deren Ordnungssysteme	57
SCHRITT 8: Küchenzone Zubereitung	59
8.1 Backofen	59
8.1.1 Backofen oder Kombigerät?	60
8.1.2 Programme	61
8.1.3 Reinigung und Selbstreinigung	62
8.1.4 Zusatzprogramme	64
8.1.5 Besonderheiten in der Bauweise: Herd, Backwagen, versenkbarer Tür und Co.	65
8.1.6 Nützliches Zubehör	66
8.2 Kochfeld	67
8.2.1 Ausführungen: Wärmestrahlung, Induktion oder Gas?	67
8.2.2 Besonderheiten in der Bauweise	71
8.2.3 Funktionen und Qualitätsmerkmale	72
8.3 Dampfgarer	74
8.3.1 Die Geschichte des Dampfgarers	74
8.3.2 Wie funktioniert der Dampfgarer?	75
8.3.3 Welche Vorteile hat das Dampfgaren?	75
8.3.4 Ausführungen: Dampfgarer oder Dampfbackofen?	77
8.3.5 Programme und Funktionen	79
8.3.6 Sous-Vide-Dampfgarer	79
8.3.7 Nützliches Zubehör	80
8.4 Dunstabzugshaube	81
8.4.1 Ausführungen	81
8.4.2 Dunstabzug nach unten: Funktioniert Downdraft überhaupt?	85
8.4.3 Funktionen und Qualitätsmerkmale	86
8.4.4 Betriebsarten: Abluft oder Umluft?	89
8.4.5 Ansaugvarianten: Flächen- vs. Randabsaugung	90
8.4.6 Nützliches Zubehör	91

8.5	Mikrowelle	93
8.5.1	Wie funktioniert eine Mikrowelle?	93
8.5.2	Elektrosmog bei der Mikrowelle	94
8.5.3	Ausführungen	95
8.5.4	Programme und Funktionen	95
8.6	Wärmeschublade	96
8.6.1	Programme und Funktionen	96
8.6.2	Ausführungen	97
8.6.3	Qualitätsmerkmal: Breite Temperaturskala	99
8.7	Vakuumierschublade	99
8.7.1	Wie funktioniert eine Vakuumierschublade?	100
8.7.2	Ausführungen	100
8.7.3	Einsatzmöglichkeiten	101
8.7.4	Was brauchst du zum Vakuumieren noch?	101
8.8	Einbau-Kaffeevollautomat	102
8.8.1	Aufbau eines Einbau-Kaffeevollautomaten	102
8.8.2	Programme und Funktionen	104
8.8.3	Qualitätsmerkmale	105
8.8.4	Qualitätsmerkmale in Aufbau und Verarbeitung	105
8.8.5	Qualitätsmerkmale bei der Reinigung	106
SCHRITT 9: Küchenzone Reinigung und Entsorgung		107
9.1	Spüle	107
9.1.1	Spülenmaterial	107
9.1.2	Ausführungen	110
9.1.3	Einbauarten	111
9.1.4	Nützliches Zubehör	112
9.2	Armatur	112
9.2.1	Niederdruck oder Hochdruck	112
9.2.2	Formen und Farben	113
9.2.3	Vorfensterarmatur	115
9.2.4	Funktionen und Qualitätsmerkmale	115
9.2.5	Sonderfunktionen	117
9.3	Geschirrspüler	117
9.3.1	Einbauarten	118
9.3.2	Gerätegrößen: 45 oder 60 cm / Standard oder XL	119
9.3.3	Programme und Funktionen	119
9.3.4	Qualitätskriterien	121

9.3.5 Besteckkorb oder Besteckschublade?	124
9.3.6 Ergonomie: Hocheingebaute Geschirrspüler	125
9.4 Abfalltrennsysteme	125
SCHRITT 10: Materialkunde	126
10.1 Frontmaterialien	126
10.1.1 Aufbau der Front	126
10.1.2 Qualitätsmerkmale bei Fronten	127
10.2 Korpusmaterial	129
10.2.1 Qualitätsmerkmale beim Korpus	129
10.2.2 Qualitätsmerkmale bei Beschlägen	130
10.3 Arbeitsplattenmaterial	131
10.3.1 Gängige Arbeitsplattenmaterialien	131
10.3.2 Qualitätsmerkmale bei Arbeitsplatten	133
10.4 Gütesiegel	134
SCHRITT 11: Deutsche Küchenhersteller	136
11.1 Überblick über die Vergleichskriterien	136
11.2 Übersicht Küchenhersteller in Deutschland	138
11.3 Handelsmarken: Das verbirgt sich dahinter	145
Dessert	146
Index	148