

# INHALTSVERZEICHNIS

Aperitif .....	9
<b>SCHRITT 1: Moodboard erstellen .....</b>	<b>11</b>
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
<b>SCHRITT 2: Budget festlegen .....</b>	<b>20</b>
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
<b>SCHRITT 3: Grundriss festlegen .....</b>	<b>27</b>
<b>SCHRITT 4: Bewegungsabläufe planen .....</b>	<b>32</b>
4.1 Intelligente Anordnung der Küchenzonen .....	32
4.2 Küchendreieck .....	35
4.3 Häufig gestellte Fragen zum Thema Abläufe in der Küche .....	36
<b>SCHRITT 5: Küchenzone Bevorratung .....</b>	<b>38</b>
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
<b>SCHRITT 6: Küchenzone Aufbewahrung .....</b>	<b>44</b>
6.1 Aufbewahrungs-Unterschränke .....	44
6.2 Wandschränke und ihre Öffnungssysteme .....	50

<b>SCHRITT 7: Küchenzone Vorbereitung</b>	<b>53</b>
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
<b>SCHRITT 8: Küchenzone Zubereitung</b>	<b>59</b>
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, versenkbare 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
<b>SCHRITT 9: Küchenzone Reinigung und Entsorgung .....</b>		<b>107</b>
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
<b>SCHRITT 10: Materialkunde .....</b>		<b>126</b>
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
<b>SCHRITT 11: Deutsche Küchenhersteller .....</b>		<b>136</b>
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