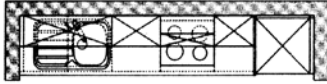
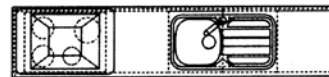
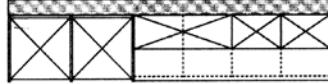




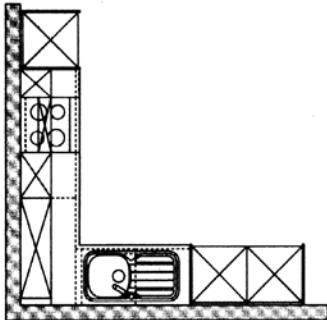
Die folgende Übersicht zeigt, welche Anordnung sich für die verschiedenen Grundrisse anbietet:



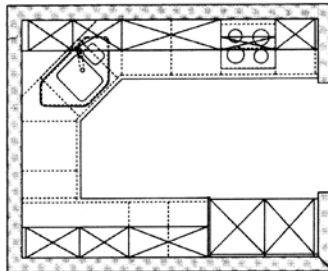
1. Einzeilige Küche: Geeignet für kleinere Wohnungen oder Appartements mit nur einer Stellwand. Alle Funktionen befinden sich auf kleinstem Raum.



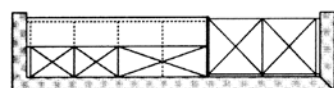
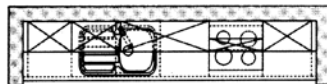
3.a Zweiteilige Küche im Freiraum (mit fester Wand): Wandseitige Funktionen, wie Kühlschrank, Backofen, Dampfgarer, Küchenmaschinen, Vorräte, etc. Freistehende Insel mit Wasch- und Kochzentrum (zweiseitig nutzbar).



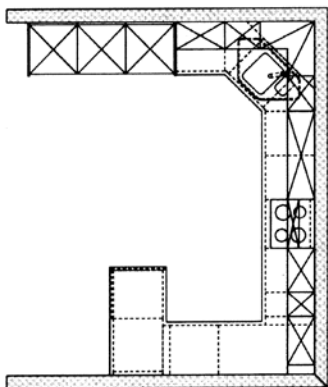
2. Küche in L-Form: Bei dieser vielseitigen Küchenform sind die Wege kurz und viele Planungsmögsvarianten möglich. Diese Form eignet sich besonders für Räume, die über mehrere Türen verfügen.



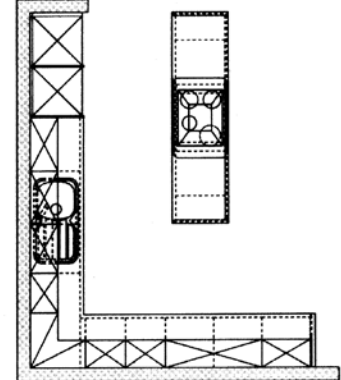
4. Küche in U-Form: Die repräsentative U-Form benötigt ausreichend Platz, um genügend Bewegungsfreiheit zu gewährleisten. Grosszügige Wohnküchen sind mit dieser Variante in vielen Formen zu realisieren.



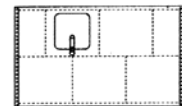
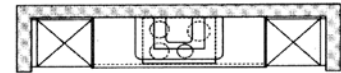
3. Zweieilige Küche: Mehr Platz bedeutet auch mehr Arbeitsfläche. Die zweieilige Anordnung erschliesst viele Gestaltungsmöglichkeiten und ermöglicht eine optimale Raumnutzung. Diese Variante bietet sich an, wenn sich an den Schmalseiten des Raumes Türen oder Fenster befinden.



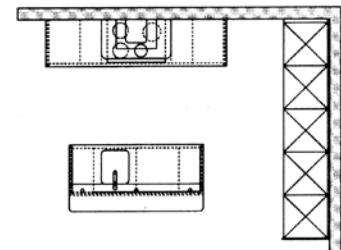
5. Küche in Halbinselform: Wenn die Küche und der Wohn-Essbereich fließend ineinander übergehen, bietet sich dieser Grundriss an, bei dem die Halbinsel oft die Funktion eines optischen Raumteilers übernimmt.



6. Küche mit Kochinsel: Wer über einen Küchenraum von mindestens 15 m² verfügt, dem bieten sich mit dieser Variante repräsentative architektonische Möglichkeiten. Wer die Installation eines Kochfeldes mit einer Abzugshaube mitten in der Küche scheut, kann die Insel auch als reines Vorbereitungszentrum planen.



7. Die zweieilige Küche mit Wasch- und Arbeitsinsel: Durch diese Aufteilung entsteht eine grosszügige zentrische Arbeitsfläche mit Wasserstelle. Es lässt sich an ihr alleseitig arbeiten. Die Hochschranke mit Backofen und Kühlschrank sind links und rechts vom Kochen positioniert.



8. Küche mit drei getrennten Arbeitszentren: Die Hochschranke für Kühlen, Backen und Dämpfen (Kaffeemaschinen und Küchengeräte), die Wandzeile als Herd und die Insel als Rüst- und Zubereitungszentrum.