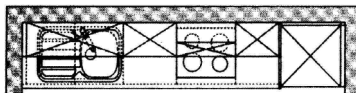
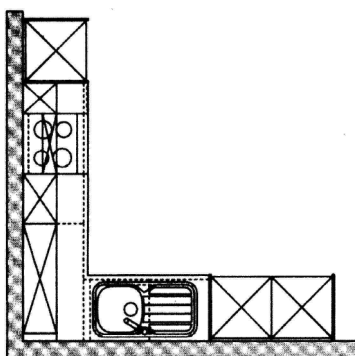


Die folgende Übersicht zeigt, welche Anordnung sich für die verschiedenen Grundrisse anbietet:

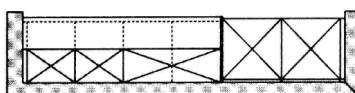
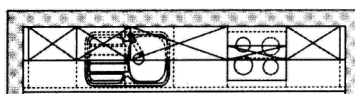
1. Einzeilige Küche: Geeignet für kleinere Wohnungen oder Appartements mit nur einer Stellwand. Alle Funktionen befinden sich auf kleinstem Raum.



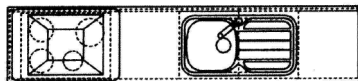
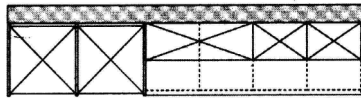
2. Küche in L-Form: Bei dieser vielseitigen Küchenform sind die Wege kurz und viele Planungsvarianten möglich. Diese Form eignet sich besonders für Räume, die über mehrere Türen verfügen.



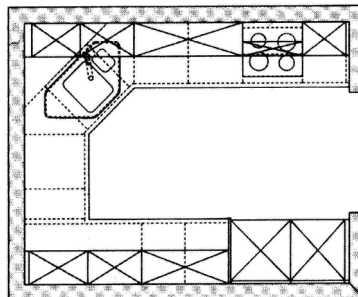
3. Zweizeilige Küche: Mehr Platz bedeutet auch mehr Arbeitsfläche. Die zweizeilige Anordnung erschliesst viele Gestaltungsmöglichkeiten und ermöglicht eine optimale Raumnutzung. Diese Variante bietet sich an, wenn sich an den Schmalseiten des Raumes Türen oder Fenster befinden.



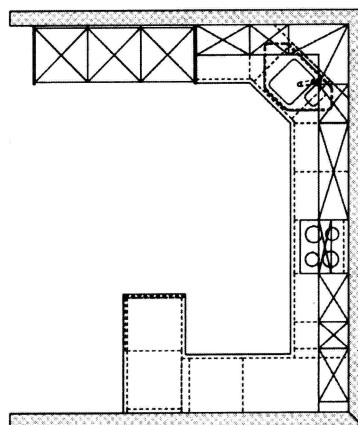
4. Küche mit Freiraum (mit fester Wand): Wandseitige Funktionen, wie Kühlschrank, Backofen, Dampfgerar, Küchenmaschinen, Vorräte, etc. Freistehende Insel mit Wasch- und Kochzentrum (zweiseitig nutzbar).



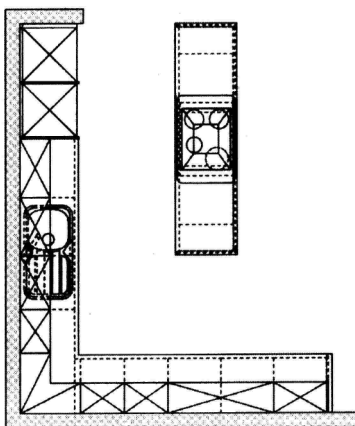
5. Küche in U-Form: Die repräsentative U-Form benötigt ausreichend Platz, um genügend Bewegungsfreiheit zu gewährleisten. Grosszügige Wohnküchen sind mit dieser Variante in vielen Formen zu realisieren.



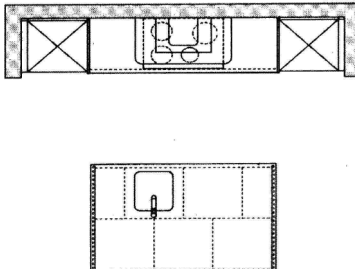
6. Küche in Halbinselform: Wenn die Küche und der Wohn-Essbereich fließend ineinander übergehen, bietet sich dieser Grundriss an, bei dem die Halbinsel oft die Funktion eines optischen Raumteilers übernimmt.



7. Küche mit Kochinsel: Wer über einen Küchenraum von mindestens 15 qm 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.



8. Die zweizeilige Küche mit Wasch- und Arbeitsinsel: Durch diese Aufteilung entsteht eine grosszügige zentrische Arbeitsfläche mit Wasserstelle. Es lässt sich an ihr allseitig arbeiten. Die Hochschränke sind links und rechts vom Kochen positioniert.



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

