****

**Pressedienst TDK 022019**

Intelligente Beschlag- & Stauraumlösungen in der Küche

**Mannheim, 01.08.2019. „Als ‚Hidden Champions‘ gelten die vielen, kleinen und großen Innovationen und Weiterentwicklungen der Zubehörindustrie, denn sie sorgen für optimale, geräuschlose und ganz sanfte Bewegungsabläufe, intelligent genutzten Stauraum, einen vollen Überblick und bequemen Zugriff hinter den attraktiven Möbelfronten sowie zahlreiche, rückenschonende Arbeitsabläufe in der Küche“, so Geschäftsführer Volker Irle von der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK).**

Intelligent genutzter Wohn- und Stauraum – das ist ein großes Thema unserer Zeit, insbesondere wenn der zur Verfügung stehende Wohnraum in den Städten immer knapper wird. Dennoch: Für jeden kleineren und noch so ausgefallenen Grundriss gibt es die passende Stauraumlösung. Ein weiteres bedeutsames Thema in der Küche sind optimierte Arbeits- und Bewegungsabläufe. Deshalb stehen bei allen Produktneuentwicklungen, -optimierungen und -ergänzungen neben einem schönen Design auch immer die Kriterien Bedienkomfort, Funktionalität, Nutzen, Sicherheit und Ergonomie im Fokus. „Die Zubehörbranche liefert dafür sehr viele eindrucksvolle Beispiele“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle.

Arbeitsgemeinschaft

Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4

68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100

Telefax: +49 (0) 621 85 06 101

Internet: [www.amk.de](http://www.amk.de)

 [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de)

 www.amk-ratgeber-kueche.de

E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:

Pressestelle der AMK

Abdruck und Auswertung frei.

Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung gerne weiteres Text- und Bildmaterial zur Verfügung.

Da sind beispielsweise die innovativen Klappensysteme und ihre Funktionsbeschläge. Sie garantieren einen hohen Bewegungskomfort im Oberschrankbereich, da sich selbst große, extrabreite und schwere Klappen schwebeleicht bewegen lassen und in jeder gewünschten Position offen bleiben. Die sicheren Klappen im Gegensatz zu offen stehenden Schranktüren sorgen zudem für volle Kopf- und Bewegungsfreiheit. Und mit einer elektrischen oder mechanischen Öffnungsunterstützung wird das kinderleichte Öffnen und gedämpfte Schließen der Klappen zu einem Erlebnis, das Freude macht und Entspannung in den Alltag bringt. Dieses sanfte Öffnen und Schließen ohne jeglichen Kraftaufwand gibt es auch bei vollintegrierten Geschirrspülern und Kältegeräten hinter den attraktiven, grifflosen Möbelfronten. Wie kleine Details für zusätzlichen Komfort, Ordnung und einen 360°-Überblick im Kühlschrank sorgen, zeigt z. B. ein neuer Drehteller. Statt die Lebensmittel hin- und her- oder gar auszuräumen, um an den hinteren Kühlschrankinhalt zu kommen, heißt es ab sofort: einfach drehen, dann ist alles sofort bequem erreichbar.

In einer modernen, komfortabel ausgestatteten Lifestyle-Wohnküche gibt es viele, kleinere und größere Küchenhelfer, vom Toaster, Wasserkocher und Standmixer über eine Küchenmaschine und einen Food Processor bis hin zum Kaffeevollautomaten. Nicht jeder möchte sie immer auf den Arbeitsflächen herumstehen haben. Deshalb gibt es z. B. praktische Tablarauszüge – in einen Hochschrank oder ein Sideboard integriert – die dann als Abstell- und/oder zusätzliche Arbeitsfläche dienen. Bei Bedarf werden sie samt der Küchenhelferlein einfach aus dem Schrank herausgezogen. Eine andere pfiffige Lösung setzt auf ein Stauraum-Hubsystem mit zwei oder drei Tablaren, die per Knopfdruck auf einen integrierten Schalter geradezu magisch aus dem Unterschrank in die Höhe fahren und so das Staugut in Griffnähe bringen, ohne dass man sich dazu noch bücken muss. Selbst das rückenbelastende Anheben und Abstellen großer Küchenmaschinen wird damit überflüssig, denn ein seitlich ausziehbares Tablar befördert die Geräte ganz ohne Krafteinsatz direkt auf die Arbeitsplatte. Eine weitere innovative Lösung verwandelt den oftmals vernachlässigten Raum in der „toten“ Küchenecke in einen hochfunktionalen und effizienten Komfortbereich: Ein formschöner Topfauszug mit höhenverstellbaren Tablaren – mit einer hohen Traglast von jeweils bis zu 25 kg. Die Tablare lassen sich einzeln und vollständig aus dem Eckschrank heraus bewegen und bringen so den gesamten Inhalt bequem und ergonomisch vor den Schrank.

„Auch im Bereich Spülen gibt es spannende Neuheiten“, sagt Volker Irle. Inspiriert vom Trend zum Wohnen in Beton sind nun auch Granitspülen in trendiger Beton-Optik erhältlich. Sie begeistern mit ihrem Look ebenso wie mit ihrem robusten, pflegeleichten Material. Ein lebendiges Wechselspiel von seidenmatten und dezent glänzenden Anteilen sowie individuelle Farbverläufe machen jede dieser Spülen zudem zu einem außergewöhnlichen Unikat. Daneben erfreuen sich Einbeckenspülen steigender Beliebtheit, da sie auch in kleineren und sehr kleinen Küchen Platz finden. Sie können auch direkt vor einem Küchenfester eingebaut werden – dann z. B. mit einer abgesenkten Armaturenbank und einer versenkbaren Küchenarmatur. Ein ganz besonderer Blickfang sind Edelstahlbecken, die nahtlos in eine Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweißt sind, wie man es aus dem Profibereich kennt. Die hochwertigen, massiven Edelstahlplatten gibt es in unterschiedlichen Stärken und mit verschiedenen Oberflächenveredelungen. Vollendet wird das neue Spülzentrum mit einer Design-Küchenarmatur – z. B. farblich perfekt abgestimmt auf die samtig-matten, dunklen Küchenmöbel und Hausgeräte in dunklem Edelstahl – wie die neuen, schwarzen Premium-Armaturen im Farbton dunkles Platin.

Und auch im Bereich Abfalltrennung tut sich viel. Von Hand öffnen, um an das Mülltrennsystem zu kommen, war gestern. Heute geht das ganz bequem und ohne Bücken anhand einer mechanischen oder elek­trischen Öffnungsunterstützung und leichtes Antippen der Grifflosfront oder mithilfe eines Fußsensors im Küchensockelbereich – oder in Zeiten von Smart Kitchen sprachgesteuert.

„Die interessanten und vielseitigen Anwendungsbeispiele aus der Küchenzubehörindustrie und vieles mehr“, so AMK-Geschäftsführer Volker Irle, „können sich Interessierte am ‚Tag der Küche‘ ansehen. Merken Sie sich am besten gleich den großen, traditionellen und bundesweiten Aktionstag am 28. September 2019 jetzt schon einmal vor.“ (AMK)

*Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 28. September 2019. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)*

Mannheim, 01.08.2019

**Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst:**

**Intelligente Beschlag- & Stauraumlösungen in der Küche**

**Foto 1:**

Wie sich Raum auf intelligente Art neu gewinnen lässt, zeigt diese Lösung: Ein Tablarauszug mit optionaler Sicherheitsarretierung als stabile Abstell- und Arbeitsfläche, die bei Bedarf herausgezogen wird. So stehen z. B. auch Toaster, Standmixer & Co. nicht mehr in der Küche herum. (Foto: AMK)

**Foto 2:**

Schön, übersichtlich und kopffrei zugleich: Innovative Klappensysteme für Oberschränke wie z. B. diese extrabreite Hochfaltklappe, bringen hohen Nutzen und Bewegungskomfort, denn die Klappen bleiben dank stufenlosem Stopp in jeder gewünschten Position offen. (Foto: AMK)

**Foto 3:**

360°-Überblick und Drehspaß im Kühlschrank. Mit diesem Drehteller müssen keine Joghurts, Saucen oder Marmeladen mehr zur Seite geräumt werden, um an die Lebensmittel im hinteren Bereich des Kühlschranks zu gelangen, denn jetzt ist alles sofort und bequem erreichbar. (Foto: AMK)

**Foto 4:**

Gelassenheit und Freude durch sanftes Öffnen und gedämpftes, geräuschloses Schließen von grifflosen Möbelfronten und -türen – aber auch von vollintegrierten Geschirrspülern und Kühlschränken – stellen sich durch eine elektrische oder mechanische Öffnungsunterstützung ein. (Foto: AMK)

**Foto 5 + 5a:**

Trend Beton: Das interessante Wechselspiel von authentisch anmutenden Betonoberflächen mit seidenmatten sowie dezent glänzenden Anteilen und individuelle Farbverläufe machen jede dieser beiden Granitspülen im Beton-Look zu einem Unikat. (Foto: AMK)

**Foto 6:**

Wo wenig Platz ist oder die Spüle direkt vor dem Fenster platziert werden soll, macht sich diese Einbeckenspüle mit einer abgesenkten Armaturenbank und versenkbaren Armatur gut. Durch ihren flachen Rand eignet sich die Spüle auch für einen flächenbündigen Einbau. (Foto: AMK)

Foto 6a:

Die keramischen Oberflächen sind besonders pflegefreundlich und über viele Jahre schön anzuschauen. Spültuch und -Schwamm genügen für die einfache Pflege. (Foto: AMK)

**Foto 7:**

Im Profibereich sind Edelstahl-Arbeitsplatten längst Standard: In der privaten Lifestyle-Wohnküche repräsentieren diese Platten, die in 4, 6 oder 8 mm Stärke sowie in verschiedenen Oberflächenveredelungen erhältlich sind, pure Eleganz. Das Spülbecken ist nahtlos eingeschweißt. (Foto: AMK)

**Foto 8:**

Passend zum Trend zu samtig-matten und metallischen Küchenmöbeloberflächen gibt es auch die passenden Premium-Armaturen an der Spüle – beispielsweise in einem dunklen, matten Platin-Farbton. Das puristische Design wirkt zudem sehr edel. (Foto: AMK)

**Foto 9:**

Dieser formschöne Topfauszug verwandelt die „tote“ Küchenecke in eine hocheffiziente Komfortzone, denn seine höhenverstellbaren Tablare mit hoher Traglast bewegen sich einzeln und vollständig aus dem Eckschrank heraus und bringen so den gesamten Inhalt vor den Schrank. (Foto: AMK)

**Foto 10:**

Dieses komfortable und robuste Abfalltrennsystem mit einem gedämpften Selbsteinzug öffnet sich automatisch, denn ein Sensor im Sockelbereich löst den Öffnungsmechanismus aus. Dazu führt man einfach seine Fußspitze zum Sockel. (Foto: AMK)

**Foto 11:**

Inszeniert den Lebensraum Küche perfekt: Ein mit zwei oder drei Tablaren ausgestattetes und auf Knopfdruck aus der Arbeitsplatte ausfahrbares Stauraumsystem, das den Schrankinhalt komfortabel nach oben holt. Wird es nicht mehr benötigt, versenkt man es wieder im Unterschrank. (Foto: AMK)

Foto 11a:

Für rückenschonende, ergonomische Arbeitsabläufe und kurze Distanzen ist das Stauraumsystem mit einem seitlich ausziehbaren Tablar ausgestattet. Damit wird das Anheben und Absetzen schwerer Küchenmaschinen überflüssig, denn man rollt sie einfach nur noch zu sich her. (Foto: AMK)

**Foto 12:**

Große Hilfe in kleinen Schränken ab 30 cm Korpusbreite. Bei dieser Planung ist das Abfalltrennsystem – mit integrierter Dämpfung und Selbsteinzug – direkt unter der Arbeitsplatte eingebaut und ermöglicht so das bequeme Entsorgen der Abfälle direkt von der Arbeitsfläche aus. (Foto: AMK)

**Foto 13:**

Dieses Mülltrennkonzept nutzt den Platz unter der Spüle auf zwei Ebenen optimal aus, denn auf dem Auszug-Deckel können zusätzlich Putzlappen/

-schwämme, Müllbeutel, Spülmaschinentabs in Boxen und weitere Küchenutensilien rutschfest aufbewahrt werden. (Foto: AMK)

Mannheim, 01.08.2019

