

Pressedienst 012-052021

Tiny Kitchen mit reichlich Stauraum

Mannheim, 03.05.2021. Die Planung kleiner Küchen, insbesondere von Tiny Kitchen, stellt eine besondere Herausforderung dar. „Doch dank der Expertise erfahrener Küchenspezialisten lassen sich auch auf weniger Fläche kleine Küchenparadiese kreieren, die in Attraktivität, Komfort, Funktionalität und Ergonomie größeren Lifestyle-Küchen in nichts nachstehen. Nur eben alles etwas kleiner, kompakter und verdichteter auf wenig Raum“, so Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK).

Möbel, Hausgeräte und Küchenzubehör – sie alle sind so konzipiert und optimiert, dass sie ihre Nutzer nachhaltig erfreuen, Schönheit und Komfort in ihren Alltag bringen und ihnen ein angenehmes Lebens- und Wohngefühl vermitteln. Das gilt auch für die Planung kleiner, feiner Küchen bis hin zu Tiny Kitchen. Mit raumoptimierten Möbeln, Beschlägen, Hausgeräten und Zubehörelementen können auch kleinere Küchen zu wahren Stauraumwundern werden.

Am Anfang steht das exakte Aufmaß. Dabei haben die Küchenspezialisten gerade bei kleinen Grundrissen alle Optionen im Blick, die Wände, Nischen/Ecken und die Decke bieten. Denn wo es an Grundfläche fehlt, wird in die Höhe geplant – mit Hilfe von Hoch-, Hängeschränken und Regalsystemen. Damit man später an seine verstauten Inhalte in luftiger Höhe auch bequem herankommt, gibt es zum Beispiel innovative Auszugssysteme. Damit zieht man das Staugut elegant auf die gewünschte Höhe zu sich heran. Oder Teleskopregale, die per Fernbedienung aus dem Hängeschränk herausfahren.

Auch die Decke über einer kleinen Kochinsel lässt sich nutzen – beispielsweise für ein Deckenhängeregale. Dort lässt sich kleines Kochgeschirr/-besteck verstauen. Wandregale bieten zusätzlichen Stauraum und Abstellflächen für dekorative Accessoires. Ebenso die Küchennische, in der

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
www.tag-der-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.

neben den wichtigsten Utensilien zum Kochen auch noch ein kleiner Mini-Kräutergarten direkt in das Nischensystem integriert werden kann.

Viel Stauraum lässt sich auch durch geschicktes Planen in den sogenannten „toten“ Küchenecken generieren. Dafür gibt es spezielle Eckschränke mit innovativen Beschlägen und Auszugstechniken, die den Zugang zum Schrankinhalt ganz easy und komfortabel machen. Vom klassischen Karussellbeschlag bis hin zu eleganten, höhenverstellbaren Tablarauszügen, die beim Öffnen der Schranktür einzeln und vollständig aus dem Eckschrank herausschwenken.

„Besonderes Augenmerk sollte in kleineren, kleinen und Tiny Kitchen auch auf das Farbkonzept und Lichtdesign gelegt werden“, empfiehlt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. „Alles, was hell und lichtdurchflutet geplant wird, wirkt optisch größer. Mit fachkundig geplanten Beleuchtungskonzepten lassen sich nicht nur das Arbeits- und Ambientelicht individuell variieren, sondern auch die Wahrnehmung der Raumdimensionen.“

Braten, Backen, Dampfgaren, Kochen, Spülen und Kühlen wie ein Professional: 45 cm hohe Kompakt-Einbaugeräte in einen Hochschrank neben- oder übereinander integriert – sie sorgen garantiert dafür, dass in kleine Lifestyle-Küchen ebenso viel Komfort, Energieeffizienz, Funktionalität und innovative Technologien einziehen, wie man sie auch aus großen, offenen Wohnküchen kennt. Eine weitere interessante Option sind 2in1-Produkte wie Induktionskochfelder mit einem integrierten Dunstabzug. Für eine verlängerte Frische von empfindlichen Lebensmitteln plus Vitaminerhalt planen die Küchenspezialisten attraktive Einbau-Kühl-/Gefriergeräte je nach der individuell gewünschten Nischenhöhe ein. Und wo kein großer Geschirrspüler Platz hat, tut es auch ein 45 cm schmales Einbaugerät mit der gleichen Komfortausstattung und Effizienz wie ein Modell in Standard-Size. Viele 45er-Modelle arbeiten zudem sehr leise, was sie auch für Appartements attraktiv macht.

Damit die Tätigkeiten an der Spüle auch in kleinen und Tiny Kitchen flott und angenehm von der Hand gehen, hat die Zubehörindustrie entsprechende Modelle konzipiert: zum Beispiel schicke Einbeckenspülen. Trotz ihrer kompakten Maße bieten sie erstaunlich viel Platz im Becken. In Kombination mit einem hochfunktionalen Spülenzubehör lässt sich der Komfort an diesen Spülen noch steigern. Abgerundet wird das Ganze dann

noch mit einem Abfallsammler, der am besten direkt unter der Spüle eingebaut wird. (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: 25. September 2021. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 03.05.2021

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 012-052021:

Tiny Kitchen mit reichlich Stauraum

Foto 1:

Je weniger Grundfläche zur Verfügung steht, desto mehr wird in die Höhe geplant wie bei dieser sehr ansprechenden Lösung mit reichlich Stauraum und modernen, softmatten Oberflächen in hochwertigem Echtlack. (Foto: AMK)

Foto 2:

Auf das Wesentliche reduziert und mit cool schimmernden Textil-Metallic Fronten: Staugut und Küchenutensilien befinden sich hinter Einschubtüren im Hochschrankbereich und Schiebetüren in der Küchennische. (Foto: AMK)

Foto 3:

Viel Raum zum Verstauen bietet diese kleinere Lifestyle-Küche in trendiger Spachtelbeton-Optik kombiniert mit Alteiche (Dekor). Durch die raffinierte Planung entsteht eine Atmosphäre von Weite und Großzügigkeit. (Foto: AMK)

Foto 4 + 4a:

Wie sich auf 39 m² wohnen, kochen, essen, schlafen und arbeiten lässt, zeigt diese elegante Lösung. Highlights sind die Kochinsel mit ausziehbarer Esstheke und die Küche, die bei Bedarf hinter Schiebetüren verschwindet. (Foto: AMK)

Foto 5:

Mit Hilfe dieses innovativen Auszugsystems wird die obere Regalebene in einer sanften Bewegung nach unten und vor den Schrankkorpus befördert. So ist der Schrankinhalt bequem zugänglich. (Foto: AMK)

Foto 6:

Speisen zubereiten wie die Profis mit horizontal oder vertikal integrierten Kompakt-Einbaugeräten: z. B. ein Dampfgarer und Kaffeefullautomat, jeweils mit einer Wärmeschublade, neben einem Backofen in Standardgröße. (Foto: AMK)

Foto 7:

Findet auch in kleinen Küchen Platz, ein effizienter 60- oder 45-cm-Spüler. Slim-Modelle stehen den Großen in nichts nach. Zudem spülen sie sehr leise. Das macht sie für Wohnküchen und kleine Appartements interessant. (Foto: AMK)

Foto 8:

Kleines Format, große Wirkung, toller Look in kleinen Küchen: Bei dieser Keramikspüle sind ein 35 cm breites Spülbecken und ein nur 20 cm breites Abtropfteil auf einer gesamten Spülenbreite von 60 cm untergebracht. (Foto: AMK)

Foto 9:

Wo Raum knapp ist, spielen kleine, auch jederzeit nachrüstbare Abfallsammler ihre Stärken aus und sorgen für Sauberkeit und Ordnung. Daneben und auf dem Deckel steht noch Platz für Putzutensilien zur Verfügung. (Foto: AMK)

Foto 10:

Megatrend Tiny House & Microliving: Raumeffizienz at its best und viel Komfort auf wenigen Quadratmetern veranschaulicht dieses klare Stauraum- und Einrichtungskonzept. Die Mini-Küche ist top ausgestattet. (Foto: AMK)

Foto 11:

Hier tarnt sich eine Maßanfertigung mit extratiefen Unter- und Hängeschränken als Nischenlösung innerhalb des Wohnregals. Backofen, Dampfgarer, Geschirrspüler und Kühlschrank sind dezent bis unsichtbar integriert. (Foto: AMK)

Foto 11a:

Ein Klick auf die Fernbedienung genügt und schon kommt das Teleskopregal aus dem Hängeschränk herausgefahren und bietet Zugriff auf wichtige Utensilien. Ein Klick und schwups ist es wieder verschwunden. (Foto: AMK)

Foto 12:

Wohnexperiment auf 22 m². Hier zeigen ausgeklügelte Stauraumlösungen für raumhohe Oberschränke, ein Hochschrank mit Apothekerauszügen & Schubkästen mit Innenauszügen, wie sich ein Maximum unterbringen lässt. (Foto: AMK)

Foto 13:

Offen, wenn sie benötigt wird, halb offen oder ganz geschlossen, wenn man nicht aufräumen mag. Dann wird die komplette Küche samt Einbaugeräten und Zubehör in einem Einschubtürenschränk perfekt versteckt. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Pressefotos auch unter www.amk.de/pressemitteilungen

Pressekontakt:

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim

Tel.: +49 (0) 621 / 8 50 61 – 00

E-Mail: info@amk.de