

Pressedienst 022-082021

„Tag der Küche 2021“: Attraktive Vorrats- und Ordnungswunder für die Küche

Mannheim, 24.08.2021. Am 25. September 2021 ist es soweit – dann findet der beliebte ‚Tag der Küche‘ statt. „Auch in diesem Jahr wieder bundesweit virtuell und per Live-Stream. Mehr als 2000 Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbelhäuser mit Küchenfachabteilungen nehmen an dem spannenden Aktionstag mit langjähriger Tradition teil“, freut sich AMK-Geschäftsführer Volker Irlé. Neben bezaubernden Lifestyle-(Wohn)Küchen und innovativen Einbaugeräten zeigen die mitwirkenden Planungsspezialisten auch tolle Neuheiten im Bereich Küchenzubehör. Dazu zählen z. B. attraktive Vorrats- und Ordnungswunder.

Ein nach wie vor sehr relevantes Planungsthema in jeder Küche ist und bleibt die optimale Raumnutzung – das gilt ganz besonders in kleine(re)n Küchen – sowie eine ideale, individuelle Staugutorganisation und Lebensmittelbevorratung. Dazu spüren die Küchenspezialisten jeden noch so kleinen nutzbaren Winkel auf, um so viel Stauraum wie möglich aus jedem Küchengrundriss herauszuholen. Gleichzeitig sorgen perfekt durchdachte Möbel und eine innovative und bis ins kleinste Detail ausgereifte Beschlagtechnik für einen exzellenten Workflow, Öffnungs-, Bewegungs-, Schließ- und Dämpfungskomfort. Im Mittelpunkt stehen dabei kurze Wege sowie ein maximal komfortabler, schneller, ergonomischer und kräfteschonender Zugriff auf jegliches Staugut und sämtliche Vorräte.

„Im Beratungsgespräch fragen die Küchenspezialisten nicht nur den aktuellen Bedarf ab, sondern planen dabei auch vorausschauend. Hierfür steht ihnen eine große Palette an cleveren und attraktiven Produkten zur Verfügung. Denn nicht nur praktisch und komfortabel sollen alle zu

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.

verstaubenden Dinge und Vorräte untergebracht werden, sondern auch das Auge soll sich beim täglichen Handling daran erfreuen“, so AMK-Chef Volker Irle.

Zu den wichtigsten und größten Stauraumwundern in jeder Küche zählen Hochschränke, die in verschiedensten Höhen und Breiten und mit vielen intelligenten Auszugs- und Ausstattungsoptionen angeboten werden. Zum übersichtlichen Lagern trockener Lebensmittel sind vor allem Vorratsschränkauszüge aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Die Systembeschläge bieten formschöne und großflächige Ablagemöglichkeiten. So erfüllen sie sämtliche Anforderungen an komfortable Stauraumlösungen – von der Slim- bis zur XXL-Lösung, wenn z. B. zwei Vorratsschränke nebeneinander geplant werden.

Auch in Oberschränken lässt sich hinter breiten und hohen Klappensystemen viel unterbringen. Leichtes Antippen der Möbelfronten genügt und die Klappen öffnen sich ganz ohne Kraftaufwand mithilfe einer elektrischen oder mechanischen Bewegungsunterstützung. Sie stoppen in jeder gewünschten Position und schließen sich sanft und leise dank einer integrierten Dämpfung. Gerade in offenen Wohnküchen eine tolle Errungenschaft, um den Geräuschpegel zu minimieren.

Ohne Kraftaufwand und selbst im vollbeladenen Zustand sanft öffnend und leise schließend – das gilt auch für alle extrabreiten, hohen und tiefen Schubkästen und Auszüge, in denen sich heute so viel unterbringen und bevorraten lässt. Plus einem perfekten Schwebelauf selbst bei schwerer Beladung. State-of-the-Art sind Schubkastensysteme in einem minimalistisch-ästhetischen und zudem wandlungsfähigen Design was Farbe, Form und Material anbelangt. „So findet jeder zu seinem Lieblings-Schubkastensystem, ganz nach persönlichem Geschmack und Budget“, erklärt Volker Irle.

Bis hin zum individualisierbaren Schubkasten in Deluxe-Ausführung mit spektakulären optischen Effekten – z. B. Licht- und Transparenzeffekten mittels LED-Designprofilen oder Glas-Zargen mit beleuchteten Glas-Inlays. Damit können die geöffneten Schubkästen dann indirekt und nutzungsorientiert nach innen beleuchtet oder besondere Lichtakzente nach außen gesetzt werden. Die nötige Energie zu dieser neuen Form der Schubkasten-Illumination liefert jeweils ein wiederaufladbares Akku-

Pack. Aufwendige Elektroanschlüsse sind nicht nötig, denn die Aufladung erfolgt per Handy-Ladegerät mit USB-Anschluss.

Als praktische Organisationswunder erweisen sich auch die neuen Ordnungssysteme für Schubkästen und Auszüge: z. B. in Form elastischer Einteilungen, die sich an jedes Staugut flexibel anpassen, so dass es unabhängig von Form und Größe stets übersichtlich, rutsch- und (kippsicher an Ort und Stelle aufbewahrt ist. Auch an Hygiene wurde bei dieser Entwicklung gedacht. Sollen die innovativen Textil-Gurtbänder gereinigt werden, bringt sie die Waschmaschine schnell wieder in Hochform.

Zum Bevorraten von Lebensmitteln des täglichen Gebrauchs wie Kaffee, Zucker, Mehl, Müslis, Cornflakes, Nudeln & Co. gibt es schicke Metall-Vorratsdosen mit durchsichtigem Deckel. Mit ihrem gelungenen Design und in verschiedenen Trendfarben wählbar machen sie nicht nur in Schubkästen und Auszügen eine gute Figur, sondern auch auf jedem Esstisch. Außerdem können die neuen Vorratsdosen problemlos aufeinander gestapelt werden und dann in einem Hochschrank oder auf Wandregalen platzsparend aufbewahrt werden.

Innovativ in Sachen Stauraumorganisation sind auch sogenannte Tablar-Hubsysteme für Eck- und Unterschränke, Kücheninseln und Sideboards. Zudem können sie je nach Anspruch und Geldbeutel individuell ausgestattet und mit weiteren wertigen Features aufgetoppt werden: Mit zwei oder drei Tablaren und einem ausziehbaren Tablar. Mit einer praktischen Schrankinnenbeleuchtung. Und mit einer oberen Adapterplatte, die z. B. das ausgewählte Arbeitsplattendekor der Kochinsel fortführt, so dass alles optisch wie aus einem Guss wirkt. Der Clou ist, wenn die Hubsäule mit den Tablaren auf Knopfdruck aus den Tiefen der Kücheninsel in die Höhe fährt und ihren Besitzern das zuvor unsichtbare Staugut auf komfortable Arbeitshöhe bringt. Beispielsweise eine große oder schwere Küchenmaschine. Mithilfe des ausziehbaren Tablars wird sie dann einfach in die optimale Nutzungsposition gezogen.

Ordentlich und hygienisch verstauen & bevorraten – das wünschen sich viele Menschen, wenn es um die Versorgung und Pflege ihrer Haustiere geht. Eine pfiffige Einbaulösung für (Wohn)Küchen und Hauswirtschaftsräume ist die mobile Futterstation für Hunde und Katzen mit ein oder zwei Näpfen, die einfach in einen Unterschrank integriert wird. Nach dem

Öffnen der Tür lässt sie sich auf den Boden absenken und nach Beendigung der Fütterung wieder hochziehen und wegklappen. Da die Futterstation zudem mit einer Ein- & Aushängfunktion und einem Tragegriff ausgestattet ist, kann die gesamte Einheit mühelos abgenommen und auch an einer anderen Stelle abgestellt werden. Ergänzend hierzu gibt es noch diverse Ordnungsmodule. Damit ist dann nicht nur das Futter zentral und übersichtlich verstaut, sondern auch noch das gesamte Hunde-&-Katzen-Equipment (z. B. Bürste, Kamm, Krallenschere, Leine, Impfpass).

Das sind nur einige Beispiele attraktiver Vorrats- und Ordnungswunder für die Küche. Darüber hinaus gibt es viele weitere innovative und sehr ansprechende Lösungen, die sich alle Interessierten am ‚Tag der Küche 2021‘ online ansehen können. „Deshalb am besten gleich den großen bundesweiten Aktionstag am 25. September 2021 vormerken“, rät AMK-Geschäftsführer Volker Irle. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 022-082021: **„Tag der Küche“ 1 Vorratswunder**

Bild 1:

So wird das Staugut schön übersichtlich und ergonomisch hinter attraktiven Klappen statt Türen untergebracht. Dank stufenlosem Stopp arretieren sie in jeder gewünschten Position. Zusätzlichen Komfort beim Öffnen und Schließen bietet eine elektrische oder mechanische Bewegungsunterstützung. (Foto: AMK)

Bild 2:

State-of-the-Art der neuen Schubkästen ist ein minimalistisch-ästhetisches Design: mit einer klaren Linienführung, die sehr elegant anmutet. Hinzu kommen große Flächen und Volumina für Staugut und Vorräte, ein perfekter Schwebelauf sowie eine hohe Stabilität selbst bei schwerer Beladung. (Foto: AMK)

Bild 3:

Öffnet man den Hochschrank und zieht diese Schubkästen auf, so sorgt homogenes LED-Licht für ganz besondere Licht- und Transparenzeffekte. Das Geheimnis sind Glaszargen mit beleuchteten Glas-Inlays. Die Energie dazu liefert jeweils ein praktisches, wiederaufladbares Akku-Pack. (Foto: AMK)

Bild 4:

Vorratsschrankszüge sind aus der Küche nicht mehr wegzudenken, denn sie bieten nicht nur großflächige Ablagemöglichkeiten, sondern dazu auch noch jede Menge Funktionalität, Bedienkomfort und Ergonomie. Für eine Mega-Bevorratung einfach zwei Vorratsschränke nebeneinander planen. (Foto: AMK)

Bild 5:

Hier kann nichts klappern und verrutschen, alles ist ordentlich und griffbereit an seinem Platz, denn diese elastischen Textil-Gurtbänder passen sich

immer flexibel an das Staugut an, unabhängig von dessen Form und Größe. Sollen sie gereinigt werden, kommen sie einfach in die Waschmaschine. (Foto: AMK)

Bild 6 + 6a:

Ästhetik, Funktionalität und Zweckmäßigkeit gehen bei diesen platzsparenden Metall-Vorratsdosen in verschiedenen Trendfarben eine gelungene Synthese ein. Sie machen sich in Schubkästen und Auszügen ebenso gut wie auf dem Tisch oder aufeinandergestapelt auf einem Sideboard. (Foto: AMK)

Bild 7:

Ein beeindruckendes Ordnungswunder ist dieses ausfahrbare und linear angetriebene Tablar-Hubsystem. Es fährt den zunächst unsichtbaren Inhalt aus dem Unterschrank per Knopfdruck auf die Arbeitshöhe der Kücheninsel. Für besonderen Komfort sorgt das seitlich ausziehbare Tablar. (Foto: AMK)

Bild 8:

Diese innovative Futterstation für Küchen und Hauswirtschaftsräume passt an jede Küchenschrank-Drehtür ab 40 cm Breite und kann auch in bestehenden Küchen nachgerüstet werden. Mithilfe weiterer Ordnungsmodule wird sie zum zentralen Aufbewahrungsort für sämtliches Tierzubehör. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter www.amk.de/presse-meldungen

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

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 bundesweite Aktionstag am 25. September 2021 findet auch in diesem Jahr wieder virtuell und per Live-Stream mit mehr als 2000 mitwirkenden Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und bei Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen statt. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)