

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 35 (1960)
Heft: 10

Artikel: Grundlagen moderner Küchenplanung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-103236>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Grundlagen moderner Küchenplanung

1. Arbeitselemente sind

Herd, Spülbecken mit Abtropfteil, Tisch, Arbeits- und Abstellflächen, genügend Schränke für Geschirr und Geräte, sowie Vorräte, Kühlschrank, Platz für Kehrrichteimer. Besenschrank nur dann in die Küche, wenn dafür kein anderer Platz vorhanden ist.

2. Richtige Anordnung

ermöglicht fließenden Arbeitsablauf; von links nach rechts folgen sich: Kühlschrank, Tisch, Tropfteil, Spülbecken, Rüstfläche, Herd, Abstellfläche. Möglichst kurze Arbeitswege, die von Durchgangswegen nicht gekreuzt werden. Arbeitshöhen: Spülbecken 90 cm, Herd 80 bis 85 cm, Spültisch und Herd kombiniert 90 cm.

3. Kochherd

3 bis 4 Kochstellen und Backofen, (eventuell separat) zu beiden Seiten Abstellflächen für heiße Pfannen. In Griffnähe: Schränke für Pfannen, Kellen, Handvorräte, Gewürze usw. Keine Oberbauten direkt über dem Herd.

4. Kücheneinrichtungen

in Unterbauten fest eingebaut, leicht zu reinigen, gut durchlüftet mit fugenloser Abdeckung.

5. Rüstplatz

Zwischen Spültrog und Herd, Rüstplatz mit ausziehbarem Rüstbrett für sitzende Arbeiten, Besteckschublade zwischen Rüstbrett und Abdeckung.

6. Spültisch

mit 1 bis 2 Spülbecken, beidseitige Abstellmöglichkeiten, links als Abtropfteil, Geschirrschränke, Hand- und Geschirrtücher in Reichweite.

7. Schränke

für vielgebrauchte Geräte, Vorräte usw. in Griffnähe der Arbeitsplätze, weniger gebrauchte Gegenstände in tote Winkel, Türen sich zum Arbeitsplatz öffnend. Kühlschrank ist Allgemeingut, wenn nicht separat aufgestellt, Einbauplatz am besten in Tischhöhe vorsehen.

8. Boden

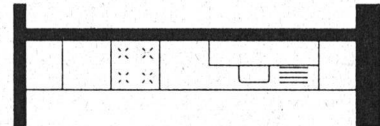
wasserdicht, unempfindlich, leicht zu reinigen.

9. Wände

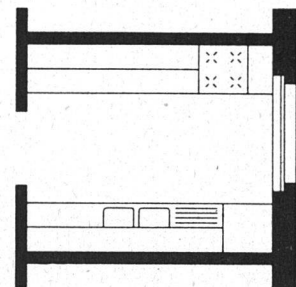
zwischen Unter-, Oberbauten am besten geplättelt, jedenfalls gut abwaschbar. Wände und Decke Kalkabrieb (gut atmend).

10. Farbe, Beleuchtung

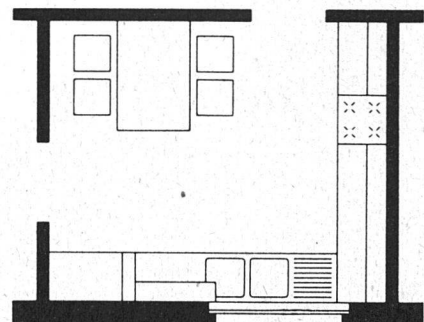
Farbe: größere Flächen hell, Friese farblich gut abstimmen. Beleuchtung: hell für Arbeitsplätze, nicht blendend, keine Schatten werfend. Alle Materialien sollen gegen Feuchtigkeit geschützt sein.



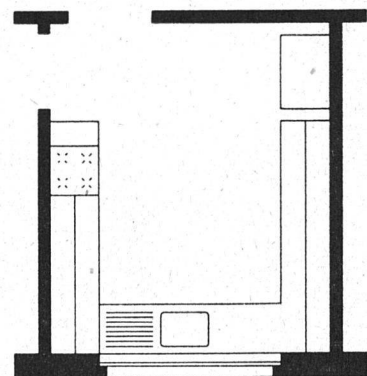
Einfrontküche



Zweifrontküche



L-Küche



U-Küche