

Die moderne Küche

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **6 (1952)**

Heft 1

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-328222>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

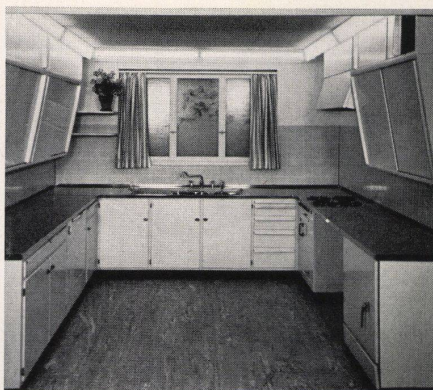
Die moderne Küche

Mit der fortschreitenden Entwicklung der Wohnkultur ist auch das Problem der neuzeitlichen Küchengestaltung in den Vordergrund gerückt. Viel Neues von richtungweisendem Bestand haben rührige und aufgeschlossene Unternehmer erdacht und geschaffen. Eindrückliche Beispiele dieser Art zeigt die Firma Walter Franke schon seit Jahren. Es sind Spültische und Kombinationen, die – unseren eigenen Verhältnissen angepaßt – den hohen Anforderungen an die sprichwörtliche schweizerische Qualitätsarbeit vollkommen entsprechen. Die rostfreie «Franke»-Chromstahlabdeckung hat sich als idealer Werkstoff von unverwüthlicher Dauerhaftigkeit bewährt und im Laufe der Jahre einen großen Kreis weitsichtiger und praktisch überlegender Fachleute und Bauherren zu überzeugen vermocht. Man kann füglich von der «Küche der Zukunft» sprechen, wenn man die raffiniert durchdachten Konstruktionen in ihren Details und als Ganzes vom fach- und arbeitstechnischen Standpunkt aus betrachtet und die vielen Möglichkeiten rationaler Arbeitsweise für alle, die mit und in der Küche zu tun haben, erkannt hat. Zeitraubende, kostspielige Reparaturen werden durch dieses neuzeitliche, äußerst widerstandsfähige Material so gut wie ausgeschlossen.

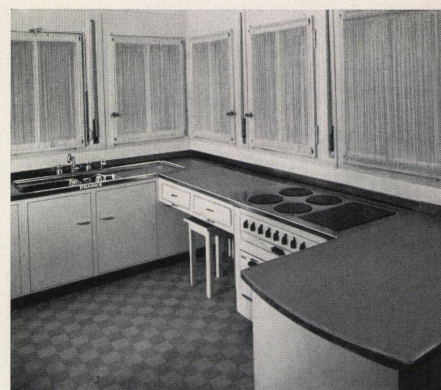
Mit der Zeit Schritt haltend, sind Kombinationstypen konstruiert worden, die den festgestellten und verschieden gearteten Bedürfnissen sozusagen «stufenweise» entsprechen. Aus vielseitigen praktischen Erfahrungen und in engem Kontakt mit Architekten und Installateuren wurden Serientypen in einheitlicher Abdeckung aus rostfreiem Chromstahl in gestaffelter Norm geschaffen. Die einfrontige Grundform: Spültisch/Herd, erweitert sich von Stufe zu Stufe durch zusätzlich angegliederte oder eingefügte Elemente, Abstellflächen und Rüsttische, Doppelbecken- und Doppelriffelanlagen, Kühlschrank, Geschirrspülmaschine, Kehrlichtvertilger, Waschmaschine usw., in arbeitstechnisch durchdachter Reihenfolge zu winkel- und U-förmigen Kombinationen, wobei die Wahl eines Gas- oder Elektroherdes dem Auftraggeber freisteht. Zweckmäßig angeordnete, geräumige Ober- und Unterbauten – mit Dampf- und Wasserabzug, ausschwenkbarem Kehrlichteimer und auf Wunsch mit eingebautem Heißwasserboiler – verleihen dem Ganzen einen einheitlichen, geschlossenen Rahmen. Im allgemeinen Zug der Lärmbekämpfung wurde auch das Problem des Spültisches durch eine praktisch vollkommen bewährte Isolation gelöst. Eine wahre Wohltat für sensible Ohren!

Diese arbeitsvereinfachenden, vorbildlichen Küchenanlagen sind aus wirtschaftlichen Überlegungen und aus der Tendenz nach zweckmäßiger Raumaufteilung entwickelte und verwirklichte Ideen. Man rühmt oft die «gute alte Zeit». Die Zeit als solche ist konstant, und nur die Menschen und ihre Bedürfnisse sind es, die sich in ihr ändern. So mußte auch der schwerfällige, heikle und meist unansehnliche «Schüttstein» – in Erkenntnis eines Besseren – dem unverwüthlichen, hygienisch einwandfreien Spültisch aus rostfreiem Chromstahl weichen. Die Küche, das «Reich der Hausfrau», – vordem noch Grau-in-Grau und bar jeder Zweckmäßigkeit und Ästhetik, – hat sich besonders in den letzten Jahren dank rührigem Unternehmerwillen in einen arbeitsstimulierenden, farben- und lebensfrohen Raum entwickelt, in dem die vielbeschäftigte Hausfrau ihre Pflichten mit Freude und Leichtigkeit verrichtet. – Was wunders, wenn die blitzblanke und bestechend schöne «Franke-Kombination» das Vertrauen der Fachleute und die Herzen der Frauen stetig gewinnt und damit ihren längst fälligen Platz in immer mehr Küchen erobert!

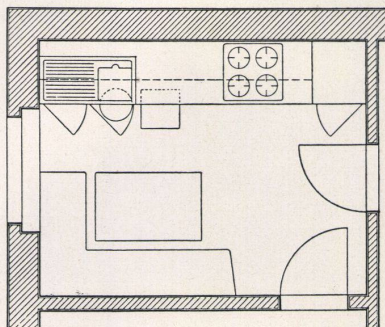
Ai.



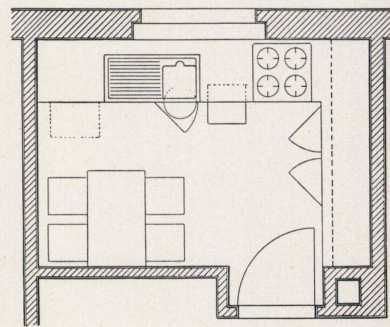
U-förmige Küchenkombination



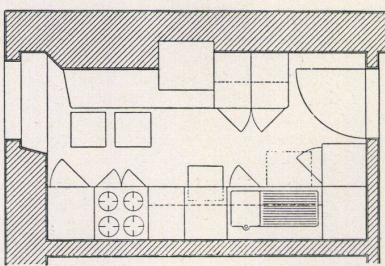
Winkelförmige Küchenkombination



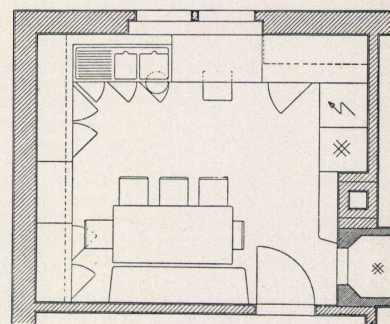
Einfach, zweckmäßig und auf eine Linie ausgerichtet, präsentieren sich hier die Hauptelemente: Spültisch und Kochherd; ein ausschwenkbarer Kehrlichteimer in einem praktisch angeordneten Unterbau und zwei Abstellflächen, ergänzen diese einfrontige Franke-Kombination.



Hier eine winkelförmige Anlage, die eine zweckmäßige Arbeitseinteilung ermöglicht. Griffnahe, bequeme Anrichte-Flächen und ein ganzfrontiger Rüst- und Arbeitstisch erleichtern der Hausfrau ihre Arbeit. Hauptelemente: Spültisch und Kochherd.

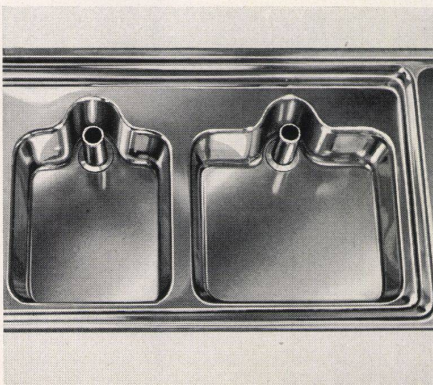


Auch hier durchgehende Linienführung auf ganzer Front, kombiniert mit zweckmäßigen Rüst- und Abstellflächen und einem praktischen Auszugstisch für Vorrichtungen aller Art. Hauptelemente: Spültisch und Kochherd.



Kombination in U-Form. Verteilung der Elemente auf zwei Schenkel; der dritte – als praktischer Arbeitstisch angegliedert – ist jeder Hausfrau ein nützlicher, willkommener Helfer für Arbeiten aller Art. Die Anordnung entspricht arbeitstechnischer Überlegung: Speise im Kühlschrank; Kochherd mit griffbereiten Anrichte- und Abstellflächen; Doppelbecken-Spültisch mit ausschwenkbarem Kehrlichteimer, wobei auf Wunsch eine Geschirrspülmaschine eingebaut werden kann.

Spültisch ohne Schallisolation



Spültisch mit Schallisolation

