

Küchenbau heute

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **37 (1962)**

Heft 10

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103412>

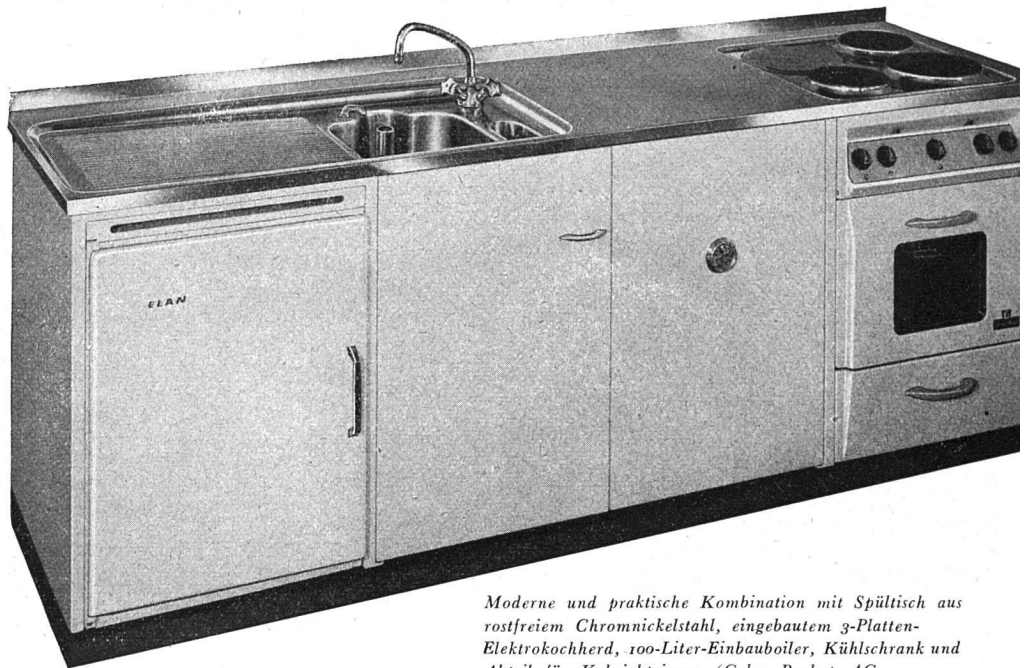
Nutzungsbedingungen

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.

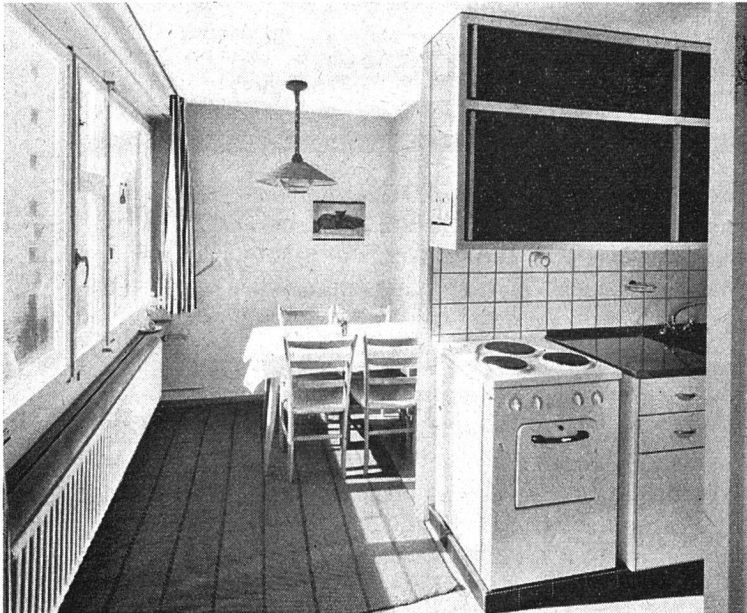
Haftungsausschluss

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.

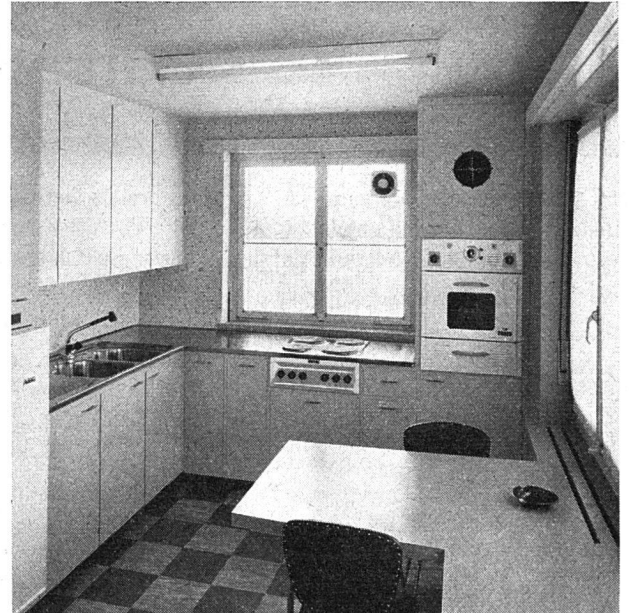
Küchenbau heute



Moderne und praktische Kombination mit Spültisch aus rostfreiem Chromnickelstahl, eingebautem 3-Platten-Elektrokochherd, 100-Liter-Einbauböiler, Kühlschrank und Abteil für Kehrrichteimer. (Gebr. Prokop AG, Zürich-Leimbach.)



Oben:
Die Küchen der Überbauung Arbetalstraße der Familienheim-Genossenschaft sind für die Hausfrauen ein täglicher Quell der Freude: sonnig, luftig, reichhaltig und zweckmäßig eingerichtet. Bei aller Zweckmäßigkeit amtet die Hausfrau jedoch nicht in einem «Laboratorium», sie hat dank einer großen Fensterfläche auch bei der Arbeit eine Beziehung zur Umwelt.



Oben rechts:
Reichhaltig eingerichtete L-Küche für ein Mehrfamilienhaus. Backofen in Augenhöhe, gute Entlüftungsmöglichkeiten. Beleuchtung über dem Arbeitsplatz. (Troesch & Co. AG, Zürich, Bern, Basel.)



Rechts:
Gut konzipierte Küche, deren Installationen und Apparate alle in einem Block vereinigt sind. Gute Beleuchtungs- und Lüftungsmöglichkeit direkt über Arbeitsplatz und Kochherd. (Accum AG, Goßau.)



Aufgabe des Architekten wie des Küchenfachmannes ist es, die Küche so zu planen, daß sie bei aller Modernität und trotz Zugeständnissen an Form und Ästhetik absolut zweckmäßig ist. (Sabez, Sanitär-Bedarf AG, Zürich.)



Zweckmäßige Einfront-Küche mit Gasherd und Kühlschrank. Zwischen Spültisch und Herd Rüstfläche aus Chromnickelstahl, darunter Rüstblock mit Schublade, Rüstschieber und Pfannenauszug. Rechts neben dem Herd zusätzliche Abstellfläche aus rostfreiem Stahl für heiße Pfannen usw. Links außen rote Kunstharzfläche, die dem Raum einen warmen, freundlichen Akzent verleiht. Die Möbel bestehen aus Holz, das beidseitig mit soliden Kunstharzplatten abgedeckt ist. (Hersteller: Walter Franke, Aarburg.)