

Interessantes und Amüsantes aus der Welt der Küche

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **48 (1973)**

Heft 11

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-104303>

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.



Universalstuhl mit verstellbarer Sitzhöhe und Rückenlehne.



Tritthocker erleichtern das Erreichen hochgelegener Tablare.



Drehhocker sind platzsparend und lassen sich der Arbeitshöhe anpassen.

Muskularbeit. Falsches Sitzen macht müde und kann sogar Haltungsschäden nach sich ziehen.

Wird ein Küchenstuhl auch bei der Rüstarbeit und beim Bügeln gebraucht, so hat er anderen Anforderungen zu genügen als einer, der nur beim Essen verwendet wird.

Ein funktionell gestalteter Arbeitsstuhl verringert die Ermüdung bei Küchenarbeiten wesentlich gegenüber dem Arbeiten im Stehen. Er sollte auch in Küchen ohne Tisch nicht fehlen. Um seine Aufgabe zu erfüllen, muss die Sitzhöhe der Höhe des Arbeitsplatzes entsprechend verstellbar sein, und auch die Lage der Rückenlehne muss sich dem Körperbau der Benutzerin anpassen lassen. Unter Umständen sind auch Rollen oder Gleiter erwünscht. Eine leichte Polsterung (2-4 cm Schaumstoff) erhöht den Komfort. Auch leicht eingemuldete Sitzflächen und geschweifte Rückenlehnen sind bequemer. Dies gilt natürlich auch für Küchenstühle, die vorwiegend als Essstühle verwendet werden.

Freunde modernen Wohnens greifen zu farbenfrohen Kunststoffstühlen und stimmen, wenn möglich, die Farbe der Vorhänge oder des Rollos darauf ab.

Klappstühle lassen sich bei Nichtgebrauch auf kleinstem Raum versorgen. Sie sind in verschiedensten Ausführungen erhältlich. Mit Vorteil prüft man sie aber vor der Anschaffung auf ihren Sitzkomfort.

Hocker

Hocker haben den grossen Vorteil, raumsparend zu sein. Sie bieten aber keinen Sitzkomfort und eignen sich daher in erster Linie als zusätzliche gelegentliche Sitzgelegenheit.

Hohe Hocker (78 cm) zum Gebrauch an der Küchenbar werden ja im allge-

meinen nur für kurze Imbisse benutzt. Ist keine Abstummöglichkeit für die Füsse am Bartisch, so ist ein Fussraster am Hocker erwünscht. Auch Rüst- oder Bügelhocker (62 cm) sollen so gestaltet sein, dass die Füsse abgestellt werden können.

Ein Drehhocker, in der Höhe durch eine Gewindespindel verstellbar, bietet in Kleinküchen manchmal die einzige Möglichkeit, eine Sitzgelegenheit unterzubringen. Hochgeschraubt wird er bei der Arbeit auf der Küchenkombination verwendet, in niedriger Stellung am Rüstbrett.

Stabile Hocker, die durch Um-, Ab- oder Aufklappen eines Sitzteils in eine kleine Leiter verwandelt werden können (sogenannte Treppenstühle oder Tritthocker), bieten mancherorts eine willkommene Hilfe, um ohne gefährlichen

Balanceakt hochgelegene Schränke und Tablare zu erreichen.

Falls Tisch und Stühle nicht gleichzeitig angeschafft werden, so ist es gut zu wissen, welche Höhe das bereits Vorhandene hat, sonst kann man unter Umständen unliebsame Überraschungen erleben, denn Sitzhöhe und Tischhöhe müssen aufeinander abgestimmt sein.

Beim Kauf eines Arbeitsstuhles lohnt es sich, ein paar Minuten darauf zu sitzen und ihn richtig auszuprobieren. Nur so lässt sich erkennen, ob der Stuhl wirklich geeignet ist und bequemes Arbeiten erlaubt.

(Fotos: Berg-Küchen, Berg, Tubessor, Bussigny, Stella, Bassecourt, Heid-Küchen, Sissach. Aus dem Bulletin des Schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft SIH, 3/73)

Interessantes und Amüsantes aus der Welt der Küche

Küchenstatistik

Die letzte Wohnungsstatistik, basierend auf der Wohnungszählung 1970 in Zürich, ergab unter anderem:

124 256 oder drei Viertel aller stadtzürcherischen Wohnungen verfügen über einen Kühlschrank, 10 356 über eine Tiefkühltruhe, und in 78 Prozent der Wohnungen wird mit einer vollautomatischen Waschmaschine gewaschen.

59 Prozent der Küchen sind elektrisch, 41 haben einen Gasherd, und nur noch in ganzen 60 Wohnungen kocht man mit Holz oder Kohle.

Bauknecht Heissluft-Backofen mit «eingebauter» Sauberkeit!

Eine vollkommen neuartige Problemlösung gelang Bauknecht: der Backofen, der sauber bleibt und deshalb nicht mehr gereinigt werden muss, weder von Hand, noch pyrolytisch oder katalytisch. In diesem Heissluft-Backofen arbeitet aktive Heissluft. Ein Gebläse an der Backofen-Rückwand wälzt erhitzte Luft etwa 40mal in der Minute um, so dass der Braten oder das Backgut ringsum von Heissluft umspült wird. Der Wärmeübergang erfolgt so rasch, gleichmässig und nachhaltig, dass auf die bisher notwendigen hohen Temperaturen verzichtet werden konnte. Wenn aber die Temperatur nicht so hoch ist, kann das im Bratgut enthaltene Wasser nicht schlagartig verdunsten und die umgebenden Fetteilchen

mit sich reissen. Und wenn das Fett nicht spritzt, kann es nicht anbrennen. Weil das Braten und Backen bei geschlossener Türe vor sich geht, entwickeln sich kaum Gerüche und kein Dampf. Deshalb braucht das Einbaumodell keinen Dampfabzug. Ausserdem schmeckt der Braten besser, weil sich die Poren so schnell schliessen, dass das Fleisch saftiger bleibt.

Backen oder Tiefkühlkost auftauen ist auf 4 Blechen gleichzeitig möglich. Auch für Diät-Kost ist der Heissluft-Backofen ideal, denn Fleisch kann ohne Fett schonender zubereitet werden. Allgemein ergibt sich durch das schnelle Erreichen der Betriebstemperatur und dem Wegfall des Vorheizens eine erhebliche Zeitersparnis.

Eigenheim-Interessenten äussern Küchenwünsche

Eine Umfrage unter den Besuchern der 2. Deutschen Fertighausausstellung erbrachte folgende Ergebnisse: 80% der Befragten wünschen sich eine funktionelle moderne Küche. 10% wollen auf eine Wohnküche nicht verzichten, während weitere 10% eine Küchenbar bevorzugen. 60% möchten ihre Küche durch den Unternehmer komplett ausgestattet wissen. 40% hingegen würden

die Einrichtung lieber selbst übernehmen. Einen besonderen Hausarbeitsraum möchten 72%. 54% hätten ihn gern unmittelbar neben der Küche und 46% im Keller. (AMK)

Hoher Umsatzzuwachs bei Miele

Das Familienunternehmen Miele & Cie. mit der ihm angeschlossenen Mielewerke GmbH sowie den 14 europäischen Verkaufsgesellschaften hat den konsolidierten Umsatz im Geschäftsjahr 1972/73 (Bilanzstichtag 30.6.73) von DM 698 Millionen auf DM 832 Millionen, also um 19,3% erhöhen können.

Von dem guten Wachstum profitierten alle Vertriebsbereiche, wenn auch mit unterschiedlichen Zuwachsraten. Der Schwerpunkt des Miele-Umsatzes lag nach wie vor bei den Haushaltsgeräten mit einem Anteil von 83% am Gesamtumsatz.

Eine Stilkanne mit Isoliereigenschaften

Das moderne, formschöne Design hält auch bei Isolierkrügen Einzug. Jetzt ist eine formschöne, mattverchromte Messingkanne, ausgestattet mit dem bewährten Theos-Vakuum-Isoliersystem, erhält-

lich, die jedem gepflegten Tisch zur Zierde gereicht. Heisse Getränke behalten 12 Stunden ihre Einfülltemperatur, gekühlte Weine, Fruchtsäfte, usw. bleiben 2 Tage lang frisch. Speziell für Kranke gibt es jetzt einen Chromnickelstahl-Becher mit den genau gleichen Isoliereigenschaften, aus dem direkt genippt oder getrunken werden kann. 2 dl Tee oder andere Flüssigkeiten bleiben darin stundenlang warm. FLP.

Küchenorden für Verdienste im Haushalt

Hoch dekoriert wurden in New Orleans (USA) 400 Ehemänner. Auf Vorschlag ihrer Ehefrauen verliehen ihnen die städtischen Frauenvereine einen Küchenorden für Verdienste im Haushalt.

In der den feierlichen Akt beschliessenden Rede allerdings wurden die frisch gebackenen Ordensträger darauf aufmerksam gemacht, dass sie der hohen Auszeichnung wieder verlustig gehen würden, sollte ihre häusliche Emsigkeit nachlassen.

Der Giftpfel:

Das Nahrhafteste an vielen Nahrungsmitteln sind - die Preise.



plant und fabriziert im eigenen Werk exklusive und Norm-

KÜCHENEINRICHTUNGEN

für Sozialwohnungen
Umbauten
Renovationen
Einfamilienhäuser
Hotels und Restaurants

ASTOR-KÜCHENBAU

Josefstrasse 186

8005 Zürich

Tel. 01/42 32 32