

Schön und praktisch

Autor(en): **Krucker, Daniel**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **97 (2022)**

Heft 2: **Küche/Hausgeräte**

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1037250>

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.



Bilder: Hersteller

Die offene Wohnküche – im Bild ein Beispiel der Astor Küchen AG – ist im modernen Wohnungsbau kaum mehr wegzudenken. Ein besonderes Augenmerk auf eine wohnliche Gestaltung lohnt sich darum umso mehr.

Neue Produkte für die Küche

Schön und praktisch

Rund zwei Milliarden Franken werden hierzulande pro Jahr in Küchen investiert. Doch was für Produkte sind derzeit besonders gefragt? Der Blick auf Neuheiten rund um Materialien, Ausstattungsmöglichkeiten und Küchengeräte zeigt: Die moderne Küche erfüllt höchste funktionelle Ansprüche und bleibt trotzdem ein Hingucker.

Von Daniel Krucker

Während der Coronapandemie haben die Leute noch mehr Zeit in ihren Küchen verbracht. Gleichzeitig sind die Ansprüche an Design, Komfort und smarte Technologie gestiegen. Noch mehr Freude machen das Kochen und Hantieren in der Küche nämlich, wenn gute Geräte sowie robuste und praktische Küchenelemente zur Verfügung stehen, die den Alltag zu Hause angenehmer und effizienter machen.

Praktische Abfalleimer

Das meistbenutzte Element in der Küche ist der Abfalleimer. 32-mal wird der Küchenunterschrank an einem Durchschnittstag offenbar geöffnet. Seit einigen Jahren kommen Abfallentsorgungslösungen für die Küche als praktische Trennstationen für Wertstoffe daher, die modular aufgebaut sind. Zwei wichtige Anbieter hierzulande sind die **Peka-Metall AG** sowie die **A. & J. Stöckli AG** mit ihrer bekannten Marke Müllex. Je nach Grösse der zur Verfügung stehenden Fläche bieten die beiden Familienunternehmen massgeschneiderte Systeme für die

Abfallentsorgung, fürs Recycling und die Aufbewahrung von Putzmitteln und Kleinutensilien.

Armaturen mit Komfort

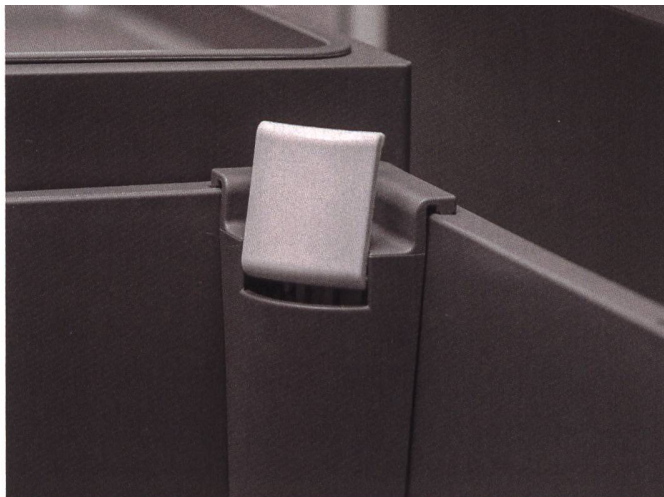
Die Funktionalität spielt auch bei anderen Küchenelementen eine wichtige Rolle: bei der Armatur zum Beispiel. Citypro S heisst eine Armaturenlinie von **Laufen**, die laut Aussage des Traditionsunternehmens höchste funktionelle Ansprüche erfüllt und für jedes Budget geeignet ist. Die Armatur mit Heisswasser- und Mengenbremse ist sowohl mit als auch ohne Ausziehschlauch, aber auch einen grosszügigen Schwenkbereich bietet die Armatur Zesis M33 von **Hansgrohe**. In Mattschwarz ist die Küchenneuheit an der letzten Swissbau zum ersten Mal aufgefallen.

Spüle mal anders

Für eine überzeugende Armatur braucht es eine robuste Spüle. Eine der ersten Adressen in der Schweiz für das Wasserzentrum ist das Fa-



Peka-Trennsysteme: Sämtliche Kunststoffteile sind bei mittlerer Temperatur spülmaschinenfest.



Praktisches Detail bei Müllex: Abfallsackhalterungen sorgen dafür, dass Abfallsäcke nicht wegrutschen.



Der reduzierte Materialeinsatz für Zesis M33 von Hansgrohe spiegelt sich auch in einem günstigen Preis.



Die eingebaute Steuerpatrone sorgt für eine deutliche Reduktion des Wasser- und Energieverbrauchs der Laufen-Armatur.

milienunternehmen **Suter Inox**. In den Fabrikationshallen wird ausschliesslich der Edelstahl 18/10 von europäischen Produzenten verwendet. Stahl in dieser Qualität ist korrosionsbeständig und das Material praktisch geschmacksneutral. Ganz neu im Sortiment des Küchenausstatters ist eine Quarzspüle aus der Modellreihe Daneo. Auch dieses Material zeigt wie Stahl kaum Belastungsspuren und gibt keine Gerüche weiter. Suter Inox entwickelte die dunkle Spüle in Zusammenarbeit mit der deutschen **Schock GmbH** und bietet das Becken in den Formaten 45 und 55 an.

Multifunktionale Küchenrückwände

Küchenrückwände können als Blickfang gestaltet werden oder dank neuer magnetischer Materialien auch als Ablagefläche. Zu den widerstandsfähigsten und hygienischsten Materialien überhaupt gehört Glas. Als schützende Rückwand wird das vielfältige Material deshalb schon seit vielen Jahren eingesetzt. Die kratzunempfindliche und hitzebeständige Swissboard-Abdeckung von **Glas Trösch** ist auch Aufbewahrungs- und Schreibfläche: Mit Magneten lassen sich beispielsweise Rezepte einfach befestigen. Darüber hinaus kann die Rückwand auch beschriftet werden. Die auf Mass erhältlichen Küchenrückwände der **Wilhelm Schmidlin AG** werden aus glasiertem Titanstahl gefertigt. Auch diese Rückwandprodukte sind magnetisch, und das Unternehmen

bietet dazu entsprechendes Zubehör. Die Rückwand gibt also allerlei Nützlichem einen festen und sicheren Halt, wie zum Beispiel Messern oder oft verwendeten Ölen und Gewürzen.

Effiziente Geruchskiller

Die offene Küche ist längst zum Standard im Wohnungsbau geworden. Beim Kochen verteilen sich Gerüche deshalb rasch im ganzen Wohnraum. Ein leistungsstarker Dunstabzug ist darum besonders gefragt. Plasmafilter-Systeme gehen Gerüchen effektiv an den Kragen. Die Plasmatechnologie wird allerdings kontrovers diskutiert, weil Ozon freigesetzt werden kann, auf das viele Menschen allergisch reagieren. Die Plasmafilter haben aber auch bestechende Vorteile. Im Gegensatz zu den Aktivkohlelösungen ist bei ihnen kein regelmässiger Filteraustausch nötig. Die **Chuchi Arena** vertreibt in der Schweiz die Plasmatechnologie des deutschen Unternehmens Avitana, das dank ausgeklügelter Konstruktion vollständige Ozonfreiheit verspricht. Eine Belastung mit Nebenwirkungen des Plasmaprozesses sei somit ausgeschlossen.

Ebenfalls mit einem Plasmageruchsfilter, wahlweise aber auch mit Aktivkohlefilter ausgerüstet sind die neuen Kochfeldabsaugungen der Piana-Linie von **Wesco** erhältlich. Der ins Kochfeld eingelassene Dunstabzug passt sich automatisch an die Kochleistung an und geht,



Die neuen Granitbecken von Suter Inox bestehen zum grössten Teil aus Quarz, dem härtesten Bestandteil von Granit.



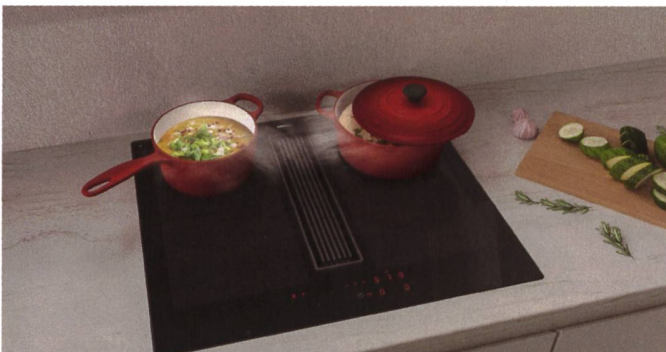
Gegen vielerlei Einflüsse völlig unempfindlich: Die Küchenrückwand Swissboard von Sanitas Trösch.



Wilhelm Schmidlin gewährt 30 Jahre Fabrikationsgarantie auf die Küchenrückwand aus Stahl und Email, die zu 100 Prozent recycelbar ist.



Die Chuchi Arena setzt mit dem Technologie-Partner Avitana auf Plasmafilter-Systeme, die nach dem Einbau nie ausgetauscht werden müssen.



Die Piana-Dunstabzüge von Wesco sind flächenbündig im Kochfeld integriert, so dass Kochgeschirr leicht hin- und hergeschoben werden kann.



Die Geräte der G 7000-Linie von Miele sind mit einem Dosiersystem ausgestattet. Wird dieses ausgewählt, verbraucht das Gerät nur so viel Spülmittel wie nötig.

wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, selbständig in den Nachlauf, bevor er ganz ausschaltet. Das Einströmgitter und der Fettfilter sind bei den neuen Kochfeldabsaugungen leicht von oben zu entnehmen.

Ohne sie geht gar nichts

Die erste Geschirrspülmaschine wurde 1893 in Chicago an der Weltausstellung präsentiert. Es dauerte aber noch eine ganze Weile, bis die Geräte Ende der 1960er-Jahre in Privathaushalten immer mehr Verbreitung fanden. Ganz oben auf der Kriterienliste steht heute die ökologische Betriebsweise. **Electrolux** hat darum die QuickSelect-Funktion entwickelt. Bei Geräten, die mit diesem Schieberegler ausgestattet sind, stellt man einfach die gewünschte Laufzeit ein. Im Display ist sofort zu erkennen, wie ökologisch die gewählte Einstellung ist. Ein kurze Laufdauer geht übrigens nicht mit weniger Energieverbrauch einher – im Gegenteil.

Vor rund einem Jahr wurden die verschärften Energie-Effizienzklassen eingeführt. Dank

niedrigem Wasser- und Stromverbrauch erfüllen praktisch alle **Miele**-Geschirrspüler der Reihe G 7000 die Grenzwerte der höchsten Energieeffizienzklasse A. Erreicht wurde der hohe Standard dank Entwicklungsschritten auf verschiedenen Ebenen. So wurde etwa die Dämmung verbessert, um Wärmeverluste zu reduzieren.

Eine komplett neue Gerätegeneration hat die **V-Zug AG** entwickelt: Backöfen und Steamer der Excellence Line werden mit einem kreisrunden Schieberegler bedient, der in der Mitte des Touch-Displays ins Glas eingeschliften ist. Im Innern misst ein Gargutsensor den Prozessfortschritt und übermittelt die Ergebnisse an den CircleSlider, der den Stand der Dinge visualisiert.

Von der Qual der Wahl

Damit die einzelnen Küchenelemente so richtig zur Geltung kommen, braucht es den richtigen Rahmen, also die Einbauküche. Wer sich nach einer neuen Küche umschaute, hat sprichwört-



Einfache und exakte Bedienung: Backöfen und Steamer der V-Zug-Excellence-Linie überraschen mit einem besonders grossen Display.



Werden bei der Hans Eisenring AG immer öfter nachgefragt: Küchenfronten ohne Griffe.



Geschirrspüler mit QuickSelect-Funktion von Electrolux zeigen an, ob ein ökologisches Programm gewählt wurde.



Die einzelnen Bestandteile einer Forster-Küche können am Lebensende wieder dem Kreislauf zugeführt werden.

lich die Qual der Wahl. Seit 1953 wird in Arbon am Bodensee die Forster-Stahlküche produziert. Heute heisst das Unternehmen **Forster Swiss Home AG** und produziert bis auf wenige Elemente noch immer in der Schweiz. Mit dem Material Stahl hebt sich Forster klar von anderen Küchenanbietern ab. Die Küchen gelten als besonders robust und langlebig.

Auf der anderen Seite stehen Küchenbauer, die Kunststoffmaterialien oder auch Holz verwenden. Ein traditionsreicher Anbieter in diesem Segment ist die **Hans Eisenring AG** aus dem thurgauischen Sirnach. Zum Familienunternehmen gehört auch ein eigenes Steinwerk, das natürliche Küchenabdeckungen liefert. ■

Anzeige

Vulcan gegen Kalk und Rost



Die moderne Art, Gebäude und Installationen vor Kalk und Rost effizient zu schützen. Umweltfreundlich, sparsam und effizient. Testen Sie kostenlos und unverbindlich das neue Vulcan 36 Volt.



1. Rohrsystem, Boiler und Wärmetauscher werden durch Vulcan gegen Kalk und Rost geschützt. Bereits bestehender Kalkstein im Rohrsystem wird schonend abgebaut und Roststellen versiegelt.

2. Sanitärinstallationen in Bad, WC und Küche sowie Haushaltsgeräte wie Waschmaschinen bilden nur noch wenig Kalkablagerungen. Auch Wasserhähne und Brausen bleiben kalkfrei.

- ohne Salz
- ohne Chemie
- ohne Wartung
- 25 Jahre Garantie

Fordern Sie Ihre persönliche Informationsmappe an unter 044 559 06 27 oder info@ews-wassertechnik.ch oder vereinbaren Sie einen Termin!

Grosse Unternehmen vertrauen weltweit Vulcan:

Sauber Motorsport, Nestlé, CocaCola, Danone, Mövenpick, Viessmann, Hitachi, Chrysler, Klärwerke Zürich, Bayer, BASF, Toray, Hyundai, LaFarge-Holcim, Le Meridien, Hyatt, Shell, Norwegian Cruises, Hilton, Heineken, Bayer, McClean Toilettenanlagen, Musikhochschule Winterthur etc.



EWS Wüst, Lindenmattstr. 9
5616 Meisterschwanden AG
www.ews-wassertechnik.ch