

T E R E N C E C O N R A N

Küchen-Design

planen • einrichten • ausstatten

Redaktion:

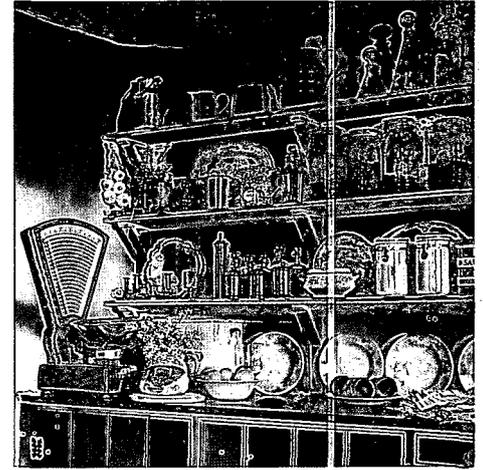
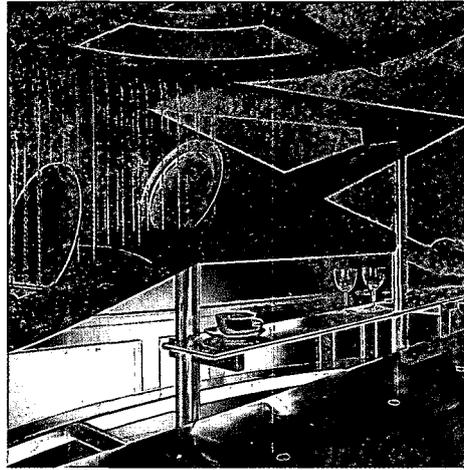
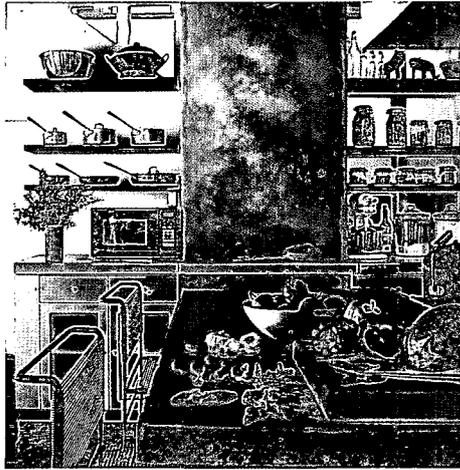
Elizabeth Wilhide und Deborah Smith-Morant

Fachliche Beratung:

Rick Mather

monte^{von}
DUMONT

Inhalt



VORWORT	7	Herausforderungen an die Gestaltung	120
EINLEITUNG	8	Ergonomie	122
DIE PROFESSIONELLE KÜCHE	24	Plan1: Die Familienküche	126
Die Restaurantküche	26	Plan 2: Die offene Küche	128
Le Pont de la Tour	32	Plan 3: Umgestaltung eines Bauernhauses	132
Bulthaup: Küchenplanung	36	Plan 4: Aus alt mach neu	134
DER MITTELPUNKT DER WOHNUNG	40	Plan 5: Die Küche für den Koch	136
Wohnraum Küche	42	Universelles Design	140
Raumaufteilung	44	Die wichtigsten Versorgungsleitungen	142
Design und Dekor	52	Küchenbeleuchtung	144
Einbauküchen -- Kombinierte Küchen	56	Belüftung	148
Einbauküchen	58	Abfallbeseitigung	150
Kombinierte Küchen	62	AUSSTATTUNG	153
Die moderne Küche	64	Böden	154
Die Bauernhausküche	70	Wände	158
Die Familienküche	76	Arbeitsflächen	162
Die kleine Küche --	78	Schränke	168
Die individuelle Küche	86	Vorratshaltung und Stauflächen	174
Landestypische Küchen	88	Raumteilung	180
Regale und Schränke	92	Küchenmöbel	184
Der Eßplatz in der Küche	98	TECHNISCHE AUSSTATTUNG	189
Die Küche im Wintergarten	102	Herde, Öfen und Kochmulden	190
Die Küche im Freien	104	Kühl- und Gefrierschränke	196
KÜCHENGESTALTUNG	108	Spülen und Armaturen	198
Grundsätzliches	110	Geschirrspül- und Waschmaschinen	200
PLANUNG	115	DIE GUT AUSGESTATTETE KÜCHE	202
Vom Grundriß bis zur Durchführung	116	Der Vorratsschrank	204
Prioritäten und Präferenzen	118	Die Grundausrüstung der Küche	210
		Nützliche Adressen	214
		Register und Danksagung	219