

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

Küchen-Design

PLANUNG • EINRICHTUNG • AUSSTATTUNG

+ 643.3/.4

Redaktion:

Elizabeth Wilhide und Deborah Smith-Morant

Fachliche Beratung:

Rick Mather

DUMONT BUCHVERLAG KÖLN

Inhalt



VORWORT

EINLEITUNG

DIE PROFESSIONELLE KÜCHE

- Die Restaurantküche
- Le Pont de la Tour
- Bulthaup: Küchenplanung

DER MITTELPUNKT DER WOHNUNG

- Wohnraum Küche
- Raumaufteilung
- Design und Dekor
- Einbauküchen -- Kombinierte Küchen
- Einbauküchen
- Kombinierte Küchen
- Die moderne Küche
- Die Bauernhausküche
- Die Familienküche
- Die kleine Küche
- Die individuelle Küche
- Landestypische Küchen
- Regale und Schränke
- Der Eßplatz in der Küche
- Die Küche im Wintergarten
- Die Küche im Freien

KÜCHENGESTALTUNG

- Grundsätzliches

PLANUNG

- Vom Grundriß bis zur Durchführung
- Prioritäten und Präferenzen

7	Herausforderungen an die Gestaltung	120
8	Ergonomie	122
24	Plan 1: Die Familienküche	126
26	Plan 2: Die offene Küche	128
32	Plan 3: Umgestaltung eines Bauernhauses	132
36	Plan 4: Aus alt mach neu	134
40	Plan 5: Die Küche für den Koch	136
	Universelles Design	140
	Die wichtigsten Versorgungsleitungen	142
	Küchenbeleuchtung	144
	Belüftung	148
	Abfallbeseitigung	150

AUSSTATTUNG

153

Böden	154
Wände	158
Arbeitsflächen	162
Schränke	168
Vorratshaltung und Stauflächen	174
Raumteilung	180
Küchenmöbel	184

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

189

Herde, Öfen und Kochmulden	190
Kühl- und Gefrierschränke	196
Spülen und Armaturen	198
Geschirrspül- und Waschmaschinen	200

108 DIE GUT AUSGESTATTETE KÜCHE

202

110	Der Vorratsschrank	204
115	Die Grundausstattung der Küche	210
116	Nützliche Adressen	214
118	Register und Danksagung	219