

Tipps & Info's

Hier finden Sie nützliche Tipps auf dem Weg zu Ihrer ganz persönlichen Traumküche und wie Sie diese pflegen.

Rund um die Küche

Küchenkauf - so geht's Schritt für Schritt

1. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und vereinbaren einen Termin. Gerne können Sie uns natürlich auch direkt Ihren Grundriss und unsere Checkliste ([Link zur Checkliste](#)) schicken und wir erstellen Ihnen bereits im ersten Termin ein Angebot.
2. Wir nehmen uns ausreichend Zeit um Ihre Wünsche und Gewohnheiten zu erfahren, daraus Ihre Bedürfnisse zu ermitteln bis wir die für Sie beste Küchenform gefunden haben. Bestenfalls bringen Sie unsere Checkliste ([link zur Checkliste](#)) mit.
3. Komplet kostenlos digitalisieren wir für Sie eine oder mehrere Optionen Ihrer Küche am Computer.
4. In einem weiteren Termin wird die Küche am Computer eingehend betrachtet und besprochen und das Angebot vorgestellt.
5. Die Schritte 3 und 4 wiederholen sich bis wir die für Sie perfekte Küche gefunden haben.
6. Es sind keinerlei Anzahlungen nötig.
7. Wir erstellen Ihnen alle nötigen Unterlagen (z.B. einen Installationsplan für Flaschner und Elektriker).
8. Wir messen die Küche selbst mit modernster Laser-Technik aus.
9. Wir liefern und montieren Ihre Küche ausschließlich mit gelernten Schreibern komplett aus einer Hand unabhängig von Ihren Materialien (Naturstein, Kunststein, Glas, ...).
10. Falls nötig, erledigen wir Nacharbeiten, wie das Setzen von passgenauen Glas-Nischenrückwänden.
11. Sie erhalten eine Rechnung nach kompletter Fertigstellung.

Checkliste für den Küchenkauf

Für unseren Beratungstermin können Sie sich mit unserer Küchencheckliste schon vorab ein bisschen vorbereiten.

Einfach direkt am Bildschirm ausfüllen, ausdrucken und mitbringen.

Wichtige Tipps zur Küchenplanung

... oder, was man beim Planen einer Küche so alles falsch machen kann:

Mangelhaftes Grundkonzept:

Oft wird die Küche erst geplant, wenn die Installation schon feststeht oder sogar schon eingebaut ist: Herdanschluss, Abluft, Wasser und Abwasser sind dadurch oft falsch konzipiert.

Tipp: Planen Sie rechtzeitig mit dem Küchenspezialisten. Sprechen Sie mit uns – nicht erst, wenn bereits falsch entschieden wurde.

Lange Arbeitswege:

Die falsche Anordnung der Küchenbereiche führt zu langen Wegen beim Arbeitsablauf und zu mangelnder Ergonomie.

Tipp: Bereits bei der Planung Ihrer Küche achten wir auf eine sinnvolle Anordnung der Arbeitsbereiche. Bei Rechtshändern wie folgt: Bevorraten, Aufbewahren, Spülen, Entsorgen, Vorbereiten, Kochen/Backen. Bei Linkshändern in umgekehrter Reihenfolge. Dadurch optimieren Sie die Länge der Arbeitswege und sparen Ihre Kräfte.

Falsche Arbeitshöhe:

Eine zu geringe Arbeitsplattenhöhe führt zu Rückenbeschwerden, Haltungsschäden und mehr Kraftaufwand.

Tipp: Das Beste ist grundsätzlich, selber ausprobieren. Deshalb haben wir in unserer Ausstellung alle möglichen Arbeitsplattenhöhen in sehr vielen Küchen realisiert, sodass wir die perfekte Höhe für Sie ermitteln können.

Fehlende Steckdosen:

Die Folgen von zu wenig Steckdosen sind häufiges Umstecken von Geräten, Kabelgewirr und somit eine Unfallgefahr.

Tipp: Der Einbau von Steckdosen auf Arbeitsplatten, in Schubladen oder an Blenden ermöglicht es Ihnen, zum Beispiel Ihren Akkustaubsauger oder Ihr Mobiltelefon „aufgeräumt“ zu laden.

Türen an Unterschränken:

Unterschränke mit Türen sind nicht ratsam. Sie führen zu Unübersichtlichkeit, lästigem Bücken und Zeitverschwendung durch Kramen oder Ausräumen, um zu sehen, was in der zweiten Reihe steht.

Tipp: Der Einbau von Schubladen mit Vollauszug ermöglicht Ihnen problemloses, ergonomisches Be- und Entladen und schafft überall einen guten Überblick. Diese Führungen laufen auch bei voller Beladung ohne Kraftaufwand sanft und leise. Vollauszugsführungen mit 30, 50 und 80kg Belastbarkeit ermöglichen es Ihnen, Vorräte aller Art in Ihrer Küche zu verstauen, auch Getränkeboxen.

Mangelhafte Beleuchtung:

Zu wenig und falsch platzierte Beleuchtung führt zu Blendung, Schatten oder unzureichender Ausleuchtung.

Tipp: Die Beleuchtung muss genauso sorgfältig geplant werden wie die anderen Aspekte Ihrer Küche. Die Leuchten sollten gerade in der Küche leicht zu reinigen sein. Ein Richtwert für die Beleuchtung in der Küche sind bei Halogenlampen und LED-Lampen mindestens 10 Watt pro Quadratmeter. Zusätzlich ist zu beachten, dass die Beleuchtung blendfrei ist und keine unnötigen Schatten entstehen. Gerne planen und montieren wir Ihnen die Beleuchtung, damit Sie einen optimal beleuchteten Arbeitsplatz haben.

Mangelndes Abfallkonzept:

Ein schlechter Abfallsammler, der nicht mit der Möbeltür öffnet und schließt, führt zu Geruchsbelästigung, einer umständlichen Handhabung und Problemen bei der Mülltrennung.

Tipp: Ein eingebauter Abfallsammler bietet die optimale Lösung zur Mülltrennung. Er öffnet und schließt mit der Tür oder dem Auszug. Alle Mülltrennsysteme sind mit mehreren Behältern oft in unterschiedlicher Größe ausgestattet, die beim Schließen der Tür automatisch mit einem Deckel geschlossen werden. Behälter, die in einem Rahmen eingehängt werden oder in einem Auszug stehen, sind leicht herausnehmbar, gut zu leeren und zu reinigen. Die Öffnungsmechanik per Fußtaster ermöglicht Ihnen ein Befüllen des Abfallsammlers bei vollen Händen.

Falsche Abluftleitung:

Der Querschnitt der Abluftleitung beim Dunstabzug ist zu gering gewählt. Keine geregelte Zuluft bei offenen Feuerstellen oder Kachelöfen. Das führt zu Lärmbelästigung, Leistungsminderung des Dunstabzugs und einer nicht zu unterschätzenden Erstickungsgefahr durch Verbrennungsabgase im Wohnraum.

Tipp: Durch unsere langjährige Erfahrung in der Küchenplanung erhalten Sie eine kompetente Beratung in allen Bereichen. Der Mauerkasten für den Dunstabzug soll mindestens einen Durchmesser von 125mm, besser noch von 150mm haben. Bei offenen Feuerstellen muss ggf. ein Fensterkontaktschalter montiert werden. Diesen können wir Ihnen direkt bei der Montage einbauen, sodass kein Elektriker nötig ist. Bei richtiger Installation der Abluft erhalten Sie eine optimale Leistung bei geringer Lärmbelästigung.

Fehlende Harmonie:

Bei der Wohnküche harmonieren Küche und Essbereich stilistisch und farblich nicht miteinander. Daraus resultieren ein fehlendes Wohnambiente und ein Mangel beim optischen Gesamteindruck.

Tipp: Wir fertigen Ihre Küche so, dass Sie mit dem Essbereich optimal harmoniert: Wahlweise homogen in Holzart und Oberfläche, oder gezielt kombiniert mit einer anderen Holzart und mit frischen Farben. Auch ein trendiger Materialmix mit Edelstahl, Glas und Stein.

Möbel / Böden / Reinigung und Pflege

Das richtige Raumklima

Die regelmäßige Reinigung und Pflege ist ein wesentlicher Beitrag zur Werterhaltung Ihrer Schreinerprodukte. Daneben spielt aber auch das Raumklima eine wichtige Rolle. Möbel, Inneneinrichtungen, Böden und Decken sind für ein Raumklima von 50% relative Luftfeuchte und 20 °C

ausgelegt. Bei diesem „Normklima“ treten nahezu keine Veränderungen des Holzes durch Quellen und Schwinden auf.

Wird die Luft deutlich trockener, schwindet das Holz – es können Fugen oder Risse entstehen. Wird die Luft deutlich feuchter, quillt das Holz und es können ebenfalls Schäden auftreten. Die relative Luftfeuchte darf bei einer Lufttemperatur von um die 20 daher 40% nicht unterschreiten und 60% nicht überschreiten.

Werden diese Bereiche nicht eingehalten, treten insbesondere bei Parkettböden aufgrund der großen Flächen schnell erkennbare Schwund- und Quellschäden auf.

Die Überwachung der Raumluft mit einem Hydrometer und einem Thermometer ist daher empfehlenswert. Wird die Luft zu trocken, sollte im Winter ein Luftbefeuchter eingesetzt werden.

Oberflächen schonend behandeln

Spitze oder raue Gegenstände können an Oberflächen Schäden verursachen. Achten Sie darauf, wenn derartige Gegenstände mit den Oberflächen in Kontakt kommen. Zum Schutz der Oberflächen haben sich viele Maßnahmen bewährt: Böden schonen Sie durch Filzgleiter unter den Füßen von Tischen, Stühlen, Lampen usw. Möbeloberflächen werden geschont, wenn etwas unter eine Vase eine Unterlage liegt. Stehen Pflanzen auf der Oberflächen, sollte kein Wasser auf die Oberfläche gelangen. Am besten also Untersetzer verwenden.

Reinigen und Pflegen

Reiniger dienen der Beseitigung von Verschmutzungen - Pflegemittel dienen dem Oberflächenschutz, der Glanzerneuerung oder Farbauffrischung. Die Mittel müssen auf die Produkte abgestimmt sein.

Grundsätzlich reicht bei Schreinerprodukten in den meisten Fällen ein feuchter Lappen.

Als Reinigungszusatz eignen sich z. B. Geschirrspülmittel, Neutralseife oder Allzweckreiniger, die einen neutralen pH-Wert haben.

Saure Reiniger eignen sich für das Entfernen fetthaltige Anhaftungen besonders wirkungsvoll. Bei Küchenarbeitsplatten kann der Einsatz dieser Reiniger sinnvoll sein.

Scheuermittel, aggressive Reiniger, Lösemittel oder Verdüner schädigen die Oberflächen und dürfen nicht angewendet werden.

Unabhängig vom Reinigungsmittel darf niemals so viel Reinigungsmittel aufgebracht werden, dass Material stehen bleibt und sich Lachen bilden! Stehende Reinigungsflüssigkeit ist immer eine Gefahr für die Oberfläche.

Lackierte Fußböden und Treppen

Das Reinigen von lackierten Fußböden und Treppen sollte grundsätzlich durch regelmäßiges Fegen, Moppen oder Saugen erfolgen. Je nach Verschmutzungsgrad kann anschließend mit einem nebelfeuchten Tuch nachgereinigt werden. Liegt eine stärkere Verschmutzung vor, kann auch ein neutrales Reinigungsmittel zum Einsatz kommen.

Stellen Sie Schäden an der Oberfläche / Lackierung fest, sollte diese umgehend beseitigt werden. Üblicherweise werden die Stellen angeschliffen um mit dem gleichen Material nachbehandelt (Grundierung und Endlack). Fragen Sie in diesem Fall Ihren Schreiner, welches Oberflächenmaterial Sie nehmen sollen.

Geölte oder gewachste Oberflächen

Die Behandlung von geölten oder gewachsen Oberflächen unterscheidet sich insbesondere hinsichtlich der Pflege. Die Reinigung sollte ausschließlich trocken bzw. mit nebelfeuchtem Tuch erfolgen. Da geölte und gewachste Oberflächen nicht die Beständigkeit haben wie lackierte Oberflächen, ist eine erhöhte Sorgfalt erforderlich. Auch nehmen gewachste und geölte Hölzer eher Feuchte auf als lackierte Hölzer.

Gewachste und geölte Flächen haben aber auch viele Vorteile:

- Das Holz fühlt sich wie Holz an.
- Die Hölzer können leichter Luftfeuchte aufnehmen und abgeben.

Treten Schäden auf, können gewachste und geölte Flächen deutlich einfacher nachgebessert werden. Die Hersteller der Öle und Wachse bieten meist spezielle Reinigungs- und Pflegemittel an. Sprechen Sie mit Ihrem Schreiner, damit Sie das für Sie richtige Material erhalten.

Beschichtungen an Holzfenstern

Die Reinigung und Pflege von Beschichtungen an Holzfenstern erfolgt auch durch Reinigungen mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel. Schäden an den Oberflächen von Fenstern müssen ebenfalls umgehend repariert werden, damit Regen und Wasser nicht in das Holz eindringen kann.

Die Oberfläche von Fenstern ist einer starken Beanspruchung ausgesetzt. So wittert die Oberfläche z.B. über die Zeit ab oder ist starkem Hagelschlag ausgesetzt, der ggf. die Oberfläche schädigt. Mit speziellen Pflegeemulsionen für Fensteroberflächen lassen sich die übrigens die erforderlichen Renovierungsintervalle verlängern, wenn keine mechanischen Schäden vorhanden sind.

Reinigen Sie auch die Fälze Ihres Fensters und die Regenschutzschiene. Die Öffnungen der Regenschutzschiene müssen immer frei sein! Fragen Sie Ihren Schreiner nach weiteren wertvollen Tipps für die Fensterpflege!

Glasoberflächen

Übliches Glas sollte immer mit viel, möglichst sauberem Wasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Scheuereffekt durch Schmutzpartikel entstehen kann! Zur Unterstützung des Reinigungseffektes können handelsübliche Glasreiniger verwendet werden.

Sind hartnäckige Verschmutzungen anhaftend, dürfen handelsübliche Lösungsmittel wie Spiritus oder Isopropanol zum Einsatz kommen. Dabei unbedingt auf die Verträglichkeit mit den angrenzenden Materialien achten! Alkalische Laugen, Säuren oder fluoridhaltige Mittel dürfen nicht verwendet werden.

Bei beschichteten oder veredelten Gläsern gilt besondere Vorsicht beim Reinigen. Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Schreiner oder Glaser. Für das Reinigen von Glaskeramik- Kochflächen sind die Hinweise des Herstellers zu beachten. In der Regel sorgen spezielle Tenside für eine schonende und gründliche Reinigung.

Kunststoffbeschichte Oberflächen

Das Reinigen und Pflegen von kunststoffbeschichteten Oberflächen erfolgt wie bei lackierten Oberflächen.

Metalloberflächen

Bestimmte unbeschichtete Metalle laufen an – eine Reaktion des Metalls mit dem Luftsauerstoff. Metallputzmittel beseitigen diese Anlaufspuren. Solche Polituren werden für bestimmte Metalle angeboten und bringen den gewünschten Glanz.

Bei Edelstahl sollte spezielle Edelstahlreiniger verwendet werden. Für hochglänzenden Edelstahl gibt es wässrige, polierkörperhaltige Produkte, die oftmals noch Pflegekomponenten enthalten. Ist der Edelstahl gebürstet, darf der Reiniger aber keine Polierkörper enthalten!