

„Alte“ Situation:



Bild: Michael Bührke, pixello.de

Die Küche ist der Ort der meisten heimischen Arbeit. Stört es da nicht, wenn die Arbeitsplatte zu hoch oder zu tief sitzt? Wenn man sich ständig bücken muss, um Spülmaschine oder Backofen zu bedienen?

Ist es nicht gefährlich, auf wackelige Trittleitern steigen zu müssen, um an die oberen Böden des Hängeschrankes zu gelangen?

In modernen Komfortküchen bückt sich der Schrank zu Ihnen herunter und die Geräte sind in angenehmer Bedienhöhe angebracht. Und das sind nur einige unserer Tipps für eine barrierearme Komfortküche.

So geht's komfortabler - unsere Tipps:

1 | Schranklift

- viel Stauraum in komfortabel erreichbarer Höhe
- keine kippeligen Trittleitern mehr

2 | Backofen

- seitlich zu öffnen, leichter zu bedienen
- ausziehbare, hitzebeständige Ablage

3 | Spülmaschine

- in bequemer Bedienhöhe (kein Bücken)
- Räder des oberen Korbs max. 105 cm hoch

4 | Armatur

- Einhandhebelmischer mit Schlauchbrause

5 | Arbeitsfläche

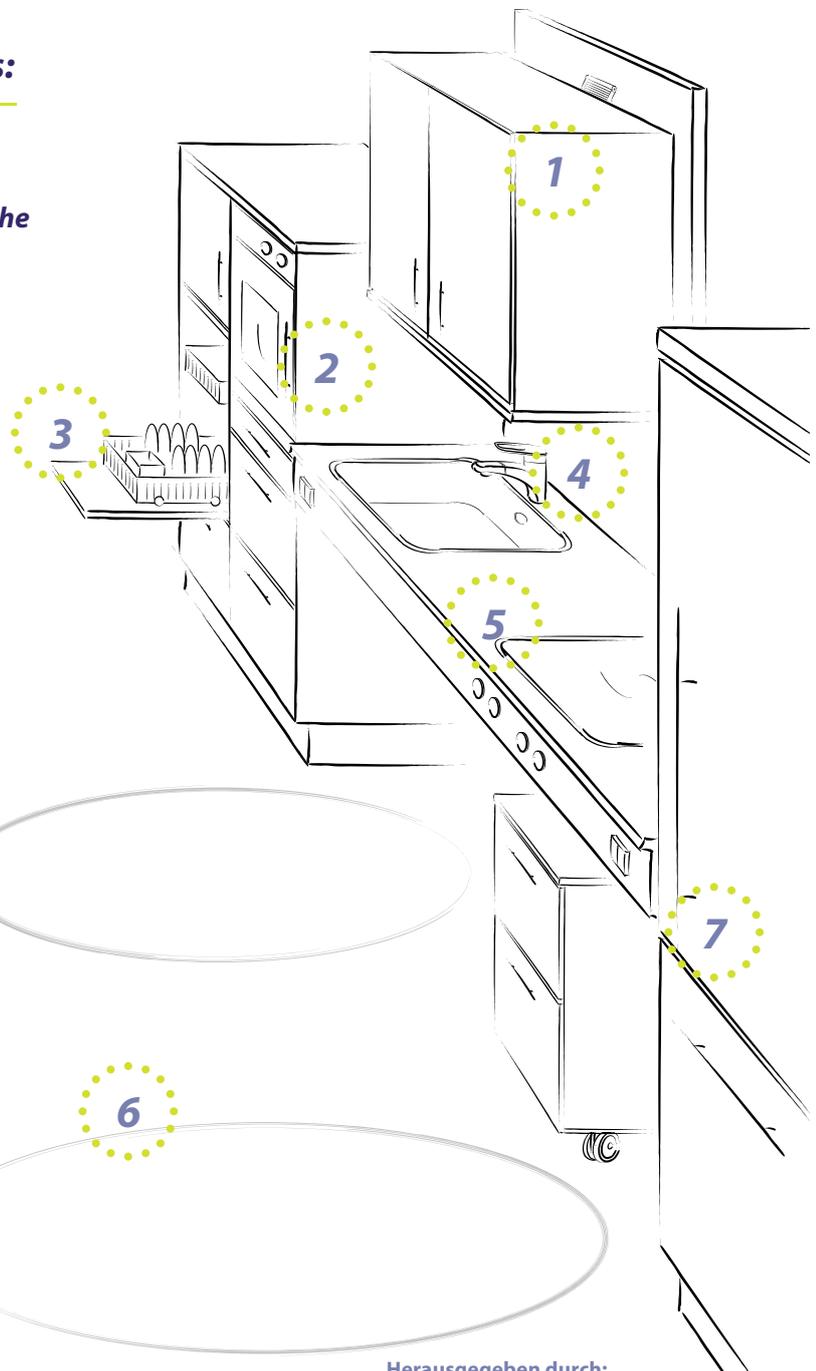
- unterfahrbar fürs Arbeiten im Sitzen
- höhenverstellbar für Groß & Klein
- Rollcontainer als flexible Ergänzung

6 | Bewegungsflächen

- 120 cm freie Fläche vor Küchenzeilen
- mind. eine Fläche von 150 x 150 cm

7 | Kühl-/Gefrierschrank

- Kühlschrank in Greifhöhe
- geräumige Gefrierschublade oder Schublade für Getränkekisten
- Küchenlagerung vermeidet Kellergänge



Herausgegeben durch: