

Kücheneinrichtung, erste Überlegungen

Hier sind die Auffälligkeiten der verschiedenen Küchen, bei denen ich, meist nur mittelbar, mit beteiligt war. Da der Gerätepark meiner eigenen Küche über die Jahre stark gewachsen oder ausgetauscht worden ist, kann ich hier nicht Fotos von ‚DER‘ Musterküche schlechthin anbieten, sondern eben nur die Punkte, die ich für sehr wichtig halte und die sich nicht sehr mit den Vorstellungen der ‚Küchenberater‘ aus den Küchen-Studios decken. Natürlich fehlt auch hier eine ganze Menge, nicht meckern, sondern einen Kommentar schreiben und ich werde die fehlenden Teile dann einpflegen, versprochen!

Arbeitsplatte (Materialien)

- Allgemein
 - o Alle Säge-Kanten und Ausschnitte mit wasserfestem Lack so behandeln, dass das Holz/die Spanplatte wirksam gegen Feuchtigkeit geschützt ist.
 - o Arbeitsplatte über die darüber liegenden Schubladen einwenig hinausragen lassen, so dass Tropfen nicht an die Schrankfronten kommen
 - o ‚Blutrinne‘ vorne (spart viel Putzarbeit)
 - o Dicke mindesten 38mm
 - o Absolut plane Montage der Arbeitsplatte mit hinterer Abschlussleiste (damit nichts hinter die Platte in die Schränke laufen kann, yummi).
 - o Abschnitte über Geschirrspül-Maschine (GSM), Spüle, Backofen, Dampfgarer von unten, großflächig mit wasserfestem Lack versiegeln.
 - o Fräskanten (Eckpassung) lackieren und mit Epoxykleber (UHU Endfest 300) zusammenkleben.
 - Verhindert sicher das Aufquellen der Arbeitsplatten im Bereich der Präzisions-Fräsung.
 - o Montagemöglichkeit für Tischgeräte (z.B. Hand betriebene Nudelmaschine oder Getreidemühle) nicht vergessen.
 - o Fräsungen über Eck sind unverhältnismäßig teuer (man darf die dafür nötigen Beschläge bei der Betrachtung nicht vergessen!), so dass eine kunstvoll gefräste, Laminierte Spanplatten-Arbeitsfläche leicht in die Preisregionen einer geraden Stab-Verleimten Vollholz-Arbeitsfläche kommt!
- Laminierte Spanplatte
 - o Preiswerteste Version.
 - o Bedingt hitzestabil.
 - Einlassen von Keramik-/Glas-Inseln möglich
 - Präzisionsfräsung!,
 - NICHT durch die Arbeitsplatte durch fräsen (Instabilität).
 - Abfluss-Bohrung für Schwitzwasser nicht vergessen.
 - Niemals mit Silikon einkleben: Silikon härtet unter Säure-Abspaltung aus → Die Essigsäure löst die Spanplatte (oder jedes andere Holz) auf
 - Am besten gleich eine Ersatz-Fliese kaufen...
 - o Innenmaterial (Spanplatte) und Untermaterial (Pappe) nicht im geringsten Wasserfest.
 - Lackieren aller(!!!) Wasser bzw. Wasserdampf exponierter Flächen unbedingt nötig!
 - o Kanten der Platte sehr Stoßempfindlich
- Stabverleimte Holzplatte
 - o Oberflächenbehandlung nötig:
 - Wachsen (muss öfters wiederholt werden, schwierig an unzugänglichen bzw. verbauten Stellen → ungleichmäßiges Finish)
 - Lackieren der Oberfläche, am besten in mehreren Schichten (7) mit elastischem Bootslack (teuer, ziemlich aufwendig, unglaublich gut aussehend). Z.B. [Epifanes](#), den entsprechenden Epifanes Verdüner für die ersten 2 Schichten nicht vergessen...
 - o In keiner Weise hitzestabil, Deshalb Einlassen von Keramik-/Glas-Inseln in Betracht ziehen (siehe oben).
 - o Auf ausreichende Dicke der Platte achten (Verzug! Während der Behandlung (Wachsen/Lackieren) und auch während der Benutzung!), ansonsten Stabilisations-Leisten oder –Winkel von unten anschrauben (kein ‚Kinderspielzeug‘ benutzen, Kräfte beachten!)

- Edelstahl
 - o Glatte Oberfläche, schwierig sauber zu halten. Mikrogeriffelte Oberfläche sehr teuer, einfacher zu reinigen.
 - o Meist dünnen Material, an der Mitte der Arbeitsfläche bei Druckbelastung nicht mehr plan. Zum Vergleich: Profi-Küchen benutzen 4mm dicke Bleche.
 - o Kombination: Spanplatten-Kern, Edelstahl-Oberfläche möglich, Klebevorgang ist anspruchsvoll...
- Stein
 - o Sehr teuer
 - o Sehr schwer, vor allem wenn die Materialdicke die Struktur selbst trägt. Ansonsten Bruchgefahr!
 - o Sehr kalt (teilweise einzelne Bereich von unten heizbar/vorwärmbar!)
 - o Defektstellen schwierig auszubessern
- Kacheln
 - o Im Laborbereich sehr verbreitet. Praktisch unzerstörbar.
 - o Schwierig, eine absolut plane Oberfläche zu erzeugen.
 - o Kanten- und Eck-Steine verhindern ein Auslaufen auf den Fußboden.
 - o Trägermaterial (meist Spanplatte) vor dem Bekleben versiegeln.
 - o Fugen können das freie Positionieren von mobilen Geräten behindern
 - Verfügen niemals mit gefärbtem Mörtel, da dieser bei Reinigung mit den guten Sachen (Chlorreiniger etc.) die Farbe verliert.
 - o Schüsseln/Töpfe zerkratzen sehr leicht.

Arbeitsplatte (Sonderpositionen)

- Hitzefeste Abstellfläche
 - o Z.B. Kunstfräsung für Steineinlage (siehe oben unter Laminierte Spanplatte)
- Stellfläche für mehr oder minder mobile Elektrogeräte (Induktions-Herdplatte/-Wok/Grill)
 - o Spritz- und Fließ-Wasser geschützten Elektroanschluss nicht vergessen!
 - o Zweite Dunstabzugshaube einplanen (insbesondere für den Grill-Platz!)
 - Kann bei entsprechender Montage auch das Zwiebelschneiden erleichtern (keine Reizung der Augen)!
- Stellfläche für mobile Elektrogeräte (Toaster/Waffeleisen/Wasserkocher)
 - o Steckdosen nicht vergessen.

Arbeitsplatte (Höhe)

- Kein Mensch schneidet direkt auf der Arbeitsfläche, also die Höhe des Schneidbretts mit in die Messung einbeziehen.
- Sinnvollerweise nutzt man die gewonnene Höhe, um die Schubladen der Unterschränke höher zu machen, oder um gar eine weitere Schublade einzufügen.
 - o Minimal- und Maximal-Höhe der Füße (Sockel) beachten. Verblendleisten kann man kürzen, bei Socken ist das schon aufwendiger!
- Zum Aufschlagen mit dem Schneebesen oder zum (Nudel-)Teig-Kneten benötigt man z.B. eine deutlich geringere Höhe als zum sonstigen Arbeiten.
 - o Eine Ecke tiefer legen? Extra Arbeitswagen? Auf Stabilität achten!
- Fenster Öffnung bei hoch gesetzter Arbeitsplatte
 - o Fenster am besten mit hoch setzen
 - o Ansonsten kann das Fenster durch die Arbeitsplatte nicht mehr nach innen geöffnet und geputzt werden.

Blumenkasten für Kräuter

- Abwasser nicht vergessen
- Bei Befestigung am Fester, dessen Kippen beim Füllgrad berücksichtigen

Wand

Wand hinter Herd oder ‚Grill-Platz‘

- Wichtig ist die gute ‚Putzbarkeit‘ der Oberfläche
 - o Getöntes Glas mit einer, zum Säubern gut zugänglicher Sammelkante am unteren Ende.
 - o Edelstahlplatten haben das unter dem Punkt ‚Arbeitsplatte‘ beschriebene Problem der Reinigung
 - Auf Holz aufgezogenes Edelstahlblech lässt Holz-Kanten durchscheinen! Also ein Stück verwenden. Verzierungen des Holzes beachten (entweder beide Seiten beschichten, oder zwei Holz oder MDF-Platten anti-parallel verkleben. Abkanten des Bleches nicht vergessen!

Kacheln

- Auf Oberflächen-Festigkeit und ‚Verträglichkeit‘ mit Reinigungsmitteln (Chlorreiniger) achten. Am besten Fußbodentaugliche Kacheln benutzen.
- Fugenmörtel auf ‚Verträglichkeit‘ mit Reinigungsmitteln (Chlorreiniger) prüfen.
- Kachelmuster (z.B. bunte Muster mit kleinen Glas-Kacheln) vor dem Anbringen an die Wand legen, rückwärtig verkleben, in Matten schneiden und dann abschnittsweise an die Wand kleben.
- Als Anfänger lieber den teuren leicht elastischen Kachelkleber ([Ceresit](#) CU26), als Mörtel benutzen (einfachere Verarbeitung, planeres Ergebnis, wenn auch teuer)

Beleuchtung

- unter den Oberschränken auf die Arbeitsplatte
 - o Sind hierfür Fräsungen nötig, sollten diese vor dem Zusammenbauen der Schränke durchgeführt werden! Fräskanten mit wasserfestem Lack versiegeln. Wasserdampf steigt nach oben und lässt die Spanplatten quellen.
 - o IP-41, besser IP-43 bzw. IP-54 (Tropf-, Sprüh- bzw. Spritz-Wasser geschützt) Steckdosen unter den Oberschränken bzw. am Herd.
- Über dem Herd von Oben in die Töpfe hinein.
- von Oben auf die Arbeitsplatte.
- Auf geschlossene Systeme achten, die mit einem Wischlappen leicht gereinigt werden können.

Fußboden

- PVC
- Holz
- Laminat
- Stein
- Das Zeug von Ivo....
-

Unter-Schränke

- Auch andere Breiten als 45cm und 60cm in Betracht ziehen
- Bei hoch gesetzter Arbeitsplatte an zusätzliche Schubladen-Zeile denken.
-

Ober-Schränke

- Darauf achten, dass die Türen auch im eingebauten Zustand noch zu öffnen sind (insbesondere bei nach oben öffnenden Türen wichtig).
- Befestigung in der Wand muss dem Schrank-Gewicht als auch dem Inhalt standhalten.
- Aus Sicherheitsgründen die Oberschränke einzeln befestigen und nicht als eine ‚Stange‘. Die modernen Hakensysteme lassen eine exakte Positionierung zu.
-

Spülbecken

- Mindestens 2 Spülbecken wählen, zur Not auch 1,5, also ein großes und ein kleines.
 - o Zweites Spülecken wird zum Klarspülen (mit Wasser) benötigt, bzw. zum Abkippen von ‚Wasser‘ (aus Dosen etc.)
- Abtropfbereich ist praktisch, verhindert er doch das Verlaufen des Rest-Spülwassers über die Arbeitsplatte.
- Bei den klassischen Spülen, wird ein Ausschnitt für die gesamte Spüle benötigt, also auch für den Abtropfbereich (Achtung: Instabilität).
- Zumindest das Große Becken möglichst tief gestalten, so dass man im Becken befindliche Sachen auch ab-sprühen bzw. -spitzen kann, ohne die ganze Küche unter Wasser zu setzen. (die standardmäßigen 19cm sind da bei weitem nicht genug).
- Beckengröße so wählen, dass die großen Teller auch noch hinein passen.
- Hohe, (stabile und kratzfeste) Kante der Spüle hat den Vorteil, dass man heiße Töpfe/Bräter auf die Spüle stellen kann, ohne die Arbeitsplatte zu ruinieren.
 - o Festzurren an Arbeitsplatte mittels den ‚Spannhaken‘. Die von Ikea taugen nichts, auf Nachfrage gibt es im Baumarkt einzelne, gute (wie z.B. die von Franke) nach zu kaufen.
 - o Hochstehende Kante von unten mit Elch-Siegel (Dichtmasse, die unter Wasserabspaltung(!) abbindet) VOR dem Einsetzen mit einer dicken Wurst versehen, so dass im eingesetzten Zustand ein vollständiger Dichtring entsteht. Echte Helden können hierfür auch Scheiben-Kleber aus dem Automobilbau benutzen und sparen sich damit die Klammern, aber nicht vergessen, dass man fest andrücken muss, bis der Kleber abgebunden hat!
- Einkleben/Ankleben des Spülbeckens
 - o Kleber trägt auch auf! Unbedingt bei Präzisions-Fräsung beachten!
 - Uhu Endfest300 (2 Komponenten Kleber, mit ausreichender Verarbeitungszeit, aber auch 24h Aushärtungszeit!
 - Erwärmen verringert die Aushärtungszeit dramatisch und erhöht(!) die Tragfähigkeit, jedoch wird der Kleber deutlich(!) flüssiger und verliert eine ‚fixierende Wirkung‘ vollständig. → Vorsichtig anwenden!
 - o Sicken für den Kleber nicht vergessen!
 - o Vorrichtung zum ‚Halten der Spüle in Position‘ sorgfältig konstruieren, damit der Kleber so abbinden kann, wo(!) er soll.
- Großes Becken thermisch isolieren, also z.B. mit zwei Komponenten PU-Schaum verkleiden, so dass kaltes länger kalt, aber vor allem heißes Abwaschwasser länger warm bleibt.
 - o Form bauen, die dann ausgeschäumt wird. Am besten vor dem Zusammenbau mit den Unterschränken und bei Überkopflage der Spüle. Abwasser-Rohre vorher montieren oder entsprechende Aussparungen vorsehen.
 - o Achtung: Das PU-Schaum-Volumen dehnt sich aus, vorsichtig sprühen, gleichmäßig benetzen, vorher üben!!
- Auf Kompatibilität mit Gastronorm- (GN-) Behälter achten (wenn man diese denn nutzt, also z.B. alle Dampfgerätere-Nutzer).
- Eckspülen
 - o Ein ganz heißes Thema: So richtig gute, bis ins Letzte durchdachte Kombinationen scheint es noch nicht zu geben.
 - Bei Edelstahl-Spülbecken kann man die ‚Chinesische Methode‘ anwenden: Einfach Einzel-Spülbecken zusammensuchen und zusammenschweißen lassen.
 - o Teilweise ist eine 180Grad verdrehte Montage sinnvoller (siehe z.B. [Franke Atlantis ALX261](#)) (hallo Ivo)!
- Keine zwei Siphons hintereinander schalten (hallo Heinz).
- Wasserhahn
 - o Wasserhahn so positionieren, dass das große Spülbecken frei zugänglich ist: Normal-Abfluss in das 2te Becken.
 - o Bei Montage im Spül-Blech: Position weiträumig von Unten mit Edelstahlblech verstärken, damit der Hahn auch wirklich fest ist! Am besten Verstärkungsblech mit der Spüle verschweißen.
 - o Bei Montage des Hahns durch die Arbeitsplatte: Bohrung lackieren und von der Unterseite ein Blech gegen schrauben (in der Pappe oder dem Holz halten die Armaturen sonst nicht richtig! Federring und [Loctite](#) nicht vergessen!!
 - o Unbedingt einen Einhebelmischer mit ausziehbarem Brause-Kopf wählen.
 - o Grundeinstellung sollte auf Brause, nicht auf Strahl sein.

Geräte

Es ist zu beachten, dass die meisten Geräte mit elektrischem Strom betrieben werden. Für die Anschlusswerte gelten strenge Richtlinien: So darf ein Verbraucher, der über eine normale Steckdose betrieben wird, einen Maximal-Strom vom 10A (also 2300W) benötigen. Eine normale Steckdose darf 16A liefern, d.h. die Steckdose ist mit einem Sicherungsautomaten mit einem Nennstrom von 16A abgesichert. Für Backöfen gibt es noch die so genannte Ofen-Steckdose, an die der Backofen fest angeschlossen wird und durch die 20A (also 4600W) bereitgestellt werden dürfen. Neben den beschriebenen Einphasen-Systemen gibt es auch noch den Drehstrom, bei dem 3 Phasen bereitgestellt werden. Einige Herde und Dampf-Druckgarer benötigen einen Drehstrom-Anschluss. Hierbei ist zu beachten, dass die auf den Drehstrom-Steckern und -Dosen aufgedruckten Ströme (16A bzw. 32A) nur für 6h im Dauerbetrieb entnommen werden dürfen. Für Privat-Haushalte stellt das in der Regel keine Probleme dar, bei dem geringsten Zweifel nehme man einfach die etwas klobigere 32A Version.

Alle unten beschriebenen Geräte, mit Ausnahme der Kühl-Geräte, benötigen während des Betriebes, zumindest zeitweise, soviel Leistung, dass man nicht zwei Geräte an eine Steckdose anschließen kann bzw. zwei Geräte mit einer 16A Sicherung absichern kann. Um spätere Nutzungseinschränkungen zu vermeiden sollte man bei der Planung also großzügig bei der Bereitstellung von einzeln abgesicherten Leitungen für die Küche sein.

Die mit Einzelsicherungen abgesicherten Leitungen aller Küchen-Geräte sollten zusammen durch einen Fehlerstrom-Schalter abgesichert sein, der im Bedarfsfall alle Leitungen trennt (Notlicht nicht vergessen!). Das rettet Leben!

Das in die Küche fließende Wasser (Kalt- und ggf. Heiß-Wasser) mittels Hahn (nicht Ventil!!) von der Hauptleitung abtrennbar machen. Falls das zulaufende Wasser durch Plastik-Rohre oder –Schläuche geleitet wird, den Hahn (oder die Hähne) elektrisch erden!! Vorm Hantieren Strom über Fehlerstromschalter (Drücken des T-Tasters) abschalten. Das rettet das eigene Leben!!!

Herd/Backofen

- Bei den höherpreisigen Geräten hat sich eine Trennung vom Herd und Backofen zunehmend durchgesetzt (die Ceranfelder sind dem 60cm x 60cm Maß entwachsen.
- Neben den 60cm breiten Backöfen gibt es zunehmend auch 80 und 90cm breite (mit dem Trend zu 100cm)
 - o In den breiteren Modellen gibt es im Umluftbereich teilweise Probleme mit einer gleichmäßigen Erwärmung des Gar-Gutes: Ein zentraler Lüfter reicht dann, zum Erwärmen der hinteren Ecken, nämlich nicht mehr aus.
- Positionierung auf Augenhöhe vereinfacht die Beobachtung des Gar-Gutes.
- Mit einem Backblech und einer Fettpfanne sowie einem Grillrost kann man im Alltag meist herzlichwenig anfangen
 - o Gleich auf mehreren Backblechen (mind. 4) und Grillrosten (mind. 2) bestehen. Nachbestellungen, wenn überhaupt möglich, sind unverhältnismäßig teuer, langwierig und häufig mit den ‚Originalen‘ nicht identisch.
 - o Auf Stauraum für die Bleche und Roste achten.
- Teleskop-Schienen für die Bleche vereinfachen das Beträufeln des Bratens etc.
 - o Gekoppelte Teleskop-Schienen sind sinnvoll, sonst muss man sich immer erst einzeln die rechte und die linke Schiene herausziehen, bevor man das Blech einlegen kann.
 - o Öfen mit Teleskop-Schienen oder Backwagen müssen tiefer positioniert sein, als konventionell zu beladende Öfen, da man die Bleche nach oben herausnehmen muss!! Auf jeden Fall vorher ausgiebig testen.

Herd/Kochplatten

- Früher war die Sache einfach: Profis benutzten Gas-Herde. Heutzutage gibt es fein regulierbare Induktions-Kochplatten und immer mehr Profis nutzen Induktion.
 - o [Wolfgang Pades Newsletter](#) 1/2007: “[...] früher habe ich jedem Hobbykoch für den Privathaushalt als ideale Hitzequelle eine Kombination von Gas und Elektro empfohlen, heute weiß ich: Sie brauchen nur eines, nämlich Induktion. Denn diese ist nicht nur schnell, sondern auch sensibelst regelbar – wie Gas.“
 - o Sogar für den Wok scheint Induktion das Mittel der Wahl zu sein: Nicht nur, dass die schalenförmige Ceran-Mulde es sehr viel einfacher zu säubern ist, als jeder Gas-Brenner, die feine Regulierbarkeit der Energiemenge macht den Unterschied.
 - o Achtung:
 - Induktions-Herde brauchen Strom als Energiequelle, also auf ausreichende Leitungsquerschnitte und entsprechende Absicherungen achten (siehe oben).
 - Auch einzelne Induktions-Platten bzw. Wok-Induktions-Platten brauchen 2kW bzw. über 6kW (Drehstrom!): Entsprechende Streckdosen vorhalten!

- Ein Absenken der Herdplatten-Höhe ist sinnvoll, da man ja noch in die Töpfe gucken können muss!
 - o Es scheint Mode zu sein, die Standard Arbeitsplatten-Höhe von 86cm zu verlassen, besser nach oben zu verlassen. Über diese ‚un‘-sitte steht im Abschnitt Arbeitsplatte mehr. Hier geht es um die Höhe der Herd-Platten (daran gekoppelt natürlich auch irgendwie die Höhe der Dunst-Abzugshaube.
- 5 Flammen Herd mit einer ausmittig positionierten Hochleistungs-Flamme (3,6kW oder mehr), so dass auch drum herum noch gekocht werden kann. Sonst ist der Herd mit einem großen Topf gleich ganz blockiert.
- Triple-Ring-Burner als Hochleistungs-Flamme anschauen.
 - o Doppelter Gasanschluss mit zwei getrennt regelbaren Ventilen, so dass auf der großen Flamme Wasser schnell zum Sieden gebracht werden, aber auch geköchelt werden kann. (Bei ‚normalen‘ Brenner 3kW dauert das Sieden von 50l Salz-Wasser 2h!)
- Eine Flamme für einen großen Topf, eine Doppel-Flamme für einen Bräter (Bei Ceran-Feld, passenden Bräter gleich mitkaufen! Aufpassen, dass dieser auch in den Ofen passt!!).

Ceranfeld

- Geriffelte Oberfläche wählen, die Glatten sind schwer sauber zu halten und man sieht jeden Kratzer.
- Ceranfelder mit integrierten Bedienelementen spezifizieren, ja man gewöhnt sich schnell daran.
- Langgezogene Ceranfelder (Anordnung der Kochfelder nebeneinander) ermöglichen,
 - o das 2 Köche gleichzeitig an einem Herd arbeiten
 - o Löffel und Zutaten vor den Herdplatten abgelegt werden können.
- Keine das Ceranfeld einfassende Kante, so dass man die Töpfe von der Flamme über die Kante ziehen kann, bzw. auch übergroße Töpfe mittig erwärmt werden.

Herd-Beleuchtung

- Das Licht muss von Oben in die Töpfe fallen.
- Steckdose (Spritzwasser-geschützt, siehe unten) am Herd (nach vorne) erleichtert den Betrieb eines [Zauberstabs](#) oder sonstiger elektrisch angetriebener Helferlein.

Wärme-Schublade

- Braucht kein Mensch:
 - o Teller und auch Becher bekommt man in der Mikrowelle schnell warm.
 - o Durch aufgehenden Hefeteig wird die Schublade schnell peekig und kann für Geschirr kaum noch benutzt werden.

Kälte-Schublade

- In der Gastronomie schon häufiger anzutreffen, in Privathaushalten wohl erst in den nächsten Jahren. Inhalt sollen Getränke-Flaschen und –Kartons sein. Die Kühleffizienz ist aufgrund der bei Öffnung nicht ‚auslaufenden‘ Kälte hoch, auch wird der Kühlschrank entlastet.
- Höhe muss für die Flaschen und Kartons ausreichend sein (nicht lachen, die 1,5l Tetra-Packs sind sehr hoch)
- Wer ganze Cola- oder Bier-Kisten hineinstellen will, sollte auf die Stabilität und das maximale Gewicht achten.
- Darüber liegende Arbeitsplatte oder Schublade von Unten mit Lack wasserfest machen (siehe unter Arbeitsplatte)

Wein-Kühlschrank

- Habe hier keine Erfahrungen, aber meines Erachtens eher ein Deko-Objekt. (Hallo Claus, hallo Sabine, ich lasse mich gerne belehren).

Abfall-Eimer

- Der Abfall-Eimer ist der zentrale Punkt in der Küche: Kein anderes Gerät wird häufiger an unterschiedlichen Stellen benötigt. Bei der Planung wird er meist vergessen.
- Abstand Arbeitsfläche, Abfalleimer minimieren (Abfall-Eimer hochstellen)

Mikrowelle (z.B: QuantumSpeed von Siemens)

- Nur Modelle mit herausnehmbaren Drehteller in Betracht ziehen
 - o Kompatibilität von Drehteller und Geschirrspülmaschine im Auge behalten (nirgendwo sonst wird er sauberer!)
- Möglichst Mikrowelle mit umfangreichen Backofenfunktionen nehmen (z.B. Siemens QuantumSpeed)
 - o Für das Backen kleiner Mengen ist ein solcher Behelfsbackofen ideal.
- Bei Fast-Food-Konsum auf entsprechende TK-Essfertig-Programme, aka ‚Pizza-Taste‘, achten.
- Zurzeit öffnen alle ‚Billig-Mikrowellen‘ nach links, die teureren nach unten.
- Zwei Mikrowellen sind ein Traum, zwei gleiche ein noch viel größerer.

Elektrogrill (Kastenform)

- Bei cleverer Wahl der Mikrowelle bereits abgedeckt.

(Elektro-) Grill (offener Grill)

- Sollte unter Abzugshaube platziert bzw. platzierbar sein
 - o Vorteil einer Abzugshaube über der Arbeitsfläche oder eben ein stabil abdeckbarer Herd!
- Spritzschutz!

Geschirrspüler

- Wichtigste Funktion ist das Säubern der zum kochen benutzten Gerätschaften!
 - o Also auf ‚Entkruster-Gang‘ achten!
- Große Teller lassen sich in Geräten ohne herausnehmbare obere/mittlere Schublade nicht reinigen. → Teller zur Auswahl der Maschine mitnehmen!!
- Eine Besteckschublade ist wichtig, wenn sie nicht wollen, dass ihr ‚Silber‘ im Besteckkorb verbiegt.
 - o Der Besteckkorb nimmt auch übermäßig viel Platz in der unteren Schublade, also der mit der besten Reinigungskraft, ein.
- Ein Express-Programm (max. 20min) ist für Partys sehr hilfreich.
- Auf Lautstärke der GSM achten...
- Optimierung des Weges ‚GSM zu Stauraum des sauberen Geschirrs‘. Insbesondere bei engen Küchen: GSM offen und Geschirrschublade geht leider nicht mehr auf. Hierbei die Körbe der GSM berücksichtigen!!
- Geschirrspülmaschine so hochstellen, dass man sie ohne Bücken ein- und ausräumen kann, aber nicht so hoch, dass man (i.e. der Koch) nicht mehr eine Mikrowelle darauf stellen kann (Hallo Herr Doktor)!
- Benutzung von enthärtetem Wasser für reduzierte Kalkflecken (siehe Dampfgarer).
- Benutzung von Warmwasser-Versorgung durch vor geschalteten Durchlauferhitzer (natürlich auch für Warm/Heißwasser benutzbar).

Dampfgarer

- Festwasseranschluss mit Filter (z.B. [Brita AquaQuell 6](#)) vorsehen.
 - o Gefiltertes/enthärtetes Wasser ist auch für die Reduktion von Kalkflecken für die Geschirrspülmaschine und das Abwaschwasser (dann natürlich mit nachgeschaltetem Durchlauferhitzer) sehr hilfreich.
 - o Austauschkriterien sind 3000l oder 6 Monate, wobei ersteres in Privat-Haushalten praktisch nicht erreicht werden wird, so dass die zusätzlichen Geräte quasi umsonst enthärtetes Wasser zur Verfügung gestellt bekommen!
 - o Filterpatrone so anbringen, dass sie auch von Normalbürgern gewechselt werden kann und vor mechanischen Beschädigungen (z.B. durch Wischeimer!) geschützt ist.
- Dampfgarer Spülennah positionieren, so dass man die GN-Schüsseln nach dem Garvorgang gut Zwischenparken kann.
- Rack für die Lagerung der GN-Behälter nicht vergessen. GN-Behälter sind nur bedingt stapelbar. Die [GN-Behälter](#) von [Rieber](#) sind am stabilsten.

Kühlschrank

- Zug Problematik (Papiertüten für empfindliche Früchte)
 - o Die angegebene Innentemperatur ist eine Mittlere Temperatur, die Temperaturen am Verdunster liegen deutlich tiefer!
 - o Kalte Winde im Kühlschrank werden z.B. von Avocados und anderen Tropfenfrüchten nicht vertragen.
- Keine weiteren Dosen in der Dose...
- ‚Mini-Tür in der Tür‘ oder Getränke-Spender zur Reduktion der Türöffnungs-Zyklen. (siehe auch Kühlschlade)
- Keine Kombinationsmodelle mit Eisfach im Kühlschrank
 - o Wesentlich erhöhte Leistungsaufnahme gegenüber einfachem Kühlschrank ohne Fach
 - o Unterseite des Eisfachs kühlt nach unten in den Kühlschrank. → Zug Problematik (siehe oben)
- Automatisches Abtauen

Gefrierschrank

- Besonders bei kleinen Modellen, sagt die Schubladenanzahl nichts über deren Geometrie aus (wem nützt eine dreieckige Schlade wenn man Pizza darin lagern will?)
- Die AAA+ Werte werden meist nur mit zusätzlichen Kühlakkus nicht unerheblicher Dimension erreicht (und schon ist die obere, halbe Schlade futsch!
- Für Kräuter, Blätterteig und TK-Obst auch in der Küche unverzichtbar.
- Automatisches Abtauen extrem wichtig, sonst geht das Abtauen nur im tiefsten Winter!

Wasserkocher

- Nähe zum Wasserhahn
- Abnehmbares Wasserteil
- Kleiner ‚Footprint‘

Kaffee Maschine

- Nähe zum Wasserhahn
- Höhe der Maschine beachten!
- Wasserdampf-Bildung über der Maschine
 - o Versiegeln der darüber liegenden Bretter

Toaster

-

Küchenmaschine

-

Waage

- Gewogen werden die Schüsseln mit Inhalt, nicht nur der Inhalt selbst!

Mixer (KitchenAid)

- Höhe des Mixers und benötigten Raum bei der Benutzung beachten.

Entsafter

-

Stab-Mixer (z.B. [ESGE Zauberstab](#))

- Positionierung nahe am Herd.
- Zwischen-Parken nahe am Herd, so dass das dreckige Teil nicht umfallen oder hin- und herrollen kann)
- Nähe zur Spüle (Saubermachen des Mixers)

Nudelmaschine

- Große Höhe für die Kurbel nötig!
- Befestigungsmöglichkeit nicht vergessen!

Küchenwagen

- Abstellmöglichkeit nicht vergessen
- (Inverse-)Steckdose um Wagen ans Stromnetz zu bringen.