

Presseservice

Ordnung muss sein: Stauraumwunder in der Küche

Hamburg, 06. April 2016 – Geschirr, Besteck, Küchengeräte und Lebensmittel müssen in jeder Küche Platz finden. Damit alles gut untergebracht werden kann, sollte schon bei der Planung der Küche genügend Stauraum vorgesehen werden. Damit jeder Winkel optimal genutzt wird und die Küche noch immer stilvoll aussieht, gibt es eine Vielfalt an Schränken und Ausstattungsmöglichkeiten, die wahre Stauraumwunder sind.

„Ein klares Küchendesign ist die ideale Basis, um eine Küche mit viel Stauraum zu schaffen. Trauen Sie sich viel Platz einzuplanen und jede Ecke auszunutzen“, empfiehlt Küchenexperte Jochem Müller, Leiter des Küche&Co-Studios in Ringsheim. „Mit vielen Auszügen nutzen Sie Raum am besten.“ So sorgen zum Beispiel Unterschränke, die statt klassischer Türen über Auszüge verfügen, für wertvollen Platz und erleichtern den Zugriff auf Staugüter. Auch Schränke mit Ecklösungen schaffen Raum und erleichtern das Arbeiten in der Küche enorm. Mithilfe von Schwenkauszügen in Unterschränken können diese zu wahren Stauraumwundern umfunktioniert werden. Sperrige Utensilien wie etwa Töpfe oder Bräter können so auf mehreren Ebenen ganz einfach aufbewahrt werden.

Für jedes Schätzchen ein Plätzchen

Gewünschte Einblicke auf schönes Küchengeschirr geben Glas-Oberschränke und offene Regale preis. Sie sind auch der ideale Ort zur Aufbewahrung von Kochbüchern, Dekorativem und mehr. Ein praktischer Tresen an der Kücheninsel ermöglicht nicht nur Küchenarbeiten im Sitzen, sondern auch den Genuss von Snacks zwischendurch.

Um den Überblick in der Küche zu behalten, sind clevere Küchenschränke eine Lösung. In ihnen kann Küchenzubehör schnell verstaut und auch wieder entnommen werden. Auch Einsätze und Organisationssysteme für Schubladen spielen eine wichtige Rolle, um eine Vielzahl kleinerer Teile, wie etwa Besteck, Gewürze, Messer oder andere Küchenutensilien, aufzubewahren. Intelligente Systeme zur Müllentsorgung verfügen über verschiedene Behälter, in denen Abfälle sortenrein getrennt werden können.

Ordnungshüter: Alles hat seinen Platz

Eckoberschränke und -unterschränke bieten besten Einblick und guten Zugriff. Durch die beidseitigen aufklappbaren Türen sind gerade diese Schränke ideal, um auch noch die verbleibenden größeren Küchenutensilien zu verstauen. Als weitere echte Stauraumwunder erweisen sich Hoch- und Vorratsschränke, die mit unterschiedlichster Innenausstattung multifunktional einsetzbar sind. Komfortabel zu bestücken, immer gut zu erreichen und mit raffinierten Details für den täglichen Einsatz bestens ausgestattet. Wichtig: Schwerere Gegenstände sollten nach Möglichkeit immer unten gelagert werden, da es mit zunehmender Höhe immer schwieriger wird, die Utensilien sicher zu entnehmen und nach Gebrauch wieder zu verstauen.

Um auch sämtliches Kochzubehör für den täglichen Gebrauch immer zur Hand zu haben, bieten sich Relingsysteme für die Nische an. Diese sind durch ihr Design äußerst praktisch

für beengte Kochumgebungen, weil dort Topflappen, Geschirrtücher und Utensilien wie beispielsweise Suppenkellen praktisch an Haken aufgereiht werden. Auch Gewürze oder Kräuter können in das System integriert werden.

Über Küche&Co

Die Küche&Co GmbH wurde 1989 gegründet und ist seit 1995 ein Unternehmen der Otto Group, Hamburg. Mit bundesweit rund 100 Küchenstudios ist Küche&Co Deutschlands größtes Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios und Shop-in-Shop-Systemen, Küchenkataloge, Internet-Auftritt mit Online-Beratung und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Die einzelnen Modelle sind den Sortimentswelten Classic, Landhaus und Design zugeordnet. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab. Im Juli 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist mit Studios in Salzburg, Linz und Graz sowie Handelsvertretern in ganz Österreich vertreten.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

Pressekontakt Küche&Co

CORELATIONS

Agentur für Public Relations

Gabi Westerteiger, Tel.: (040) 6461-5372

Kathrin-Luise Fiesel, Tel.: (040) 6461-5305

Werner-Otto-Straße 1-7, 22179 Hamburg

Mail: gabi.westerteiger@corelations.de

Mail: kathrin-luise.fiesel@corelations.de