



**weiss**

KÜCHEN  
INNENAUSBAU  
SCHREINEREI

küche  
cuisine  
cucina  
cuschina

# Der Küchenratgeber

Auf dem Weg zu Ihrer Traumküche



# Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Vorwort</b>	<b>5</b>
-------------------	----------

---

<b>2. Leitfaden</b>	<b>7–17</b>
<b>Grundlagen</b>	
Worauf Sie achten sollten	7
<b>Grundrisse</b>	
Eine Vielfalt von Möglichkeiten	8
<b>Design</b>	
Fronten, Abdeckungen, Griffe und Licht	13
<b>Möbel</b>	
Funktionalität und Technik	15
<b>Geräte</b>	
Lassen keine Wünsche offen	17

---

<b>3. Anhang</b>	<b>18–27</b>
<b>Checkliste</b>	
So bereiten Sie sich vor	18
<b>Raster Vorlage</b>	
Grundrissraster zum Planen	24
<b>Lexikon</b>	
Das Küchen-ABC	26



# Vorwort

**Wenn Sie sich aktuell mit dem Kauf einer neuen Küche befassen oder einen Umbau in Betracht ziehen, sind Sie im Begriff, eine langfristige Investition zu tätigen. Sowohl eine strukturierte und gute Vorbereitung als auch Gedanken über Ihre aktuellen und künftigen Bedürfnisse sind entscheidend, damit Ihr Vorhaben erfolgreich ist. Dieser Ratgeber dient als Vorbereitungshilfe für das erste Gespräch mit Ihrem Küchenspezialisten.**

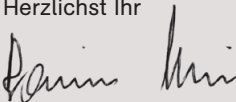
Ihr Küchenspezialist verfügt über umfangreiche Erfahrung und vielseitiges Wissen. Er setzt sich täglich mit der Küche, dem Kochen, dem Design und der Funktionalität auseinander. Dies ist die Grundlage, um damit Ihre Bedürfnisse und Visionen zu erfassen und diesen im Rahmen eines Planungsprojektes eine Gestalt zu geben. Den richtigen Partner in Ihrer Nähe finden Sie unter [www.kueche-schweiz.ch](http://www.kueche-schweiz.ch) in der Rubrik «Küchenprofi finden».

Dieser Küchenratgeber hilft Ihnen, sich auf das Beratungsgespräch mit Ihrem Küchenspezialisten von Küche Schweiz vorzubereiten. Er vermittelt Grundwissen und zeigt Möglichkeiten und Grenzen auf. Der Küchenratgeber trägt dazu bei, dass aus Ihren Ideen und Vorstellungen die für Sie perfekte Küche entsteht, die Ihren Bedürfnissen entspricht.

Mit den Informationen aus dem gemeinsamen Beratungsgespräch erarbeitet Ihr Küchenspezialist eine Planung mit Offerte, die Ihre Wünsche widerspiegelt. Die Planung ist ein Prozess, der Kreativität, technisches Wissen und Zeit erfordert, um Ihre Vorstellungen umzusetzen. Die Offerte ist das Resultat umfangreicher Abwägungen, Abklärungen und Berechnungen.

Jedes Mitglied des Branchenverbandes wird die vielfältigen und oftmals komplexen Anforderungen, die rund um eine neue Küche bestehen, in jeder Hinsicht kompetent erfüllen. Wir wünschen Ihnen auf dem Weg zu Ihrer neuen Küche gutes Gelingen.

Herzlichst Ihr



**Rainer Klein**

Geschäftsleiter Küche Schweiz



# Grundlagen

## Worauf Sie achten sollten

**Ihre neue Küche ist eine langfristige Investition. Der Qualität der Ausführung kommt daher besondere Bedeutung zu. Die Gesamtkosten über die Lebensdauer der Küche wiegen dabei mehr als die reinen Beschaffungskosten. Besonders wichtig ist, dass Sie einen zuverlässigen Küchenspezialisten als Partner an Ihrer Seite wissen, der Sie sachkundig durch diesen Prozess führt, berät und Ihre Interessen wahrnimmt.**

Damit Ihre Wünsche und Vorstellungen mit den Möglichkeiten der räumlichen Gegebenheiten in Einklang gebracht werden können, finden in der Regel mehrere Beratungsgespräche statt.

Je klarer Sie Ihre Wünsche und Bedürfnisse an den Küchenspezialisten formulieren, desto gezielter und effektiver kann er Ihnen einen ersten Gestaltungsvorschlag unterbreiten. Dieser enthält bereits einen hohen Detaillierungsgrad und ist aussagekräftig. Damit verbunden sind planerische und kreative Leistungen, Abklärungen und vieles mehr. Es ist üblich und gerechtfertigt, dass Ihnen diese Leistung verrechnet werden kann.

Je sorgfältiger die Ausarbeitung der Planung und der Offerte, desto geringer die Fehler im Bau, Mängel und unangenehme Folgekosten. Der gute Küchenspezialist erbringt alle notwendigen Serviceleistungen. Bauen Sie auf das Know-how des Spezialisten bei der Planung, Koordination und Organisation (Architekt, Handwerker) Ihres Küchenbaus. Dann werden Sie über Jahre täglich Freude an Ihrer neuen Küche haben.

# Grundrisse

## Eine Vielfalt von Möglichkeiten

**Die Küche als Werkstatt, Begegnungsstätte und Ort, an dem Kochen zelebriert wird, soll immer so angelegt sein, dass die Haupttätigkeit in Richtung Aussicht oder in Richtung Kommunikation (Tisch / Wohnzimmer) ausgerichtet ist. Die Küchenarbeit verteilt sich auf 70% im Bereich Rüsten, Zubereiten, Waschen und auf 30% im Bereich Kochen.**

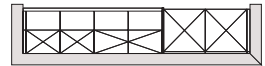
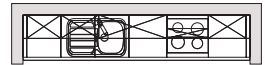
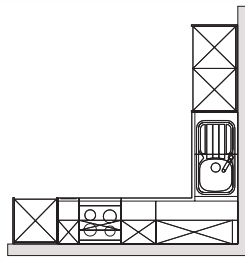
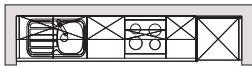
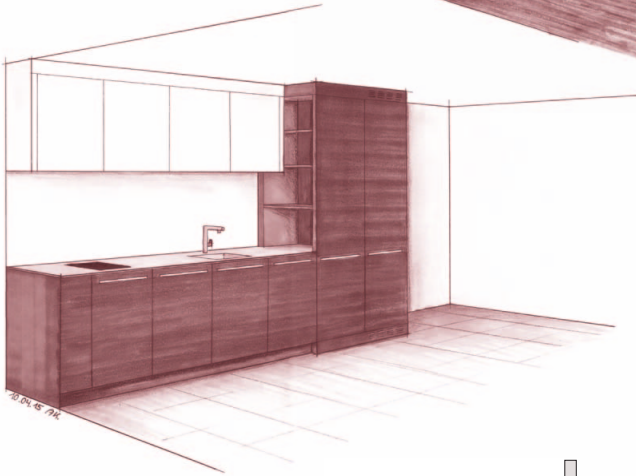
Achten Sie bei der Planung darauf, dass die Laufwege kurz sind und die Anordnung der Möbel und Geräte Ihren Arbeitsabläufen ergonomisch entgegenkommt. Skizzieren Sie Ihre Wunschküche so detailreich wie möglich und besprechen Sie diese mit Ihrem Spezialisten. Er kennt die Planungsgrundsätze, nutzt jeden Raum optimal und setzt Ihre Visionen bestmöglich um.

---

### **Zu beachten bei der Küchenplanung**

- Eventuell Bodenbelagswechsel im Umbau
- Heizkörper und Fensterhöhen
- Kollisionsgefahren in den Ecken
- Eine repräsentative Wohnküche benötigt rund 18 bis 25 Quadratmeter





### 1 Einzellige Küche

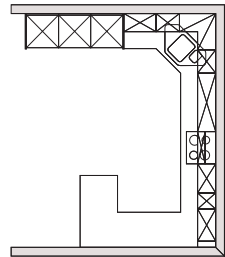
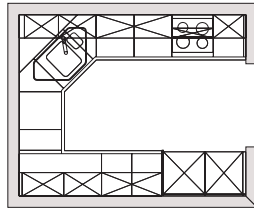
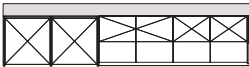
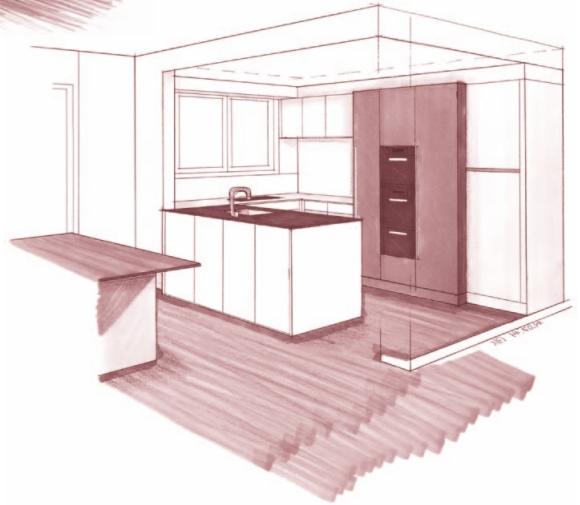
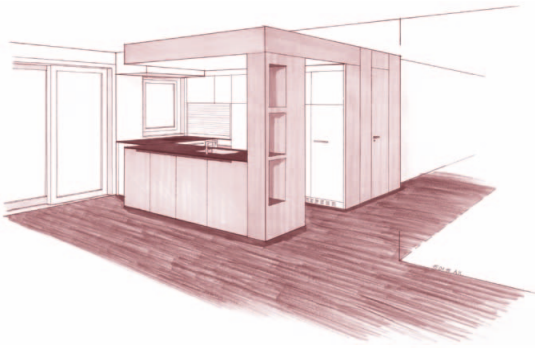
Geeignet für kleinere Wohnungen oder Appartements mit nur einer Stellwand. Alle Funktionen auf kleinstem Raum. Auch hier sind kreative Lösungen machbar.

### 2 Küche in L-Form

Bei dieser vielseitigen Küchenform sind die Wege kurz und viele Planungsvarianten möglich. Diese Küchenform eignet sich besonders für Räume, die über zwei oder mehr Türen verfügen.

### 3a Zweizeilige Küche

Mehr Platz heisst mehr Arbeitsflächen. Die zweizeilige Anordnung erschliesst vielfältige Gestaltungsvarianten und ermöglicht eine optimale Raumnutzung. Diese Variante bietet sich an, wenn sich an den Schmalseiten des Raumes Türen oder Fenster befinden.



**3b Zweizeilige Küche im Freiraum (mit fester Wand)**

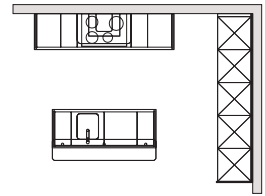
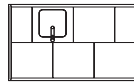
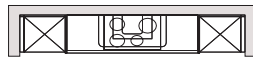
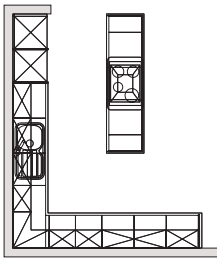
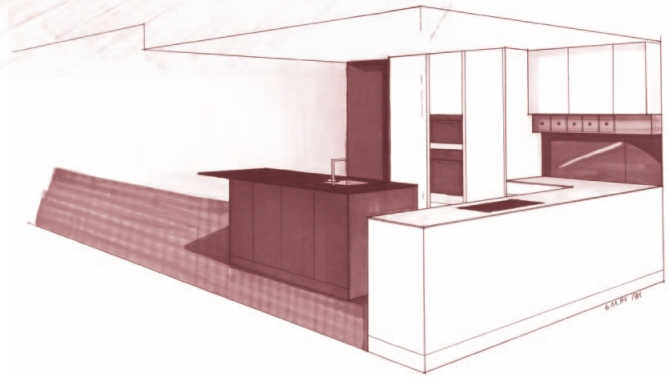
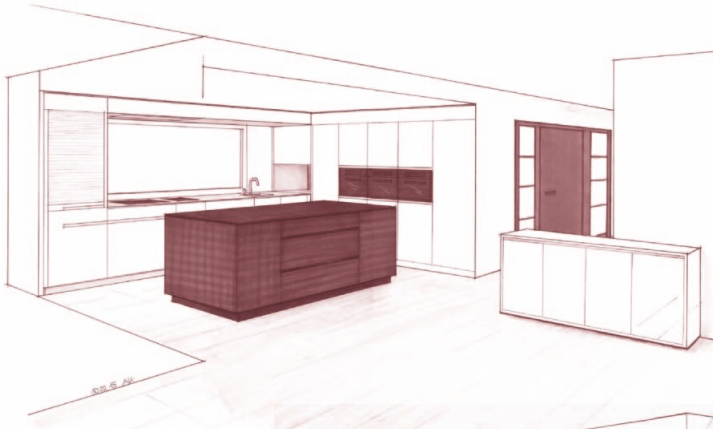
Wandseitige Funktionen wie Kühlschrank, Backofen, Dampfgarer, Küchenmaschinen, Vorräte usw. Freistehende Insel mit Wasch- und Kochzentrum (zweiseitig nutzbar).

**4 Küche in U-Form**

Bei ausreichend Platz bietet die U-Form besonders viel Arbeitsfläche und Stauraum in der Küche und erlaubt optimales Arbeiten.

**5 Küche mit Halbinsel**

Gehen Küche und Wohn- / Essbereich fließend ineinander über, bietet sich dieser Grundriss an, bei dem die Halbinsel oft die Funktion eines optischen Raumteilers übernimmt.



## 6 Küche mit Kochinsel

Stehen mindestens 15 m<sup>2</sup> zur Verfügung, dann bietet sich diese architektonisch repräsentative Variante an. Die Insel kann als reines Vorbereitungszentrum geplant werden oder mit Kochfeld. Dann eignen sich moderne Systeme, welche die Abzugshaube ersetzen.

## 7 Die zweizeilige Küche mit Wasch- und Arbeitsinsel

Durch diese Aufteilung entsteht eine grosszügige zentrische Arbeitsfläche mit Wasserstelle. Es lässt sich an ihr allseitig arbeiten. Die Hochschränke mit Backofen und Kühlschrank sind links und rechts vom Kochen positioniert.

## 8 Küche mit drei Arbeitszentren

Auf der einen Seite die Hochschränke für Kühlen, Backen und Dämpfen (Kaffeemaschine und Küchengeräte). Auf der anderen Seite als Herd. Und die Wasch- oder Arbeitsinsel als Rüst- und Zubereitungszentrum.



# Design

## Fronten, Abdeckungen, Griffe und Licht

**Gesellschaftliche Entwicklungen, neue Wohnformen und technische Innovationen prägen die Küchentrends. Harmonie, Funktion und passendes Design liegen im Empfinden jedes Einzelnen. Noch nie war das Angebot an Farben, Formen und Materialien so umfassend wie heute.**

In seiner Ausstellung präsentiert Ihnen der Küchenspezialist die vielfältigen Materialien und Formgebungen. Schauen Sie sich die eingebauten Referenzküchen an und verwirklichen Sie Ihre Vorstellungen in Ihrem ganz persönlichen Stil. Ihr Küchenspezialist kennt die Neuheiten und Trends und unterstützt Sie bei der Wahl.

---

### Tipps für Ihren Küchenbau

- Mitspracherecht für alle Benützer bereits bei der Planung und Gestaltung
- Lichtverhältnisse des Raumes berücksichtigen
- LED-Lichtsysteme vergleichen
- Griffe oder grifflose Systeme auf Funktionalität prüfen



# Möbel

## Funktionalität und Technik

**Ob Wohn-, Ess- oder Arbeitsküche: Dank heutiger Technik sind Form und Funktion vereint.**

Lassen Sie sich die Palette technischer und praktischer Feinheiten vom Küchenspezialisten zeigen. Schubladen mit Dämpfungsmechanismus, Hochschrankauszüge, Ecklösungen, Abfalltrennsysteme und vieles mehr tragen zu einem mühelosen Kochvergnügen bei.

---

### **Hinweise für die praktische Küche**

- **Genügend Arbeitsfläche zwischen Kochen und Waschen**
- **Ergonomie – auf Körpergrösse der Benutzer abgestimmt**
- **Ecklösungen optimal nutzen**
- **Arbeitsflächenbeleuchtung planen**
- **Arbeitssteckdosen vorsehen**



FRANKE



# Geräte

## Lassen keine Wünsche offen

**Ihr Küchenspezialist stellt Ihnen die neusten Koch-, Gar- und Kältetechniken vor und berücksichtigt dabei Ihre individuellen Kochgewohnheiten. Abluft oder Umluft, Haube oder Kochfeldabzug? Ihr Küchenspezialist zeigt Ihnen, welche Lösung für den Dunstabzug für Sie geeignet ist.**

Ob Backofen, Dampfgar- oder Dampfbackgerät, Kombigeräte, Mikrowellen, Kühlschränke, energie- und wassersparende Geschirrspüler, Induktionskochfelder, Tischflächengrill, das Wasser kochend oder mit Kohlensäure versetzt aus dem Wasserhahnen und vieles mehr – Ihr Küchenspezialist kennt das umfangreiche Angebot und kann Sie optimal beraten.

---

### **Nützliche Hinweise für Ihr Kochvergnügen**

- **Setzen Sie sich mit den neuen Kochtechniken und Ihren Gewohnheiten auseinander**
- **Bei Neukonzeption Abluftleitungen gewährleisten**
- **Gesamtlüftungskonzept für alle Zonen (Wohnraum, Küche und Nasszone) früh in der Planung berücksichtigen**
- **Sanitäre Leitungsführungen optimieren**
- **Bei Minergie-Abluft kontrollierte Lüftungen vorsehen, um Problemen mit dem Cheminée vorzubeugen**
- **Falls Minergie-Zertifizierung vorgesehen ist, die Anforderungen und Standards bereits bei der Planung berücksichtigen**

# Checkliste

## So bereiten Sie sich vor

Die Checkliste und Ihre Notizen sind Grundlage für den Küchenprofi, Ihre Bedürfnisse und Visionen zu erfassen und Sie optimal für Ihre Traumküche zu beraten.

### Allgemeine Angaben

Wie viele Personen umfasst Ihr Haushalt?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

Wie viele Personen kochen gleichzeitig?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

Für wie viele Personen wird regelmässig gekocht?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

Wie und wie oft wird gekocht?

- Täglich
- Selten
- Gelegentlich
- Professionell
- Hobbymässig
- Mit minimalem Aufwand

Wofür wird die Küche benutzt?

- Zum Kochen
- Zum Essen
- Zum Wohnen
- Zum Arbeiten
- Anderes:

---

---

Haben Sie Haustiere im Haushalt?

- Wenn ja, welche? \_\_\_\_\_
- Welchen Platzbedarf haben die Haustiere in der Küche?  
Zum Fressen \_\_\_\_\_  
Als Schlafplatz \_\_\_\_\_

Wie ist Ihr Einkaufsverhalten?

- Grosse Mengen und Volumen
- Regelmässig in kleineren Mengen

Stauraumplanung – was ist Ihr Platzbedarf zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

- Hoch
- Mittel
- Gering

### Bauliche Veränderungen

Wo befindet sich die Küche?

- In Altbau (Renovation)
- In Neubau

Wie viele Jahre soll die neue Küche bestehen bleiben?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

**Sind bauliche Veränderungen  
in Ihrer Küche vorgesehen?**

- Nein
- Ja, welche?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Worauf wird speziell Wert gelegt?**

- Umweltfreundliche Materialien
- Energiesparen
- Pflegeleichtigkeit
- Ästhetik
- Geräumigkeit

**Beim Neubau**

**Wie soll die neue Küche platziert sein?**

- Zum Wohnraum offen
- Zum Wohnraum halboffen
- Zum Wohnraum abtrennbar  
geschlossen

**Welche Form soll die Küche haben?**

- Einzeilige Küche
- Küche in L-Form
- Zweizeilige Küche
- Zweizeilige Küche im Freiraum  
(mit fester Wand)
- Küche in U-Form
- Küche mit Halbinsel
- Küche mit Kochinsel
- Zweizeilige Küche mit Wasch-  
und Arbeitsinsel
- Küche mit drei Arbeitszentren

**Ausstattung Küche**

**Wenn Sie in Ihrer Küche essen wollen:  
Grösse des Küchentisches?**

- Nur für kleine Mahlzeiten
- Für grössere Mahlzeiten
- Länge x Breite (cm): \_\_\_\_\_

**Für wie viele Personen?**

- Anzahl: \_\_\_\_\_

**Wie wünschen Sie den Tisch?**

- Frei stehend
- Angebaut

**Womit soll Ihre Küche unbedingt  
ausgestattet sein?**

- Schmale Schubladen  
Anzahl: \_\_\_\_\_
- Breite Schubladen  
Anzahl: \_\_\_\_\_
- Flaschenauszug
- Pfannenauszug
- Vorratsauszug
- Vorratsschrank
- Hochschränke mit Tablaran
- Putzschrank
- Abfallsystem
- Geschirrtuchabteil
- Durchreiche
- Anderes:

---

---

---

---

---

---

---

---

### Benötigter Stauraum:

	viel	mittel	wenig
Besteck	■	■	■
Essgeschirr	■	■	■
Kochgeschirr	■	■	■
Gläser und Tassen	■	■	■
Backzubehör	■	■	■
Kleingeräte	■	■	■
Vorräte	■	■	■
Gewürze	■	■	■
Flaschen	■	■	■

### Geräte

#### Zum Kochen:

- Glaskeramik-Kochfeld
- Induktionskochfeld
- Holzherd
- Gasherd
- Wok-Mulde
- Teppan Yaki

#### Zum Backen:

- Backofen in Arbeitshöhe
- Selbstreinigender Backofen
- Mikrowellengerät
- Kombimikrowelle
- Dampfgarer / Steamer
- Kombisteamer

#### Zum Kühlen:

- In Arbeitshöhe
- Kühlschrank ohne Gefrierfach
- Kühlschrank mit Gefrierfach
- 2-türiger Kühl- und Gefrierschrank
- Separater Gefrierschrank
- Frei stehender Kühlschrank
- 130–140 Liter
- 190–220 Liter
- 240–260 Liter
- 260–320 Liter
- Nullgradzone
- Weinschrank

### Geschirrspüler:

- Ergonomisch eingebaut
- Grossraum
- Mit Besteckschublade
- Mit Programm für Teilbeladung

### Dunstabzugshaube:

- Ausziehbar
- An der Wand
- Im Kochfeld eingebaut
- Inselhaube
- Ablufthaube (Hutte)
- Umlufthaube (kein Abluftkanal)
- Tischlüfter
- Deckenlüfter

### Sonstige Geräte:

- Eismaschine
- Kaffeemaschine
- Wärmeschublade
- Sound-Anlage
- Andere:

---

---

---

---

### Apparatemarken:

---

---

---

---

## Spüle

- 1 Becken
  - 2 Becken
  - Grosses Spülbecken
  - Restebecken
  - Becken mit Restenausguss
  - Abtropffläche
  - Eingebauter Spülmittelspender
  - Andere:
- 
- 

## Farben

- Hell
  - Dunkel
  - Kräftig
  - Dezent
  - Warm
  - Kühl
  - Kontrastierend
  - Andere:
- 
- 

## Armatur

- Mischer mit Schwenkauslauf
  - Mischer mit zusätzlichem Zugauslauf / Brause
  - Elektronische Steuerung (Infrarot, Touch, etc.)
  - Vorfensterlösung
  - Kochwasser ab Wasserhahn
  - Soda ab Wasserhahn
  - Beleuchtung
  - Andere:
- 
- 

## Licht / Beleuchtung

- Fenster
  - Deckenspots
  - Deckenleuchten
  - LED-Lichtsystem
  - Wandleuchten
  - Lampen an Oberschränken
  - Innenbeleuchtung der Schränke
  - Arbeitsflächenbeleuchtung
  - Dimmbar
  - Eine spezielle Beleuchtung in der gesamten Küche. Beschreibung:
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

## Stil

- Modern
  - Minimalistisch
  - Rustikal
  - Mediterran
  - Retro
  - Ausgefallen
  - Andere:
- 
-

## Materialien

### Küchenfronten:

- Kunstharz glanz
  - Kunstharz matt
  - Kunstharz Struktur
  - Lack Hochglanz
  - Lack matt
  - Lack Struktur
  - Holz
  - Metall farbig
  - Edelstahl
  - Glas
  - Andere:
- 

### Arbeitsoberflächen

#### (Abdeckung der Unterbauten):

- Granit, Natursteine
  - Mineralwerkstoffe (Corian / HiMacs / Varicor / Staron usw.)
  - Beton
  - Chromstahl (Edelstahl usw.)
  - Kunstharz
  - Verbundwerkstoffe (Silestone / CaesarStone / Zodiaq usw.)
  - Keramik (Dekton usw.)
  - Holz
  - Vollkernplatte
  - Glas (Acilux / Floatlux usw.)
  - Andere:
- 

### Rückwand:

- Platten
- Putz
- Holz
- Glas
- LED-beleuchtete Glasrückwände
- Glas mit individuellem Digitaldruck
- Spiegel

- Granit
  - Mineralwerkstoffe
  - Verbundwerkstoffe
  - Andere:
- 

## Beim Umbau

### An welcher Wand liegen die Wasserinstallationen?

Beschreibung:

---

---

---

---

---

---

---

---

### Wie wird der Raum beheizt?

- Bodenheizung
- Heizung unter dem Fenster
- Vor einer Wand
- In einer Wandnische

### Wie viele Steckdosen werden benötigt?

- Anzahl: \_\_\_\_\_

### Haben Sie Pläne, Grundrisskizzen?

- Ja
- Nein

## Investition / Budget

### Wie viel wollen Sie investieren?

Etwa Franken:

---

## **Notizen**

**Was stört Sie an Ihrer aktuellen Küche?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Was finden Sie besonders gut?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Weitere Notizen**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Raster Vorlage

## Grundrissraster zum Planen

Objektbezeichnung

---

Name Bauherrschaft

---

Strasse

---

PLZ/Ort

---

Telefon

---

Fax

---

E-Mail

---

### **Tragen Sie unten die Masse und Details ein**

**Raumgrösse** (Länge × Breite × Höhe)

---

---

**Fenster** (Höhe Brüstung, Fensterhöhe und -breite)

---

---

**Türen** (Breite, Höhe, Öffnungsseite)

---

---

**Heizkörper** (Breite, Höhe, Tiefe)

---

---

**Mauervorsprünge** (Breite, Höhe, Tiefe)

---

---

**Anschlüsse** (Wasser, Elektrisches, Lüftung)

---

---

**Notizen**

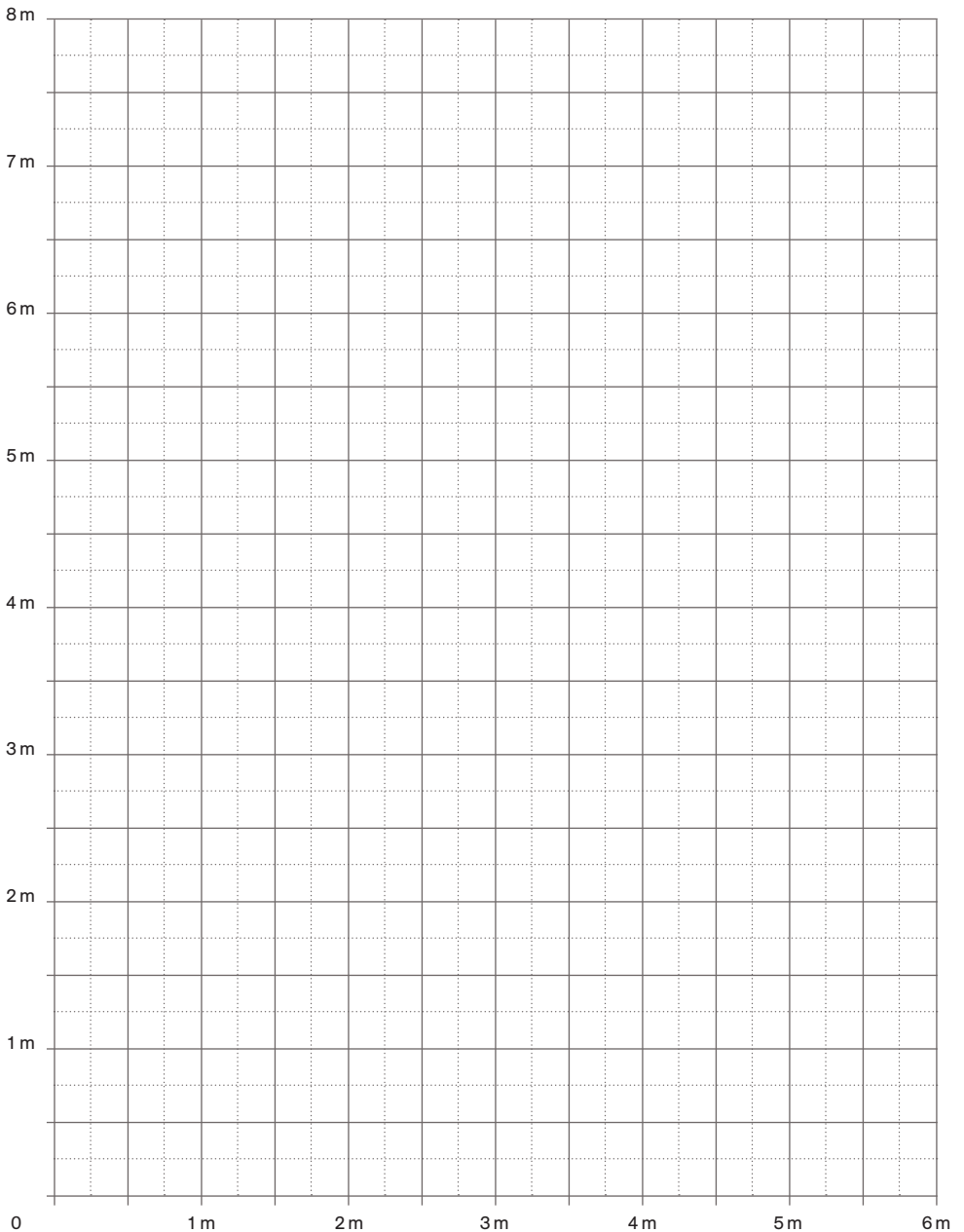
---

---



**Tragen Sie hier die Form Ihres Grundrisses und die Masse ein**

Masstab 1:50 (1 cm entspricht 50 cm in der Realität)



# Lexikon

## Das Küchen-ABC

Die wichtigsten Begriffe rund um die Küche finden Sie hier kurz erklärt.

<b>Aktivkohlefilter</b>	Filter, der Aktivkohle enthält. Aktivkohle ist porös und feinkörnig. Sie bindet störende Geruchspartikel und reinigt die Raumluft. Aktivkohlefilter sind je nach Hersteller zwischen 3 Monaten und 5 Jahren haltbar.
<b>Armatur</b>	Zum Beispiel Wasserhahn oder Küchenbatterie
<b>Batterie</b>	Synonym für Armatur, auch Mischbatterie genannt, z.B. Wasserhahn mit Regulierungsvorrichtung von kaltem und warmem Wasser
<b>Beistoss</b>	Seitlich anpassbares Ausgleichsstück an der Wand
<b>Beleg</b>	Trägermaterial, meistens Spanplatten oder aufgeleimte Kunstharzplatten mit einer Dicke von $\pm 0,8$ cm. Diese werden von Küchenhersteller oder Zulieferern produziert.
<b>Beschichtet</b>	Eine (Kunstharz-)Beschichtung, die beidseitig auf ein Trägermaterial (i. d. R. Spanplatte) aufgeleimt wird
<b>Blumotion</b>	Dämpfung von Schubladen und Türen. Fabrikat der Firma Blum
<b>Ceran-Kochfeld</b>	Geläufiger Ausdruck für Glaskeramik-Kochfeld
<b>Chromstahl (CNS)</b>	Nicht rostender Stahl mit Chrom / Nickel vermischt
<b>Dampfgaren / Steamer</b>	Kochen mit Wasserdampf (mit oder ohne Druck)
<b>Deckenblende</b>	Abschluss zwischen Decke und Oberbauten/Hochschränken
<b>Dekorrahmen</b>	Metallrahmen zur Befestigung eines Frontbelages (Kunstharz 0,8 mm)
<b>Dickkante</b>	Durchgefärbte Kunststoffkante, 1 – 3 mm dick
<b>ESG</b>	Einscheiben-Sicherheitsglas; speziell gehärtetes Glas, widerstandsfähiger gegen Schläge und Hitze als normales Floatglas
<b>Floatglas</b>	Durchsichtiges grünlich schimmerndes Fensterglas
<b>Folienfront</b>	Dünne Kunststofffolien nahtlos über Küchenfronten gezogen
<b>Fronten</b>	Möbeltüren und Schubladenvorderstücke
<b>Furnier</b>	Dünne Holzblätter aus Laub- oder Nadelholz
<b>Glasrückwand</b>	Rückwand aus Glas hinter Küchenabdeckung
<b>Gneis</b>	Schichtstoffstein, nur bedingt für Küchenabdeckungen geeignet
<b>Granit</b>	Hartes Gestein / Tiefengestein, für Küchenabdeckungen geeignet
<b>Hartholz</b>	Holz mit einer hohen spezifischen Dichte
<b>Heissluft</b>	Im hinteren Teil des Backraums erhitzte Luft. Diese wird durch einen Ventilator in den gesamten Backraum geblasen.
<b>Katalyse</b>	Eine «Selbstreinigung» des Backofens. Beschichtete Katalysebleche im Backofen absorbieren Fettspritzer und Dämpfe. Diese werden während des Backvorganges verbrannt.

<b>Korpus</b>	Möbel ohne Front
<b>Kunstharz</b>	Verleimte phenolharzgetränkte Papierschichten mit Dekorschicht
<b>Kunsthartzkante</b>	Kante aus Kunstharz
<b>Kunststoff</b>	Umgangssprachlich (Hart-)Plastik, ein formbarer Werkstoff, der die Herstellung verschiedenster Produkte und Formen erlaubt
<b>Lacobel-Glas</b>	Markenname für Floatglas mit weiss oder farbig gespritzter Rückseite
<b>Longlife-Aktivkohlefilter</b>	Regenerierbarer Aktivkohlefilter mit einer Nutzungsdauer von ca. 3 Jahren
<b>Marmor</b>	Kristallisierter Kalkstein. Nicht geeignet für Küchenabdeckungen
<b>Massivholzfront</b>	Fronten mit durchgehenden Holzplatten, meist mit Rahmen und Füllung
<b>Mauerkasten</b>	Metallgehäuse für Abluft, in Aussenwand eingelassen
<b>MDF-Platte</b>	Mitteldichte Faserplatte, mit Bindemittel (Leim) hergestellte Holzfaserplatte
<b>Mikrowellen</b>	Elektronische Wellen, welche Wassermoleküle durch Schwingung erwärmen
<b>Mischbatterie</b>	Wasserhahn mit Einhebelmischer für Warm- und Kaltwasser
<b>Multiplex</b>	Dünne Holzplatten kreuzweise aufeinander geleimt
<b>Nullgradzone</b>	Spezielle Frischhaltezone im Kühlschrank für Gemüse und Salat
<b>Planilaque</b>	Markenname für ein lackiertes Floatglas. Die undurchsichtige, farbige Lackschicht wird auf die Rückseite des Glases aufgetragen.
<b>Pyrolyse</b>	Backofen-Selbstreinigung durch Aufheizen des Backraums auf 500 °C
<b>Regal</b>	Offenes Möbelement
<b>Satinato-Glas</b>	Einseitig aufgerautes Glas (Mattglas)
<b>Scharniere</b>	Drehbare Befestigung für Fronten an Küchenmöbeln
<b>Schubladendämpfung</b>	Aktive Abfederung des Schubladeneinzuges
<b>Sichtseite</b>	Sichtbare Abschlussseite bei Küchenmöbeln, meist in Frontausführung
<b>Sockel</b>	Tragende Unterkonstruktion für Küchenmöbel
<b>Spanplatte</b>	Holzspäne unter Zusatz von Kunstharzleim zu Platten gepresst
<b>Spülen</b>	Wasserbecken
<b>Teilintegriert</b>	Vormontierte Möbelfront bei Geschirrspülern und Kühlschränken. Das Bedienungsteil bleibt sichtbar.
<b>Teppan Yaki</b>	Japanischer Flächengrill mit Chromstahlplatte auf Abdeckung montiert
<b>Tropfteil</b>	Ablage zum Abtropfen von nassem Geschirr
<b>Umluft-Backofen</b>	Intern durch Ober- und Unterhitze erwärmte Luft, mit Ventilator umgewälzt
<b>Umluft-Dunstabzug</b>	Der beim Kochen entstehende Dampf gelangt in den Dunstabzug. Der Dampf durchläuft einen Fettfilter und einen Aktivkohlefilter. Dieser bindet unangenehme Geruchspartikel im Dampf. Der gereinigte Dampf wird in den Wohnraum zurückgeführt.
<b>Vollintegriert</b>	Vormontierte Möbelfront bei Geschirrspülern und Kühlschränken. Dadurch ist das Gerät von aussen nicht sichtbar.
<b>VSG</b>	Zwei oder mehrere Glasscheiben mit Folie unlösbar verbunden
<b>Werksbelegt</b>	Werkseits aufgeleimte Kunstharzplatte, Dicke meist ca. 0,4 mm
<b>Wok</b>	Gewölbte, asiatische Kochpfanne