

Der neue AMK-Küchenstandard

Mannheim. Die Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK) befasst sich mit der Entwicklung und Perfektionierung des Wohn- & Lebensraums Küche seit über 60 Jahren, damit er den individuellen Bedürfnissen seiner Besitzer in jeder Hinsicht entspricht und ihnen viele Jahre lang Freude macht. „Seit knapp drei Jahrzehnten beschäftigt sich die AMK darüber hinaus – auch mithilfe universitärer Unterstützung – intensiv mit den Themen Ergonomie & Sicherheit in der Küche“, sagt Geschäftsführer Volker Irle. Daraus entwickelten sich diverse Küchenstandards, die in einem Leitfaden zusammengefasst sind.

So bleibt gewährleistet, dass die neue Wunschküche dem aktuellen Stand der Technik entspricht und ihre Aufgaben ein Küchenleben lang optimal erfüllt. Dass sie ihren Nutzern alle darin anfallenden Tätigkeiten erleichtert und sie zudem so angenehm, komfortabel und ergonomisch wie nur möglich macht. Was hat sich bewährt – was ist aktueller Küchenstandard? Dazu AMK-Geschäftsführer Volker Irle: „Wer den Kauf einer neuen Küche plant, der findet auf unserer Homepage acht Küchenstandards für eine moderne Küchengestaltung, auch als Download*. Mit diesem schnellen Leitfaden kann man anschließend ganz entspannt zum Küchenstudio oder Möbelhaus seiner Wahl gehen, um dort mit einem Spezialisten die Details zu besprechen und festzulegen, denn jede individuell geplante Küche ist ein Unikat“.

Deshalb beginnt man am besten mit der Auswahl des persönlich bevorzugten Küchenstils: Das kann zum Beispiel eine grifflose, moderne Planung sein, im hellen, frischen Scandinavian Design, im Industrial Loft Style mit markantem Werkstattcharakter, im charmanten Landhaus- oder Vintage-Look oder vielleicht in Retro-Optik als Hommage an die 1950er/1960er Jahre. Auch stellt sich die Frage: Soll es eine im Trend liegende offene Wohnküche sein oder lieber ein separater Raum? Weiter geht es dann mit der Grundform der neuen Küche (z. B. L-, U-förmig,

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
www.amk-ratgeber-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

mit Insel, ein- oder zweizeilig) sowie der Materialauswahl – zunächst der Fronten, denn sie sind es, die das Gesamtbild und die Anmutung einer Küche prägen – bis hin zum optimalen Lichtkonzept, das sowohl helles Arbeits- als auch stimmungsvolles Ambientelicht beinhaltet.

Um sich in seiner neuen Küche während des Zubereitens und Kochens wohlfühlen, kommt es auf kurze Wege sowie auf ergonomische und funktionsgerechte Arbeitsabläufe an: zum Beispiel durch hoch eingebaute Elektrogeräte, die ein bequemes, rückschonendes Handling ermöglichen, aber auch auf eine intelligente Küchenplanung, bei der es unter anderem um die individuell angepassten und dadurch optimalen Arbeitshöhen von Kochfeld, Spüle und der Arbeitsflächen geht.

Ein weiterer Küchenstandard befasst sich mit den am Markt angebotenen Schrankvarianten und einer gut durchdachten Stauraumplanung; ebenso mit den hochkomfortablen und hochfunktionalen Innenausstattungen der Küchen- und Vorratsschränke sowie mit einer zeitgemäßen, komfortablen Auszugstechnik und Öffnungsunterstützung. Beim Küchenspezialisten kann man sich die verschiedenen Bediensysteme zum Öffnen und Schließen griffloser Auszüge, Hochschränke und Türen ansehen und vor Ort gleich ausprobieren.

Im nächsten AMK-Küchenstandard geht es um „modernste Küchentechnik“. Dazu zählen beispielsweise NoFrost-Kühlgefrierkombinationen mit speziellen Frischeschubladen nahe 0 Grad Celsius (für Obst und Gemüse mit Feuchteregulierung, für Fisch und Fleisch kühl und trocken), Kochen mit Induktion, Multifunktionsbacköfen, Dampfbacköfen und Dampfgarer sowie ein modernes Dunstabzugssystem für Umluft-/Abluftbetrieb. „Wer sich seine neue Küche zudem auch noch smart wünscht“, so AMK-Chef Volker Irle, „der wird von den vielen Connectivity-fähigen Premium- und Marken-Einbaugeräten begeistert sein, die sich per Smartphone oder Tablet und App auch von unterwegs aus steuern und kontrollieren lassen. Zuhause kann die Bedienung der Geräte dann auch mittels Sprachsteuerung und eines smarten Lautsprechers erfolgen“.

Küchenstandard Nr. 5 legt besonderes Augenmerk darauf, dass die neue Traumküche – bei vielen Käufern ist das eine offene Wohnküche – zudem geräuschoptimiert ist. Das fängt beispielsweise beim extra leisen Öffnen und Schließen der Auszüge, Schubkästen, Klappen, Schrank-

Schiebe- und Falttüren an und setzt sich bei den Betriebsgeräuschen der Einbaugeräte fort.

Komfortabel, ergonomisch und im optimalen, individuellen Workflow spülen – das ist ein weiteres, wichtiges Thema, denn die meisten vor- und zubereitenden Tätigkeiten fallen in einer Küche an der Spüle an. Unter den Punkten „Funktionsgerechtes Spülen“ und „Abfalltrennung“ finden Kücheninteressierte dort zwei weitere Standards: Dabei geht es um die Form und Materialwahl der neuen Spüle inklusive Funktionszubehör sowie um die passende Küchenarmatur, zum Beispiel eine 3in1-Armatur, die auch gefiltertes Wasser spendet. Wichtig ist auch ein gut durchdachtes Abfallsammelsystem direkt unter dem Spülcenter.

Ökologie, Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit – immer mehr Menschen legen beim Kauf neuer Produkte Wert darauf, dass sie auch diese Kriterien erfüllen. „Eine moderne, hochwertige und vom Fachmann geplante Küche, an der ihre Besitzer viele Jahre lang Spaß haben, erfüllt auch diese Wünsche: indem sie beispielsweise mit sehr sparsamen Hausgeräten in den besten Energieeffizienzklassen (A+++, A++, A+) ausgestattet ist, mit hochwertig verarbeiteten Fronten, langlebigen Funktionsbeschlägen und vielen weiteren, wertvollen Zubehörelementen“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. (AMK)

*AMK-Leitfaden „Küchenstandard“ als Download auf der AMK-Website im Service-Center unter:
<https://www.amk.de/service-center/>

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 28. September 2019. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst:

Der neue AMK-Küchenstandard

Foto 1:

Modernes, griffloses Küchendesign mit sehr natürlich wirkenden Oberflächen in Eiche-Nachbildung. Besondere Eyecatcher sind auch die Kücheninsel sowie die schwarzen Regal-Stollen mit indirekter Beleuchtung. Ihre Lichtfarbe lässt sich individuell steuern. (Foto: AMK)

Foto 2:

Kochen mit Induktion bietet viele Vorzüge. Bei diesem Premium-Vollflächen-Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr auf der gesamten Glaskeramikfläche an beliebiger Stelle platziert werden. Die Anzahl, Größe und Position des Kochgeschirrs werden automatisch erkannt. (Foto: AMK)

Foto 3:

Beispiel für eine individuelle Stauraumplanung nach Maß: Statt Fachböden hinter der Schranktür lassen sich die Vorräte in diesem Hochschrank schnell, bequem und übersichtlich in Schubkästen hinter einer praktischen Falttür verstauen, die niemandem im Wege steht. (Foto: AMK)

Foto 4:

Für Öffnungs- und Bewegungskomfort in grifflosen Küchen sorgt eine elektrische und/oder mechanische Öffnungsunterstützung, z. B. bei Auszügen, Schubkästen, Hochschränken und Klappensystemen; und auch bei einem vollintegrierten Geschirrspüler und Kühlschrank. (Foto: AMK)

Foto 5:

Eine attraktive Kombination aus Technologie und Design ist dieses Einbau-Mikrowellengerät. Das Premiummodell bietet u. a. einen 46 Liter großen XL-Garraum und zahlreiche Automatikprogramme. Die komfortable Steuerung erfolgt über ein Klartextdisplay mit Sensorbedienung. (Foto: AMK)

Foto 6:

Verfeinerte Trinkgenüsse an der Spüle ermöglicht diese 3in1-Küchenarmatur für gefiltertes sowie ungefiltertes Kalt- und Warmwasser. Ein hochwertiger, mehrstufiger Filter im Unterschrank reduziert den Kalk im Wasser und verbessert seinen Geschmack. (Foto: AMK)

Foto 7:

So wird die neue Lifestyle-Küche zur Smart Kitchen. Viele Hausgeräte wie z. B. dieser Geschirrspüler und Dampfbackofen sind Connectivity-fähig. Das gilt auch für Dampfgarer, Kühlgefrierkombinationen, Einbau-Kaffeevollautomaten, Kochfelder und Dunstabzugshauben. (Foto: AMK)

Foto 8:

Trend modular & flexibel wohnen und kochen. Wenn der Wohnraum in den Innenstädten immer knapper wird, spielen modulare Systemküchen ihre Vorzüge aus. Ihre schnell auf- und abgebauten Module bringen ganz im Wortsinn Bewegung in die Küche. (Foto: AMK)

Foto 9:

Attraktive Wohnküche in Echtholz & Echtlack, die Ruhe und Klarheit ausstrahlt. Die matten, dunklen Fronten in Eiche-Furnier mit ihrer durchgängigen Griffspur gehen eine elegante Verbindung mit den hochglänzenden, grauen Grifflos-Lackfronten ein. (Foto: AMK)

Foto 10:

Weiß, der zeitlose Klassiker. Hier in einer modernen U-förmigen Interpretation – weiße Hochglanzlackierung trifft auf wohnliches Echtholzfurnier. Fei-

ne Akzente setzen die Einbaugeräte in Schwarzglas/Edelstahl, das Umfeld und die runde Tischplatte in dunkler Marmoroptik. (Foto: AMK)

Foto 11 + 11a:

Formschön & einzigartig ist diese keramische Doppelspüle mit zwei identisch großen Becken. Intelligent durchdachtes Zubehör sorgt für einen angenehmen Workflow, wie z. B. die Faltnatte. Es sind zudem auch eine Edelstahl-Resteschaale und ein Geschirrkorb erhältlich. (Foto: AMK)

Foto 12:

Dieser klassische Apothekerauszug im Hochschrank bietet vollen Überblick bei der Lebensmittelbevorratung von zwei Seiten aus. Er kann mit bis zu 100 kg beladen werden und benötigt dennoch nur eine Grundfläche von 0,15 m². Rechts daneben: die kleinere Lösung für den Unterschrank. (Foto: AMK)

Mannheim, 13.08.2019