

8 Küchenhacks

Sie ist bekanntlich das Herz des Hauses. Warum sich also mit einer durchschnittlichen Küche begnügen, wenn man sie nach seinen Bedürfnissen gestalten kann? Küchenbauer Alain Bühler weiss, wie man das Maximum herausholen kann.

1) Hochliegende Geschirrspüler

«Warum muss der Geschirrspüler immer auf Bodenhöhe sein, gerade wenn man ihn täglich braucht?», fragt Bühler. Hochliegende Geschirrspüler versprechen vor allem für grosse Menschen viel Komfort.



2) Chromstahl als Alleskönner

«Chromstahlabdeckungen mit verschiedenen Oberflächenqualitäten sind sehr im Trend», sagt Bühler. Die neusten Designs sind nicht nur hitzebeständig und kratzresistent, sondern auch wasserabweisend und so besonders pflegeleicht.

3) Individuelle Arbeitshöhe

Die Standardhöhe für Arbeitsflächen beträgt 90cm. Beim Planen einer Küche kann es sich für ein Männerpaar lohnen, diese um ein paar Zentimeter anzuheben. «Das kann man gut testen, indem man zum Beispiel zwei Bücher unter das Schneidbrett schiebt und schaut, ob das Schnippeln so angenehmer ist», empfiehlt Bühler.



4) Ausgefallene Gadgets

Sei es ein Geschirrspüler oder Dampfzug, die sich via App steuern lassen, sei es ein Backofen, der gleich die Einkaufsliste zusammenstellt, sei es ein Wasserhahn, der auf Knopfdruck heisses Wasser für den Kochtopf oder die Teekanne liefert: So individuell die Bedürfnisse an die eigene Küche, so vielfältig die Welt der Gadgets.

5) Asymmetrie

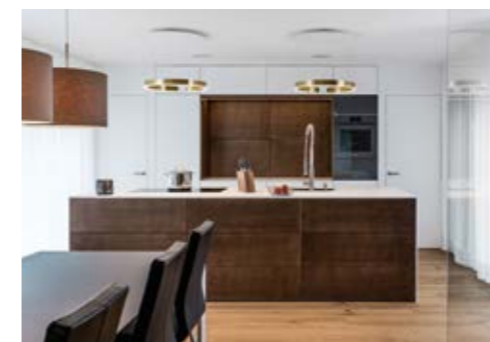
Alain Bühler arbeitet gerne mit nicht-rechteckigen Formen, um Dynamik in ein Design zu bringen und auf individuelle Kundenbedürfnisse einzugehen. Asymmetrie kann auch funktional sein, etwa um eine Sitzcke zu gestalten oder Tablare so abzuschrägen, damit sowohl niedrige wie hohe Gegenstände einen besseren Platz finden.

7) Oberflächen ohne Fingerabdrücke

Kein Platz für Rückstände oder fettige Fingerabdrücke: Die neuen Küchenabdeckungen und Fronten sind schlicht und pflegeleicht und verpassen dem ganzen Kochbereich einen hochwertigen Look.

8) Elektrische Auszugssysteme

Mit Griffen auf Augenhöhe kann Bühler überhaupt nichts anfangen. «Vor allem grosse Oberbauschränke sollen grosszügig wirken.» Dank elektrisch unterstützten Auszugs- und Klappensystemen genügt ein kurzes Antippen, um auch eine grossformatige Front elegant zu öffnen.



6) Upgrades für den Kochherd

Wer sagt, dass ein Kochherd nur aus vier runden Herdplatten bestehen muss? Ein eingebauter Abzug ermöglicht ein schnelles Abziehen der Kochdämpfe, mit einem grossformatigen Induktionsfeld lässt sich gleich mit einer ganzen Grillplatte arbeiten.



Bühler Küchen AG

Alain Bühler führt den 70-jährigen Familienbetrieb gemeinsam mit seiner Schwester Michelle Bühler in dritter Generation. «Der Markt bewegt sich ständig. Da muss man innovativ bleiben», sagt er. «Gutes Design und Kundenzufriedenheit stehen bei uns an oberster Stelle.»

Bühler Küchen AG
Galgenfeldweg 3+5
3006 Bern
@buehler_kuechen
buehler-kuechen.ch

