

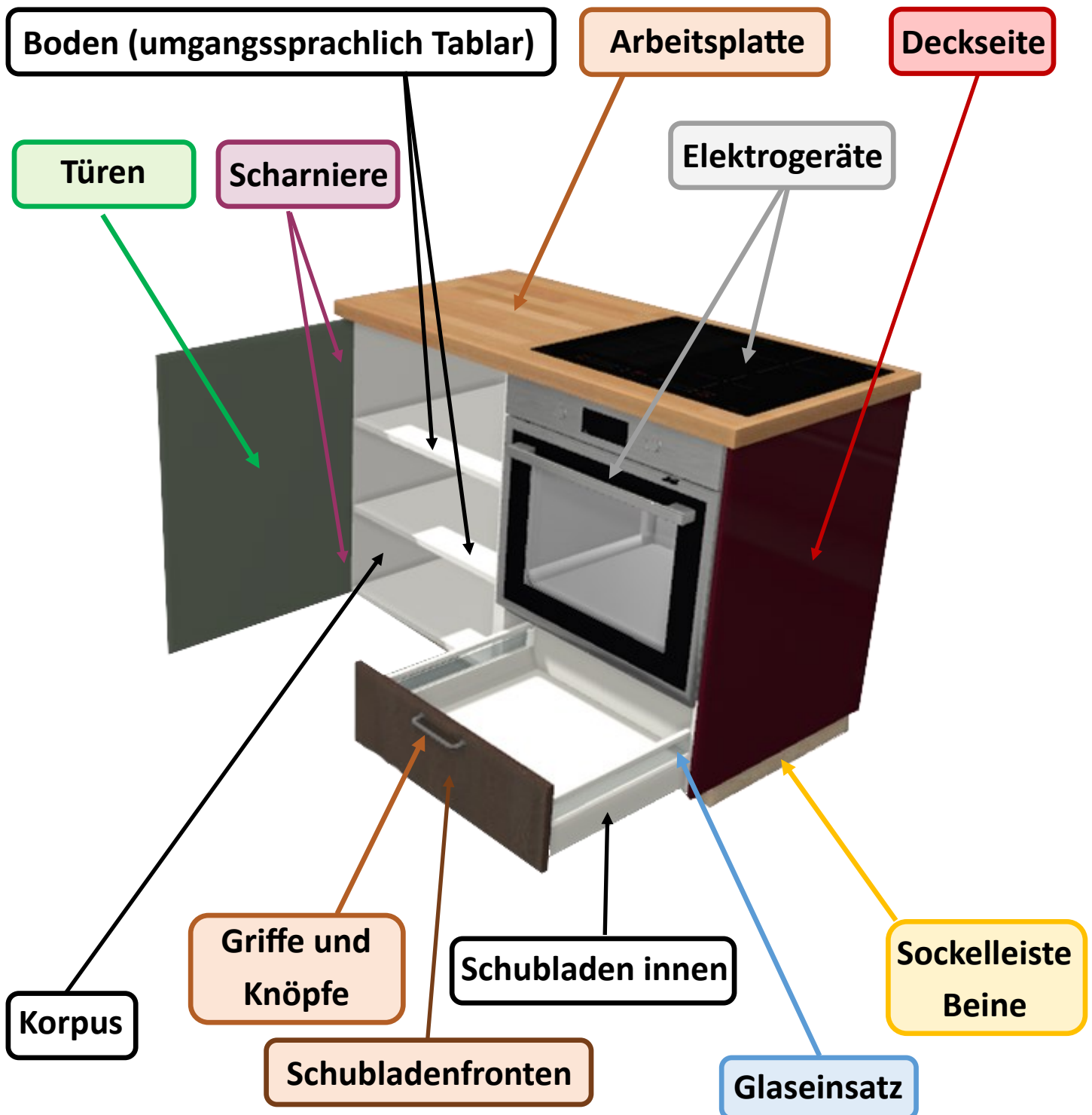
IKEA

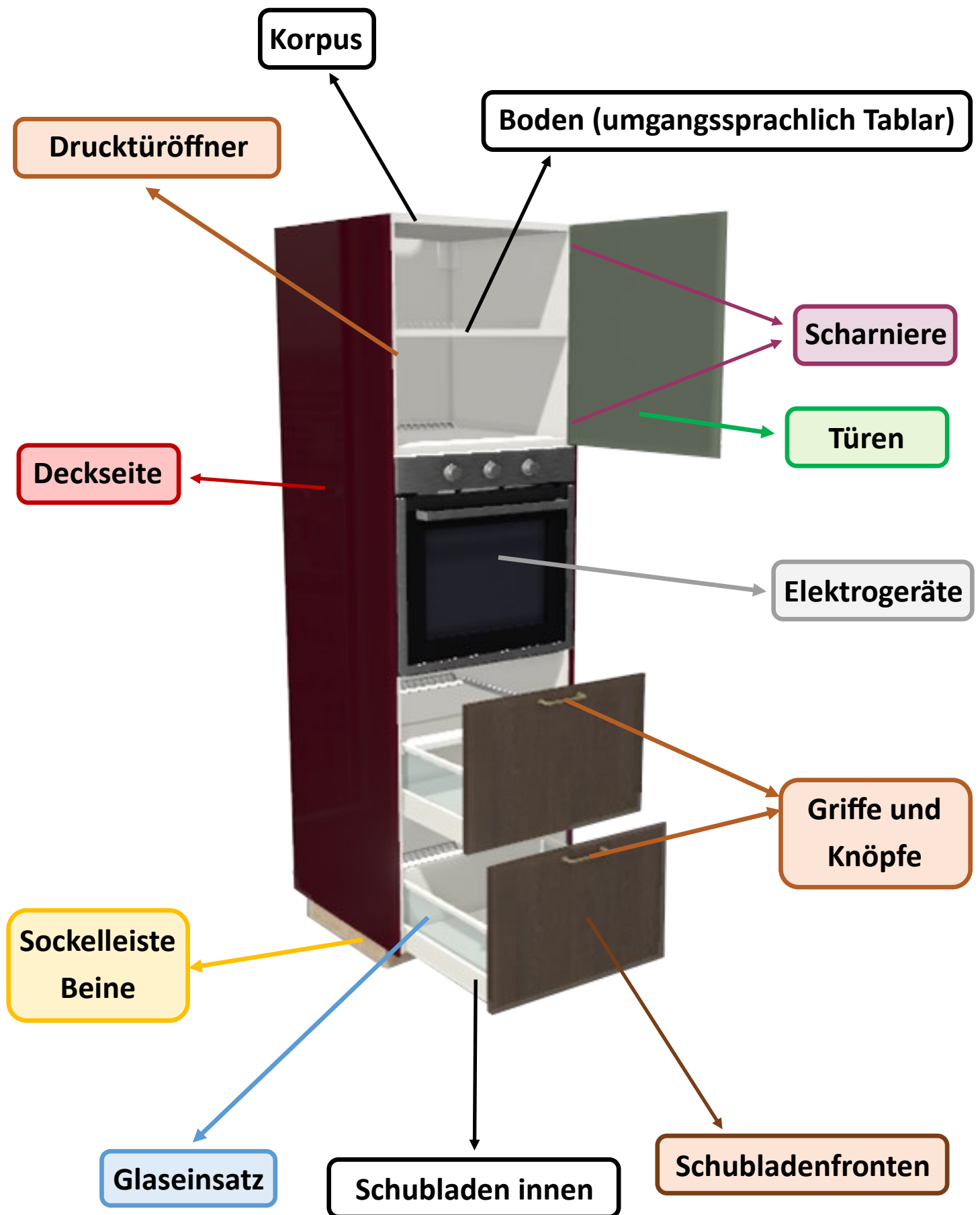
KITCHENGUIDE

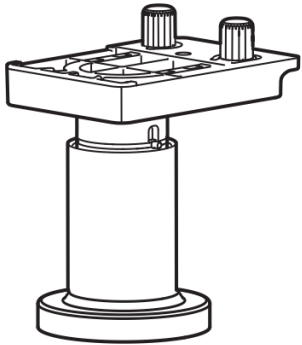


BY DOMINIK ABT

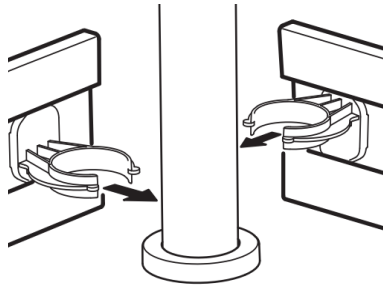
Einzelteile einer Küchekombination



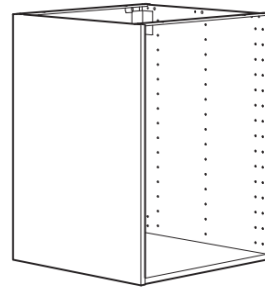




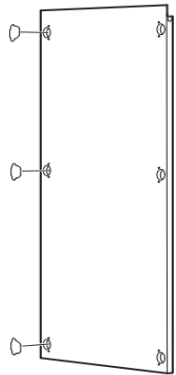
BEINE



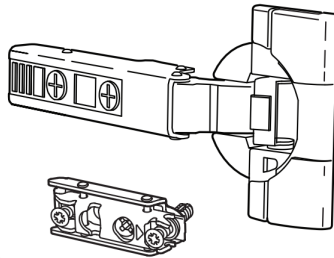
SOCKELLEISTE



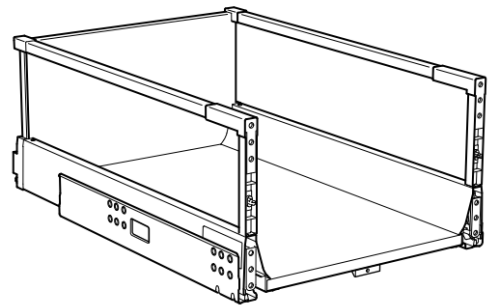
KORPUS



TÜREN



SCHARNIERE



SCHUBLADEN



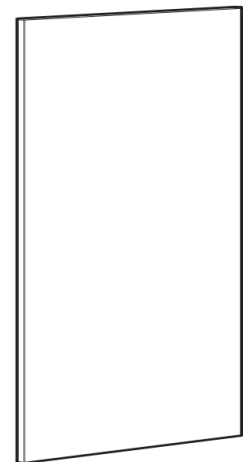
ARBEITSPLATTEN



BLENDEN



Wandpaneelen



DECKSEITEN



Versuch dir den Korpus den du gerade am bauen bist im Kopf vorzustellen. Fange ganz unten an und füge immer mehr Teile hinzu bis du ganz oben bist.

1. Beine



Wofür Beine und wieso nicht direkt auf den Boden?

Ganz unten sind immer die Beine. Der Korpus braucht Beine, dass die Türen oder Schubladen aufgemacht werden können. Wenn er direkt auf dem Boden stehen würde, würden Schubladen wie auch Türen beim Öffnen am Boden entlang kratzen. Wenn die Beine für den Kunden zu hoch sind, kann auch eine Holzplatte oder etwas Ähnliches verwendet werden. Diese müssen die Kunden dann aber selbst organisieren. Wichtig ist einfach, dass irgendetwas unter dem Korpus ist, damit ein kleiner Abstand entsteht. Achtung bei Spanholz vor nassen Böden!

Die Standardbeine (Bild oben)

Sie dürfen nicht am Boden entlang geschoben werden, da sie sonst brechen. Also den Korpus mit den Beinen immer anheben zum Verschieben. Die Standardbeine kann man zwar von 75 mm - 95 mm verstellen, dennoch rechnen wir immer mit **80 mm** Höhe, da die Sockelleiste so hoch ist. Diese lässt sich nicht verstellen. An den Standardbeinen sollte immer eine Sockelleiste befestigt werden. Diese ist wie gesagt auch 80 mm hoch und immer 2200 mm breit. Mehr dazu später.



Schaue dir bitte jetzt die Montageanleitung zu den Standartbeinen an und notiere alle Fragen. Anschließend kannst du dich bei einem Kollegen melden und ihm deine Fragen stellen.

https://www.ikea.com/ch/de/assembly_instructions/metod-bein_AA-2410132-2-2.pdf

Wenn der Kunde nach **anderen Beinen** fragt oder beispielsweise keine Sockelleiste haben will, kann man ihm auch CAPITA Beine empfehlen. Diese werden mit 4 Schrauben unter die Korpora geschraubt. Wenn ein Kunde höhere Beine will, kann man ihm die 16 cm hohen Capita Beine empfehlen.

Vorsicht beim Anbieten von **Beinen aus anderen Abteilungen**. Eventuell ist die Traglast dieser zu klein und die Beine können das Gewicht der Küchenkorpora mit Arbeitsplatte, verstauten Artikeln und Küchengeräten im Korpus, wie auch auf der Platte nicht halten. Beliebt ist hier **“EKET Fuß”**.

In den meisten Fällen reichen die Standardbeine.

Im Sälja findest du sie mit **“METOD Bein”** und die alternativen mit **“CAPITA”**.

Es gibt auch die Möglichkeit, Beine extern, zum Beispiel im Baumarkt, zu kaufen und diese zu verwenden. Das ist mit allen Teilen der Küche möglich, wird aber von uns nicht direkt empfohlen beim Verkaufsgespräch, ausser wir bieten nicht an, was der Kunde braucht. Für den Kunden ist es besser, wenn er alles bei uns kauft, da er dann bei allem von unserer Garantie profitiert und es einfacher ist, falls mal etwas getauscht werden muss.



CAPITA
Bein, 8 cm
CHF **12⁰⁰** /4 Stück

★★★★★ (56)



CAPITA
Bein, 16 cm
CHF **15⁰⁰** /4 Stück

★★★★★ (56)



CAPITA
Bein, 8 cm
CHF **10⁰⁰** /4 Stück

★★★★★ (56)





2. Sockelleisten

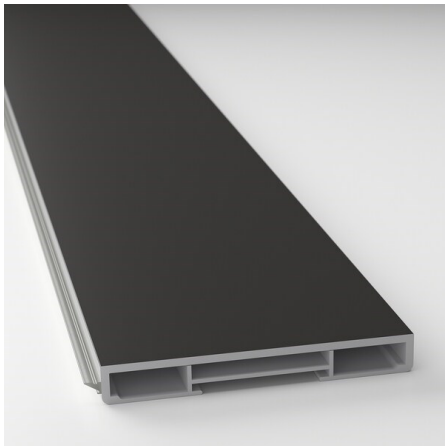


Länge: 2200 mm

Höhe: 80 mm



**Diese Masse sind
bei jeder Sockelleiste gleich.**

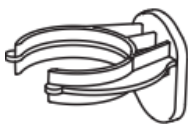


Sockelleisten werden für den Abschluss der Korpora gebraucht. Sie verdecken den teilweise unschönen Boden und sorgen für ein solides Bild der Küche. Wie du auf dem Bild links sehen kannst, bestehen Sie aus Plastik, mit der selben Folie darauf, die die Front hat. Der Grund für den Plastikaufbau sind nasse Böden. Holz würde mit der Zeit in der Küche kaputt gehen. Unten an der Sockelleiste ist noch eine dünne Silikonlippe, die dafür sorgt, dass so wenig Wasser wie möglich unter die Küche kommt. Die offenen Abschlüsse werden dann mit Abdeckkappen geschlossen. Schau im nächsten Schritt, ob du sie findest.



Schaue dir bitte jetzt die Montageanleitung zu den Sockelleisten an und notiere alle Fragen. Anschliessend kannst du dich bei einem Kollegen melden und ihm deine Fragen stellen.

https://www.ikea.com/ch/de/assembly_instructions/voxtorp-sockel-eichenachbildung_AA-2194901-1-2.pdf



3x

Wichtig! Die Clips um die Sockelleiste an den Beinen zu befestigen sind bei den Beinen dabei. Pro 2er Pack Beine gibt es 3 Clips.



3. Korpus

Es gibt drei Arten von Korpora.



Unterschränke

Auf ihnen werden die Arbeitsplatten befestigt. Sie dienen als Stauraum und als Arbeitsfläche.



Hochschränke

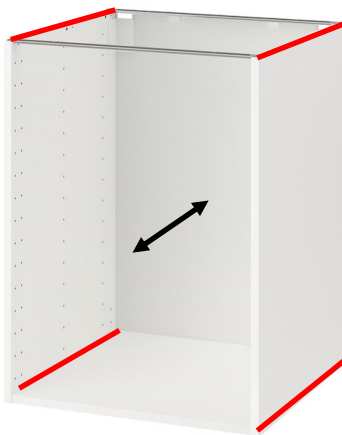
Sie sind für das Aufbewahren von Lebensmitteln und Kochutensilien da. Zudem kann man Geräte wie Öfen und Mikrowellen in sie integrieren.



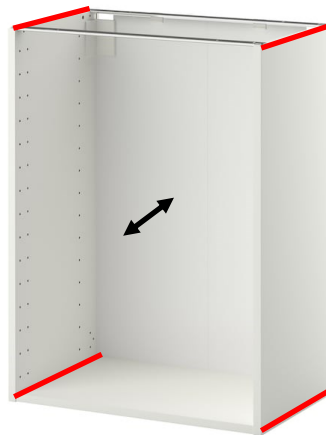
Wandschränke und Oberschränke

Abstellplatz für Küchenutensilien und Geschirr, meistens Gläser.

Korpora sind in 2 verschiedenen Tiefen erhältlich.



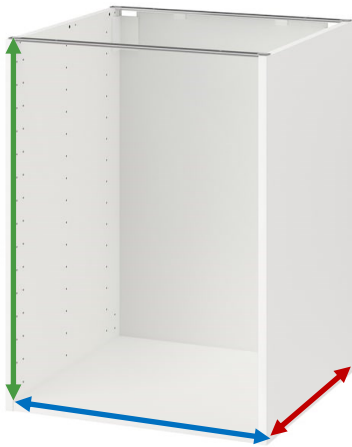
600 mm



370 mm



Unterschränke



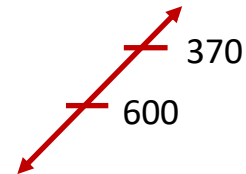
Breiten in mm



Höhe in mm



Tiefen in mm



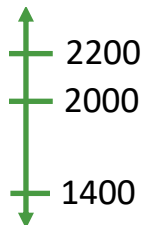
Hochschränke



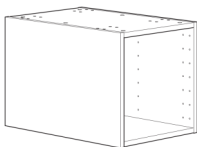
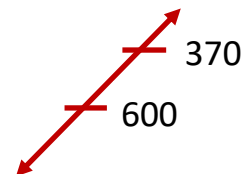
Breiten in mm



Höhe in mm



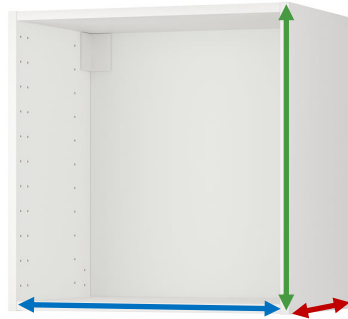
Tiefen in mm



Auf Hochschränke kann man wegen der gleichen Tiefe Oberschränke legen und so immer 200 höher werden.
z.B. 2000 (Hochschrank) + 400 (Oberschrank) = 2400 höhe



Wandschränke



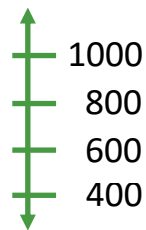
Breiten in mm



(nur in 60er und 80er höhe)

(nur in 80er höhe)

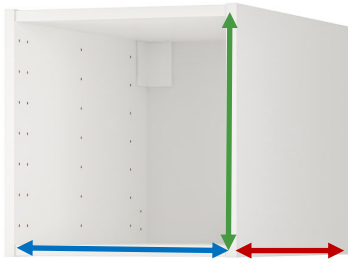
Höhe in mm



Tiefen in mm



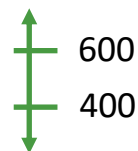
Oberschränke



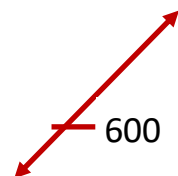
Breiten in mm



Höhe in mm



Tiefen in mm



Jetzt hast du die Masse aller Korpora die wir für das METOD Küchensystem haben angeschaut. Keine Sorge wenn du sie noch nicht perfekt kannst. Gehe von nun an jeden Tag zu einem Mitarbeiter und lass dich abfragen. Starte gleich **jetzt** und frage den nächsten freien Mitarbeiter, ob er mit dir üben kann.



4. Türen

Alle Türensysteme



Mit Griffen oder Knöpfen

Vorteile:

⇒ **Individualität**

Griffe bieten die Möglichkeit zur Einbringung einer persönlichen Note.

⇒ **Flexibilität**

Leicht ersetzbare Griffe ermöglichen einfache Aktualisierungen des Erscheinungsbildes.

⇒ **Hygiene**

Es wird ein kleinerer Bereich angefasst und so bleibt die Front sauber und hygienisch.

⇒ **Design**

Unterschiedliche Formen, Materialien und Farben betonen den individuellen Stil der Küche.



Mit Push-to-Open

Vorteile:

⇒ **Handling**

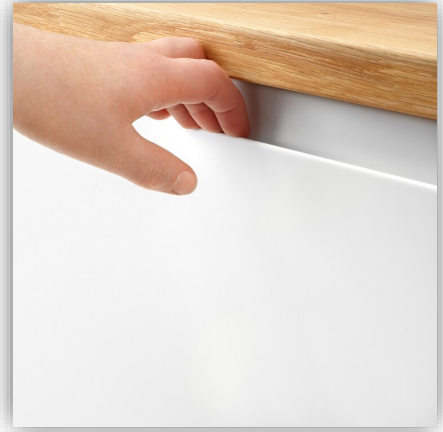
Grifflose Schränke sind oft leichter zugänglich, insbesondere bei eingeschränkter Bewegungsfreiheit z.B. wenn die Hände voll sind, beim Backen.

⇒ **Visuelle Ruhe**

Ohne Griffe entstehen weniger visuelle Unterbrechungen, was zu einem ruhigeren und harmonischeren Gesamtbild der Küche führt.

⇒ **Doch das andere**

Wenn man nach einer Zeit doch lieber Griffe verwendet, können einfach Löcher in die Fronten gebohrt werden.



Mit integrierter Griffleiste

Vorteile:

⇒ **Platzersparnis**

Da keine Griffe überstehen, wird der verfügbare Platz effizient genutzt, was besonders in kleinen Küchen von Vorteil ist.

⇒ **Ästhetik**

Grifflose Oberflächen schaffen ein modernes, minimalistisches Erscheinungsbild, das zu einem aufgeräumten und eleganten Küchendesign beiträgt.

⇒ **Reinigung**

Grifflose Oberflächen sind glatt und leicht zu reinigen, da es keine Griffecken gibt, an denen sich Schmutz oder Fett ansammeln könnte.

Wie du wahrscheinlich bemerkt hast und oben im Beispiel siehst, **unterscheiden sich die Türen nur anhand der Art, wie man sie öffnet**. Alle Türen werden mit Scharnieren am Korpus befestigt. Zu den Scharnieren später mehr. Die Anzahl an Scharnieren, die es für die jeweilige Tür braucht, findest du auf unserer Webseite oder im Sälja.

⇒ Schaue doch gleich mal nach, ob du die Anzahl Scharniere in Sälja für die “VEDDINGE Tür, weiß, 60x140 cm” findest und wie viele Pakete du dem Kunden mitgeben müsstest.



Mit oder ohne?

Die meisten Fronten haben keine integrierten Griffleisten und können sowohl als Türen mit Griffen, wie auch als Türen mit dem Push-System verwendet werden. Dabei handelt es sich um die genau gleiche Tür. Beide werden mit den gleichen Scharnieren befestigt. Das einzige, was an dem System anders ist, ist das entweder die **Griffe** (linkes Bild) oder die **Drucktüröffner** (rechts Bild) verwendet werden. Die Drucktüröffner werden mit 2 Schrauben an der inneren Korpuswand etwa mittig der Tür befestigt.



Sobald man die Türen öffnen will kann man dagegendrücken und die Tür spring auf. Die Griffe hingegen werden so wie vom Kunden gewünscht entweder Horizontal oder Vertikal mit zwei Schrauben an der Tür befestigt. Dafür werden im Voraus Löcher in die Tür gebohrt. Hier kann die Position der Griffe frei gewählt werden. Die Tür ist danach "beschädigt" und kann nicht mehr zurückgebracht werden.



VOXTORP

Das kombinierte System

Wenn beide Lösungen in einem System kombiniert werden sollen kann man auf Fronten mit integrierten Griffleisten zurückgreifen. Diese kann man Greifen aber es gibt keine Griffe, die in den weg kommen oder an denen man sich mit den Kleidern festhängt. Die Türen / Fronten des einten Systems heissen **VOXTORP** und sind komplett aus dem gleichen Material wie der



UPPLÖV

Rest der Tür. Das andere System heisst **UPPLÖV** und besteht aus dem gleichen Material wie alle anderen Türen (Spanholz mit einer Vinylfolie bezogen). UPPLÖV hat aber zusätzlich eine eingearbeitete Metallgriffleiste. Diese beiden Fronten gehören der 3ten Kategorie, den Fronten mit Griffleiste, an.



Schaue dir jetzt alle Türen in der Ausstellung an. Probiere dabei die Hauptunterschiede zu erkennen. Die Namen und Farben sind momentan egal, die lernst du dann mit der Zeit.



5. Scharniere



UTRUSTA 110° (Standard-Scharniere)

Hej, du solltest wissen, dass die 110° Scharniere sozusagen der Standard in der Welt der Schränke sind. Wenn du einen Schrank siehst, sind die Chancen hoch, dass er diese Art von Scharnieren hat. Wie der Name schon sagt, lassen sie die Türen bis zu einem Winkel von 110° öffnen. Wenn du welche kaufen möchtest, sind sie immer in einem 2er-Pack erhältlich. Und wenn du dir unsicher bist, wie viele du pro Tür brauchst, schau einfach im "PIA-Facts" oder im "Sälja Pro" nach.



UTRUSTA 95° (Kühlschrank-Scharniere)

Jetzt zu den 95° Scharnieren. Diese speziellen Scharniere findest du oft bei Kühlschränken. Der Grund dafür ist, dass Kühlschränke so viel Platz wie möglich im Inneren benötigen. Da diese Scharniere schmaler sind, können die Türen nur bis zu einem Winkel von 95° geöffnet werden. Das ist weniger als bei den Standard 110° Scharnieren, aber das ist genau das, was bei einem Kühlschrank benötigt wird. Ein kleiner Bonus: Sie sind in der Regel auch etwas günstiger.



UTRUSTA 153° (Ecken und Innenschubladen)

Zum Schluss haben wir noch die 153° Scharniere. Diese sind besonders praktisch, da sie zweiarmig sind. Das bedeutet, dass sie die Tür weiter öffnen lassen als die üblichen 110°. Du wirst diese Scharniere immer bei Ecken oder bei Schränken mit Innenschubladen sehen. Warum? Weil, wenn du nur die Standard 110° Scharniere in einem solchen Schrank verwendest, bewegt sich die Kante der Tür auf der Korpuseite so weit nach innen, dass sie die Schubladen blockiert. Mit den 153° Scharnieren wird die Tür weit genug geöffnet, damit die Schubladen problemlos herausgleiten können, ohne blockiert zu werden. Bei der Ecke ist es einfacher. Hier geht es nur darum, dass die Tür weiter geöffnet werden kann, dass man besser an die Waren im Eckteil kommt.



Das einfachste ist aber wenn du alle diese Scharniere dir einmal im Showroom von einem Mitarbeiter erklären lässt. Vorallem beim 153° Scharnier hilft es extrem wenn man das Thema mit den Innenschubladen einmal Live gesehen hat. Frage also am besten gleich jetzt einen Mitarbeiter der dir die Scharniere erklären kann.



903.233.93

Um die Montage der Griffe zu vereinfachen kann die **Fixa Bohrschablone** dazu verkauft werden.

Hier kann man die Löcher mit einem Bleistift vorzeichnen und hat genau die Passende Höhe das der Griff nicht schräg wird. Schau es dir doch online an!



6. Schubladen

Bei den Schubladen gibt es zwei Systeme: Ein manuelles, bei dem die Fronten per Hand geöffnet werden, und ein Push-System, bei dem man die Front drückt, um sie zu öffnen. Beim **MAXIMERA**-System mit Handöffnung kann man Griffe oder Knöpfe nutzen, oder Fronten mit einer Griffleiste wie VOXTORP und UPPLÖV wählen. Beim **EXCEPTIONELL**-System mit Push-Öffnung sind alle Fronten außer den Griffleisten-Modellen möglich. Die Fronten mit Griffleisten sind ausgeschlossen, da versucht werden könnte, die Tür damit zu öffnen, was den Mechanismus, der die Schublade herausbewegt, beschädigen könnte.



MAXIMERA



EXCEPTIONELL

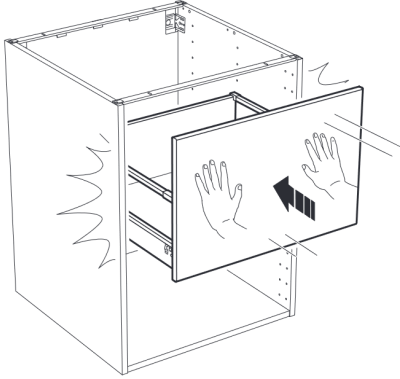


Bei beiden Systemen sind die Schienen im Packungsumfang enthalten. Die Front ist immer separat zu wählen und wird dann als weiterer Artikel hinzugefügt.





EXCEPTIONELL Technischer Aspekt



EXCEPTIONELL sind in vielen Aspekten gleich wie die MAXIMERA Schubladen. Der Hauptunterschied ist, dass in den Auszügen rechts und links, auf die die Schublade gelegt wird, noch ein zusätzlicher Teil dabei ist, der das Öffnen mit Druck ermöglicht. Merke dir dass dieser Mechanismus bei den Auszügen, die bei der EXCEPTIONELL Schublade dabei sind, beinhaltet ist und nicht separat gekauft werden muss wie bei den Türen. Die Tür muss wie links auf dem Bild mit Wucht geschlossen werden. Nur so rastet sie richtig ein.



Schaue dir gleich jetzt beide Schubladensysteme in der Ausstellung an. Schau wie viel Druck bei beiden beim Schliessen nötig ist. Versuche auch die Schubladen aus dem Korpus von den Auszügen zu trennen und herauszunehmen und sie anschließend wieder einzubauen.



Die Scharniere der Türen wie auch die Auszüge der Schubladen sind **“Sanft schliessend”**, was bedeutet, dass sie nicht knallen beim zumachen sondern leicht abbremsen. Dabei ist es nicht wichtig wie stark man diese zu macht.



Innenschubladen



Wie du oben auf dem Bild siehst gibt es nicht nur Aussenschubladen, sondern auch Innenschubladen. Das wir innenliegende Schubladen haben, hat hauptsächlich damit zu tun, dass die Linienführung (nächstes Thema) bei den Fronten stimmt, was zu einem ästhetischen gesamtbild der Küchenfronten beiträgt. Der Hauptgrund gegen eine Innenschublade ist, dass es jedes mal wenn man diese öffnen will ein Handgriff mehr braucht. Im Prinzip schaut man auf den Korpus links davon und auf den rechts davon und sollte eine möglichst gleiche Aufteilung bekommen.

Vorratsschränke mit Innenschubladen

Eine weitere Verwendung ist, wenn der Kunde aus einem Hochschrank einen Vorratsschrank machen will. Vorratsschränke sind Schränke speziell für die Lebensmittellagerung. Da kann es praktisch sein die Innenliegenden Schubladen hoch und runter zu verstellen, je nachdem welche Lebensmittel reinkommen sollen. Bei normalen Schubladen ist man in dem Fall an die Höhe der Fronten gebunden. Wenn das gewünscht ist Macht man vor die Innenschubladen eine Tür (153° Scharniere verwenden) Die Schubladen (meistens MAXIMERA) werden dann mit Innenschubladen-Fronten (UTRUSTA) kombiniert.





Plane Schubladen nie höher als Augenhöhe, ausser der Kunde will da explizit und verwendet einen Tritthocker oder eine Leiter. Wenn die Schubladen geöffnet werden kann man von unten nicht hereinschauen und das verräumen und hervorholen von Waren ist auch sehr schwer.

7. Die Linienführung und die Symetrie

Linienführung

Lass uns zuerst über Linienführung sprechen. Linien entstehen dort, wo Fronten und Türen aufhören. In einer Küche versuchen wir, durch klare und durchgezogene Linien das Gesamtbild ruhiger für das Auge zu gestalten. Menschen mögen durchgehende und symmetrische Muster. Wenn Linien unterbrochen sind, bleibt das Auge dort hängen und es entsteht Unruhe. Unsere Aufgabe ist es, dafür zu sorgen, dass die Linien möglichst durchgehend sind. Es gibt sowohl **vertikale**, als auch **horizontale** Linien.

Aber denk dran, Funktion geht vor Design. Manchmal müssen wir die Linienführung unterbrechen, wenn es die Funktionalität erfordert. Zum Beispiel, wenn ein schmaler Schrank mit Auszug passt, der aber die Linien stört, entscheiden wir uns für die Funktionalität. Ein weiteres Beispiel: Wenn der Kunde nur grosse Töpfe und Pfannen in einem Unterschränk haben möchte, macht es keinen Sinn, kleine Schubladen wegen dem Design zu verwenden. Wir setzen auch hier die Funktion vor das Design.

Symetrie

Jetzt zur Symmetrie. Symmetrie bedeutet harmonische Proportionen und Ausgewogenheit. Proportionen, wie die Größe der Korpusse oder die Anordnung der Griffe, beeinflussen das Gefühl in der Küche. Eine Küche sieht anders aus, wenn die Korpusbreiten harmonisch sind, im Gegensatz zu verschiedenen Breiten, die eine Unruhe erzeugen. Ein gutes Beispiel für Symmetrie ist die gleichmäßige Höhe der Wandschränke, die mit der Oberseite der Hochschränke auf einer Ebene liegt. Wenn diese Symmetrie fehlen würde, könnte die Küche unangenehm wirken.

Nicht immer möglich

Denke daran, dass das erkennen der Linienführung und der Symmetrie keine angeborene Fähigkeit ist, sondern etwas, bei dem du dich stetig verbessern kannst. Je mehr du dich damit beschäftigst, desto besser wirst du. Perfekte Symmetrie und Linienführung klappen selten 100%, aber wir streben danach, ein möglichst ausgewogenes Gesamtbild zu schaffen. Wichtig ist, auf die Wünsche des Kunden einzugehen. Wenn der Kunde eine unkonventionelle Breite wünscht, passen wir die Gestaltung an, auch wenn das im Gegensatz zu einer ruhigen und symmetrischen Darstellung ist. Wir können dem Kunden versuchen zu erklären wieso es anders besser ist, aber wenn er es auf seine eigene Art will, wird es auch so gemacht.

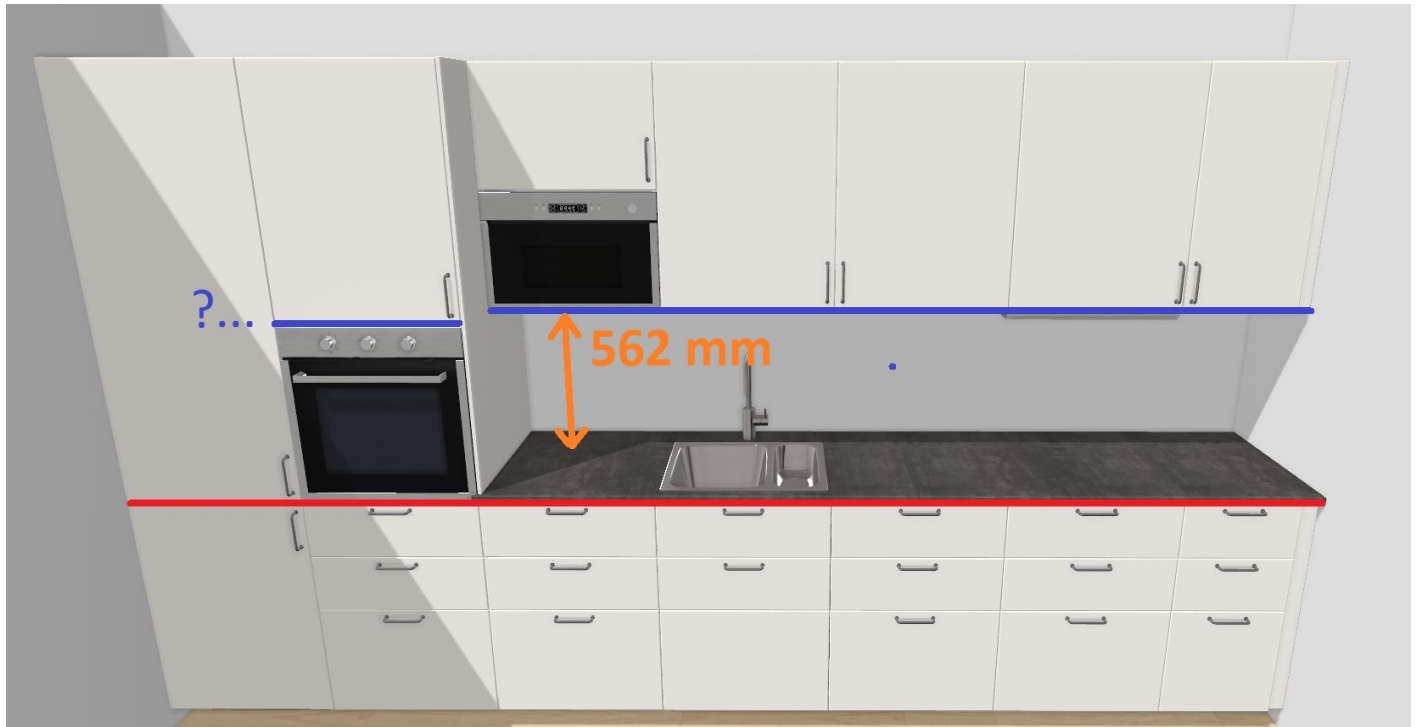


Bei den beiden Bildern oben und unten kannst du prima die Unterschiede erkennen. Nimm dir einen Moment Zeit und lass beide Bilder auf dich wirken. Du solltest ziemlich schnell erkennen was gemeint ist. Zeichne alle horizontalen Linien in einer und vertikalen in einer anderen Farbe ein. Druck dir dafür diese Seite aus. Der Stift funktioniert hier wie das Auge. Was ist angenehmer zum zeichnen und wo unterbricht es dich oft?





Die wichtigsten Linien



Auf dem oberen Bild siehst du wichtige Linien und ein Mass dass die höhe beschreibt:

Grundlinie:

Die Grundlinie liegt unter der Arbeitsplatte. Sie zieht sich meist durch die ganze Küche. **Dabei sollte sie auch bei den Hochschränken weiter gezogen werden.** Der einzige Fall wo es besser ist die Grundlinie zu unterbrechen siehst du im Bild rechts. Wenn der Ofen zusammen mit einem Kombiofen oder einer Mikrowelle verbaut wird kommt die Funktion wieder an erster stelle, da sonst die Mikrowelle oder der Kombiofen zu hoch sind.



Wandschrank-Linie:

Die Wandschrank-Linie ist, wie der Name schon sagt, gegeben durch die Wandschränke. Wenn möglich sollte auch diese Linie weitergezogen werden. Das ist aber je nach Situation und Kundenwunsch anders. Frage dafür den Kunden am besten und erkläre ihm wieso du das so weiterziehen willst. Wenn es dir aber nicht gefällt oder der Kunde dagegen ist kann man problemlos darauf verzichten. Es können auch Fronten verbunden werden mit **903.233.93** UTRUSTA Verbindungsstück/Tür, um die vielen Griffe los zu werden. Dann wird eine Doppeltür nur mit einem Griff geöffnet.





Von der Arbeitsplatte zur Wandschrank-Linie

Der Abstand von der Arbeitsplatte zu den Wandschränke sollte **immer 562 mm** sein. Die Rechnung dafür ist ganz einfach. Die Unterschränke, Wandschränke, dicke der Arbeitsplatte und die Abstand zwischen der Arbeitsplatte und den Wandschränken muss immer die größe des Hochschranks ergeben :

$$2200 \text{ mm (Hochschrank)} - 800 \text{ mm (Höhe Unterschrank)} - 800 \text{ mm (Höhe Wandschrank)} \\ - 38 \text{ mm (dicke Arbeitsplatte)} = 562 \text{ mm (Abstand der entsteht).}$$

Der einfachheit halber und weil es oben an der Wandpaneele keine Rolle spielt ob 1 cm mehr oder weniger ist, bestellen wir auch bei EKBACKEN Arbeitsplatten, die ja nur 28 mm dick sind, die Wandpaneele in 562 mm Höhe. Die Distanz kann man auch mit den Beinen unten ausgleichen und bei der Sockelleiste fällt es noch weniger auf, wenn oben 1 cm Luft ist.

Wieso will der Kunde unbedingt diese kleine Schublade???

Wenn der Kunde unbedingt eine kleine Schublade will, oder sie mehr Sinn ergibt als die Mittlere (z.B Besteckschublade) kann man auch ein wenig tricksen. Nah was denkst du wie kann man aus einer kleinen Schublade trotzdem eine Mittlere machen? Richtig, In-senschubladen! Diese Technik wendet man oft an um eine schöne Linienführung zu gewährleisten. Wenn der Kunden dann sagt, dass er nicht 2 Schubladen nur fürs Besteck aufmachen will kann man ihm auch vorschlagen, dass er das Besteck unten und das etwas speziellere Besteck (Fondue-Gabeln, Raclette-Schaufeln usw...) oben verwendet. Somit kann der Stauraum der oberen schublade gebraucht werden und trotzdem hat man schnellen Zugriff aufs Besteck.



Schau zu, wenn ein Mitarbeiter eine Küche plant (ohne Kunden), prüfe die Linienführung und Korpusproportionen. Bei Fragen zum Plan, frag ihn und versuche seine Planungsentscheidungen zu verstehen. Ansonsten geh in die Musterzimmer, analysiere die Linienführung dort und versuch zu begreifen, warum sie so angeordnet ist.



8. Deckseiten

Bei IKEA dienen Deckseiten dazu, die Seiten der Schränke zu verkleiden. Der Korpus der Schränke hat standardmässig weisse Wände. Wenn jedoch die Seiten der Küche dieselbe Farbe wie die Fronten haben sollen, werden Deckseiten benötigt. Wichtig ist, dass diese nur benötigt werden wenn es eine Sichtseite ist, also eine Seite an die der Kunde sieht. Wenn die Kombination zwischen Wänden steht, muss da wo eine Wand ist keine befestigt werden. Die Ausnahme bildet, wenn man Schubladen im Korpus an der Wand hat. Da kann es gut sein eine Deckseite zu befestigen um einen Abstand zur Wand zu schaffen. Es kann sein dass die Schubladen an der Wand entlang schleifen, sollte die Wand nicht schön gerade sein. Hierbei den Kunden fragen, da es mehr kostet.

Diese Deckseiten sind in zwei **Tiefen** erhältlich: **390 mm** und **620 mm**. Wie du wahrscheinlich gemerkt hast sind diese 2 cm tiefer als die Korpustiefe. Das liegt daran, dass die Fronten/Türen noch dazu gezählt werden. Diese sind im Durchschnitt ca. 2 cm dick.

Für beide Tiefen gibt es eine Deckseite mit einer **Höhe von 240 cm**. Bei der 62 cm tiefen Variante ist die kleinere Deckseite **80 cm hoch**, was genau die Seite des Unterschranks abdeckt, während bei der 39 cm tiefen Variante die kleinere Deckseite **86 cm** hoch ist. Dadurch kann man bei den 80 cm hohen Wandschränken noch eine Dekorleiste stehend befestigt werden. Diese ist genau 6 cm hoch wenn sie gestellt wird.



Schau dir die Dekorleisten auf der Webseite an. Diese werden nicht sehr oft verwendet aber merk dir dass es sie gibt und dass du diese einbauen kannst wenn die Kunden das so wollen.

Link: <https://www.ikea.com/ch/de/p/foerbaettra-dekorleiste-abgerundet-elfenbeinweiss-70206960/#content>

Wenn jedoch die Seitenwand eines Schrankes beispielsweise mit den Füßen eine Höhe von 228 cm hat und du die Deckseite bis zum Boden haben möchtest, muss der Kunde entweder die Deckseite selbstständig zuschneiden, dies im Baumarkt erledigen oder es durch den Küchenbauer (insbesondere bei Küchen mit Montageservice) durchführen lassen. Dies ermöglicht eine individuelle Anpassung der Deckseiten, um die gewünschte Höhe zu erreichen. Rechts siehst du Gelb markierte Masse. Diese sind Masse gibt es bei nahe zu allen Farben der Fronten. Die anderen "nicht markierten" Masse sind ein wenig speziell und sind nicht bei allen Farben verfügbar. Keine Sorge wenn das am Anfang ein wenig überfordernd ist. Nimm dir Zeit und schau ab und zu welche Deckseiten es für welche Fronten gibt. Das wichtigste ist es zu verstehen, dass es Abdeckplatten in den Farben der Fronten für die Seite der Korpen gibt und dass der Korpus ansonsten weiss ist auf der Seite. Rechts siehst du die Seite in Grün.

39x86 cm

39x106 cm

39x240 cm

62x80 cm

62x220 cm

62x240 cm





Deckseiten zum Boden oder nicht?



Sockel nach hinten gezogen

Bei dieser Möglichkeit kann man eine 62 x 80 cm Deckseite nehmen und diese ohne zuschneiden direkt an den Unterschränk befestigen. Das ist die einfachere Variante. Hier darf man einfach nicht vergessen beim Ausrechnen der Sockelleiste die tiefe (60 oder 37 cm) mit zu rechnen. wenn die ganze Breite der Küche 3200 mm ist muss man beim oberen Beispiel noch 600 mm dazu zählen, sonst hat der Kunde zu wenig von der Sockelleiste.



Deckseite bis zum Boden

Hier ist es ein wenig mehr aufwand. Die Deckseite muss zugeschnitten werden aus einer 62 x 240 cm Deckseite. Dafür muss man die höhe des Korpusse nehmen (800 mm) und die höhe der Füße dazu rechnen. (880 mm). Das Mass auf das wir die Deckseite schneiden müssen ist aber 882 mm. Frage bei den Kollegen nach wieso diese 2 mm noch dazu kommen. Merke dir das Mass 882 mm das wird fast immer verwendet wenn die Deckseite bis zum Boden kommt.



Aufgabe: Schreibe für alle Unter- und Hochschrankhöhen (80, 140, 200, 220, 240 cm) die Deckseiten die verwendet werden. Schreib zudem auf welche höhe man sie zusagen muss um sie bis zum Boden zu ziehen. Frag anschliessend einen Mitarbeiter ob das so stimmt wie du es notiert hast.



Schaue dir die Deckseiten im iSell oder Sälja Pro an. Frag einen Mitarbeiter, der dir Beispiele eingeben kann.



8.5 Blenden

Für was sind Blenden?

Es ist sehr selten, dass bei der Küchenplanung eine Wand genau die Breite aller Korpen hat. Wenn eine Wand beispielsweise 3256 mm breit ist, kann man mit der richtigen Zusammenstellung der Korpen eine Breite von 3200 mm abdecken. Nun sind aber noch 56 mm frei auf der Seite. Damit man diesen freien Raum noch nutzen kann und die Küche als Teil des Hauses / der Wohnung wahrgenommen wird (und nicht nur hingestellt), kann man nun eine Blende an eine Seite (56 mm) oder beide Seiten (je 28 mm) befestigen. Der schöne Nebeneffekt ist beim Bild rechts, dass die Arbeitsplatte 56 mm länger wird.

Woraus werden Blenden gemacht?

Blenden werden aus Deckseiten zugeschnitten. Wenn eine Deckseite nicht an der Korpuswand befestigt ist und stattdessen Schräg zur Wand oder von Korpus zu Korpus geht, sagt man dem Stück nicht mehr Deckseite, sondern Blende (oder auch Füllstück). Du kannst es dir wie folgt vorstellen. Eine Deckseite für Unterschränke ist, wie wir vorher gelernt haben 62 cm breit und 80 cm hoch. Nun kann man so eine dazu verkaufen und weil ja in dem Beispiel rechts beide Schränke, also Wand- und Unterschrank jeweils 80 cm hoch sind. Der Kunde oder der Küchenbauer kann nun diese eine Deckseite auf diese 2 x 56 mm (oben, unten) zuschneiden und hat so aus einer Deckseite 2 Blenden gemacht. Wir könnten auch eine 62 x 240 cm Deckseite verwenden. Der grosse Nachteil ist aber, dass so auf 2 Seiten, also auf der Breite und der Höhe geschnitten werden muss. Bei der 80 cm hohen stimmt die Höhe schon und somit ist es einfacher diese zu schneiden.



Wie werden Blenden montiert?

Blenden kann man entweder kleben oder mit Schrauben durch den Korpus befestigen. Dabei wird auf der Innenseite des Korpus eine Schraube durch die Wand gedreht bis sie in die Seite der Blende vordringt.

L-Blende

In der Ecke beim langen Eckteil muss immer eine Deckseite mit verkauft werden, dass man daraus eine L-Blende machen kann. Ansonsten ist die Ecke weiss und nach innen versetzt. L-Blende weil sie wie ein "L" geformt ist.





Deckenblenden



Zum Schluss noch kurz das Thema Deckenblende. Wie im Namen schon steht ist es eine Blende die speziell für die Verbindung von Decke und Korpus gemacht wird. Das ist nützlich um die Küche weiter mit dem Raum zu verbinden. Ansonsten sieht sie nicht fertig aus und es sammelt sich der Staub den man dann evtl. sieht. Ein weiterer Plus punkt ist, dass man Kabel oder Lüftungsrohre dahinter verstecken kann. Die Blende wird auch aus Deckseiten zugeschnitten. Meist aus 39 x 240 cm die man dann halbiert und auf die höhe anpasst. Bei dem Beispiel oben besteht der längste Teil (290 cm) aus 2 x 1450 breiten stücken, da es die Maxi-mallänge von 2400 sonst überschreitet. Aber wenn die Blende zu hoch wird sieht das ganze auch nicht mehr so schön aus. Ab ca. 20 cm höhe kann man sich überlegen oben offen zu lassen und den Raum zu nutzen.



9. Arbeitsplatten

Nun beginnt ein grosses und wichtiges Thema. Arbeitsplatten. Arbeitsplatten sind in der Küche die Flächen, auf denen hauptsächlich das Vorbereiten von Speisen, das Abstellen von Küchengeräten und oft auch das Anrichten stattfindet. Sie bilden quasi die "Bühne" für alle Küchenaktivitäten. In der Regel sind sie aus Materialien wie Stein, Holz oder Laminat, die sowohl funktional als auch ästhetisch ansprechend sind. Arbeitsplatten sind weit mehr als nur eine Ablagefläche; sie sind ein zentrales Element, das in vielerlei Hinsicht zur Gesamtzufriedenheit in der Küche beiträgt. Es gibt Standardplatten, die vorgefertigt gekauft werden. Diese kann der Kunde dann mitnehmen und sie selber auf das Mass zuschneiden. Oder Massarbeitsplatten, die wir im gewünschten Mass zeichnen und die dann bestellt und geliefert werden.

Standardplatten

Diese Art der Arbeitsplatte gibt es für den Kunden direkt mitnehmen oder zum schnellen Liefern. Der Kunde bezahlt auch weniger als wenn er sich die Platte Massfertigen lässt. Eine Standardplatte hat immer eine breite von **186 cm** oder **246 cm** und eine tiefe von **63.5 cm**. Sie muss wie schon erwähnt vom Kunden oder Küchenbauer selber zugeschnitten werden. Steinplatten kann man nie als Standardplatte

Massarbeitsplatte

wenn die Platte eine andere Breite oder Tiefe passt könnte man die Platte im Küchenplaner zeichnen. Der Vorteil liegt auch darin, dass die Platte von vornherein produziert und muss nichts weiter unternommen werden vom Kunden. Der Nachteil ist, dass es teurer ist und der Kunde auch die Platte warten muss wenn er sie bestellt. Dafür sind die Lieferkosten geringe maximale Länge ist **Holz und Laminat - 4000 mm** und bei **Stein - 3000 mm**. Die maximale Tiefe ist bei allen **1250 mm**.

Materialien



Standart:

Breite: 1860 / 2460 mm

Tiefe: 635 mm

Nach Mass:

Max. Breite: 4000 mm

Max Tiefe: 1250 mm

Dicke:

EKBACKEN: 28 mm

SÄLIAN: 38 mm

Eine **Laminatarbeitsplatte** besteht aus einer Spanplatte als Kern, die mit einer dünnen Schicht aus dekorativem Laminat beschichtet ist. Die Herstellung erfolgt durch das Aufbringen des Laminats auf die Spanplatte und das anschließende Verpressen unter Hitze und Druck. Es handelt sich um ein mehrschichtiges Material, das aus Papier und Harzen besteht und unter hohen Druck- und Temperaturbedingungen auf die Trägerplatte (meist Spanplatte) aufgebracht wird.

Der grosse **Vorteil** ist, dass es günstig, einfach zu ersetzen und robust ist.

Was einige als **Nachteil** sehen ist, dass es nicht so teuer und hochwertig aussieht wie Holz oder Stein. Zudem kann es bei Löchern oder undichten Stellen dazu kommen, dass die Platte aufschwillt und ersetzt werden muss.

**Standard:**

Breite: 1860 / 2460 mm

Tiefe: 635 mm

Nach Mass:

Max. Breite: 4000 mm

Max Tiefe: 1250 mm

Dicke:

Alle: 38 mm

Wegen der Umwelt und um einen guten Preis anzubieten verkaufen wir keine Arbeitsplatten aus Massivholz (komplett Holz). Stattdessen wird bei uns eine **funierte Platte** verkauft. Der Unterschied ist, dass diese Platte einen Kern aus Span besitzt, aber aussen eine 3.5 mm dicke Echtholz-Schicht hat. Die Optik ist genau wie bei einer normalen Holzplatte aber die Umwelt und der Geldbeutel wird weniger belastet.

Der **Vorteil** dieser Platte ist, dass Holz ein schönes und warmes Material ist. Holz hat natürliche antibakterielle Eigenschaften, die dazu beitragen können, Bakterien abzutöten oder zu hemmen. Weiter kann die Platte 3 - 4 Mal abgeschliffen werden sollte sie mal nicht mehr so schön sein.

Der **Nachteil** ist, dass man die Platte sobald sie "spröde" wird (ca. 3 - 6 Monate) nachölen muss. Zudem sollte man darauf achten, dass keine Weinflaschen oder Essensreste über länger Zeit drauf liegen bleiben, da es zu Verfärbungen kommen kann und die Platte dann abgeschliffen werden muss.

**Standard:**

Gibt es nicht!

Nach Mass:

Max. Breite: 3000 mm

Max Tiefe: 1250 mm

Dicke:

Alle: 38 mm

Quarzarbeitsplatten sind ein künstlich hergestelltes Material, das hauptsächlich aus Quarz und einem Bindemittel aus Epoxidharz besteht. Es wird als Alternative zu natürlichen Steinverflungen angeboten.

Der **Vorteil** von Quarzarbeitsplatten ist, dass sie strapazierfähig, langlebig, kratz- und fleckenbeständig sind. Quarzsteinkomposit ist hygienisch aufgrund seiner nicht-porösen Oberfläche. Zudem bekommt der Kunde eine schön anzusehende Oberfläche, die sehr edel aussieht.

Der **Nachteil** ist, dass die Arbeitsplatten aus Quarz teurer als Andere sind und sie empfindlich auf übermäßige Hitze reagieren können, daher sollte direkter Kontakt mit heißen Gegenständen vermieden werden.



Schaue dir gleich jetzt die Arbeitsplatten in der Ausstellung an. Versuche ein Gespür für den Preis, das Material und die Masse zu bekommen. Frage bei deinen Kollegen wie die aktuellen Lieferzeiten bei den Standard und den Massplatten sind. Lass dich zu den Massen abfragen und versuche die PTag auf den Platten zu verstehen.