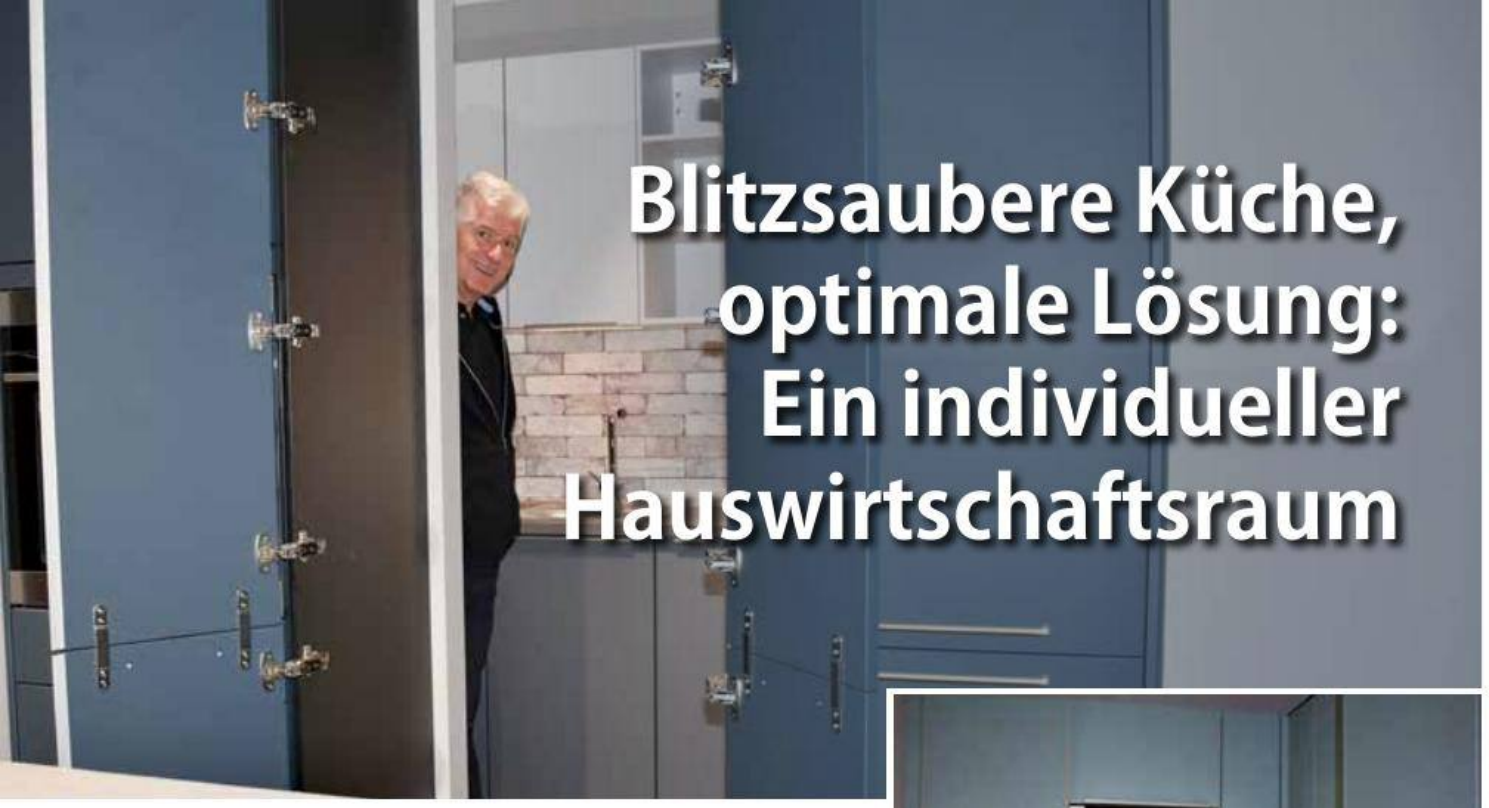
Blitzsaubere Küche, optimale Lösung: Ein individueller Hauswirtschaftsraum



„Ein clever hinter Fronten versteckter Hauswirtschaftsraum macht richtig Spaß“, schwärmt der Chef Uwe Reimers.



KÜCHENWELTEN REIMERS. Die Küche hat sich vom reinen Arbeitsraum zum wohnlichen Treffpunkt gewandelt. Da werden gern auch Gäste empfangen. Praktisch ist es, wenn dann die laufende Waschmaschine, ungespülte Töpfe und Pfannen und andere „Störfaktoren“ verbannt werden können – in den Hauswirtschaftsraum.

Der Hauswirtschaftsraum erlebt in den letzten Jahren ein wahres Revival. Das liegt zum einen am Trend zur offenen, den anderen Räumen zugewandten Wohnküche mit offenen Regallösungen und einer Ausstattung, die auf das Wesentliche reduziert wird. Auch die Bäder haben sich gewandelt, da will keiner mehr unbedingt die Wäsche machen. Und im Eigenheim wird mittlerweile oft aus Kostengründen auf eine Unterkellerung verzichtet. Der Hauswirtschaftsraum, ideal in direkter Nachbarschaft zur Küche, bietet sich als optimale Lösung an. Die Abtrennung kann sich den Küchenfronten anpassen und ist kaum als Tür erkennbar.

Alle Dinge, die man täglich braucht, die aber nicht immer im Blickfeld sein sollen, und Gelegenheit zur „groben“ Vorbereitung von Mahlzeiten finden in einem Hauswirtschaftsraum Platz. „In diesem Raum kann man alle Schneide- und Schnippelarbeiten, sowie Mixen, Garen, Verzieren usw. erledigen, und man kann dann einfach alles liegen lassen und sich zu den Gästen in der blitzsauberen Küche im vorderen Bereich setzen“, sagt Küchenwelten-Chefin Elke Reimers.

Platzsparend und durchdacht ausgestattet sollte ein multifunktionaler Hauswirtschaftsraum sein, und da können Experten wie die Küchenwelten Reimers mit einem organisierten Planungskonzept weiterhelfen, das jeweiligen Anforderungen gerecht wird.

Hausgeräte von der Spülmaschine über Kühl- und Gefrierschrank bis hin zu Müllsystemen, Staubsauer und Putzutensilien oder Dampfgarer finden dort Platz. Wenn Waschmaschine und Trockner integriert werden sollen, werden sie meist hoch eingebaut, um unnötiges Bücken zu ersparen.

Unter den Geräten können Schubladen mit herausziehbaren Körben hineingeplant werden zum Vorsortieren der Wäsche. Oberhalb sind Schränke möglich für Waschmittel etc. „Außerdem planen wir auch einen Schrank mit ein, in dem ein großes Bügelbrett oder eine Bügelstation seinen Platz findet mit einem Sitzplatz oder einem Barhocker für entspanntes Bügeln“, so Elke Reimers.

Der Stauraum wird so gestaltet, dass alle möglichen Vorräte, Gewürze oder Backutensilien sofort gesehen und gefunden werden. Beleuchtung in Schubladen oder Schränken ermöglichen eine optimale Übersicht. Geschäftsführer Uwe Reimers ergänzt: „Der Kunde kann seine Bedürfnisse genau beschreiben, und wir gestalten den Arbeitsraum genau nach seinen Vorlieben und Ansprüchen ganz individuell.“ ■

Küchenwelten Reimers

Tannenbergstraße 33 · 51465 Bergisch Gladbach
02202 926273-0 · info@kuechenwelten-reimers.de

www.kuechenwelten-reimers.de



Terminvereinbarung: 02202-9262730

Tannenbergstraße 33
in Bergisch Gladbach

www.kuechenwelten-reimers.de

KÜCHENWELTEN
REIMERS