



5 TIPPS FÜR

MEHR PLATZ IN DER KÜCHE

OB GESCHIRR, LEBENSMITTEL, KÜCHENWERKZEUGE ODER PUTZMITTEL: IN DER KÜCHE WIRD VIELES VERSTAUT. IN REGALEN, SCHRÄNKEN UND AUF ARBEITSPLETTEN KANN ES ALLERDINGS SCHNELL CHAOTISCH ZUGEHEN, WENN DER PLATZ NICHT REICHT ODER KEINE ORDNUNG HERRSCHT. BESONDERS IN KOMPAKTEN KÜCHEN STAPELN SICH ALLERLEI UTENSILIEN. DABEI HELFEN BEREITS EINFACHE MASSNAHMEN, UM JEDEN ZENTIMETER EFFEKTIV ZU NUTZEN - UND, UM IHRER KÜCHE MEHR LUFT ZUM ATMEN ZU GEBEN.



#1

PLATZ AN DER WAND:

An den Raumwänden, aber auch an den Fronten der Küchenschränke lassen sich Magneten und Stangen anbringen, an denen z. B. flache Küchenwerkzeuge griffbereit und unkompliziert platziert werden können.

#2

STAU RAUM VON OBEN:

Ein Blick an die Decke lohnt sich: Besonders in hohen Räumen ist dort oben nicht nur viel Platz für Lampen, sondern auch für hängende Vorratsbehälter oder Bastkörbe.

#3

HOCH UND TIEF:

Schränke und Regale haben viel Luft zwischen den einzelnen Böden. Ist das Fach nicht bis zum letzten Zentimeter gefüllt, kann der Leerraum mit Stapelmöglichkeiten wie kleineren Körben und Kisten optimal ausgenutzt werden

#4

UM DIE ECKE DENKEN:

Die verwinkelten Ecken in der Küche werden häufig vergessen, verwandeln sich mit praktischen und passenden Eckschränken jedoch in wahre Stauraumwunder.

#5

ELEMENTE EFFEKTIV NUTZEN:

Klassische Türen lassen sich bei Unterschränken mit Auszügen ersetzen – so entsteht wertvoller Stauraum bei effizienterer Raumausnutzung.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich, um eine Küche ganz nach Ihren Vorstellungen zu realisieren. Unter www.burger-kuechen.de/kuechenplaner bieten wir Ihnen zusätzlich die Möglichkeit, sich digital ein persönliches Küchenkonzept zu erstellen, für das Sie die Tipps direkt anwenden können!

baufORMAT Küchen GmbH & Co. KG

Kattwinkel 1, 32584 Löhne
Telefon: +49 (0) 57 32 / 1 02-0
info@baufORMAT.de
www.baufORMAT.de

