

# Bewährtes Altes und erprobtes Neues in Küchen- und Office-Einrichtungen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home :  
internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **10 (1956)**

Heft 3

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-329229>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Bewährtes Altes und erprobtes Neues in Küchen- und Office-Einrichtungen

(ohne Verantwortung der Redaktion)

Soll bei einem Um- oder Neubau in der Kücheneinrichtung und für die in der Küche zu leistende Arbeit das Maximum herausgeholt werden, so sind folgende seit Jahrzehnten bewährte drei grundsätzliche Punkte zu beachten:

1. Rüsten und Kochen bilden eine Gruppe
2. Abwaschen und Geschirrversorgen bilden die zweite Gruppe und
3. sind die arbeitstechnisch richtigen Höhen wichtig.

Eine reine Arbeitsküche soll länglich (rechteckig) sein, eine Wohnküche dagegen kann andere Formen annehmen. Die arbeitstechnisch ideale Küche berücksichtigt trotz der heutigen Mode und Propaganda die getrennten, richtigen Arbeitshöhen. Es sei diesbezüglich einmal mehr auf die vom Betriebswissenschaftlichen Institut der ETH Zürich in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft (SIH) Zürich ermittelten Resultate hingewiesen.

Die Firma Hans Eisinger, Basel (gegr. 1841), welche schon seit vielen Jahrzehnten im Installieren von Küchen aller Größen und Arten spezialisiert ist, legt ihren Beratungen und Vorschlägen immer die oben genannten drei Punkte zugrunde. Zudem berücksichtigt Eisinger, Basel, noch die nachstehenden, ebenfalls unerlässlichen Punkte: umfassende Beratung, nur zweckmäßige und solide Ausführungen, minimale Einrichtungskosten und auch vor allen Dingen richtige Arbeitsabwicklung.

Küchenmöbel aus Holz haben sich seit Generationen in Europa restlos bewährt. Durch neue Materialien – die fachtechnisch aufs gewissenhafteste erprobt sind – wurden neue immer weiter verbesserte Konstruktionen möglich und die Einteilungen und Formen den heutigen Bedürfnissen angepaßt.

Den Kochherd montiere man möglichst nicht in eine Ecke oder neben das Geschirrabwaschbecken; zum flinken Arbeiten muß die Hausfrau ellbogenfrei hantieren können. Ebenso ist ein Spülbecken in der Ecke unpraktisch. Möglichst große Rüst- und Abstellflächen neben Herd und Spültisch sind wichtig und gehören in eine gut eingerichtete Küche. Aber man achte auch darauf, daß neben dem Herd die Abstellflächen unbedingt hitzebeständig sind. Wie schnell ist doch eine relativ teure Plastic-Platte durch unachtsames Abstellen eines heißen Kochgeschirrs verbrannt!

Eine montagebereite Ausführung einer Kücheneinrichtung ist besser als eine am Aufstellungsort Stück um Stück zugerichtete. Die Vorteile der in der Spezialfabrik ausgeführten Kücheneinrichtungen sind vor allem: saubere werkgerechte, nach genauen Maßen und Projekten erstellte Ausführung, rascheste Montage, die Möbel grundiert oder noch besser fixfertig spritzlackiert oder mit eingebrannten Hartplatten verkleidet.

Zum Geschirrwaschen sind die runden, konischen, vollständig ventilfreien «Fresco»-Becken mit flachem Boden von rechnenden Bauherrschaften als die in jeder Hinsicht besten anerkannt. Nicht nur, daß die «Fresco»-Spar-Spültische aus la rostfreiem Chromnickelstahl keine Lärm- oder Wärmeisolation wie die viereckigen Becken brauchen, sie erleichtern auch die Arbeit: mit einer einzigen schnellen und leichten kreisrunden Bewegung sind die Becken sauber. Bei einem viereckigen Becken, vor allem mit Standrohrventil in einer ausgebuchteten Beckenwand sind mindestens fünf in der Schnelligkeit gehinderte Putzbewegungen nötig!

Ein jeder «Fresco»-Spar-Spültisch besitzt einen separaten, praktisch vorne zwischen den Becken angeordneten Ausguß, wohlverstanden ohne Platzverlust, und die neuen «Maximal-Ventile» mit Bedienungsknopf in der Abdeckung, lassen tatsächlich keinen Wunsch mehr offen. Zu den einzigartigen Vorteilen der «Fresco»-Geschirrwascheinrichtungen gehören: heißes Wasser sparen, flink und mühelos arbeiten, rasch und leicht sauber halten, separater Ausguß, ausgezeichnete Gesamtdisposition. Deshalb werden die «Fresco»-Spar-Spültische nicht nur in Haushaltungen, sondern auch im gesamten Gastwirtschaftsgewerbe, in Kochschulen, Spitälern und Wohlfahrtshäusern immer mehr bevorzugt.

Die sechs vorzüglich ausgebauten Fabrikationsabteilungen: Schreinerei, Chromstahlverarbeitung, Spenglerei, Kühlanlagen, Isolierungen und Malerei garantieren für tadellose, werkgerechte und praktische Ausführungen. Eisinger, Basel, liefert selbstverständlich nicht nur Küchen für Haushaltungen, sondern auch für Großeinrichtungen für Hotels, Restaurants, Spitälern, Anstalten, Haushaltungsschulen, Wohlfahrtseinrichtungen. – Für die chemische Industrie wird vornehmlich säurebeständiges Material verarbeitet.



Fensterseite der Küche eines modernen Arzthauses am Bielersee; «Fresco»-Spar-Spültisch aus la rostfreiem Chromstahl mit ventilfreien runden Becken und separatem Ausguß, eingebautem Elektroherd und großen Abstellflächen aus la rostfreiem Chromstahl und Kunstharzplatten.

(Architekt: M. Schlup, Biel)

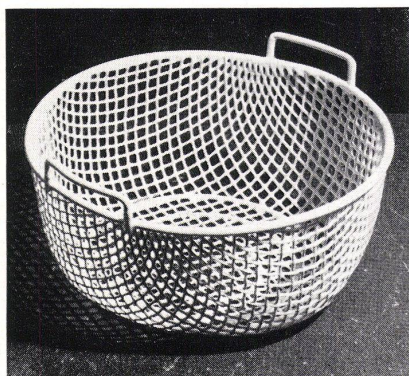


Spültischseite in der umgebauten Küche eines Herrschaftshauses in Basel. Spültischhöhe 90 cm, Herd in Normalhöhe von 80 cm auf der gegenüberliegenden Seite. Schrankunterbauten mit auf Rollen voll ausziehbaren Spezialtablen für Küchenmaschinen. Der «Fresco»-Spar-Spültisch selbstverständlich mit separatem Ausguß.



Äußerst praktisch ausgebaute Kleinküche in Einzimmerwohnungen in Hallau. Sehr schöne Lösung in Winkelform mit bester Platzausnutzung, die glatten Abstellflächen in absolut hitzebeständigem Material, das runde «Fresco»-Becken 34 cm Ø besonders günstig für Kleinküchen und Kochnischen.

(Architektin: Berta Rahm, Zürich)



Die engmaschigen verzinkten und plastifizierten «Fresco»-Spülkörbe sind nicht gewöhnliche Tellerhalter: sie fassen ein Mehrfaches als diese – auch Besteck – und werden außerdem noch sehr gerne zum Gemüsewaschen verwendet; sie erfüllen also einen höchst erwünschten Doppelzweck. Die «Fresco»-Spülkörbe erleichtern die Arbeit kolossal und machen die «Fresco»-Spar-Spültische tatsächlich zur idealen Geschirrwascheinrichtung.