

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 69 (1994)

Heft: 3

Rubrik: Markt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

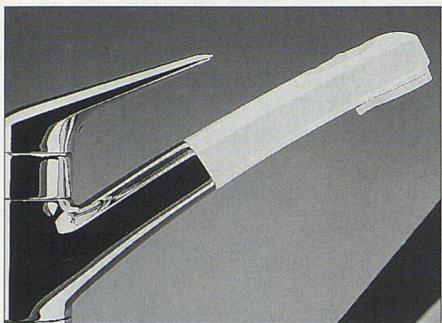
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

KWC- ARMATUREN

Es begann 1874. In diesem Jahr nahm Adolf Karrer in Unterkulm die Produktion von Musikspieldosen auf. Weil die Erfundung des Grammophons die Nachfrage nach diesen Produkten rasch abnehmen liess, musste bereits 13 Jahre später nach neuen Marktleistungen Umschau gehalten werden: Ab 1887 wurde die Produktion von Gas- und bald darauf diejenige von Sanitärarmaturen aufgenommen. Bereits zu Beginn



KWC ORNICO für die Küche,
mit der komfortablen Auszugsbrause

des 20. Jahrhunderts wurden berühmte Hotels – etwa das Negresco in Nizza oder das Ritz in Paris – mit KWC-Armaturen ausgerüstet. KWC AG ist heute der grösste schweizerische Hersteller von Saniäramaturen mit stark internationaler Geschäftstätigkeit.

KWC AG, Unterkulm
Telefon 064/46 91 91

SCHWEIZER MASS ODER EURONORM?

Was bedeutet die voraussichtlich gegen Ende 1994 in Kraft tretende gemeinsame europäische Grundlage von Koordinationsmassen für Küchenmöbel und Einbaugeräte (EN 1116) für das Mass-System der Schweizer Küchen- und Geräte-Hersteller?

Erstens wird die zukünftige EN (Europäische Norm) für die Masskoordination weder Gesetz noch Vorschrift.

Zweitens passt nach der EN noch lange nicht jedes Einbaugerät in jede Möbelöffnung.

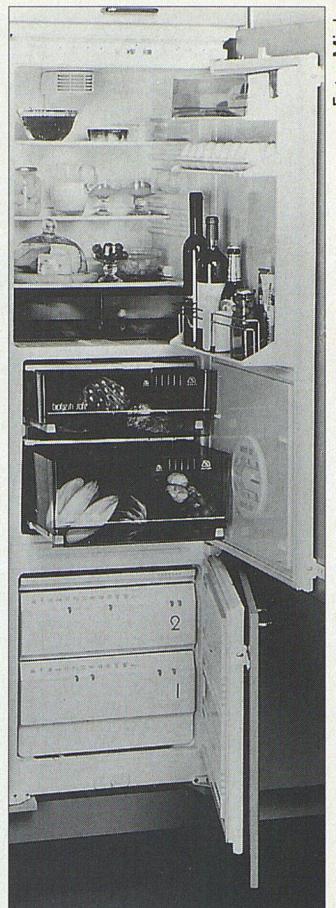
Und drittens ist mit den Dutzenden von Empfehlungen noch vieles nicht abschliessend geklärt.

«Kühlschrank 12/6 nach S.I.N.K.» – und es braucht keine weiteren Fragen, wie die genauen Einbauverhältnisse und -masse lauten. Dass den kreativen Spielräumen keine Grenzen gesetzt sind, vergegenwärtigt die überwiegende Anzahl individuell gefertigter Schweizer Küchen deutlich.

Weitere Auskünfte und Unterlagen sind erhältlich beim Verband der schweizerischen Küchenbranche, 8123 Ebmatingen
Tel. 01/980 33 55
Fax 01/980 33 44

MEHR LUFT- FEUCHTIGKEIT IM KÜHL- SCHRANK

Kühlschränke weisen in der Regel eine Temperatur von 5 bis 8 Grad auf. Bei dieser Kühlung ist die Lagerdauer vieler Lebensmittel relativ kurz. Geräte mit sogenannten Nullgradzonen sind deshalb jetzt auf dem Markt: Sie gewährleisten eine konstante Temperatur von 0 bis 3 Grad. Das ist die ideale Lagertemperatur, wie sie auch in den grossen Kühlhäusern gehalten wird. Die Aufbewahrung bei null Grad verlängert zwar eindeutig die Lagerdauer von Lebensmitteln. Noch nicht gelöst ist damit aber das Problem, dass Salate und Gemüse normalerweise im Kühlschrank rasch austrocknen. Während Milchprodukte, Fleisch, Geflügel und Wurstwaren bei null Grad und 50 % Luftfeuchtigkeit gut haltbar sind, gilt dies nicht für Salat und Gemüse. Sie bleiben nämlich erst bei 90 % Luftfeuchtigkeit bis 10 Tage lang taufrisch. Der Forschungs- und Entwicklungsdienst von Miele nahm sich dieses Problems, das vor allem Konsumenten betrifft, die nicht täglich einkaufen, intensiv an: Unterschiedliche Luftfeuchtigkeitszonen heisst die Lösung, die jetzt neu auf den Markt kommt. Die neuen Kühl-Gefrier-Kombinationen verfügen bereits über diesen Komfort.



Kühl-Gefrier-Kombination mit allen Schikanen: Die Kühlzone oben verfügt über ein Gebläse zum schnelleren Kühlen aller Lebensmittel, die sogenannte dynamische Kühlung. In der Mitte zwei Nullgradzonen mit separater regulierbarer Luftfeuchtigkeit. Unten die Tiefkühlzone.

Interessant ist auch eine weitere technische Neuerung bei den Miele-Geräten: Sie sind mit einem geräuschlosen, integrierten Gebläse (dynamische Kühlung) ausgerüstet, das die Kälte im gesamten Kühlschrank gleichmässig verteilt. Lebensmittel und Getränke kühlen auf diese Weise in ungefähr der Hälfte der üblichen Zeit ab und bleiben entsprechend länger haltbar.

Miele AG
Postfach 830
8957 Spreitenbach
Tel. 056/70 21 11
Fax 056/72 05 61

**prompt
preiswert
zuverlässig**

**fröhlich
sanitär ag**

**Ausserdorfstrasse 24
8052 Zürich
Telefon 30134 34 / 30110 75**

Über 100 Jahre Erfahrung im Gas- und Wasserfach. Um- und Neubauten, Küchen- und Bäderrenovationen, Reparatur-Schnellservice. Gasapparate, Expertisen, Technisches Büro. Eidg. dipl. in Planung und Ausführung