



*Küchen ganz persönlich*

[www.kuechen-lohse.de](http://www.kuechen-lohse.de)

Hauptstr. 34

01454 Radeberg

Die Ausgangslage: Küche mit ca. 8m<sup>2</sup> Fläche – Darin enthalten 2 Dachschrägen, 2 Pfeiler, 1 Fenster und 2 Türen und Heizkörper. Seitlich befand sich der Zugang zur „Speisekammer“! Und eine diverse Balkenführung an der Decke mit unterschiedlichen Höhen. Der Raum machte einen sehr dunklen Eindruck. Arbeitsfläche war kaum vorhanden.



Die Herausforderung: Es sollte eine große Kühl- Gefrierkombi und ein Dampfgerar Platz finden. Arbeitsfläche für 2-3 Personen geschaffen werden. Die Geräte und Lagerbestände aus der Speisekammer sollten weiterhin einen Platz finden. Auch der Stauraum in der Küche sollte nicht weniger – eher mehr werden. Mehr Licht, freundlichere Ausstrahlung waren gewünscht und natürlich richtig schick & modern.





Die Planungsumsetzung: Im Bereich der ehemaligen Speisekammer die Hochschränke für Stauraum inkl. Dampfgerätee, vor allem großer Kühlschrank, platzieren. Ausgedehnte Arbeitsplatte, teilweise 70cm tief, schafft für mehrere Personen Arbeitsfläche. Höhere Unterschränke für mehr Stauraum planen. Enge Stellen zwischen Schrägen und Stützen mit Regalen ausfüllen für Deko und Stauraum. Kochfeldabsaugung für effektivere Absaugung & bessere Optik integrieren. Weinregal als optische Highlight. Weiße Fronten, Licht und Regalelement schaffen helleren Raumeindruck und Größe.



Das Ergebnis: Ausstattung mit Sous Vide Dampfgarer, programmierbaren Backofen, vollintegrierten Geschirrspüler, 80cm Kochfeld mit Absaugung und flächenbündig eingebaut, dekorativem Weinregal, viel Licht & Regalen. Spüle in Keramik ebenfalls flächenbündiger Einbau.



# Herausforderung geschafft ...

