

Pressemitteilung

Eingebaut ist besser verstaut

Einbaugeräte in der Küche schaffen Platz auf der Arbeitsplatte

München/Gröbenzell, 24. Juni 2014. Kochen liegt auch 2014 im Trend. Selbstgemachte Gerichte sind nicht nur oftmals preiswerter und gesünder. Auch das Kochen selbst ist für immer mehr Menschen längst gleichermaßen Genuss und Hobby. Doch spätestens, wenn mehrere Leute gleichzeitig in der Küche stehen, brauchen die Hobbyköche Platz auf der Arbeitsplatte. „Dort steht aber meist schon der Toaster oder der Allesschneider“, weiß Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk. Das Unternehmen bietet deshalb seit Jahrzehnten Einbaugeräte an, die immer gefragter sind.

Mülleimer und Spülmaschine sind meist längst in die Küchenzeile integriert. Jetzt verschwinden auch zunehmend Haushaltskleingeräte in Schubladen und hinter Schranktüren. „Selbst wenn die Arbeitsplatte mit Schüsseln und Schneidebrettern gefüllt ist, bleiben Allesschneider, Waage oder Toaster griff- und funktionsbereit, denn das Gerät steht im geöffneten Schubkasten vor der Arbeitsfläche“, erklärt Schüller. Zudem können die Geräte dauerhaft verkabelt bleiben. Deshalb gibt es kein Steckdosenproblem. Wird das Küchengerät gerade nicht benutzt, verschwindet es mit einem Handgriff in der Schublade und wird so nebenbei vor fettigen Küchendämpfen geschützt. Auch das lästige Heben und Verstauen in Oberschränken entfällt durch die Einbaulösung. Somit kommen die Küchenhelfer öfter zum Einsatz.

Neben den praktischen Aspekten sprechen oft ästhetische Gründe dafür, immer öfter auch Hausgeräte in Schränken verschwinden zu lassen. Der Trend zu Design- und Wohnküchen kurbelt die Nachfrage nach Einbaugeräten an. „Statt Haushaltsgeräten stellen sich viele Leute lieber eine Blumenvase auf die Arbeitsplatte“, sagt Schüller. Der Experte rät, sich im Küchenfachhandel über die Möglichkeiten informieren zu lassen.

Darauf sollte beim Kauf von Einbaugeräten geachtet werden:

1. Das Krümfach vom Einbau-Toaster sollte für die Reinigung herausnehmbar sein.
2. Damit der Toaster nur das Brot bräunt und nicht die Schublade, sind ein wärmeisoliertes Gehäuse und eine Abschaltautomatik beim Umklappen unerlässlich.

3. Für den Einbau der Geräte sind Schubladen ab einer Breite von 30 Zentimetern geeignet. Einige größere Geräte benötigen eine Mindesteinbaubreite von 45 Zentimetern.
4. Alleschneider sollten fest im Schubkasten montierbar sein. So sind diese mit einem Handgriff einsatzbereit und müssen nicht vor jeder Benutzung aufwändig aufgebaut werden.
5. Die Einbaugeräte sollten bereits bei der Planung der Küche berücksichtigt werden, damit etwa die Stromzufuhr elegant gelöst werden kann.

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

Wenn es um Einbau-Kleingeräte in der Küche geht, ist ritter Marktführer. Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de