

Ihre Küche –
Mittelpunkt von Leben und Lifestyle



alpnach
KÜCHEN AG



Die Schweizer Markenküche individuell – wie unsere Kunden

Längst sind die Küchen zum Zentrum des modernen Lebens avanciert. Wo einst in separaten Räumen gute Gerichte gezaubert wurden, muss die heutige Küche vielen neuen Ansprüchen an Design, Funktionalität und Qualität genügen – steht sie doch im Mittelpunkt der Familie und soll vielfältige Funktionen übernehmen. In der Küche wird heute gewohnt und gelebt, geredet und gespielt. Mit offenen Räumen steht nun auch das Design in einem neuen Licht: Eine moderne Küche soll den Stil ihrer Besitzer repräsentieren.

Alpnach-Küchen und die Dienstleistungen:

Möchten Sie eine U-förmige Küche, eine zweizeilige oder schwebt Ihnen eine Insel-Küche vor? Bei der Planung von Grund auf über die Visualisierung in 3-D bis hin zur Beratung in der Wahl der einzelnen Elemente und Materialien stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Alpnach-Küchen und das Design:

Ob klassisch oder modern, rustikal, schlicht oder elegant: Verleihen Sie Ihrem individuellen Stil Ausdruck. Bei uns entstehen Küchenkonzepte geprägt von Funktionalität und Charakter. Die Auswahl der Fronten, Griffe und Farben bis hin zur Beleuchtung unterstützen diesen Anspruch einer modernen Küche, setzen Akzente und schaffen Stimmung.

Alpnach-Küchen und die Materialien:

Granit, Holz, Glas oder Metall: Eigenschaften und Vorteile dieser verschiedenen Materialien zeigen wir Ihnen gerne bei einem Beratungsgespräch auf. Wir kommen zu Ihnen nach Hause oder beraten Sie in einer unserer Ausstellungen in Ihrer Nähe. Profitieren Sie von der breiten Elementpalette, aus denen wir gemeinsam Ihre Küche zusammenstellen.

Alpnach-Küchen und die Funktionalität:

Untersuchungen belegen, dass pro Tag in einer Küche durchschnittlich 360 unterschiedliche Handgriffe, Arbeiten und Wege anfallen. In 20 Jahren summiert sich das auf rund 2,6 Millionen. Durch optimierte Arbeitswege reduzieren Sie wertvolle Zeit und Kraftaufwendung bei Ihrer Tätigkeit in der Küche. Dies hat einen wesentlichen Einfluss auf das körperliche Wohlbefinden. Wir setzen alles daran, dass die Arbeitsabläufe auf Sie zugeschnitten werden.

Alpnach-Küchen und die Ökologie:

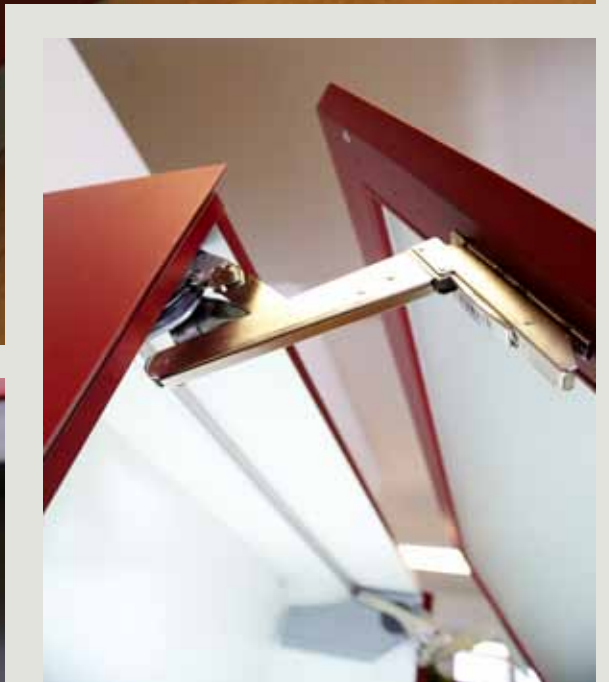
Schweizer Küchen verbrauchen mehr als ein Drittel des Haushaltsstroms! Mit der Wahl der richtigen Küchengeräte kann doppelt gespart werden: Dank der Energieeffizienzklasse A der neuen Küchengeräte schonen Sie Umwelt und Haushaltsbudget.

Die moderne Küche muss vielen Anforderungen genügen – wir sind hierfür der kompetente und richtige Partner für Sie.



Modell Pulverbeschichtet

– Fronten: MDF Pulverbeschichtet







Modell Aare

- Fronten: Kunstharz beschichtet
- Kantenausführung: ABS Dickkante 2 mm
- Erhältlich in über 40 verschiedenen Holz- oder Unidecors



Modell Aare

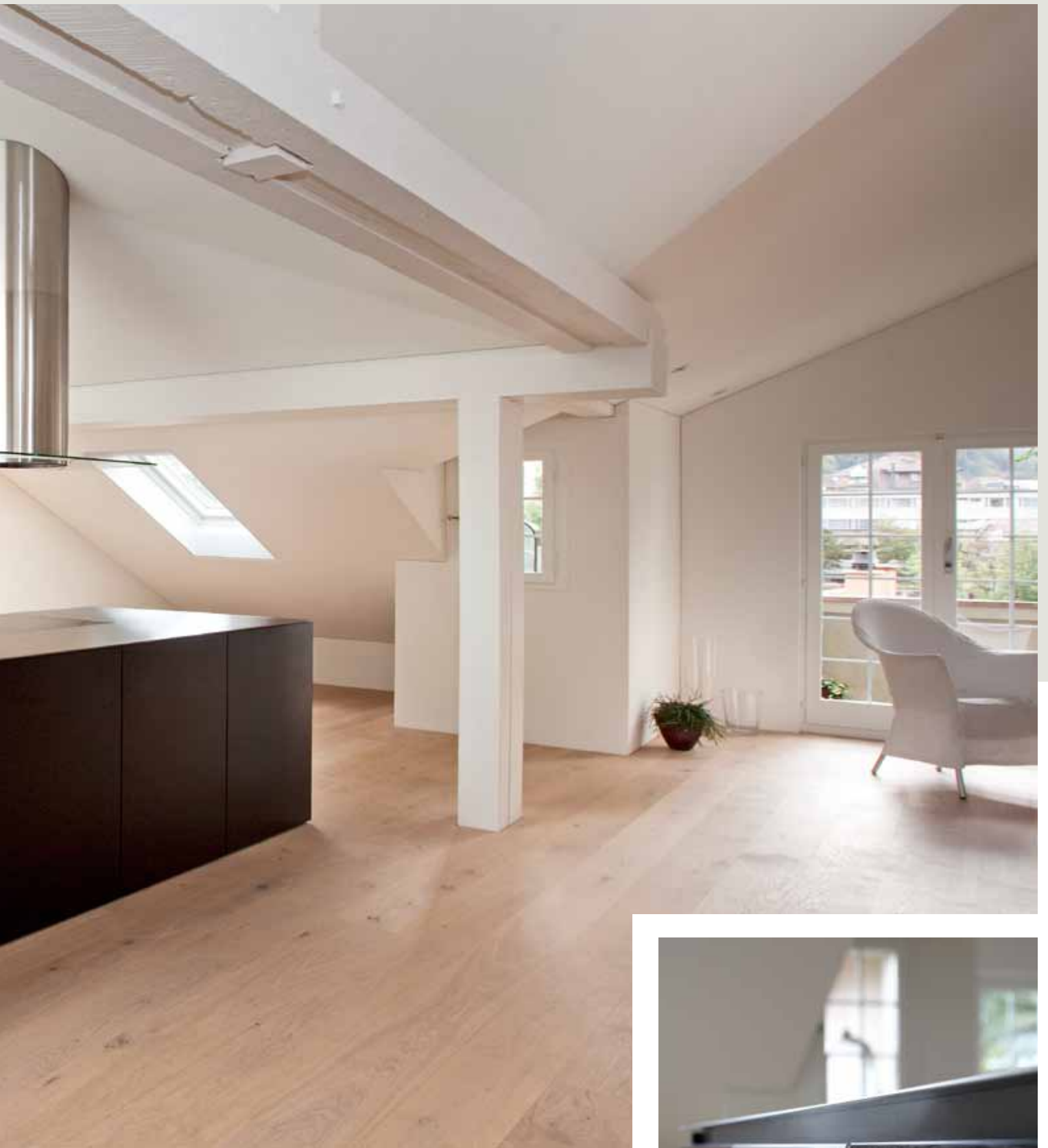
- Fronten: Kunstharz beschichtet
- Kantenausführung: ABS Dickkante 2 mm
- Erhältlich in über 40 verschiedenen Holz- oder Unidecors





Modell Ticino

- Fronten: Kunstharz hochglanz belegt
- Kantenausführung: ABS Kante 1 mm
- Erhältlich in über 10 verschiedenen Holz- oder Unidecors

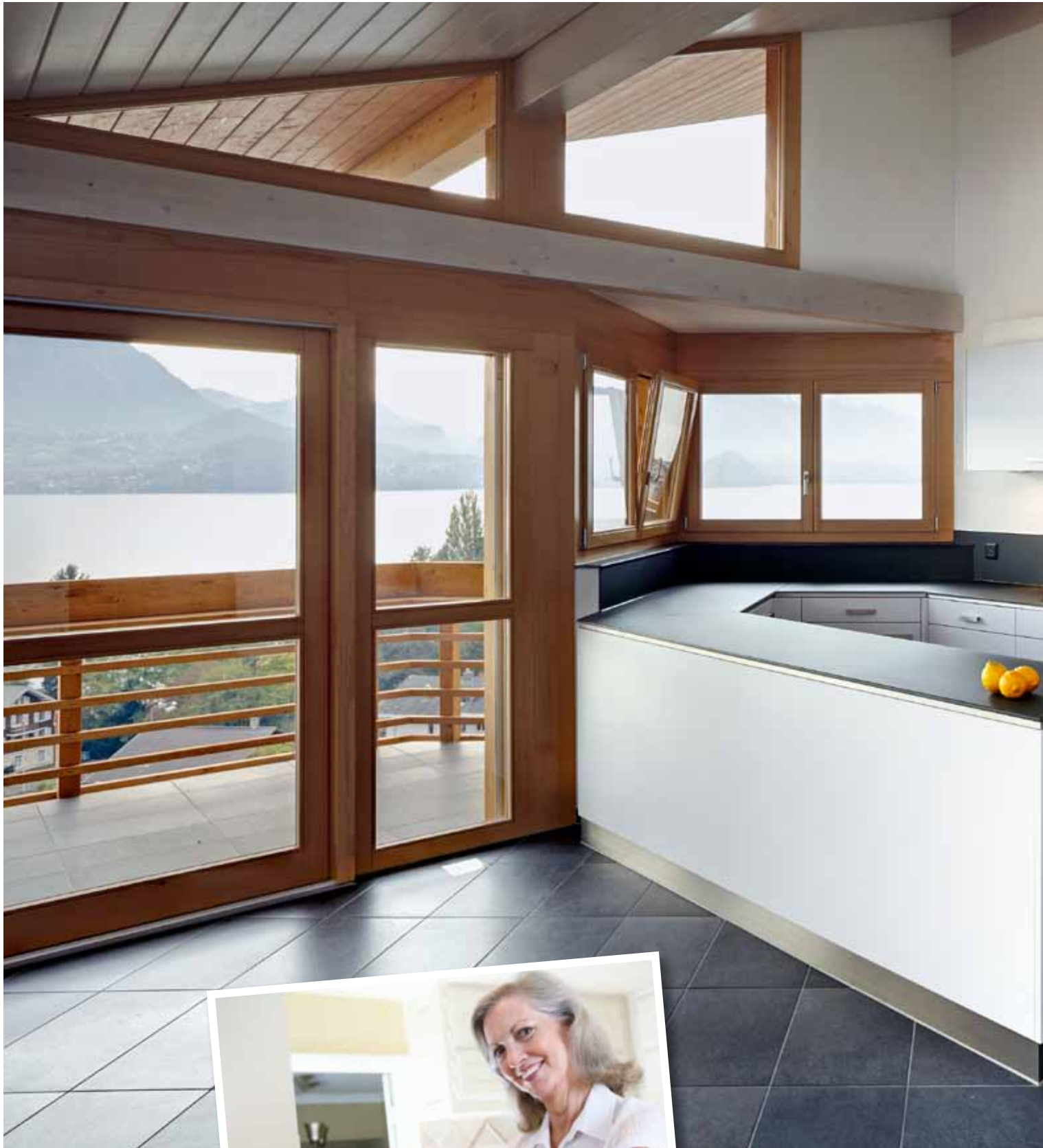






Modell Ticino

- Fronten: Kunstharz hochglanz belegt
- Kantenausführung: ABS Kante 1 mm
- Erhältlich in über 10 verschiedenen Holz- oder Unidecors



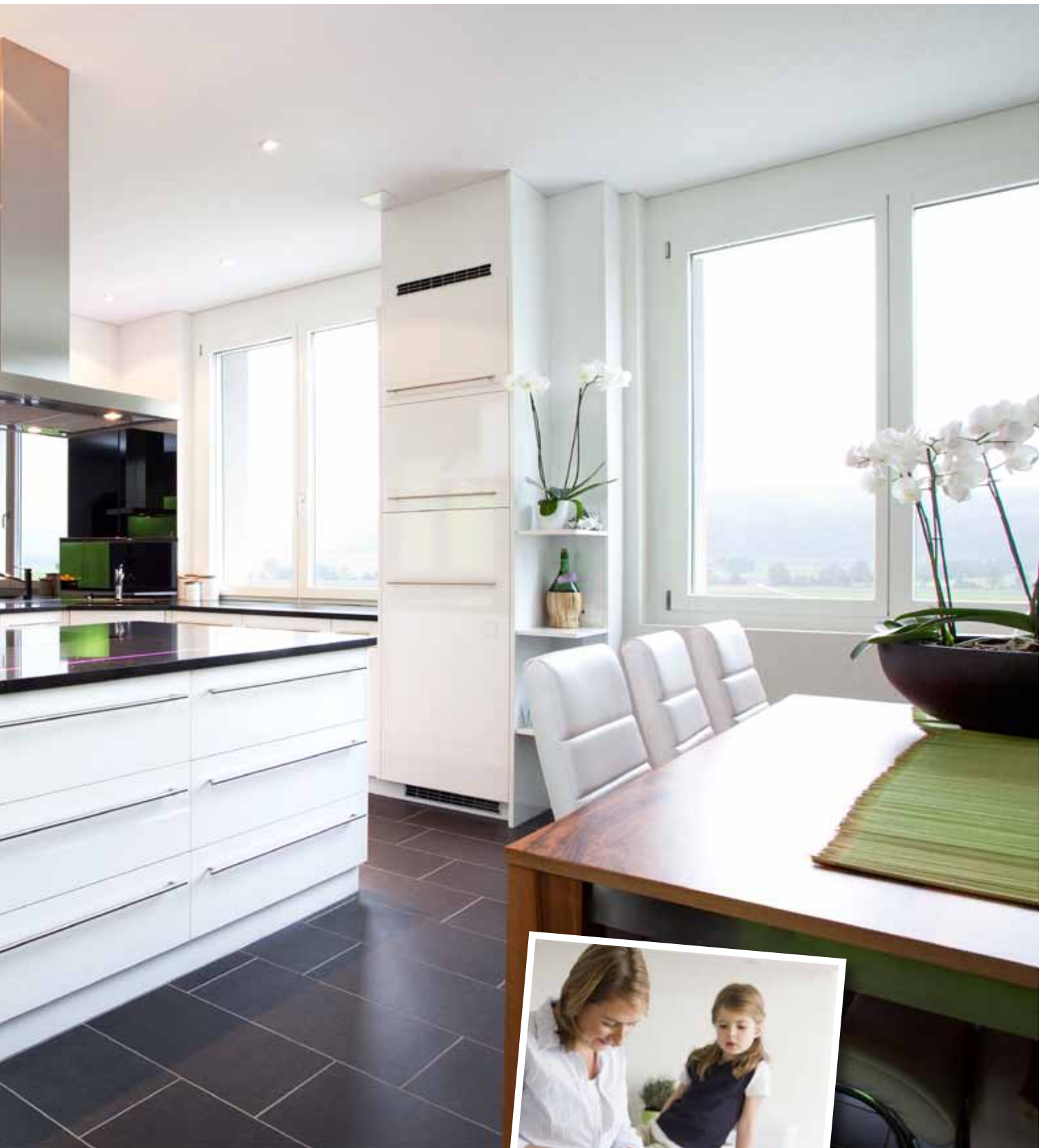
Modell Aare

- Fronten: Kunstharz beschichtet
- Kantenausführung: ABS Dickkante 2 mm
- Erhältlich in über 40 verschiedenen Holz- oder Unidecors









Modell Ticino

- Fronten: Kunstharz hochglanz belegt
- Kantenausführung: ABS Kante 1 mm
- Erhältlich in über 10 verschiedenen Holz- oder Unidecors



Passend – bis ins kleinste Detail

Kochen und Essen ist Sinnlichkeit pur. In der Küche werden aber nicht nur Mahlzeiten zubereitet. Sie soll auch die Anforderungen an Vorratshaltung und Verstaumöglichkeiten erfüllen. Haben Sie gewusst, dass Schweizer im Durchschnitt 250 Kilogramm an Geschirr, Kochutensilien und Vorräten in ihren Küchen lagern? Deshalb will jeder kleinste Raum ausgenützt werden, damit alles optimal verstaut und schnell wieder gefunden und hervorgeholt werden kann. Alles muss passen – bis ins kleinste Detail!



Aufbewahrungsort

Gute Organisation ist das halbe Leben. Gestalten Sie das Innenleben nach Ihren Bedürfnissen. Schubladen und Auszugssysteme, Hochschränke und Karusselle verhelfen dazu, den vorhandenen Raum optimal auszunutzen. Alles ist da wo es hingehört – und die Küche wirkt immer tiptopp aufgeräumt.



1 Innenschubladen eignen sich sehr gut zur Aufbewahrung von unzähligen Gegenständen. Durch das Ausziehen der Schubladen ist alles perfekt griffbereit.

2 Magic-Corner heisst die Zauberecke, die sich perfekt bis in den letzten Winkel nutzen lässt.



3 Die edlen Hochglanz-Besteckensätze schaffen durch die verschieden grossen Fächer Ordnung in den Schubladen.

4 Vollauszüge im Unterschrank ermöglichen jederzeit Zugriff zu den Pfannen.

Klappensysteme



AVENTOS HS –
die Hochschwenklappe:
einteilige Front schwenkt
über den Korpus



AVENTOS HK –
die Hochklappe: einteilige
Front klappt nach oben



AVENTOS HL –
die Hochliftklappe: einteilige
Front wird parallel nach oben
gehoben



AVENTOS HF –
die Hochfaltklappe: zweiteilige
Front wird nach oben gefaltet



5 Auszugssysteme erleichtern eine
übersichtliche Vorratshaltung.



Mit allen Wassern gewaschen

Jeder Schweizer produziert pro Jahr durchschnittlich 709 Kilogramm Abfall. Modulare Mülltrennsysteme erleichtern Ihnen deren nachhaltige Entsorgung. Die Sauberkeit darf natürlich auch nicht zu kurz kommen. Mit den verschiedensten Staumöglichkeiten für Putzutensilien haben Sie alles stets griffbereit.



1 Kehrrechteimer für Türelemente. Der 40-Liter Behälter kann sowohl für zwei 17-Liter- oder ein 35-Liter-Kehrichtsack eingesetzt werden.

2 Der Stauraum wird bis in den letzten Winkel genutzt.

3 Systeme mit herausnehmbaren Körben sind einfach, zugänglich und bequem.



Ergonomisches

Bereits bei der Planung der Küche stehen ergonomische Anliegen im Zentrum: Neben der Schrank- und Geräteeinbauhöhe sollte vor allem die Höhe der Arbeitsflächen an die Körpergröße der Person angepasst werden, welche hauptsächlich in der Küche tätig ist. Auch die Anordnung von Herd, Spülbecken und Arbeitsfläche trägt dazu bei, dass Aufwand und Kraft geschont wird. Somit steht einem schönen Kocherlebnis nichts mehr im Weg.



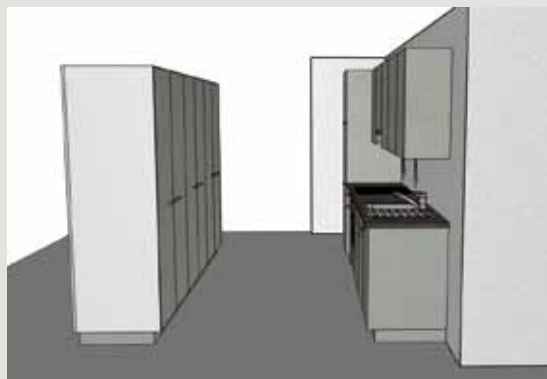
Die ersten Planungs-Schritte

- 1 Stellen Sie Ihre eigenen Wünsche und Bedürfnisse fest.
- 2 Nehmen Sie den Ist-Zustand auf, zum Beispiel mit einer Planskizze.
- 3 Entscheiden Sie über die Nutzung und den Stil der neuen Küche.
- 4 Lassen Sie sich inspirieren – von Zeitschriften, Freunden, Küchenstudios.
- 5 Legen Sie Ihr Budget fest.
- 6 Planen Sie am besten mit einem guten Küchenberater zusammen.
- 7 Prüfen Sie vor Auftragserteilung Ihre Wünsche und Bedürfnisse.
- 8 Beachten Sie die Umbau- und Lieferzeiten.
- 9 Achten Sie darauf, welche Garantiezeiten für die neue Küche gewährt werden.
- 10 Prüfen Sie die fertige Küche auf Mängel und lassen Sie sich alles vorführen.

Formvollendet



Die **einzeilige Küche** ist besonders platzsparend und wird deshalb für schmale Räume gewählt, aber auch für Wohnküchen, wenn der Raum etwas grösser ist.



Die **zweizeilige Küche** nimmt zwei sich gegenüberliegende Stellwände in Anspruch, von denen idealerweise eine für die technischen Geräte, die andere für Vorratsschränke vorgesehen ist. Diese Küchenform wird aufgrund baulicher Gegebenheiten am häufigsten geplant, obwohl sie eine unterbrochene Arbeitsfläche aufweist. Die zweizeilige Küche bietet sich unter anderem an, wenn an der Schmalseite des Raumes Türen oder Fenster geplant sind.



Die **L-förmige Küche** kann ideal in den Schnitt des Raumes eingepasst werden. Falls Ihr Raum mehrere Türen aufweisen soll, so wählen Sie am besten die L-Form. Der grosse Vorteil hier besteht in der zusammenhängenden Arbeitsfläche, welche ein effizientes Arbeiten erlaubt. Die Ecken können mit Eckelementen mit Karussell-Drehung optimal genutzt werden.



Eine **U-förmige Küche** erlaubt ein optimales Arbeiten dank viel Arbeitsfläche und Stauraum. Jeder Winkel wird optimal genutzt. Falls der Raum eher klein ist, tragen filigrane Griffe und helle Farben dazu bei, die Küche grösser erscheinen zu lassen.



Eine Insel-Lösung rückt die Küche ins Zentrum des Geschehens. Nicht zuletzt bei Einfamilienhausbesitzern ist sie sehr beliebt, denn sie betont die Wichtigkeit des stilvollen Kochens. Die Vorteile der **Inselküche** sind die kürzeren Wege und die zusätzlichen Abstell- und Arbeitsflächen, welche von jeder Seite bequem erreicht werden können. Zudem können in einer Inselküche auch mehrere Personen problemlos zusammenarbeiten.

Gehen Sie diese Checkliste in Ruhe durch. Während Sie diese Fragen beantworten, entsteht in Ihrem Kopf Schritt für Schritt Ihre Wunschküche und Sie sehen gleichzeitig, welche verschiedenen Punkte bei der Planung einer Küche berücksichtigt werden sollten. Gerne gehen wir mit Ihnen diese Liste Schritt für Schritt durch und beraten Sie in der Wahl der einzelnen Elemente und Decors.

Wie viel Budget planen Sie für Ihre Küche ein?

Budget CHF (inkl. Geräte)

Planen Sie einen

Umbau Neubau

Sind genaue Pläne vorhanden?

Ja Nein

Installationen

Sind sanitäre Anschlüsse vorhanden?

Ja Nein

Sind Stromanschlüsse vorhanden?

Ja Nein

Können Leitungen noch versetzt werden?

Ja Nein

Ist ein Abluftanschluss vorhanden?

Ja Nein

Raumplanung

Abgeschlossener Raum

Ja Nein

Offene Küche in Wohn- / Essraum integriert

Ja Nein

Bartheke

Ja Nein

Ess-/Arbeitstisch

Ja Nein

Wie soll die neue Küche platziert sein?

zum Wohnraum offen

zum Wohnraum halboffen

zum Wohnraum abtrennbar

zum Wohnraum geschlossen

Welche Form soll Ihre Küche haben?

Einzeilige Küche

Zweizeilige Küche

L-förmige Küche

U-förmige Küche

Inselküche

Welchen Küchenstil bevorzugen Sie?

Klassische Küche

Modernes, schlichtes Design

Holz oder Holz-Optik

Landhausküche

Für wie viele Personen soll die Küche Platz bieten?

für Personen

Wie ergonomisch soll Ihre Küche sein?

Ideale Arbeitshöhe cm

Unterschiedliche Arbeitshöhen

Hoch eingebaute Geräte (Geschirrspüler, Backofen usw.)

Hängeschränke mit Faltilftüren

Vollauszüge statt Türen

Küchenausstattung

Anzahl Stauräume (Hochschränke, Unterschränke, Oberschränke)

5 bis 10

11 bis 20

mehr

Welche Lösungen bevorzugen Sie?

Schränke und Arbeitsplatte übertief

Eckschranksysteme

Sockelschubkästen

Extrabreite Auszüge

Extrahohe Hängeschränke

Vorratsauszüge

Griffe

Einzelgriff

integrierte Griffe

grifflos

Kehrichtelement

einfach

2-fach-Trennung

mehrfache-Trennung

Welches Material für die Küchenfront?

Kunstharz

Kunstharz hochglanz

3D-Front

Echtholz-Furnier

lackierte Oberfläche matt

lackierte Oberfläche hochglanz

Edelstahl / Aluminium

Glas

Schritt für Schritt zu Ihrer Traumküche

Wie soll der Spülbereich aussehen?

- einfaches Becken
- Doppel-Becken
- separater Restausguss
- Spülbecken Untertischmontage bei Granitabdeckung, Abtropfteil eingeschliffen
- Einhebelmischer
- Einhebelmischer mit Ausziehbrause
- Spülmitteldispenser

Welches Material für die Arbeitsfläche?

- Kunstharz
- Chromstahl
- Massivholz
- Granit
- Kunststein
- Glas

Spritzschutz-Rückwand

- Keramikplatte
- Glas
- Granit
- Wandanstrich
- Wandreling

Licht

- Raumbeleuchtung
- Arbeitsplatzbeleuchtung

Sind Sie Links- oder Rechtshänder?

- Rechtshänder
(von links nach rechts: Aufbewahren – Vorbereiten – Kochen)
- Linkshänder
(von rechts nach links: Aufbewahren – Vorbereiten – Kochen)

Welche Elektrogeräte möchten Sie?

Kochen

- Glaskeramik-Kochfeld
- Induktions-Kochfeld
- Steamer
- Kombisteamer
- Mikrowelle
- Induktions-Wok
- Teppan-Yaki

Backen

- Backofen hoch liegend
- Backofen unten
- Kombinationsbackofen mit Mikrowelle
- Pyrolytische Reinigung
- Katalytische Reinigung

Reinigung

- Geschirrspülmaschine
- Waschmaschine
- Tumbler

Kühlschrank

- 160 Liter 220 Liter 300 Liter
- mit Gefrierkombination
- separater Tiefkühlschrank
- Food-Center

Lüftung

- Wandhaube
- freihängende Dampfabzughaube

Sonstiges

Planskizze

Jeder Küchenplan beginnt mit einer Skizze des Raumes. Folgende Details sollten darauf eingetragen sein:

- Raumecken
- Herdanschluss
- Türmasse und Türanschläge
- Fenstermasse und Brüstungshöhen
- Position und Masse der Heizkörper
- Abwasser-/Wasserleitungen
- Steckdosen / Stromleitungen für Elektrogeräte und Beleuchtung

- Länge mm
- Breite mm
- Raumhöhe mm
- Fenster mm
- Nischen mm



Alpnach Küchen

Kochen bedeutet Liebe, Lust und Leidenschaft. Gemeinsames Essen und Trinken schweisst Familien zusammen. Dabei steht die Küche immer im Mittelpunkt des Geschehens. Mit unserer massgeschreinerten Schweizer Qualität verhelfen wir Ihnen in kurzer Zeit zu Ihrer Wunschküche. Lassen Sie sich von Ihrem Fachhandelspartner oder uns beraten.

Die Firma Alpnach Küchen AG wurde im Juli 1999 gegründet und ist eingebunden in die Alpnach Norm-Gruppe. Seit über 10 Jahren werden an unserem Hauptsitz in Strengelbach hochwertige, innovative und funktionelle Markenküchen produziert. Das Geheimnis unseres Erfolgs liegt in der Kombination von Handwerk und Innovation.

Heute arbeiten gesamtschweizerisch über 50 zuverlässige und kompetente Mitarbeiter für die Alpnach Küchen AG. Neben dem Hauptsitz in Strengelbach, sind Verkaufsfilialen in Fehraltorf, Luzern, Niederwangen und Pfaffnau. Die Ausstellungs-, Produktions- und Lagerflächen betragen mehr als 7200 m².

Alpnach-Küchen: Wo seit über 10 Jahren aus Küchenträumen Traumküchen werden!



Besuchen Sie uns in:

4802 Strengelbach

Bergackerweg 5
Telefon 062 746 86 86
Telefax 062 746 86 87
info@alpnachkuechen.ch

8320 Fehraltorf

Allmendstrasse 6
Telefon 044 956 50 50
Telefax 044 956 50 60
akf@alpnachkuechen.ch

6006 Luzern

Maihofstrasse 95c
Telefon 041 455 52 52
Telefax 041 455 52 53
akl@alpnachkuechen.ch

3172 Niederwangen

Freiburgstrasse 572
Telefon 031 985 11 11
Telefax 031 985 11 10
akn@alpnachkuechen.ch

6264 Pfaffnau

Brunnmatt
Telefon 062 747 30 20
Telefax 062 747 30 21
akp@alpnachkuechen.ch

Unterlagen und Informationen erhalten Sie
unter der **Gratisnummer 0800 800 875** oder auf
www.alpnachkuechen.ch

