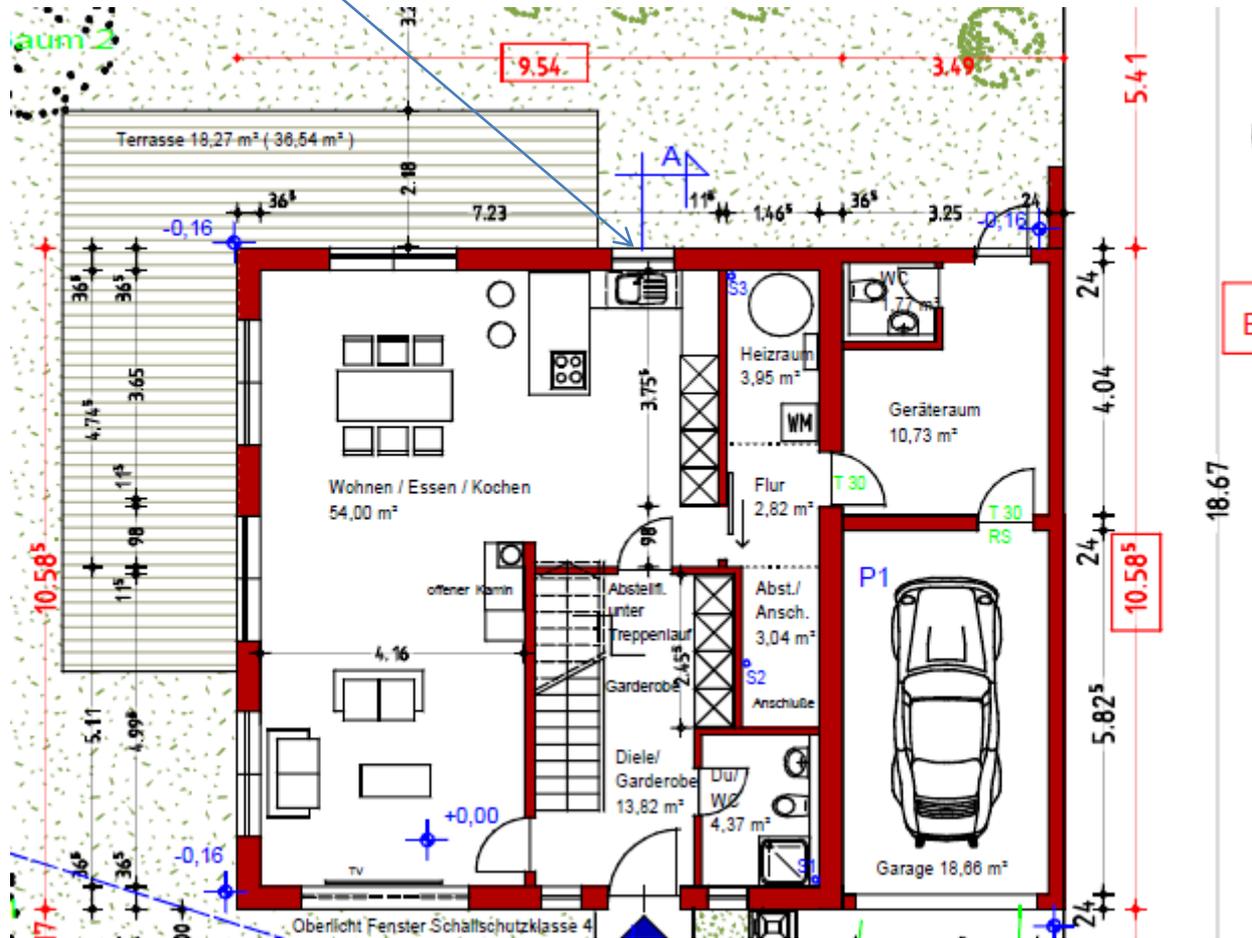


Allgemein

- Gesamthöhe ca. 2,38m,
- Griffe aufgesetzt über ganze Frontbreite.
- Küchenzeile 3,60m
- Insel B1,20*L2,40m
- Insel symmetrisch zur Zeile ausgerichtet.
- Arbeitsplatte und Einrahmung in dunklem Holz
- Waschbecken nicht in Edelstahl
- Induktionsfeld mit Abzug Umluft
- Beleuchtung in der Einrahmung.
- Einrahmung 2,5 – 5 cm möglich.
- Sockelfarbe ähnlich Arbeitsplatte?
- Herd mit Reinigungsfunktion?
- Kühlschrank ohne Gefrierfach
- Steckdosen einplanen!
- Eventuell Mauer und Tür vorziehen.

Grundriss

Bodentiefes
Fenster



Höchste Schrankreihe: Utensilien die nicht oft genutzt werden.

Backofentür unten ca. 90 cm,
1 Tür unten, 2 Türen oben
(Abschluss 30), Einlegefächer,
unten Mikrowelle. Auszug für
Backbleche unter Herd

H30 T60 B60,
Klappe nach
oben,
Einlegeboden

Kühlschrank,
ca. 308l,
oben Tür

Gläser und Tassen

T35 B ca. 100, in
Arbeitshöhe,
Drehtüren mit
Einlegeböden

Mikrowelle, Auflaufformen
usw.



Alufolie Tüten usw.
Tupper ware

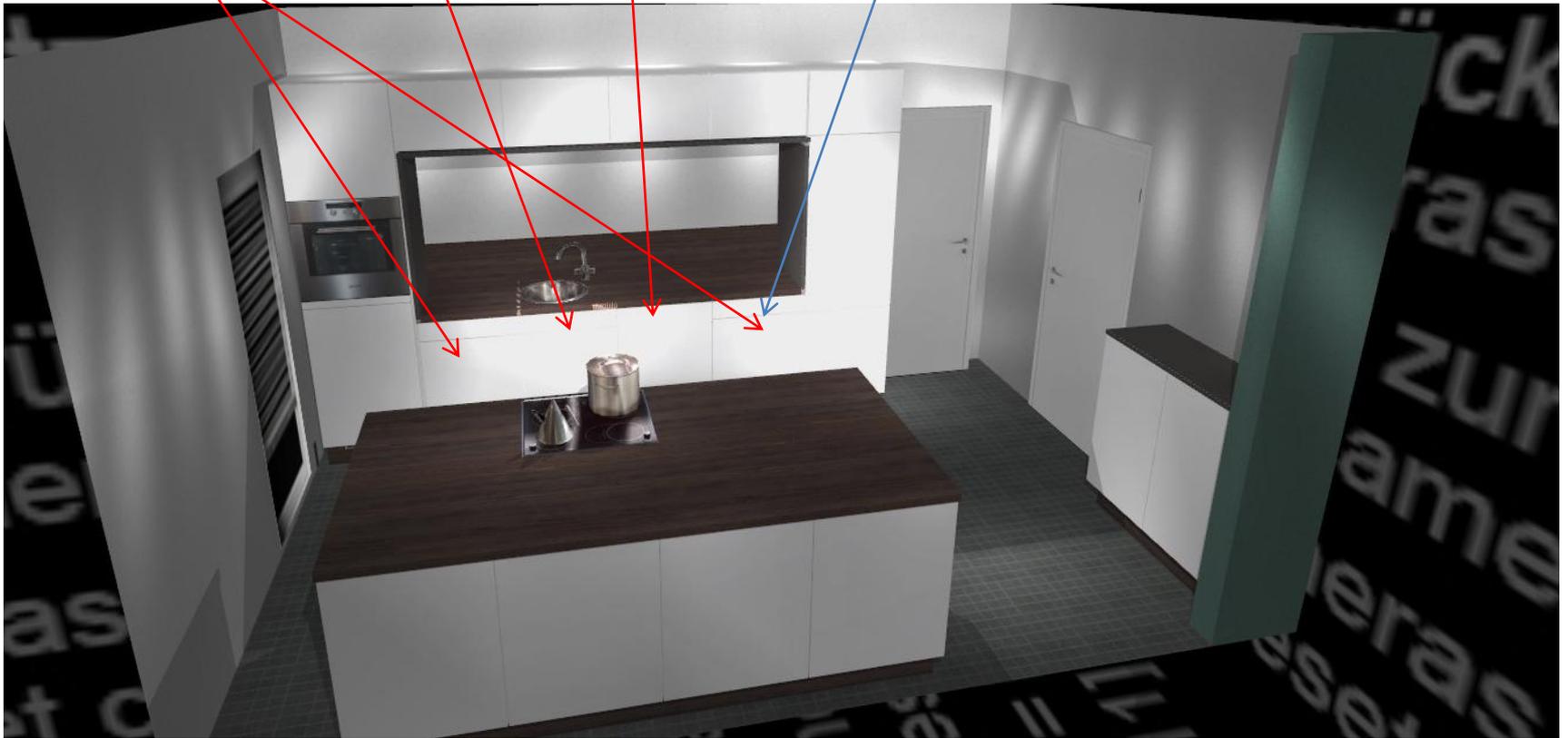
Müll + Putz

Schubkasten
Besteck, oben,
1 Auszug, 1
Innenauszug

Spülenunter
schrank, mit
Müllsystem

GSP
Vollintegriert

Besteck ,
Tupper,
Kinderkram





1 Auszug 1
innenauszug

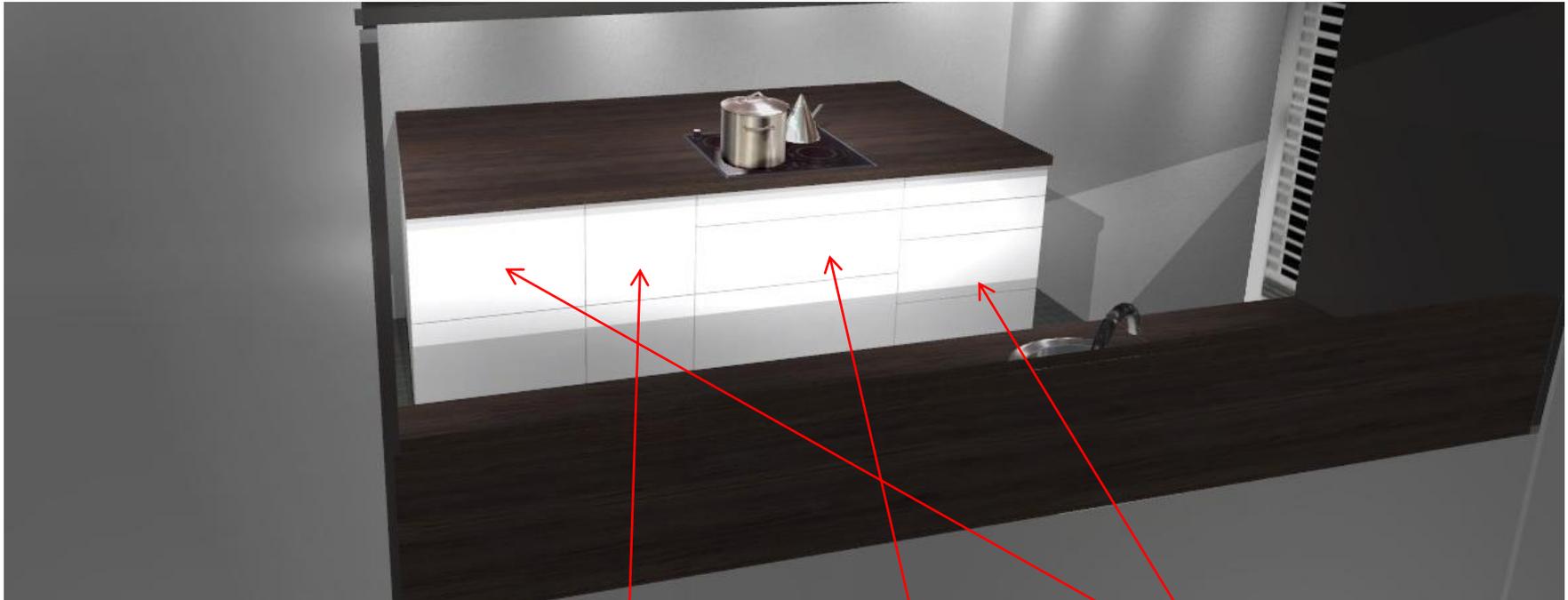
Porzellan

Drehtür, Einlegeböden, nur T30
cm wegen Umluft

Kaffeeservice

1 Auszug, 1 Innenschubkasten
Besteck, 2 Innenauszüge

Besteck, Teller



Mulp 2
Auszüge

Oben Abfall, unten Brettchen

Herd mit
Umluft
Absaugung
Induktion, 2
Auszüge

Pfannen Töpfe

1 Schubkästen, 2
Auszüge

Rechts;:
Herdbesteck,
gewürze Reis
nudeln usw.

Links: Optimaler
Platz