ewe

Qualitätsfibel

Inspektor Cuisineau auf der Suche nach der Leidenschaft.

Die Konkurrenz weiß: ewe baut Küchen aus Leidenschaft.

Was die Konkurrenz nicht weiß: Wo die Leidenschaft zu finden ist. Leidenschaft war nicht bei Lieferanten zu kaufen. Auch fand man sie in keinen Seminarräumen. Und in den eigenen Abteilungen suchte man sie vergeblich.

Was lag also näher, als einen Spezialisten mit der Suche nach der Leidenschaft zu beauftragen. Der berühmte Inspektor Cuisineau und sein Assistent Crème Bleue wurden mit dieser heiklen Mission beauftragt. Da wir nichts zu verbergen haben, haben wir ihnen Zutritt zu all unseren Küchen verschafft.

In der folgenden Dokumentation haben wir deren Suche nach der Leidenschaft festgehalten. Was sie dabei gefunden haben?

Sehen Sie selbst.

Inhalt

4 Bedarfsanalyse
6 Planungstipps
10 Komfort
24 Stauraum
32 Mülltrennung
34 Leidenschaft

Hier beginnt die Leidenschaft.

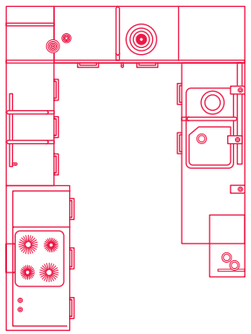
Bedarfs-analyse

Bevor man ans Planen der perfekten Küche geht, sollte man genau wissen, was man unter der perfekten Küche überhaupt versteht. Denn so unterschiedlich wie Vegetarier und Fleischliebhaber sind auch die Ansprüche, die unterschiedliche Menschen an eine Küche stellen.

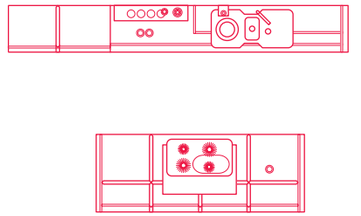
Deshalb kommt bei ewe der Bedarfsanalyse große Bedeutung zu. Dies beginnt bei den Lebensumständen und endet bei den gegebenen Platzverhältnissen. Wie werden Sie Ihre Küche nützen? Als zweites Wohnzimmer oder als Werkstatt? Welche Geräte sollen darin Platz finden? Wie wäre es mit einer Wok-Station, einer Tepanplatte? Oder reicht ein normaler Herd? Amerikanischer Kühlschrank oder Standardgröße?

Je genauer Sie vorher überlegen, desto mehr Freude werden Sie nachher an Ihrer ewe haben. Lieber einmal mehr darüber schlafen, als um ein Eck zu kurz gedacht zu haben.

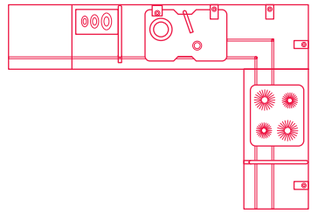
U-Küche



Insel-Küche



L-Küche



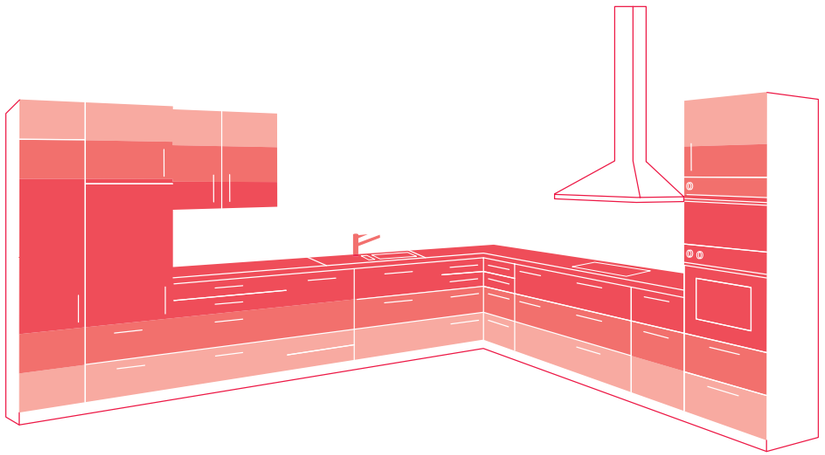
Keine Leidenschaft ohne Vernunft.

Planungs-tipps

Natürlich gewöhnt man sich an alles. Die Frage ist nur, ob man sich nicht lieber an angenehme Dinge gewöhnen will? Eine falsch geplante Küche kann Sie ein halbes Leben lang ärgern.

Zu lange Wege. Zu wenig Platz. Dinge, die man dauernd braucht, sind nicht sofort griffbereit. Dinge, die man nie braucht, stehen dafür immer im Weg herum. Haben Sie sich eigentlich schon einmal überlegt, dass es einen Unterschied macht, ob man Rechts- oder Linkshänder ist?

Und bedenken Sie: Für gewisse Küchenträume braucht man Platz. Mindestens 20 m² für eine großzügige Insel-Küche oder 16 m² für eine U-Küche.



- oft verwendete Staugüter
- weniger verwendete Staugüter
- selten verwendete Staugüter

Illustration: Julius Blum GmbH

moderne U-Küche mit Raumteiler

großzügige Insel-Küche

zeitgemäße L-Küche
mit angesetzter Halbinsel

Platz ist überall.

Oft gewinnt man Platz, wenn man andere Räume in die Planung miteinbezieht. Muss wirklich alles in der Küche Platz haben? Oder gibt es vielleicht einen Abstellraum, die gute alte »Speis«. Könnte man die schönen Gläser nicht auch im Wohnzimmer unterbringen?

Grundsätzlich gilt: Die ideale Küchenform an sich gibt es nicht. Denn es gibt immer Sachzwänge, die dem Ideal entgegenstehen. Fenster, Türen, fertige Anschlüsse oder Raumgröße zwingen zu Kompromissen. Planung ist die Kunst, dem Ideal so nahe wie möglich zu kommen.

Vitrinenschrank

Schiebetürhochschrank

Sideboard

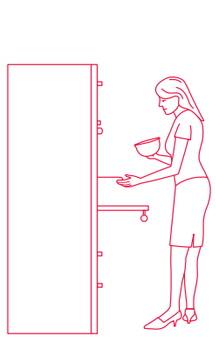
Glasschrank

Komfort

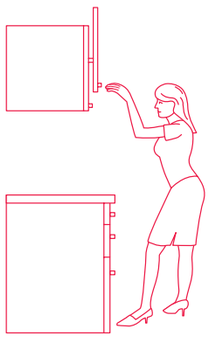
Ergonomie und Komfort. Leidenschaft für Details.

Oft liegt es an den kleinen Dingen, wie wohl man sich in seiner neuen Küche wirklich fühlt: Ob man sich immer zur gebratenen Gans hinunterbücken muss oder mit ihr auf Augenhöhe kommunizieren kann. Ob man der Tür des Oberschranks immer ausweichen muss oder ob die Tür ausweicht. Ob man die Frischhaltebox aus den Untiefen des Schrankes fischen muss oder sie einem auf dem Rollauszug bequem entgegen kommt.

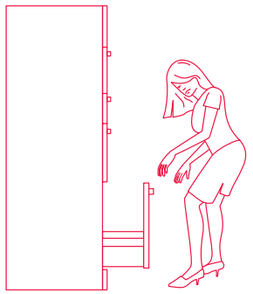
Mit dem neuen ewe Touch & Drive System von Blum öffnen sich Laden bei Berührung von selbst. Ein kleiner Luxus, an den man sich sehr schnell gewöhnt … Natürlich ist es an Ihnen, ob Sie sich für mehr oder weniger Komfort entscheiden! Bedenken Sie dabei nur eines: Mit einer neuen Küche lebt man in der Regel die nächsten zwanzig Jahre.



hohes Backrohr



Lift-Tür



Rollauszug

Es kommt nicht auf die Größe an, sondern auf die Höhe.

Die Wahl der richtigen Arbeitshöhe richtet sich nach Ihrer Körpergröße. Und nach den unterschiedlichen Zonen.

So wird die ideale Höhe der Hauptarbeitsfläche mit 15 cm unterhalb Ihres Ellbogenmaßes ermittelt. Heute weiß man aber, dass bei Kochinsel und Spüle andere Arbeitshöhen idealer sind. Der Herdbereich wird abgesenkt, während die Spüle erhöht wird. Diese unterschiedlichen Arbeitshöhen entlasten die Wirbelsäule und helfen scheinbar unbemerkt, dass die Arbeit in der Küche leichter wird. Ein kleines Detail mit verblüffender Wirkung.

moderne Küchenkonzepte mit
ergonomisch erhöhtem Spülenmodul

Einmal sparen und ein Leben lang ärgern?

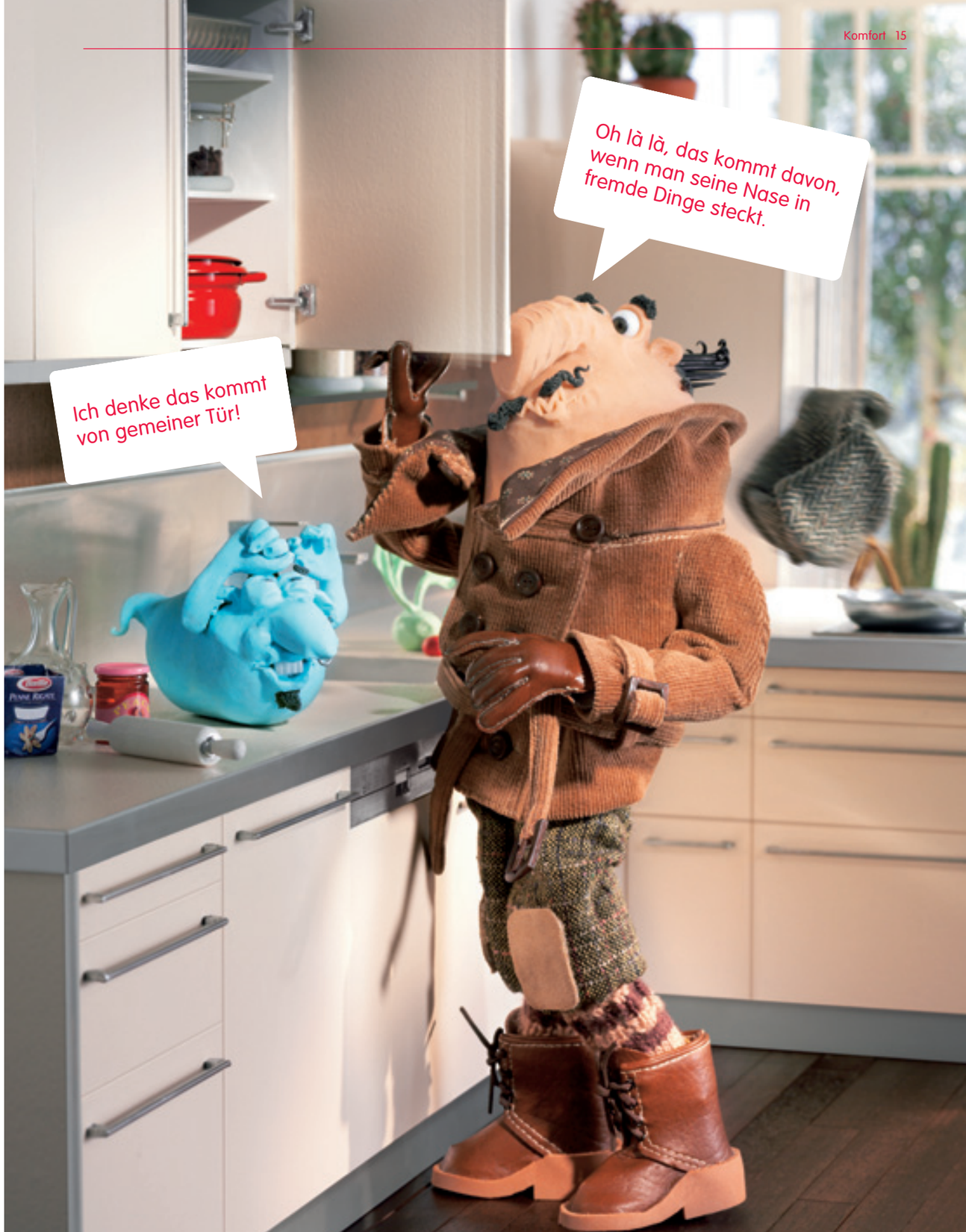
Eine Küche ist an sich eine Investition für viele Jahre. Und genau wie bei einem neuen Auto, stellt sich dabei die Frage nach der optimalen Ausstattung. Wem angenehmes Arbeiten, unkomplizierte Handhabung oder ganz einfach seine Küche am Herzen liegt, wird die Investition in Ergonomie und Komfort nie bereuen!

Aufsatzrolloschrank

Glas-Faltklappenschrank

Laden und Rollkörbe

Hochschwenkfront



Sehr entgegen-kommend: der Rollauszug.

Haben Sie schon einmal den Milchtopf in den Untiefen eines Küchenschrankes mit normalen Fachböden gesucht? Alles kein Problem, wenn man das Ding nicht oft braucht. Aber bei Gegenständen, die man täglich benötigt, kann das ganz schön nervig sein. Ein praktischer Rollauszug löst dieses Problem auf genial einfache Art.

Die Tür, die Ihnen ausweicht.

Es liegt in der Natur von Drehtüren, dass man ihnen beim Öffnen ein wenig ausweichen muss. Was oft schmerzhaft sein kann. Zumindest aber in der Küche Platz braucht und un-praktisch ist. Deshalb haben wir die Natur der Türen verändert und ihnen auch gleich einen neuen Namen gegeben: Lift-Türen. Und Ihre Kopf-Freiheit bleibt uneingeschränkt.

Mensch und Tier auf Augenhöhe.

Ein guter Schweinsbraten will genau beobachtet werden. Und bei Bedarf ist er mit Suppe zu untergießen. Nicht übergießen, er soll ja schließlich außen knusprig sein! Ein hochgestellter Backofen in Augenhöhe kommt diesem Unterfangen natürlich sehr entgegen.

Täglich 2× Zähneputzen und 1× Geschirrspülen.

Sie sehen schon: Mit dem Geschirrspüler hantiert man öfter herum, als einem lieb ist. Kaum hat man ihn ausgeräumt, ist er auch schon wieder voll. Wie gut, wenn man sich zu dem ungeliebten Ding wenigstens nicht hinunterbücken muss. Noch besser, wenn das Geschirr gleich daneben eingeräumt werden kann. Wie gesagt: Planung ist das halbe Leben.

hochgestellter Geschirrspüler

Von den Apothekern kann man lernen.

Ein Apotheker muss vor allem eines sein: genau. Deshalb sind seine Schränke ein Muster an Ordnung. Übersichtlich, praktisch, platzsparend, gut sortiert, variabel. Alles griffbereit an seinem Platz. Bei ewe nennen wir den Apothekerschrank auch Vorratsvollauszug.

ewe Touch & Drive. Technik schafft Vorsprung.

Keine Angst, ewe baut noch keine Autos. Aber das revolutionäre System von Blum verleitet uns zu einem kleinen Vergleich mit der Automobilindustrie. Genießen Sie die neue Bewegungsfreiheit, auch wenn Sie alle Hände voll zu tun haben. Laden öffnen sich bei Berührung von selbst und schließen sanft und leise. Wenn Sie sich einmal daran gewöhnt haben, werden Sie nie mehr darauf verzichten wollen. Oder können Sie sich noch daran erinnern, wie sich ein Auto ohne Servolenkung angefühlt hat?

Foto: Julius Blum GmbH

Leidenschaft ins rechte Licht gerückt.

Was wir bei unserem Auto als selbstverständlich voraussetzen, sollten wir erst recht von unserer Küche verlangen können. Zum Beispiel, dass sich die Innenbeleuchtung einschaltet, wenn wir eine Tür öffnen.

Bei der richtigen Beleuchtung kommt es aber auch auf scheinbar viel banalere Dinge an. Hätten Sie daran gedacht, das Tageslicht in die Planung miteinzubeziehen? Dort, wo man sich am meisten aufhält, sollte auch das meiste Tageslicht hinkommen. Klingt einfach, ist es auch. Außer man hat nicht daran gedacht.

Gutes Licht ist auf jeden Fall Grundvoraussetzung für ermüdungsfreies Arbeiten.

Edelstahl-Spots

Lichtmodul

Einbaustrahler

Lichtboden

Mehr Platz für Leidenschaft.

Stauraum

Platz ist in der kleinsten Küche. Und wenn man es von der falschen Seite her angeht, gibt es auch in der größten Küche immer zu wenig Stauraum.

Hier entscheiden die individuellen Platzverhältnisse und die kluge Planung.
Mit intelligenten Ecklösungen, variablen Innenausstattungen, größerer Verbautiefe und speziellen Auszügen lässt sich eine Menge Platz sparen bzw. gewinnen.

Apothekerschrank

Hochschrank mit Innenkörben

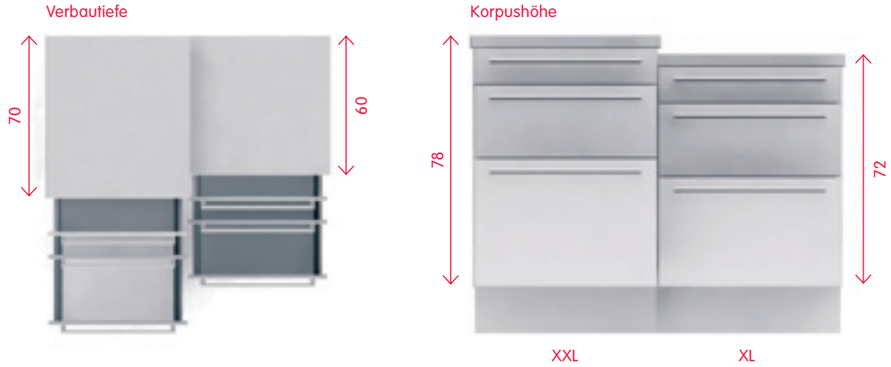
Hochschrank »Magic Corner« mit Beleuchtung

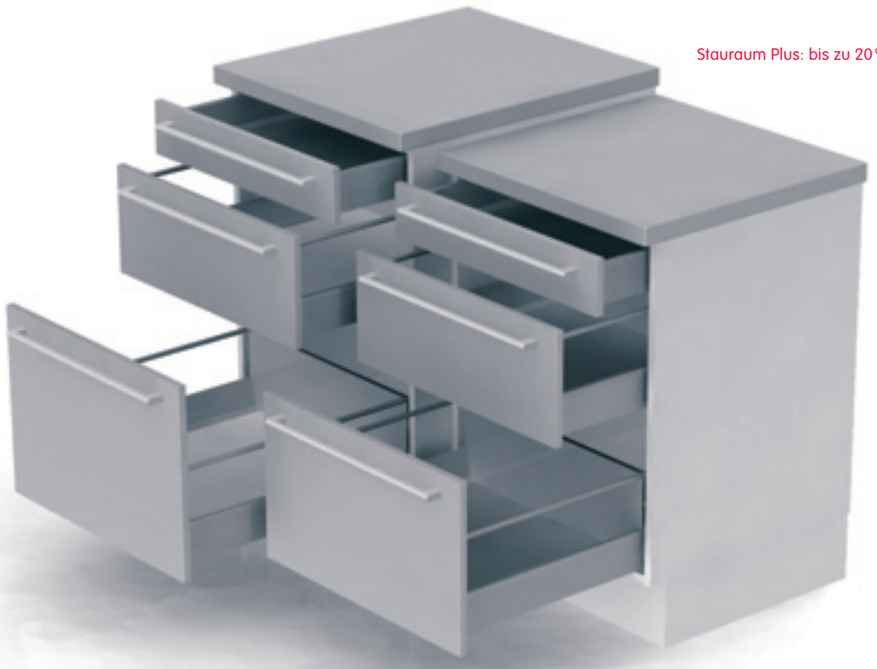
Haben Sie Übergewicht?

Wer kennt das nicht: In Laden und Schränke wird so viel hineingepackt, bis nichts mehr geht. Gut, dass man sich bei ewe keine Sorgen um das Übergewicht machen muss. Die Auszüge von Blum halten hohen Belastungen stand.

XL oder XXL?

Wenn genügend Platz vorhanden ist, können Sie durch größere Unterschränke noch mehr Stauraum gewinnen. Dabei sind sowohl Verbautiefe als auch die Höhe (XL 72 cm oder XXL 78 cm) variabel. So bringt allein schon eine Verbautiefe von 70 cm gegenüber herkömmlichen 60 cm rund 20 % mehr Stauraum.





Stauraum Plus: bis zu 20 % mehr

Die wahre Freiheit liegt in der Ordnung.

Man hat immer zu wenig Platz. Wer Ordnung schafft, schafft Platz. Und wer Platz hat, fühlt sich freier! Deshalb bietet ewe ein ausgeklügeltes Ordnungssystem für jeden Bedarf.

Besteckeinteilung für Lade 90 cm

Rollkorb 90 cm

Rollkorb mit Flaschenwanne aus Edelstahl, leicht zu reinigen

Großraum-Sockelauszug, optimaler Stauraum
für sperriges Gut (z.B. Getränkekisten)

flexible Besteckeinteilung

flexible Besteckeinteilung

Rollkorb mit Querteiler, individuell fixierbar

Rollkorb 60 cm: Innenausstattung mit Reling, leicht zu verstellen

Manchmal muss man um die Ecke denken.

Wer suchet, der findet. Zum Beispiel viel Platz in jeder ungenutzten Ecke. Mit den magischen Eckschränken oder einem Eck-Karussell haben Sie Zugriff bis in den letzten Winkel Ihrer Küche.

Drehkarussell »Moduline« mit aushängbaren Drehkörben

Eck-Unterschrank Drehkörbe

Eck-Unterschrank »Le-Mans« mit Beleuchtung

Eck-Unterschrank »Magic Corner« mit Beleuchtung

Saubere Lösungen.

Haben Sie schon einmal gesehen, wie viel Platz man unter der Spüle vergeudet? Mit dem ewe Spülenschrank wird daraus ein praktischer Stauraum für sämtliche Putzmittel. Und ein ausgeklügeltes Mülltrennsystem erleichtert die Entsorgung.

Müll-
trennung

Spülenschrank – Mülltrennung

Abfallsammler

Die Leidenschaft wohnt in der Seele. Und die Seele?

Seit Jahrtausenden haben sich Gelehrte, Philosophen und Wissenschaftler Gedanken darüber gemacht, wo die Seele im menschlichen Körper beheimatet ist. Sie wanderte dabei von der Milz bis in die Zirbeldrüse. Und alle Theorien waren und sind bis heute falsch.

Genauso verhält es sich mit der Leidenschaft. Die findet man nämlich weder unter der Spüle noch in der Besteckschublade. Obwohl überall ein Teil von ihr wohnt. Leidenschaft ist eine Haltung, ein Geisteszustand, eine Passion. Sie ist die Seele einer ewe Küche. Und wenn Sie leidenschaftlich gerne kochen und essen, dann haben Sie hier gefunden, wonach Sie schon immer gesucht haben. Wenn nicht, dann haben Sie jetzt einen guten Grund, damit zu beginnen.

Herausgeber: ewe Küchen Gesellschaft mbH, Wels • Konzept & Beratung: gantnerundenzi.at • Design: Rosebud, Inc. • Modellbau »Inspektor Cuisineau & Crème Bleue«: Sonja Pacher-Bacherer • Fotos »Inspektor Cuisineau & Crème Bleue«: Fotostudio Manfred Lang • Fotos »Küchen«: W. Radinger/Fotostudio Manfred Lang • Produktion: 08/16 • Druck: Friedrich VDV, Linz • Änderungen von Konstruktionen und Ausstattungen sowie Irrtümer vorbehalten. Gültig ab 06/2007

ewe Küchen Gesellschaft mbH
A-4600 Wels, Dieselstraße 14,
Tel. +43 7242 237-0 • Fax +43 7242 237-221
E-Mail: service@ewe.at • www.ewe.at
UID-Nr.: ATU25120106, FB-Nr.: FN 106 960 W,
Firmenbuchgericht: Wels

ewe