

neue Küche

Beitrag von „sommerblüte“ vom 20. Juli 2013 09:42

Wir haben auch Linoleum, lag halt schon drin. Aber dafür ist es an den Füßen nicht so kalt wie Fliesen und es geht auch nicht alles sofort kaputt, wenn es mal herunterfällt (einschließlich der Fliesen, die ja dann auch gern mal Katschen kriegen...)

Bei einem Herd/Ofen kann ich dir aus eigener Erfahrung autarke Geräte empfehlen, also Kochfeld und Ofen einzeln. Denn wenn wirklich mal eins von beidem kaputt ist, musst du nicht das gesamt Gerät austauschen. Wir haben beides von Neff, und ich muss sagen, obwohl ich anfangs wegen des Preises mehr als skeptisch war (soviel Geld für nen Herd???), liebe ich das Ding jetzt abgöttisch.  Ist ein Induktionskochfeld mit Timer für jede einzelne Kochplatte. Okay, es brauchte leider auch neue Töpfe, aber dafür stelle ich auch nicht mehr soviel Kohle her.  Die Felder und auch der Ofen gehen nach der eingestellten Zeit einfach aus. Und durch die Induktion heizen sie dann auch nicht mehr lange nach.  Die Nudeln oder was auch immer kochen sich allein, und wenn ich grad noch durch die Wohnung wusel, muss ich mir keine Gedanken machen, dass alles matschig wird. Schon toll.

Von der Bedienung her ist er auch unschlagbar einfach. Und ich habe nicht mehr das Problem, dass man die Bezeichnungen so nach und nach runterputzt, denn die paar Knöpfe die dran sind, lassen sich versenken und die Anzeigen sind digital. (Auch so Spielereien wie: zwei Platten zu einer großen zusammenlegen für einen Bräter und so).

Jemand vor mir hatte auch was mit Auszügen im Herd geschrieben, finde ich auch sehr gut. Die muss man halt nur rausnehmen, wenn man den Ofen zum Reinigen sich selbst überlässt (Pyrolyse oder so heißt das glaub ich). Auch wunderbar. Nie wieder Ofen schrubben.  Und es hat natürlich auch den Vorteil, dass man den Ofen wirklich in Arbeitshöhe im Schrank versenken könnte, da er ja einzeln "angesteuert" wird.....

Oh man, Ode an den Herd.

Ansonsten würde ich nur alles wiederholen können, was meine Vorredner schon gesagt haben (Eckrondell, Apothekerschrank, ausreichend hohe Arbeitsfläche...)

Viel Erfolg beim Küchenkauf. 