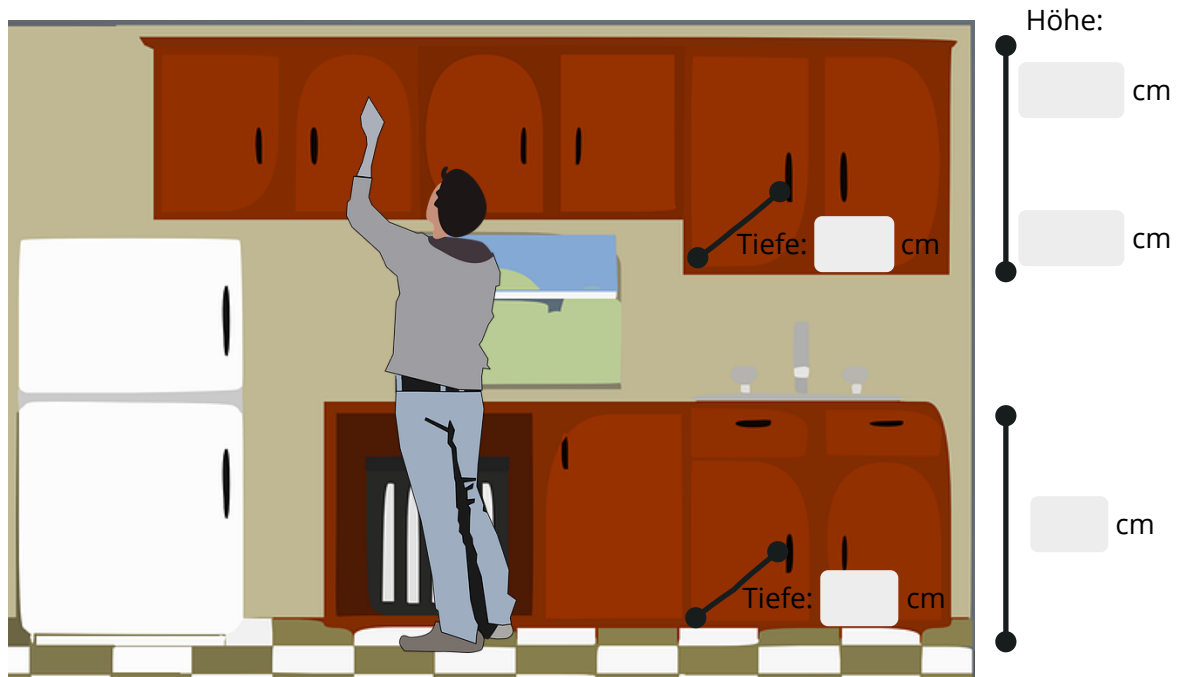




Die Küche

Die Gestaltung einer Küche sollte sowohl an den Körper angepasst als auch praktisch sein. Eine optimale Arbeitsfläche befindet sich in einer Höhe von 90 cm, sodass in aufrechter Haltung bequem gearbeitet werden kann. Häufig verwendetes Geschirr sollte in einer Greifhöhe von 150 bis 180 cm aufbewahrt werden, um eine angenehme Erreichbarkeit zu gewährleisten. Beim Planen von Schränken spielen die Maße eine wichtige Rolle. Geschirrschränke haben in der Regel eine Tiefe von ca. 40 cm, sodass gängige Gegenstände wie Teller und Tassen darin Platz finden. Unterschränke sind mit einer Tiefe von 60 cm geräumiger und eignen sich besonders für größere oder schwerere Küchenutensilien wie Töpfe und Pfannen. Die Maße von Geschirr beeinflussen die Organisation der Schränke.

- ① Entnimm die Maße für die Küche dem Informationstext und trage sie in die entsprechende



- ② Geh in die Küche und miss die Maße des Geschirrs ab.

