

# Chromstahl in der privaten Küche

Mit Chromstahlküchen werden Innovationen aus der Grossküchentechnik für den privaten Haushalt genutzt. Massgefertigt, langlebig und stilvoll passen Chromstahlküchen ebenso in eine Jugendstil-Villa wie in die sanierte Altstadtwohnung oder den Neubau. Unschlagbar sind sie in Sachen Wertbeständigkeit, Hygiene und Nachhaltigkeit. **Text** Peter Ramseier\*

■ Beim nachhaltigen Bauen spielt das Material eine wichtige Rolle. Und hier weist Chromstahl einen klaren Vorteil auf: Es altert nicht. Einmal installiert stehen Chromstahl-Küchen über Jahrzehnte im Einsatz und überleben Generationen von Köchen. Ausserdem kann Chromstahl zu 100 Prozent wieder in den Produktionsprozess zurückgeführt werden. Geschont wird nicht nur die Umwelt, sondern auch das Portemonnaie: Die Einrichtungen sind wartungsfrei, was für Privathaushalte bedeutet, dass keine Kosten anfallen.

## Anlehnung an Grossküchentechnik

Chromstahlküchen integrieren sich neutral in die Umgebung, setzen Akzente und

\*Peter Ramseier ist Teilhaber der Rametall, Ramseier + Ammann, Oberglatt.

widerspiegeln die Umgebungsfarbtöne. An einem Ort wie der Küche, wo gearbeitet wird, ist Chromstahl genau richtig. Der Grund ist, dass Chromstahl-Küchen für den privaten Haushalt in den gleichen robusten Materialien ausgeführt werden wie für die Koch-Profis. Für die Spülen werden vorzugsweise Gastro-Becken verwendet, weil diese eine bessere Materialstärke und grössere Abmessungen besitzen. So können Back- und Kuchenbleche gereinigt werden, ohne dass danach die ganze Küche unter Wasser steht. Ein eigens entwickeltes Hochschranksystem garantiert grosse Flexibilität beim Einbau der Küchengeräte. Das verwendete Beschläge-Sortiment hat sich in Gastro-Küchen seit Jahren bewährt. Die INOX-Scharniere sind in einer Chrom-Nickel-Stahl Legierung hergestellt, die eine doppelte Festigkeit aufweist. Schub-

laden und Auszugelemente sind mit robusten rollengelagerten INOX-Differential-Vollauszügen ausgerüstet.

Das Gehäuse der Schubladen ist vom Boden hochgezogen und in den Ecken dicht verschweisst. Alle Türen lassen sich 180 Grad öffnen, was einen komfortablen Zugriff gewährleistet. Für das Schliessen der Türen sorgen integrierte Haftmagnete, die absolut verschleiss- und wartungsfrei sind.

## Flexible Ausführung

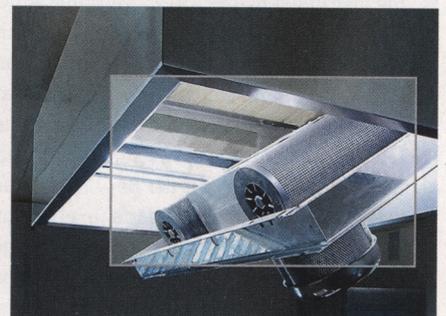
Chromstahlküchen sind kaum Grenzen gesetzt: Für unterschiedliche Abdeckungstiefen stehen angepasste Schranktiefen zur Verfügung. Die häufig verwendete Norm von 60 cm in der Haushaltsküche kann auch auf komfortablere 70 cm erweitert werden, wobei die gleiche Auswahl an Schränken zur Verfügung steht. Neben dem Hochschrankprogramm gibt es auch freistehende Chromstahleinrichtungen und ein praktisches Zubehör-Sortiment.

## Reinigung und Pflege

Die flachen Fronten und integrierten Griffleisten der Chromstahlküchen erlauben eine einfache Reinigung. Chromstahl ist beständig gegenüber organischen Stoffen. Nichts kann in das Material eindringen und es angreifen. Ausserdem ist Chromstahl geruchsneutral und nimmt auch keine Gerüche auf.



Im Zwischenraum zur Decke wird die gefilterte Luft ausgeblasen. Die austretende Luft bewirkt eine zirkuläre Luftbewegung rund um die Kochstelle, sodass die Raumluft erfasst und durch die Filter geleitet wird.



Zwei Aktivkohlefilter-Patronen sorgen für eine effiziente Absorption der Geruchsstoffe.



Auch in Kombination mit Holz wirkt die Chromstahlküche modern und elegant.

Fotos Rametall

Zur Pflege der Fronten und Gehäuse kann Edelstahlpflegemittel verwendet werden – dieses schützt die Oberflächen und erleichtert die Reinigung. Nach der Anwendung perlt das Wasser ab und Fingerabdrücke verschwinden.

#### Dampfabzug in praktischer Höhe

Die Konstruktion des Dampfabzugs ist eine besondere Herausforderung, für die eine technisch überzeugende Lösung ge-

funden wurde: Über der Kochzone befindet sich der ideale Platz für Deckenhauben mit Patronenfiltern. Ihre Beleuchtung wird im Zwischenboden umlaufend integriert. Der Fangraum in der Haube ist so großzügig bemessen, dass der sichere Rückhalt des aufgestiegenen Dampfes garantiert ist. Über die mit einfachem Drehverschluss befestigten Patronenfilter wird der Dampf abgeführt, das Fett ausgeschieden und in der Schale am Filterende aufgefangen. Die

Montagehöhe von bis zu etwa zwei Metern garantiert, dass das Arbeiten am Herd frei von störenden Abluftelementen vor dem Kopf und über der Arbeitsfläche geschieht. Die Dimensionen und die Höhe der Abluft- hauben lassen sich individuell anpassen.

Für den Umluftbetrieb und überall dort, wo keine Abluftinstallation vorhanden ist, sind ebenfalls Deckenhauben erhältlich. Diese eignen sich vor allem für Minergie-Häuser.

#### Was ist Chromstahl?

Mit Chromstahl wird exakterweise ein Stahl bezeichnet, der neben Eisen zusätzlich mit Chrom legiert ist. Im täglichen Sprachgebrauch wird mit dieser Bezeichnung in vielen Fällen eine Chrom-Nickel-Stahl Legierung gemeint. Eine weitere gebräuchliche Bezeichnung ist die Abkürzung CNS (Chrom-Nickel-Stahl). Weitere Bezeichnungen sind Edelstahl und INOX. Wobei auch diese Namen keine eindeutigen Legierungs-Zusammensetzungen benennen. Der am meisten verwendete

Chrom-Nickel-Stahl ist nach der Werkstoffnummer EN 1.4301 in seiner Legierungs-Zusammensetzung definiert. Der etwas aussagekräftigere Werkstoffname dazu ist nach EN X5CrNi18-10. Dieser zeigt an, dass der Werkstoff hauptsächlich aus Eisen, Chrom (ca. 18%) und Nickel (ca. 8-10%) besteht. Oft findet sich deshalb auch noch die landläufige Bezeichnung CNS 18/10. Chrom-Nickel-Stahl EN 1.4301 ist nicht magnetisch, eine Auswirkung des hohen Nickelanteils in der Legierung.

Obwohl schon lange ersetzt, werden auch Kurz-Nennungen wie V2A oder V4A manchmal noch gebraucht. Diese benennen ebenfalls keine exakte Legierung. Gemeint ist dabei Chrom-Nickel-Stahl für V2A (z.B. EN 1.4301) und Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl für V4A (z.B. EN 1.4401), welcher neben den hervorragenden rostbeständigen Eigenschaften des Chrom-Nickel-Stahls zusätzlich noch eine erhöhte Säurebeständigkeit aufweist.

(EN = Euro-Norm)