



Markus Hirschi

Möbelschreinerei

Einzelmöbel
Küchen nach Mass

www.hirschi-m.ch

info@hirschi-m.ch

Warpelstrasse 9
3186 Düringen
Tel. 026 493 50 60
Natel 079 230 70 60
CHE-107.470.169 MWST



An unsere Kunden

Bei uns können Sie Ihre neue Küche

«PROBEFAHREN»

Was heisst das ?

Mit dem von uns entwickelten Modul-Möbel-System im **MASSSTAB 1:1** lässt sich Ihre neue Küche in der Original-Grösse zusammen stellen und räumlich darstellen.

Identifizieren Sie sich mit Ihrer neuen Küche, indem Sie die verschiedenen Arbeitsabläufe einmal durchspielen. So können Sie sich über die Platzverhältnisse, Stauraum und Ergonomie ein noch besseres Bild machen.

Die Idee des Probefahrens entstand aus der Einsicht, dass sich viele unserer Kunden trotz 3D-Zeichnungen und Muster die reale Grösse nicht, oder nur schlecht vorstellen konnten. Aus dieser Erfahrung entwickelten wir die einzelnen Modul-Möbel, die es uns ermöglichen, fast jeden Küchengrundriss bis auf ca 5 - 10 cm genau aufzubauen.

Unsere Küchen-Planung ist in einzelne Schritte unterteilt.

Schritt 1: Nach erfolgter Besprechung mit dem Kunden erarbeiten wir einen ersten Entwurf

1. Vorprojekt

Schritt 2: Nach Rücksprache mit dem Kunden werden allfällige Korrekturen vorgenommen

2. Vorprojekt

Schritt 3: Ist ein Projekt ausgearbeitet und entspricht dem Kundenwunsch, bietet sich die Möglichkeit des Probefahrens.

Schritt 4: Alle Möbel- und Küchenteile werden in unserer Werkstatt angefertigt und von uns montiert

Möchten auch Sie Ihre neue Küche **PROBEFAHREN?**

Dann vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Wir wünschen Ihnen viel Spass bei Ihrer Küchenplanung.

Mit freundlichen Grüssen

Markus Hirschi

Warpelstrasse 9
3186 Düringen
Tel. 026 493 50 60
Natel 079 230 70 60
CHE-107.470.169 MWST

Die funktionale, ergonomische Küche

Eine funktionale und ergonomische Küche sollte in die folgenden 5 Zonen eingeteilt werden.

	<p>Vorrat Verbrauchsgüter</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gemüse - Konserven - Teigwaren - Reis - Getränke - gekühlte Lebensmittel
	<p>Aufbewahren Gebrauchsgüter</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Geschirr - Gläser - Besteck - Tassen - Teller - Behälter
	<p>Spülen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Spülen - Abwaschen - Geschirrspüler - Abstellfläche - Spülmittel - Kehrlicht / Kompost
	<p>Vorbereiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsbesteck - Gewürze - Rüstmesser - Schneidbrett - Küchenmaschinen - Büchsenöffner
	<p>Kochen / Backen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kochfeld - Dunstabzug - Pfannen - Kochbesteck - Kuchenblech - Backofen

Egal wie gross Ihre Küche ist, oder welche Grundrissform Ihnen zur Verfügung steht, die Bedürfnisse und Arbeitsschritte sind fast in allen Küchen die selben.

Warpelstrasse 9
3186 Düringen
Tel. 026 493 50 60
Natel 079 230 70 60
CHE-107.470.169 MWST

Ergonomisch empfohlene Unterbringungsebenen für Staugüter



- Optimaler Stauraum & Arbeitshöhe
- Oft verwendete Staugüter
- Weniger verwendete Staugüter

Die richtige Zuordnung des Staugutes zu den jeweiligen Unterbringungsebenen und innerhalb der 5 Zonen beeinflusst die ergonomische Belastung des Küchennutzers.

Wir sind immer bemüht mit Ihren Ideen, Anregungen und Wünschen eine **SCHÖNE - ERGONOMISCHE - FUNKTIONALE** Küche herzustellen.