

Tips och råd

- Vid planering av Köksinredning

Vid ugn i högskåp är det bra om ugnens botten ligger i nivå med bänkskivan. Om man har en ugn med en micro ovanför, då bör micron's botten inte ligga högre än 120 cm från golvet.

Det är bra med en avställningsyta bredvid ugnen.

Spisen ska ha avställningsytor på båda sidor.

Spis och diskbänk kan vara på samma bänk, med en arbetsyta i mitten, arbetsytan kan vara 80- 100 cm lång, men minst 60 cm. En andra arbetsyta på diskbänkens andra sida, om utrymme finns.

Kylskåpet ska stå nära en arbetsyta och helst nära matbordet.

Spis, diskho och kyl kan gärna ligga nära varandra.

Lådor i stället för luckor i köksinredningens bänkskåp underlättar, men höjer priset.

Heltäckande rostfri diskbänk är praktisk, helst 160-200 cm lång.

Lådhurts passar bra mellan spis och diskbänk.

Standarddjup på bänkskåp är 60 cm och på väggskåpen 32 cm, men det är inget måste. Bänkskåp kan vara 60-80 cm djupa, och väggskåp 30-50 cm djupa. Fristående skänkskåp kan vara grundare.

På båda sidor om spis, ugn och disklådor behövs 20 cm som armbågsrum.

Från Bänkskåp och utåt behövs 120 cm fri golvyta, för rörlighet. (minst 110 cm).

Vid montering av träbänkskivor, ha en tolerans på ca 2-3 mm till vägg.



Standard för bänkhöjd är 90 cm. Långa personer kan föredra 92 cm.

Sockelhöjden dvs golv – skåp bör vara minst 10 cm. Standard är 15 cm.

Avståndet mellan bänk och väggskåp brukar vara 45 – 50 cm.

Passbitar behövs där skåpen möter vägg. Minst 5 cm mellan skåpöppning och vägg.