



**ÅRSABONNEMENT**  
på Ren besked (2000)  
kr. 66,- for 6 numre.  
Løssalg (2000) kr. 15,- + porto.  
Bestilling af materialer:  
Tlf. 32 96 07 11 hele døgnet.



Forbrugerstyrelsen er en styrelse i Erhvervsministeriet.  
Vi er sekretariat for Forbrugerklagenævnet, Forbrugerombudsmanden og  
Statens Husholdningsråd og er desuden produktsikkerhedsmyndighed.

**Rådgivning:** Tlf. 32 96 07 00 kl. 9-12

**Øvrige henvendelser:** Tlf. 32 57 01 00 ma.-to. 9-16. Fre. 9-15.

**Telefax:** 32 96 02 32. Giro: 540-3650

**E-post:** fs@fs.dk

**Hjemmeside på Internet:** <http://www.fs.dk>

Layout: Lyhne + Company. Foto: Andreas Wiking

Tryk: Levison+Johnsen+Johnsen a/s

Bestillingsnummer: 336. Pjece nr. 4/december 1999

ISBN 87-7408-620-0

ISSN 1399-2112

Kr. 12



Forbrugerstyrelsen, Amagerfælledvej 56  
2300 København S



5

# Ren besked

nr. 4/december 1999

## OM KØKKENINDRETNING

OM KØKKENINDRETNING



Kr. 12





## INDRETNING AF KØKKENER

Skal du have nyt køkken? Så er der masser af inspiration og idéer at hente i køkkenfirmaernes brochurer og butikker. Firmaerne laver gerne forslag til indretningen, og mange leverer også en computertegning, så man får et indtryk af, hvordan det færdige køkken kommer til at se ud.

I "Ren besked om køkkenindretning" får du en række tommefingerregler for indretning af et velfungerende køkken. Pjecen kan bruges til at fastlægge familiens ønsker og krav til det nye køkken, og den giver også et grundlag for at diskutere indretning med køkkenfirmaet.

De forslag og anvisninger, der bliver gennemgået i pjecen, er idealløsninger. Der vil være tilfælde, hvor det ikke er muligt at følge dem alle, fx på grund af manglende plads i det pågældende køkken.

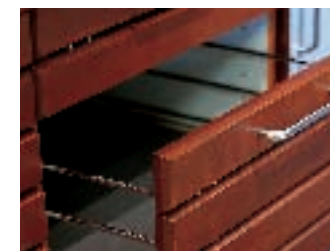
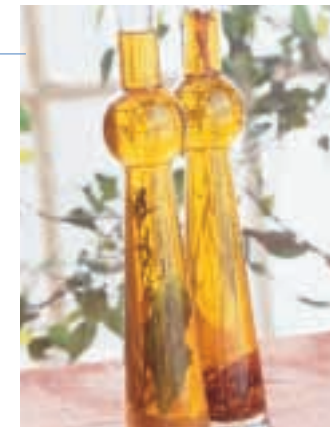
*Tekst: Afdelingskonsulent Aase Nørby  
Sagkyndig bistand: Indretningsarkitekt MDD Kirsten Brøndsted  
Konsulent Ebbe Laug, Teknologisk Institut*



Forbrugerstyrelsen er en styrelse i Erhvervsministeriet. Vi er sekretariat for Forbrugerklagenævnet, Forbrugerombudsmanden og Statens Husholdningsråd og er desuden produktsikkerhedsmyndighed.

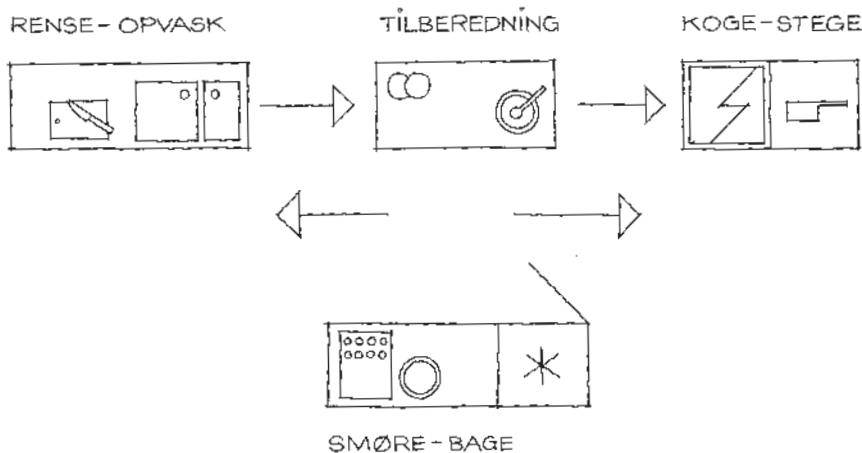
## INDHOLD

- Side 4** Køkkenets arbejdspladser
- Side 5** Tilberedningsplads
- Side 5** Kogeplads
- Side 8** Rense/opvaskeplads
- Side 9** Køleskab og smøre/bageplads
- Side 10** Spiseplads
- Side 10** Friarealer
- Side 11** Køkkenets planløsning
- Side 13** Med kritiske øjne
- Side 14** Køkkenets småapparater
- Side 15** Lys i køkkenet
- Side 16** Køkkenets skabe
- Side 20** Bordhøjder
- Side 22** Køkkenets materialer
- Side 26** Checkliste
- Side 28** Mærkninger
- Side 29** Når du bestiller køkkenet
- Side 30** Hvis der bliver problemer

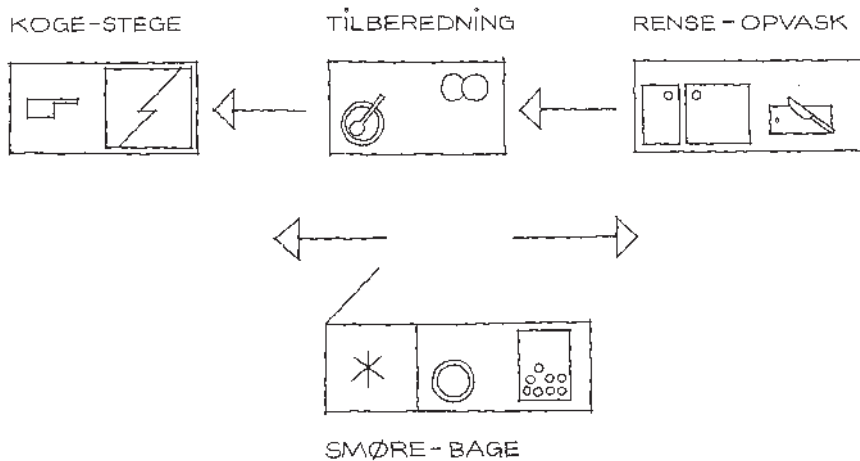


# KØKKENETS ARBEJDSPLADSER

Køkkenet skal kunne opfylde en række basale funktioner: Rensning af råvarer, tilberedning (hakke, skære, røre osv.), kogning/stegning, opbevaring af madvarer samt opvask.



De fire arbejdspladser, der er angivet på tegningen, kan kombineres på flere måder, men som hovedprincip skal tilberedningspladsen altid være placeret mellem vasken og komfuret. Her går arbejdsgangen rensning - tilberedning - kogning fra venstre mod højre.



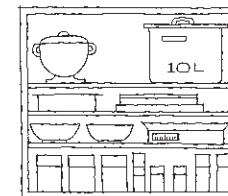
I dette eksempel går arbejdsgangen fra højre mod venstre, men arbejdspladsernes indbyrdes placering er den samme som i eksemplet ovenfor.

Ved hver arbejdsplads skal der være skabs- og skuffeplads, så der er nem adgang til de nødvendige køkkenredskaber og kolonialvarer - se tegningerne på de næste sider.

## TILBEREDNINGSPADS

Der skal være god bordplads - mindst 100 cm, og gerne mere. Hvis der ikke er en ekstra arbejdsplads et andet sted i køkkenet (se side 9), skal tilberedningspladsen helst være 120 cm lang.

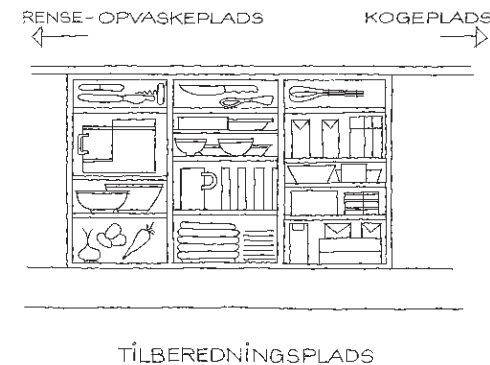
← EYT. VINDUE →



Det er mest praktisk at have tilberedningspladsen mellem vasken og komfuret, så hele madlavningen - fra rensning af råvarer til det færdige måltid - kan ske i et samlet forløb. Desuden bruges en del køkkenudstyr, redskaber og kolonialvarer ved alle tre arbejdspladser.

Ved tilberedningspladsen skal der være skabs- og skuffeplads til skærebræt, knive og andre redskaber, der bruges her, og til skåle og fæde til tilberedning og servering. Desuden skal der være plads til de kolonialvarer og krydderier, der bruges hyppigt i madlavningen.

Foodprocessor eller røremaskine placeres bedst ved tilberedningspladsen.



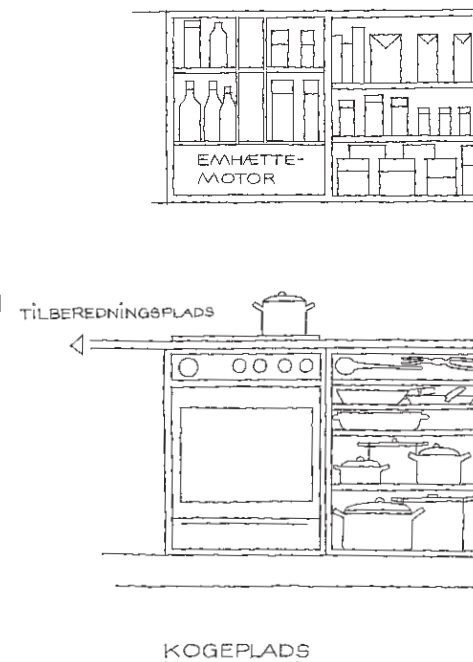
## KOGEPLADS

Der skal være mindst 40 cm frastillingsplads på begge sider af komfuret. På den ene side eller begge sider af komfuret bør bordpladsen være af et varmefast materiale (se "Køkkenets materialer" side 22-25).

Der kan med fordel vælges en kogeplade, der nedfældes i køkkenbordet samt en underbygningsovn for at undgå en sprække mellem bord og komfur.

Ved kogepladsen skal der være skabs- og skuffeplads til gryder og pander, og til grydeskeer og andre redskaber, der bruges ved komfuret. Desuden bør der også være plads til salt og andre kolonialvarer og krydderier, der jævnligt anvendes her.

Hylde- eller skabsplads over emhætten er kun egnet til opbevaring af ting, der kan tåle at stå lunt.





**Emhætten** skal placeres, så den giver den bedst mulige udsugning, men uden at hindre overblikket over de bageste kogeplader. Følg producentens anvisninger for den pågældende emhætte.

Nogle emhætter er væsentlig bredere end komfuret, og giver dermed mindre plads til overskabe.

**Specielt for gaskomfur:** Der skal ifølge Gasreglementet være mindst 50 cm afstand fra gasbrænderne til undersiden af emhætten (nogle emhætter skal dog placeres endnu højere - følg producentens anvisninger).

I nybyggeri skal emhætten over et gaskomfur have udsugning til det fri.



### OVN I BORDHØJDE

En ovn i bordhøjde er nem at betjene, og den varme ovnlåge er uden for mindre børns rækkevidde. Men skabet med ovnen "stjæler" 60 cm af bordpladsen. I mange mindre køkkener er der derfor ikke plads til denne løsning.

Ovnen får en passende højde, når indbygningsåbningens underkant flugter med underkanten af den øverste skuffe i underskabet (som på fotoet på næste side). Hvis der er to ovne, er det den øverste, der skal sidde i denne højde.

Der skal være frastillingsplads til bageplader m.v. ved siden af ovnskabet.

### MIKROBØLGEOVN

En mikrobølgeovn kan stå på køkkenbordet, men den må ikke optage den egentlige arbejds- eller frastillingsplads.

En anden mulighed er at anbringe den i et højskab over den almindelige ovn. Mikrobølgeovnens indvendige bund må højst være 40 cm over bordhøjde, hvis ovnens låge er sidehængslet - og endnu lavere, hvis den er bundhængslet.

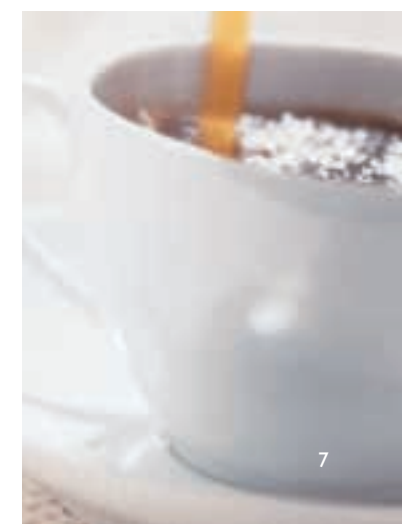
### KOGEØ

En kogeø er sjældent en god løsning, dels fordi man mangler sammenhængen med tilberedningspladsen og opvaske/reksepladsen, dels fordi en kogeø kræver megen plads, hvis den skal fungere praktisk og sikkerhedsmæssigt. Der skal være:

- mindst 80 cm arbejdsplads på den ene side af komfuret og mindst 40 cm frastillingsplads på den anden side.
- plads til en udslagsvask med vandhane, så varme gryder ikke skal bæres over gulvet til vasken.
- plads rundt om kogeøen, så der er det nødvendige friareal på 120 cm foran alle arbejdspladser (se side 10).

I et meget stort køkken kan det dog være praktisk med en kogeø som opdeling af rummet.

En ovn i bordhøjde er nem at betjene, og den varme ovnlåge er uden for mindre børns rækkevidde. Men skabet med ovnen "stjæler" 60 cm af bordpladsen.



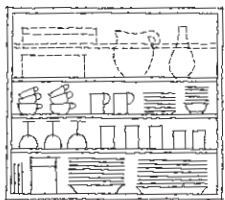
## RENSE/OPVASKEPLADS

Der skal være god plads på begge sider af vasken, dels af hensyn til hygiejnen ved rensning af grønsager, fjerkræ osv., dels for at give tilstrækkelig frastillingsplads ved opvask. Nødvendig bordplads modsat tilberedningspladsen: Mindst 60 cm.

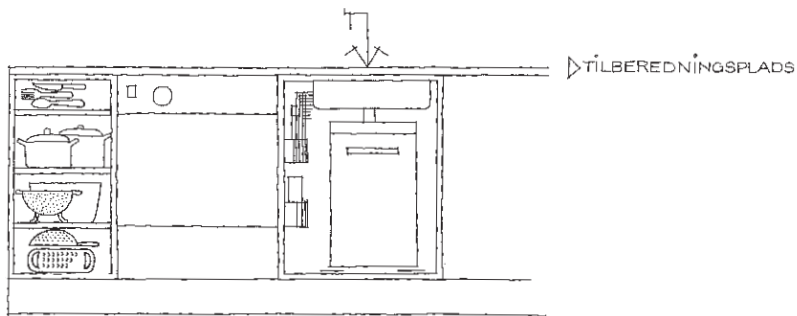
Alt det daglige service og bestik bør kunne opbevares i skabe og skuffer ved opvaskepladsen/opvaskemaskinen. Desuden er det praktisk også at have plads til grønsagsgryder, sigter og andre redskaber, der bruges ved vasken.

Vasken skal - i hvert fald på den ene led - måle mindst 45 cm indvendig, og den bør ikke være for dyb. Af hensyn til arbejdsstillingen anbringes vasken så langt fremme mod bordets forkant som muligt.

Vasken bør være planmonteret, underlimet eller på anden måde monteret, så der ikke er kanter, der samler snavs. Vandlås og afløbsrør



← EVT. VINDUE →



RENSE - OPVASKEPLADS

monteres så langt tilbage som muligt, så de ikke optager mere plads i underskabet end nødvendigt.

Det er praktisk med en dobbeltvask, fx når flere personer arbejder sammen i køkkenet. Den mindste vask (udslagsvasken) skal vende mod tilberedningspladsen. I et lille køkken med begrænset bordplads kan det dog være nødvendigt at nøjes med én vask.

## SORTERING AF AFFALD

Det bliver mere og mere almindeligt i de enkelte kommuner, at madaffald skal sorteres fra til kompost, så det vil under alle omstændigheder være en god idé at tage højde for det ved indretningen af det nye køkken.

De fleste køkkenfirmaer har specielle affaldssystemer med to eller flere beholdere. De største systemer kan ikke være i skabet under vasken, men optager et særskilt underskab. Hvis det kniber med skabsplads, er det bedre at nøjes med et affaldssystem med to beholdere til kompostaffald og almindeligt køkkenaffald. Det øvrige sorterede affald (papir, glas osv.) kan opbevares andre steder i boligen.

Den enkelte affaldsbeholder må ikke være for lille, og det skal være nemt at komme til at fylde affaldet i. Beholdere til det "våde" affald (kompostaffald og andet køkkenaffald) bør sidde så højt som muligt for at undgå dryp på gulvet.

## OPVASKEMASKINE

På grund af tilslutningen til vand og afløb vil det som regel være praktisk at anbringe opvaskemaskinen i nærheden af vasken. Den bør dog ikke placeres under *tilberedningspladsen*, hvor den kan være i vejen for arbejdet.

Selv om der ikke anskaffes en opvaskemaskine fra starten, vil det være en god idé at sætte plads af til den (fx et 60 cm underskab, som senere kan fjernes), og gøre vand- og afløbsinstallationerne klar.

Hvis der er plads i køkkenet, kan opvaske-maskinen hæves ca. 30 cm over gulvet på en ekstra sokkel eller i et højskab. Det gør det nemmere at betjene maskinen og giver en bedre arbejdsstilling.

## KØLESKAB OG SMØRE/BAGEPLADS

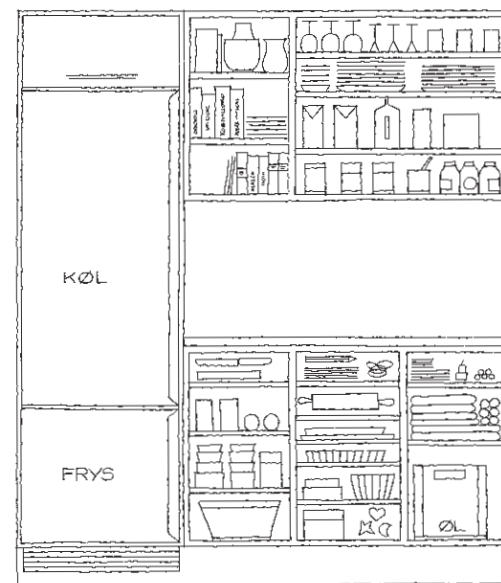
Der skal være frastillingsplads ved siden af køleskabet. Hvis køkkenet er stort nok, kan der med fordel sættes mindst 80 cm bordplads af - og gerne op til 120 cm. Så kan

bordet også bruges til fx bagning, smøring af madpakker eller som ekstra arbejdsplads, når flere arbejder i køkkenet samtidig.

Ved smøre/bagepladsen skal der være skabs- og skuffeplads til bage- og smøreredskaber, bageforme, plastposer, folie m.v., og også gerne til mel og andre kolonialvarer til bagning. Skabspladsen på dette sted vil også typisk blive udnyttet til "ekstra" ting som morgenmadsprodukter, fryseemballage, servietter, køgebøger osv. - og eventuelt til ekstra service.

Køleskabet kan hæves (på en sokkel eller i et indbygningsskab), så det bliver nemmere at komme til de nederste hylder i skabet. Det skal dog stadig være nemt at overskue den øverste hylde.

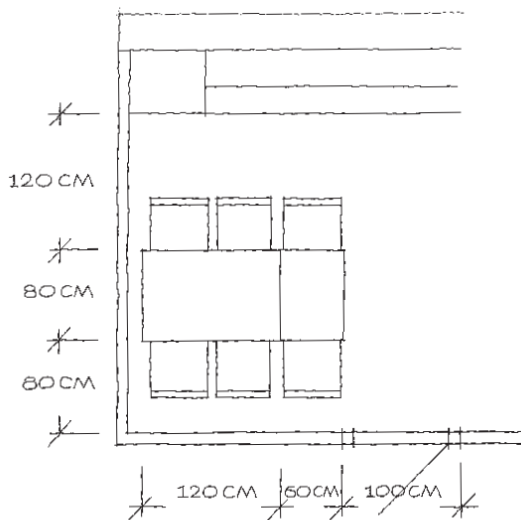
En eventuel fryser behøver ikke at stå i køkkenet. Men køleskabet bør i så fald have en lille frostboks til isterninger og et mindre lager af frostvarer.



SMØRE - BAGEPLADS

## SPISEPLADS

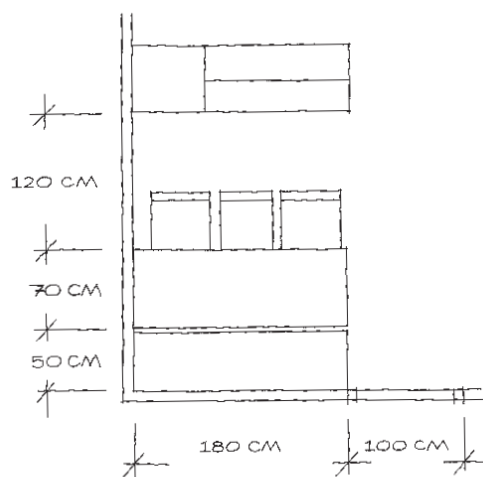
Det er nødvendigt med et vist gulvareal, hvis der skal kunne indrettes en velfungerende spiseplads i køkkenet. Der bør være et rigtigt spisebord med plads til hele familien, og eventuelt et par gæster. Desuden skal der være tilstrækkelig plads omkring bordet:



SPISEPLADS

- mindst 80 cm mellem spisebord og væg
- mindst 110 cm - helst 120 cm - mellem spisebord og køkkenets arbejdspladser.

Der kan eventuelt spares lidt plads ved at lave en fast bænk langs væggen. Bænken fylder kun ca. 50 cm i dybden, men det bliver mere besværligt at komme til og fra bordet end med almindelige stole.

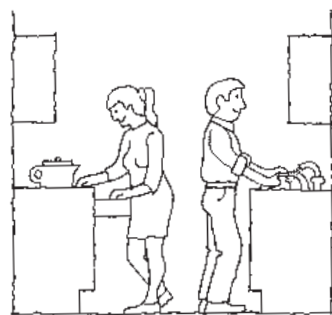


SPISEPLADS MED FAST BÆNK

## FRIAREALER

Det er vigtigt, at der er tilstrækkelig fri gulvplads i køkkenet, både af praktiske og sikkerhedsmæssige hensyn.

Af hensyn til sikkerheden i køkkenet bør alle arbejdspladserne holdes fri af gennemgående trafik, og det kan i den forbindelse blive nødvendigt at flytte eller sløjfe en dør. Der må heller ikke være døre, der åbner ind over gulvarealet foran en arbejdsplads. Hvis det ikke kan løses på anden måde, må døren vendes, så den i stedet åbner udad - eller eventuelt erstattes af en skydedør.



120 CM

Foran alle køkkenets arbejdspladser skal der være mindst 110 cm - helst 120 cm - frit gulvareal. Det giver tilstrækkelig plads til at åbne skabslåger, ovnlåge, køleskab osv., og plads til at to personer kan arbejde over for hinanden uden at støde sammen.

## KØKKENETS PLANLØSNING

### ARBEJDSTREKANTEN

Arbejdstrekanten, som er udviklet af amerikaneren Parker Morris, er et redskab til at vurdere, om et køkken er hensigtsmæssigt indrettet. Trekanten måler afstanden mellem vask, komfur og køleskab:

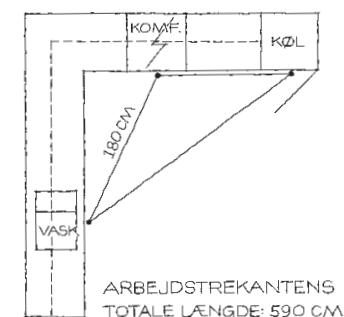
- den samlede afstand mellem vask, komfur og køleskab bør være mindst 360 cm og højst 660 cm
- afstanden mellem vaskens centrum og kogepladsens centrum bør være mellem 120 og 180 cm

Dette giver mulighed for tilstrækkelig bordplads i køkkenet, og samtidig passende korte afstande mellem de enkelte arbejdspladser.

Herunder og på næste side er der vist eksempler på forskellige køkkener, indrettet efter retningslinierne i de foregående afsnit, og målt med arbejdstrekanten.

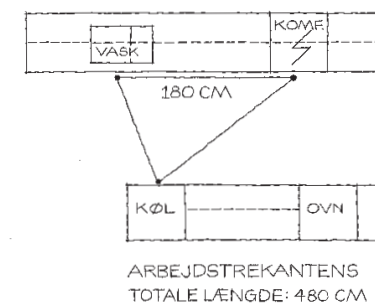
### VINKELKØKKEN

Vinkelkøkkenet giver god sammenhæng mellem de enkelte arbejdspladser, og der vil ofte være mulighed for spiseplads i modsatte side. Komfuret er trukket lidt væk fra hjørnet, så to personer kan arbejde ved komfuret og tilberedningspladsen uden at være i vejen for hinanden.



### TOSIDET KØKKEN

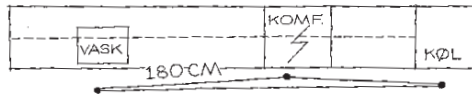
Et tosidet køkken kan indrettes på et relativt lille gulvareal, og er ofte let at indpasse i rummet. Vask og komfur bør så vidt muligt anbringes på samme side for at sikre en praktisk arbejdsgang, og for at undgå at varme gryder skal bæres tværs over gulvet. I det viste eksempel er ovnen indbygget i et højskab.





## ENSIDET KØKKEN

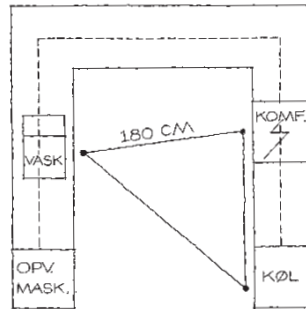
Et ensidet køkken kan også give en god arbejdsgang. Ved at måle med arbejdstrekanten hindrer man, at der bliver for lange afstande mellem arbejdspladserne.



ARBEJDSSTREKANTENS  
TOTALE LÆNGDE: 660 CM

## U-FORMET KØKKEN

U-formen kan ofte være en god løsning i et stort rum. Den giver mulighed for et koncentreret køkken med korte afstande. Vasken og komfuret er trukket lidt væk fra hjørnerne, så man kan arbejde her uden at blokere for tilberedningspladsen. I det viste eksempel kan opvaskemaskinen indbygges i et højskab i en praktisk arbejds højde.



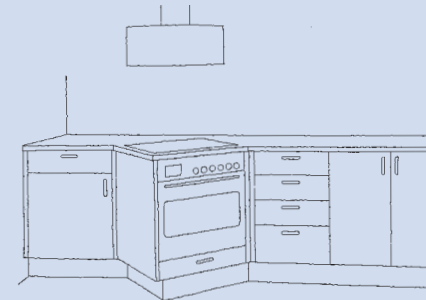
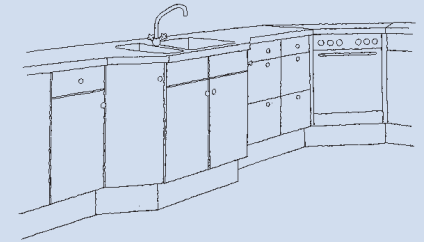
ARBEJDSSTREKANTENS  
TOTALE LÆNGDE: 450 CM



# MED KRITISKE ØJNE

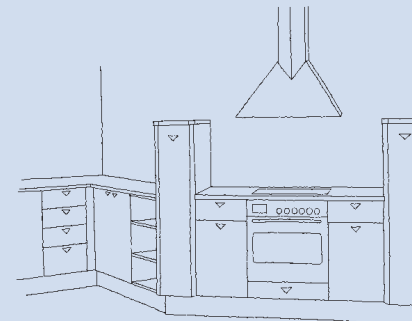
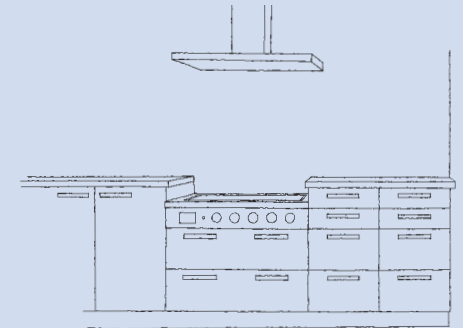
I brochurer og på udstillinger er der ofte vist mange forskellige løsninger for at give et indtryk af, hvilke muligheder det enkelte køkken rummer. Men det er klogt at være kritisk - nogle løsninger er mere specielle end praktiske. De følgende eksempler er alle fundet i forskellige køkkenbrochurer:

Den fremrykkede vask giver ikke nogen praktisk fordel, tværtimod bryder den ganglinjen langs køkkenbordet. Desuden betyder det tab af skabsplads, da de skrå underskabe på begge sider af vasken rummer mindre end tilsvarende almindelige underskabe i samme bredde.



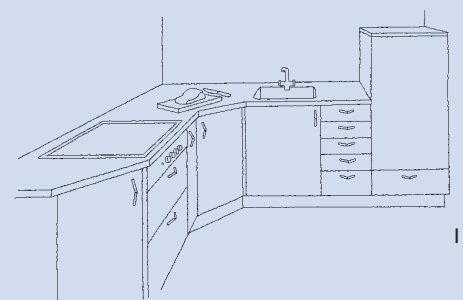
◀ Komfuret bryder ganglinjen langs køkkenbordet, og der mangler frastillingsplads på den ene side af komfuret, hvilket er både upraktisk og risikabelt. Endelig er det spild af skabsplads, da de to hjørner bag ved komfuret ikke kan udnyttes med underskabe.

Her mangler der frastillingsplads ved siden af komfuret, og det bliver ikke nemt at flytte en tung suppegyrde! Den forsænkede kogeplads giver i øvrigt et uheldigt brud på den sammenhængende arbejdsgang.



◀ Det høje skab bryder bordpladsen og ødelægger den vigtige sammenhæng mellem tilberedningspladsen og kogepladsen.

En skrå afslutning af bordpladen må ikke gå ud over frastillingspladsen. Her er der ikke plads til meget mere end en kasserolle til venstre for komfuret.



## KØKKENETS SMÅ-APPARATER

Når køkkenet planlægges, skal der også tages højde for alle de små elapparater, der findes i husholdningen: Elkedel, kaffemaskine, brødrister, foodprocessor m.m. Det er mest praktisk, hvis de kan stå fremme på køkkenbordet, klar til brug: Foodprocessoren ved tilberedningspladsen, elkedel og kaffemaskine i nærheden af vandhanen osv. Men det må ikke gå ud over arbejdspladsen. Hvis ét eller flere apparater skal stå fremme, er der brug for mere bordplads, end der er angivet under de enkelte arbejdspladser side 5-9.

I et vinkelkøkken eller u-formet køkken kan ét eller flere elapparater eventuelt stå i hjørnet. Bordpladsen i hjørnerne bruges normalt ikke som decideret arbejdsplads.

På køkkenudstillinger ser man ofte kaffemaskine og foodprocessor anbragt bagerst på køkkenbordet i et såkaldt mellemskab. Det er dog en løsning, som kræver god plads, fordi skabet optager en stor del af køkkenbordet. Så enten skal der være tilstrækkelig arbejdsplads *ved siden af* mellemskabet, eller også må underskabe og bordplade rykkes 25-30 cm frem.

Der kan fås specielle underskabe til fx røremaskine eller pålægsmaskine, hvor hylden med maskinen vippe op i bordhøjde under brug. Denne løsning sparer plads på køkkenbordet, men optager til gengæld det meste af et underskab. Når maskinen er i brug, spærrer den desuden for en stor del af friarealet foran arbejdspladsen.



## LYS I KØKKENET

God belysning er en væsentlig forudsætning for, at køkkenet er et godt rum at arbejde og opholde sig i. Der er dels brug for lys ved arbejdspladserne, dels for en mere almen belysning.

### Lys ved arbejdspladserne

Der skal være en god belysning over alle arbejdspladserne i køkkenet, også hvis de er placeret foran et vindue. Lyset skal falde jævnt ned over bordet, og lyskilden skal være afskærmet, så den ikke blænder den, der arbejder i køkkenet.

Man vil som regel få den bedste belysning ved at anbringe armaturet under overskabene, og fremme ved skabets forkant. Ved arbejdspladser uden overskabe må der i stedet vælges væg- eller loftsarmaturer.

### **KRAV I LOVGIVNINGEN**

Ved såvel nybyggeri som ved ombygning er der nogle krav i Bygningsreglementet<sup>1)</sup>, som skal overholdes. En renovering af et køkken vil i nogle tilfælde blive betragtet som en ombygning. Fx kan det være aktuelt, hvis der skal flyttes en væg eller ændres på vand og afløb. Det er de lokale byggemyndigheder, der vurderer det i den konkrete sag.

Alle ændringer vedrørende el, vand og afløb skal foretages af en autoriseret installatør.

### Almen belysning

Udover belysningen over de enkelte arbejdspladser vil der som regel være behov for én eller flere loftslamper, bl.a. for at give lys ind i skabene og af hensyn til rengøringen. Hvis der er spiseplads i køkkenet, kan lampen over spisebordet fungere som en del af almenbelysningen.

### Stikkontakter

Det bør være stikkontakter ved alle køkkenets arbejdspladser, også ved komfuret, så man fx kan bruge en elpisker i gryderne. Ved nybyggeri skal der ifølge Stærkstrømsbekendtgørelsen installeres mindst tre stikkontakter i køkkenet, og det samme må anbefales ved total renovering. Det vil dog ofte være en fordel med flere stikkontakter af hensyn til kaffemaskine, elkedel og andre elapparater.



<sup>1)</sup> Bygningsreglement for småhuse 1998 (for enfamiliehuse) og Bygningsreglement 1995 (for etageboliger).



## KØKKENETS SKABE

De fleste køkkenfirmaer fører de samme grundtyper af skabe, skuffer, udtræksbakker osv., og mange af skabene fås i forskellige mål. Så uanset hvilket køkkenfirma man vælger, vil det som regel være muligt at indrette et praktisk køkken, selv i et rum med diverse kinkelkroge.

### FLYTBARE KØKKENER

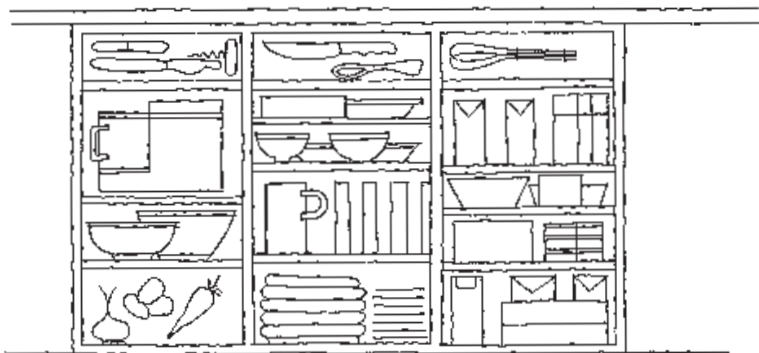
Flere firmaer har lanceret køkkener, hvor underskabene står frit på gulvet i stedet for at blive monteret på gulv og væg. Princippet stammer fra Tyskland og Italien, hvor der er tradition for at tage køkkenet med sig, når man flytter. Det er næppe aktuelt i Danmark. Men argumentet for at vælge et flytbart køkken kan være, at det er nemmere at supplere med flere skabe eller lave om på indretningen, hvis familiens behov ændrer sig.

### UNDERSKABE

Underskabe fås typisk i bredder fra 30-60 cm, samt vaskskabe i 80-100 cm bredde. Dybden på underskabene er ca. 56-58 cm, svarende til en borddybde på 60 cm. Det vil være en fordel at vælge skabe med bakker eller kurve, der kan trækkes ud, så det er nemt at få fat i de ting der står bagest. Bakkerne og kurvene skal glide let, og de bør have en stopanordning, så man ikke ved et uheld trækker dem helt ud af skabet.

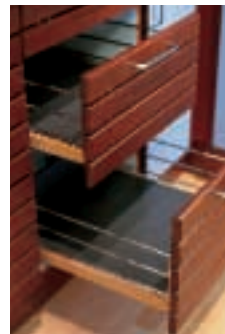
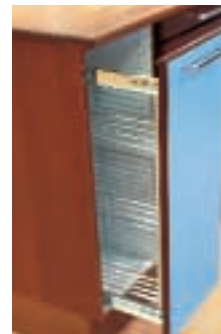
Bakker, riste eller hylder bør kunne flyttes med max 5 cm spring, så man kan indrette skabet individuelt til de ting, der skal opbevares i det. Det vil ofte være en fordel at sætte en ekstra bakke i skabet.

Vær opmærksom på, hvor hængslerne sidder: I nogle køkkener går der en del plads tabt nederst, fordi den nederste udtræksbakke ikke kan anbringes i bunden af skabet. Se også efter, hvor meget glide- eller rulleruller fylder. I nogle tilfælde er der en spildplads på flere centimeter i begge sider af skabet.



Med fx tre stk. 40 cm brede skabe i stedet for to stk. 60 cm brede kan pladsen udnyttes mere effektivt, fordi bakkerne kan anbringes i flere forskellige positioner.

I underskabe med front-udtræk trækkes alle kurvene ud på én gang, så man slipper for først at skulle åbne en låge. Til gengæld er det mere besværligt at tage ting ud af de nederste kurve, og det kan være tungt at trække de fyldte kurve ud.



Her slipper man også for den ekstra låge, og det er nemt at komme til tingene i skufferne. Men det er en ulempe, at man ikke kan variere skuffernes højde eller sætte ekstra bakker ind. Der bliver derfor nemt en del spildplads i skabet.

**Hjørneskabe:** Der er flere forskellige typer hjørneskabe på markedet, dels med én eller to faste hylder, dels med to halve eller hele karrusseller. En special model er det såkaldte "Magic Corner", hvor en række trådbakker med et enkelt greb trækkes ud eller "foldes" ind i skabet.

Der er fordele og ulemper ved alle typerne. I skabet med fast hyld udnyttes hele skabets areal, men det er besværligt at komme til de ting, der står inderst i skabet. I karrusselskabe og "Magic Corner" er der nem adgang til indholdet i skabet. Til gengæld udnytter karrusseller og bakker ikke hele skabsrummet.

De fleste hjørneskabe har den begrænsning, at man ikke kan flytte hylder/bakker/karrusseller op eller ned efter behov, eller sætte ekstra hylder og kurve ind. Man vil ofte få cirka samme hyldeareal ved at lukke hjørnet af, og i stedet udnytte pladsen til begge sider med almindelige underskabe med en ekstra udtræksbakke.

### SKUFFER

Skuffeelementer fås typisk i 30-60 cm bredde. Enkelte firmaer har skuffer i helt op til 95-120 cm bredde, hvilket dog er et noget uhandterligt format.

Det er praktisk med skuffer med forskellig dybde: Lave skuffer til bestik, fryseemballage og andre mindre ting, og dybere skuffer til køkkenredskaber, viskestykker osv.

Der er under alle omstændigheder brug for et skuffeelement ved tilberedningspladsen. Hvis der er en ekstra arbejdsplads i køkkenet, skal der også være skuffer her til knive, alufolie, plastposer osv. En anden mulighed er at vælge alle underskabe med en enkelt skuffe foroven, så man kan opbevare de nødvendige småredskaber ved hver enkelt arbejdsplads.

### FODSPARK OG SOKLER

Fodspark under underskabene er nødvendigt for at give en god arbejdsstilling ved køkkenbordet. Dansk Standard anbefaler et fodspark, der er mindst 10 cm højt og 7 cm dybt.

Mange køkkener kan leveres med sokler i flere forskellige højder. Jo højere soklen er, jo mindre plads er der i selve skabet. En meget høj sokkel er derfor en upraktisk løsning, hvis det i forvejen kniber med skabsplads i køkkenet.

I nogle køkkener kan soklen udnyttes, fx med skuffer, en skammel til små børn eller en lille trappestige. Pladsen i sokkelskufferne er udmærket til ting, som ikke bruges så tit. Men alt det køkkenudstyr, der bruges jævnligt, bør kunne få plads i selve skabet.

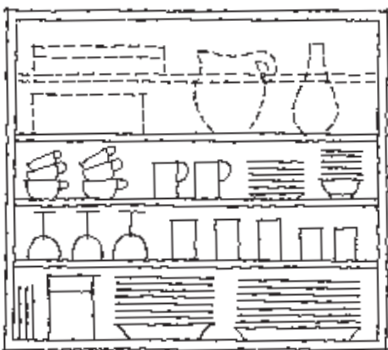
Der fås også underskabe med ben i stedet for sokkel, hvilket kan være med til at give køkkenet et mindre kompakt udseende. Til gengæld skal der gøres rent under skabene, så skabsbenene bør i hvert fald være så høje, at man kan vaske gulvet uden at skulle ned på knæ.

## OVERSKABE

I et overskab er det let at overskue indholdet og let at få fat i tingene. Overskabene bør anbringes så lavt som muligt, men naturligvis uden at være i vejen for arbejdet på køkkenbordet. Passende afstand mellem bord og overskabe: Ca. 50 cm.

Overskabe leveres i mange forskellige bredder, ofte fra 30 til 100 cm. Jo bredere skabet er, jo mere effektivt kan hyldepladsen udnyttes. Det er derfor mere praktisk at have få overskabe i 80-100 cm bredde end flere smalle skabe.

Hyldeerne bør kunne flyttes med ca. 3 cm spring, så hvert skab kan indrettes individuelt efter de ting, der skal være i det. Alt indholdet i overskabet skal kunne nås uden besvær - det vil sige at det skal også være muligt at nå den øverste hylde.



Tunge ting, som man tager med begge hænder (fx stabler af tallerkner), anbringes nederst i overskabet. Det vil ofte være nemmere at udnytte skabet effektivt, hvis der suppleres med en ekstra hylde.

Fleere køkkenfirmaer har specielle overskabe, der står på køkkenbordet, fx vitrineskabe. Det er ikke nogen god løsning ved selve arbejdspladsen. Skabet optager halvdelen af bordpladsen, og lågen kan ikke åbnes, hvis der står ting på bordet.

I et højskab med frontudtræk trækkes alle kurvene ud på én gang. I modsætning til et traditionelt højskab er det nemt at komme til indholdet i alle kurvene, også de øverste. Denne type skabe er dog ofte meget tunge at trække ud, selv med tomme kurve.



## HØJSKABE

Højskabe fås dels til indbygning af køleskab, ovn og andre hårde hvidevarer, dels til opbevaring af kolonialvarer eller køkkenudstyr.

Højskabene har normalt samme dybde som underskabe, og fås typisk i bredder på 40, 50 eller 60 cm.

For hvert højskab bliver der tilsvarende mindre bordplads i køkkenet. I mindre køkkener er man derfor ofte bedre tjent med at undvære højskabe og i stedet udnytte hele pladsen med over- og underskabe.

Også i et højskab er det praktisk med udtræksbakker eller -kurve, i hvert fald i den nederste del af skabet. Hylde og udtræksdele bør kunne flyttes med højst 5 cm spring. Der vil dog ofte være en fast hylde øverst i skabet for at gøre det mere stabilt.

Enkelte firmaer kan levere højskabe i halv dybde (30-35 cm), hvilket giver et bedre overblik over indholdet i skabet.

## TILPASNING

Når køkkenet planlægges, skal der ofte beregnes nogle centimeters tillæg i hjørnerne, bl.a. for at låger og skuffer kan åbnes frit. Det kan også være nødvendigt ved en endevæg, fx hvis køleskabet er anbragt ved væggen, og køleskabsdøren skal åbnes mere end 90° for, at hyldeerne kan trækkes ud.

Det er sjældent, at køkkenets mål passer præcist med et bestemt antal skabe, men de fleste køkkenfirmaer har en række småelementer, som kan fylde pladsen ud: Åbne hylde, vinreoler, små skuffer, åbne skabe til bakker eller viskestykker osv. Alternativet er at blænde den overskydende plads af.



Medio højskabe er ca. 120-130 cm høje skabe (kaldes også "highboards" eller "designskabe"). Disse skabe kan også bruges til indbygning af ovn, opvaskemaskine osv., og de virker mindre dominerende i rummet end et højskab på ca. to meters højde.

## SIKKERHEDSSTANDARD

I Dansk Standard<sup>2)</sup> er der fastsat retningslinier for køkkenelementer. Retningslinierne skal sikre, at brugeren ikke kommer til skade på grund af en uheldig konstruktion eller andre mangler ved køkkenet.

Spørg leverandøren, om køkkenet opfylder sikkerhedskravene i Dansk Standard.

Om sikkerhed i køkkenet: Se også Forbrugerstyrelsens pjeces "Kom ulykken i forkøbet".

## HÆNGSLER

Det er ideelt, hvis køkkenlågerne kan åbnes 160-180°, så en åben låge ikke er i vejen for arbejdet i køkkenet.

Enkelte køkkener har låger med udvendige hængsler (som et almindeligt dørhængsel), der kan åbnes 180°. De fleste har dog indvendige - såkaldt selvlukkende - hængsler, som kun kan åbne 110°. Det er ofte muligt mod en merpris at få køkkenet leveret med indvendige hængsler, der åbner 170°. Men denne hængselstype tager noget mere plads op inde i skabet.



Indvendigt hængsel med 110° åbning.



Indvendigt hængsel med 170° åbning.



Hængslerne bør kunne justeres, så lågerne kan rettes op, hvis de med tiden kommer til at hænge.

### SPECIELLE LÅGETYPER

**Jalousilåger** anvendes mest i overskabe. Lågerne åbner ikke ud over køkkenbordet, og de kan derfor stå åbne under hele madlavningen uden at genere arbejdet. Jalousilåger kan dog være upraktiske for børn eller små personer, da man skal kunne nå skabets overkant for at lukke lågen uden besvær.

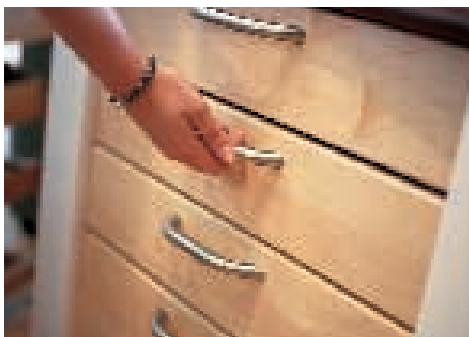
Jalousilågen skal være afbalanceret, så den glider let såvel op som ned.

**Skydelåger** kan også stå åbne uden at være i vejen over bordet, men den åbne skydelåge blokerer for skabet ved siden af. Skydelågen skal glide let, og der bør ikke være dybe glidefalse, hvor krummer og lignende kan samle sig.

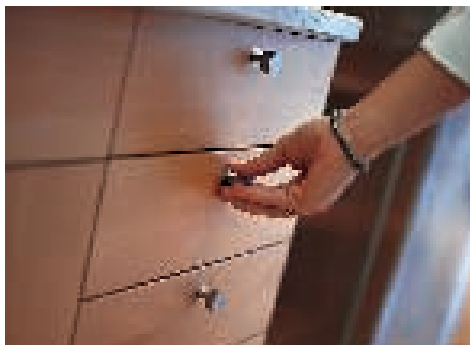
**Tophængslede låger** anvendes typisk i topskabe over over- eller højskabe.

### GREB

Inden for det enkelte køkken kan man ofte vælge mellem mange forskellige typer af greb. Grebet skal naturligvis passe til køkkenets stil, men skal samtidig være behageligt at bruge. Et godt greb er nemt at tage fat i, gerne med hele hånden. Det er behageligt at holde på, dvs. ikke for spinkelt eller kantet. Endelig skal det være udformet, så man kun holder på



Et godt greb med plads til hele hånden.



Her kan man kun få fat med et par fingerspidser.

selve grebet, det vil sige så man undgår at sætte fingeraftryk på lågen.

I nogle køkkener er der en gribeliste i hele skabets bredde. Mærk efter, om der er ordentlig plads til fingrene - ikke alle gribelister er lige behagelige i brug.

### BORDHØJDER

Gode arbejdsstillinger er vigtige for at undgå at overbelaste kroppen. Det er især vigtigt, at køkkenbordet har den rigtige højde, så man kan arbejde med ret ryg og afslappede skuldre. Men "den rigtige højde" er flere ting. Til tungt arbejde som at ælte dej er det fx bedre med en lavere højde end til lettere arbejde som at smøre mad eller snitte grønsager. Desuden skal hele familien kunne arbejde i køkkenet, og de forskellige familiemedlemmer er sjældent lige høje. Bordhøjden må derfor ofte blive et kompromis.

Det kan være praktisk at indrette køkkenet med flere forskellige bordhøjder, fx at lade den ekstra arbejdsplads være lidt lavere end det øvrige køkkenbord. Det vil dog kun være muligt i større køkkener med rigelig bordplads.

Bordhøjden i et elementkøkken er typisk mellem 85-95 cm, og det vil for de fleste være muligt at finde en passende højde inden for dette interval. Desuden kan flere firmaer levere køkkener med forskellige bordhøjder.



Som udgangspunkt kan man regne med, at bordhøjden er passende, hvis køkkenbordet er ca. 10-15 cm under albuehøjde. Det er mindre belastende for ryggen, hvis bordet er lidt for højt, end hvis det er for lavt. Hvis flere personer jævnligt skal arbejde i køkkenet, må bordhøjden derfor vælges efter den højeste person. Til en meget høj person kan bordhøjden eventuelt øges med en løs bordplade på meder eller ben.



# KØKKENETS MATERIALER

Der stilles store krav til materialerne i køkkenet. De skal kunne tåle slid, varme, spild af olie, kaffe og meget andet. Af hensyn til hygiejnen i forbindelse med madlavningen skal materialerne også være nemme at gøre rene. Og så skal de selvfølgelig holde sig pæne i mange år!

Generelt ser det ud til, at de materialer, der bruges i køkkener i dag, er egnede til formålet. Men indenfor hver enkelt materialetype kan

der naturligvis være store kvalitetsforskelle, som bevirker, at nogle køkkener vil holde bedre end andre i det lange løb. Desværre findes der ikke nogen sammenlignende test af de enkelte køkkeners kvalitet.

På de følgende sider er der en kort beskrivelse af de almindeligste materialer og overflader, der anvendes i køkkener.

## SPÅNPLADE

Plade af træspåner og lim, der presses sammen under opvarmning. Spånpladen har en tæt struktur på begge ydersider og en grovere struktur i midten. Anvendes såvel til låger som til skabe (korpus), hylde og skuffebunde. Desuden som underlag for bordplader af plastlaminat og rustfrit stål.

## MDF-PLADE

Som spånplade, men MDF-pladen har en ensartet tæt struktur i hele pladens tykkelse. Den er derfor lettere at bearbejde end spånpladen, og anvendes fx til låger med profileringer. (MDF = medium density fiberboard).

## TRÆFIBERPLADE

Plade af træfibre, der presses sammen under opvarmning (fx masonit). Fibrene holdes sammen af træets naturlige limstoffer. Anvendes fx til bagklædninger i skabe, og til skuffebunde og hylde.

Limen i spånplader og MDF-plader kan afgive formaldehyd, men der er fastsat grænser for, hvor meget der må afgives<sup>3)</sup>. Træpladekontrollen kontrollerer, at grænserne bliver overholdt.

3) Miljøministeriets bekendtgørelse nr. 289 af 22. juni 1983.

## PLASTLAMINAT

Plade af mange lag papir samt fenollim, der presses sammen under tryk og opvarmning.

*Højtrykslaminat* er hårdt, robust og slidstærkt og har god varmebestandighed. Anvendes især som belægning på bordplader.

*Lavtrykslaminat* er mere smidigt, men mindre robust og med mindre varmebestandighed end højtrykslaminat. Anvendes fortrinsvis som overflade på låger.

## FOLIE, MELAMINFOLIE

Folie af papir, der er imprægneret med melaminplast. Kaldes også "dekorpapir". Anvendes som overflade på låger, hylde, skabssider m.m. Folien er knap så robust som plastlaminat.

Melaminfolie kan være farvet og præget som træ, og kan være vanskelig at skelne fra ægte træ.

## MALING

Anvendes især som overfladebehandling på låger. Der bruges forskellige typer af maling/farvet lak - ofte syrehærdende lak, men også vandbaserede typer som fx acryllak.

De malinger/lakker, der anvendes i dag, er normalt rimeligt gode og egnede til de påvirkninger, der forekommer i et køkken.

## GLAS

Anvendes til låger, fx i vitrineskabe, og til hylde. Glasset bør være hærdet eller lamineret (to lag glas med et lag plastfolie imellem). Almindeligt glas splintrer i skarpe skår, hvis det bliver slået i stykker, mens hærdet glas knuses i små ufarlige stumper, og lamineret glas bliver "hængende" i plastfolien.

## TRÆ, FINÉR

Finér limet på spånplade eller MDF-plade. Anvendes hovedsagelig til låger.

Finéren er som regel kun ca. 0,6 mm tyk, og skal være lakeret for at kunne holde til slid,

Plastlaminat

Maling

Glas

Træ, finér

rengøring osv. Overfladen skal være effektivt dækket af lakken, ellers vil fedtstof og vand trænge ind i træet og misfarve det.

Træet kan være *bejdset* eller *pigmenteret* (farvet) i forbindelse med lakeringen. Udtryk som "mahognibejdset", "kirsebærbejdset" eller lignende dækker over billigere træsorter, der er farvet så det ligner mahogni osv.

### TRÆ, MASSIVT

Anvendes fortrinsvis til bordplader, men også til låger. Køkkener med massive trælåger er som regel noget dyrere end finerede køkkener. Løvtræ som eg, bøg, ask, mahogni osv. er hårdt, mens fyrretræ er en forholdsvis blød træsort, der nemmere får mærker og ridser.

Låger af massivt træ er oftest lakerede. Massive træbordplader fås oliebehandlede, ludbehandlede eller lakerede.

*Oliebehandlet* træ kræver speciel rengøring (sæbspåner), og skal engang imellem behandles med olie.

*Ludbehandlet/sæbeludbehandlet træ* skal også holdes rent med sæbspåner. Bordet kan være sart i begyndelsen, men bliver nemmere at holde rent efterhånden, som det bliver mættet med sæbe.

På oliebehandlede og ludbehandlede bordplader kan pletter og småskader slibes væk, hvorefter der efterbehandles med olie/sæbe.

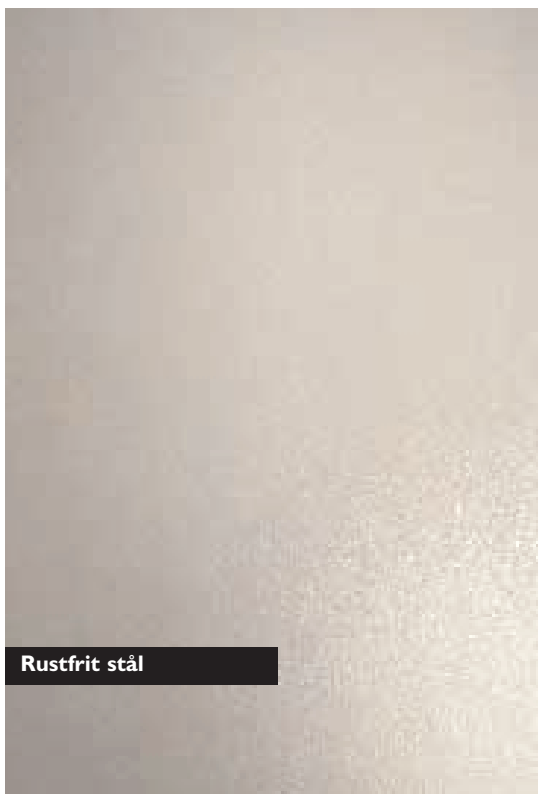
*Lakeret træ* skal behandles med omhu. Hvis der kommer skader i lakken (fx et snit med en kniv), trænger fedtstof m.m. ned i træet og misfarver det. Det vil være nødvendigt at slibe hele bordet af og lakere igen.

### RUSTFRIT STÅL

Anvendes til køkkenvaske, bordplader, låger og meget andet. Rustfrit stål er robust, slidstærkt og varmebestandigt. Er velegnet som bordplade ved opvaskepladsen, hvor bord og vask fremstilles ud i ét, så man undgår



Træ, massivt, stavlimet



Rustfrit stål

sammenføjninger. Rustfrit stål får en del småridser i brug, men dette betyder intet for brugsegenskaberne.

### CORIAN®

Formstøbt plade af akryl og mineraler. Anvendes til bordplader. Materialet er robust og slidstærkt og har god varmebestandighed. Ridser og andre småskader kan fjernes med slibning og efterfølgende polering (udføres af en fagmand).

### NATURSTEN

(granit, skifer, marmor)

Anvendes som bordplader. Natursten er robust og varmefast, men hårdt at arbejde på. Er velegnet som varmefast frastillingsplads ved komfur og ovn.

Natursten fås med forskellige overflader - fra ru til helt glatpoleret. Jo mere glat pladen er, jo nemmere vil den være at holde ren. Marmor og skifer kan få pletter og skjolder af syrer (eddike, citronsaft og lignende).

### TERRAZZO

Formstøbt plade af cement og marmorskærver. Anvendes til bordplader.

Terrazzo er robust og varmefast, men hårdt at arbejde på. Holdes rent med sæbspåner. Syrer (eddike, citronsaft og lignende) kan ødelægge overfladen.

### SILGRANIT®, FRAGRANIT®

Formstøbt materiale af akryl og knust granit. Anvendes til køkkenvaske.

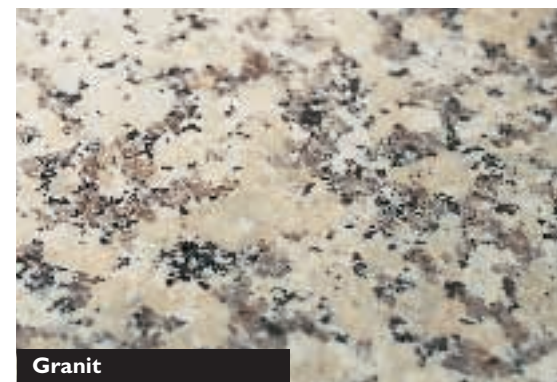
Materialet er robust og slidstærkt og har god varmebestandighed. Eventuelle ridser eller andre småskader vil næppe være synlige, da materialet er ens hele vejen igennem.

### GULVBELÆGNING

Se Forbrugerstyrelsens pjeces "Gulve i lange baner".



Corian®



Granit



Terrazzo



Silgranit®

# CHECKLISTE

Retningslinierne i de foregående afsnit giver et grundlag for planlægningen af det nye køkken. Men det er lige så vigtigt at tage individuelle forhold med i overvejelserne, hvis køkkenet skal blive det helt rigtige for netop den pågældende familie.

Ved hjælp af checklisten nedenfor kan man danne sig et overblik over familiens ønsker og krav til det nye køkken, og senere kan listen bruges til at vurdere køkkenfirmaets indretningsforslag.

Inden checklisten udfyldes, vil det være en fordel at lave en oversigt over/opmåling af det udstyr, der skal være plads til i køkkenet.

## PLANLØSNING

- opfylder indretningen arbejdstrekantens mål?
- er der frasætningsplads ved komfuret (mindst 40 cm modsat tilberedningspladsen)?
- er der frasætningsplads ved vasken (mindst 60 cm modsat tilberedningspladsen)?
- er der bordplads ved køleskabet (80-120 cm)?
- er køkkenet fri for døre, der åbner ind over arbejdspladserne?
- er arbejdspladserne fri for gennemgående trafik?

## MÅL

- er bordhøjden passende til brugerne (10-15 cm under albuehøjde)?
- er afstanden mellem bord og overskabe ca. 50 cm?
- er fodsparket mindst 10 cm højt og 7 cm dybt?
- er der 120 cm frit gulvareal foran alle arbejdspladser?

## BRUGSEGENSKABER

- kan lågerne åbnes ca. 160-180°?
- kan hængslerne justeres?
- er skuffer og udtræksdele letløbende?
- er grebene håndvenlige?
- er inventar, greb osv. rengøringsvenlige?
- kan materialer og overfladebehandling tåle de påvirkninger, køkkenet vil blive udsat for?

## INVENTAR

Dækker skabene behovet for opbevaring af:

- bordservice og -bestik?
- serveringsfade/skåle og -bestik?
- tilberedningsudstyr og -redskaber?
- gryder/pander med tilhørende redskaber?
- køkkenmaskiner og tilbehør?
- bageforme og -redskaber?
- redskaber og emballage til madpakker?
- kolonialvarer?
- konserver?
- køle- og frysevarer?
- fryseemballage, viskestykker osv.?
- er skabsindretningen fleksibel (flytbare hylder m.m.)?

## SÆRLIGE KRAV

Er der plads til følgende, uden at det går ud over de primære arbejdspladser:

- opvaskemaskine hævet (ca. 30 cm over gulv)?
- ovn i bordhøjde (med tilhørende frastillingplads)?
- mikrobølgeovn?
- separat fryser?
- køkkenmaskiner (foodprocessor, kaffemaskine osv.)?
- spiseplads?

Hvis der stilles specielle krav til køkkenets kapacitet, kan der være behov for at prioritere særskilt, fx

- dobbeltvask samt ekstra bordplads til rengøring af hjemmeavlede eller økologiske grønsager, nedfrysning/syltning af grønsager og frugt, partering og nedfrysning af kød
- ekstra bordplads til fx brødbagning, hjemmefremstilling af pasta eller andet
- øget skabsplads til storindkøb af fx kolonialvarer
- frysekapacitet til nedfrysning og/eller storindkøb af dybfrost

Hvis der er et grovrum/bryggers vil det kunne reducere behovet for at udvide arbejdspladserne i køkkenet.

## ANDRE FUNKTIONER

- skal der være spiseplads til gæster?
- skal køkkenet fungere som opholdsrum (leg, hobby, tv m.m.)?
- skal køkkenet bruges til andre specielle aktiviteter?





## MÆRKNINGER

### INDEKLIMAMÆRKET

Mærket viser, at køkkenelementerne er testet for afgang af forskellige stoffer, og at der findes den nødvendige vejledning for montering, rengøring og vedligeholdelse i det omfang, det har betydning for indeklimaet.

Administreres af Dansk Indeklima Mærkning.

### SVANEMÆRKNING

Køkkener med det nordiske miljømærke Svanen skal opfylde en række krav vedrørende miljøbelastning, kvalitet og funktion. Kravene er baseret på livscyklus-tankegangen, det vil sige, at der er taget hensyn til såvel fremstilling som anvendelse og bortskaffelse af køkkenet. Der er endnu ingen Svanemærkede køkkener på markedet i Danmark.

Administreres af Miljømærkesekretariatet i Danmark.

### DANSK MØBELKONTROL

Mærket viser at køkkenet er testet og opfylder Dansk Møbelkontrols krav til materialer, udførelse og holdbarhed.

Administreres af Dansk Teknologisk Institut.

### MÖBELFAKTA

Svensk mærkning som viser, at køkkenet er testet og opfylder visse krav til holdbarhed, funktion og brugsegenskaber.



## NÅR DU BESTILLER KØKKENET

Når du sammen med køkkenfirmaet har fundet ud af, hvordan køkkenet skal indrettes og besluttet, hvordan det skal se ud, kommer tidspunktet, hvor aftalen skal sættes på papir. Et nyt køkken er et omfattende projekt, og ting og sager kan gå galt undervejs. Så sørg for at aftale så meget som muligt på forhånd og få det hele skrevet ned, fx:

- Er alt med i prisen - også sokler, tilpasningsstykker og eventuelle specialfremstillede skabe? Er alle håndværkerudgifter medregnet? Og hvad med leveringen?
- Hvornår skal køkkenet betales? Skal der betales et å konto beløb, fx ved bestillingen?
- Hvor meget skal køkkenfirmaet lave? Skal firmaet sørge for en del af arbejdet eller det hele? Mange køkkenfirmaer påtager sig at sørge for såvel opsætningen af køkkenet som for VVS- og el-installationer og andet

håndværkerarbejde i forbindelse med det nye køkken.

- Hvornår bliver køkkenet leveret, og bliver det hele leveret samtidig?
- Hvornår er det nye køkken monteret og klar til at tage i brug? Og hvad skal der ske, hvis leveringen eller opstillingen af en eller anden grund bliver forsinket?
- Stemmer en eventuel ordrebekræftelse overens med det aftalte? Er man ikke enig i ordrebekræftelsen, skal der reageres omgående overfor leverandøren - ellers er det ordrebekræftelsen, der er gældende.

Læs mere om tilbud og aftaler i Forbrugerstyrelsens pjeces "Ren besked om reparation og håndværkerarbejde".



## HVIS DER BLIVER PROBLEMER

### REKLAMATIONSRET EFTER KØBELOVEN

Efter købeloven<sup>4)</sup> har man fem års reklamationsret på byggematerialer, der er købt efter den 1. januar 1996. Det vil sige at man indtil fem år efter leveringen kan klage til leverandøren over fejl og mangler ved materialerne. Det må antages, at denne regel også gælder for køkkenelementer, men spørgsmålet er endnu ikke fuldt afklaret.

For køkkener, der er leveret før 1996, gælder købelovens almindelige ét års reklamationsret. Ved levering af enkelte elementer eller andre dele er der i købelovens forstand tale om løsøre (ikke byggematerialer), så her er der under alle omstændigheder kun ét års reklamationsret.

### FIRMAGARANTIER

Nogle køkkenfirmaer giver en garanti, som rækker ud over købelovens regler, fx ti eller femten års garanti på alle bevægelige dele (hængsler, ruller og skinner osv.) Et enkelt firma reklamerer med helt op til tyve års garanti på alle bevægelige dele.

**Byggeriets Ankenævn.** Hvis der bliver problemer med det nye køkken, og du ikke selv kan blive enig med køkkenfirmaet om at løse dem, kan du klage til Byggeriets Ankenævn. Som hovedregel behandler ankenævnet dog kun klagen, hvis aftalen om levering af køkkenet er indgået efter den 23. oktober 1997.

Byggeriets Ankenævn behandler klagen uanset, om du selv har sat køkkenet op, eller et køkkenfirma eller en håndværker har udført arbejdet. Der kan klages både over køkkenelementerne og over håndværkerarbejdet. Byggeriets Ankenævn er godkendt af Forbrugerklagenævnet.

Byggeriets Ankenævn  
Postboks 102  
1004 København K  
Tlf. 33 74 08 60, kl. 10-12

**Køkken Anke Foreningen.** En række køkkenfirmaer har sluttet sig sammen i Køkken Anke Foreningen. Disse firmaer har forpligtet sig til at gå positivt ind i behandlingen af en eventuel klagesag i Byggeriets Ankenævn. Hos sekretariatet kan man få oplyst, om et firma er medlem af Køkken Anke Foreningen.

Køkken Anke Foreningen  
Kejsergade 2  
1155 København K  
Tlf. 33 74 08 65

## LÆS MERE

"Kök - en bok för den som planerar, bygger eller bygger om". Konsumentverket 1994.

"Ren besked om reparation og håndværkerarbejde". Forbrugerstyrelsen 1999.

"Gulve i lange baner".  
Forbrugerstyrelsen 1996.

"Kom ulykken i forkøbet" (om bl.a. sikkerhed i køkkenet). Forbrugerstyrelsen 1994.

"Ren besked om hygiejne og madvarer".  
Forbrugerstyrelsen 1995.

"Grøn rengøring" (om rengøring af køkkenets materialer). Forbrugerstyrelsen 1997.

Information på Internet: [www.boligtorvet.dk](http://www.boligtorvet.dk)  
[www.fs.dk](http://www.fs.dk)

4) Lov om køb, § 54, stk. 2.