



Markus Hirschi

www.hirschi-m.ch

Möbelschreinerei

Einzelmöbel
Küchen nach Mass

info@hirschi-m.ch

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



« BESTER »
AUSBILDUNGSBETRIEB
2023

Berufsbildung *Made* in Düdingen

JUBILÄUM

1990 - 2025



Seisler - Handwerk
mit Leidenschaft
Küchen *Made* in
Düdingen

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 alfällige 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.

Markus Hirschi

Wir unterstützen Sie bei Ihrem Küchenumbau

Küchen *Made* in Düdingen



Markus Hirschi

www.hirschi-m.ch

Möbelschreinerei

Einzelmöbel
Küchen nach Mass

info@hirschi-m.ch

Warpelstrasse 9
3186 Düdingen
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.



Vorrat Verbrauchsgüter

- Gemüse
- Konserven
- Teigwaren
- Reis
- Getränke
- gekühlte Lebensmittel



Aufbewahren Gebrauchsgüter

- Geschirr
- Gläser
- Besteck
- Tassen
- Teller
- Behälter



Spülen

- Spülen
- Abwaschen
- Geschirrspüler
- Abstellfläche
- Spülmittel
- Kehricht / Kompost



Vorbereiten

- Arbeitsbesteck
- Gewürze
- Rüstmesser
- Schneidbrett
- Küchenmaschinen
- Büchsenöffner



Kochen / Backen

- Kochfeld
- Dunstabzug
- Pfannen
- Kochbesteck
- Kuchenblech
- Backofen

Unabhängig von der Grösse oder dem Grundriss Ihrer Küche bleiben die grundlegenden Bedürfnisse und Arbeitsabläufe in den meisten Fällen gleich.

Wir unterstützen Sie bei Ihrem Küchenumbau

Küchen *Made* in Düdingen



Markus Hirschi

www.hirschi-m.ch

Möbelschreinerei

Einzelmöbel
Küchen nach Mass

info@hirschi-m.ch

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



« BESTER »
AUSBILDUNGSBETRIEB
2023

Berufsbildung *Made in* Düdingen

JUBILÄUM



1990 - 2025

Seisler - Handwerk
mit Leidenschaft
Küchen *Made in*
Düdingen

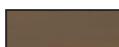
Ergonomisch empfohlene Unterbringungsebenen für Staugüter



Optimaler Stauram & 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.

Wir unterstützen Sie bei Ihrem Küchenumbau

Küchen *Made in* Düdingen