

# DANK KÜCHEN

*My  
Happy  
Place.*





# *Können Küchen glücklich machen?*

Glückliche Menschen leben länger, sind gesünder, produktiver und sozialer. Doch was beeinflusst dieses Glück?

Laut einer Studie des Research Happiness Instituts nehmen unsere eigenen vier Wände - neben unserer Gesundheit - am meisten Einfluss auf unser Lebensglück.

Unser Zuhause ist jedoch nicht nur ein Ort, an den wir uns zurückziehen - wie in eine dunkle, warme Höhle, die uns nach einem langen Tag mit einer Tasse Tee und Chips auffängt. Es ist auch ein Ort, der uns beeinflusst und uns zu dem Menschen werden lässt, der wir wirklich sind.

Die Küche, so die Studie des Research Happiness Instituts weiter, ist dabei das Herzstück unseres Wohlbefindens. Sie sollte uns wohlig umgeben, uns inspirieren und zu neuen Ideen anregen. Und sie sollte zu uns passen - denn nur so kann die Küche zum Glück unseres Lebens beitragen.



*Unser Zuhause hat  
neben unserer Gesundheit  
den größten Einfluss  
auf unser Glück.*





*Die Küche beeinflusst uns wesentlich mehr, als wir im ersten Moment annehmen.*

Die Forschung bestätigt damit, was wir bei DANKÜCHEN seit über 60 Jahren in der Arbeit mit Menschen erfahren: Die Wirkung einer Küche auf unser Wohlbefinden unterschätzen wir oft auf den ersten Blick. Nicht nur die Art, wie wir kochen, sondern auch wie wir uns ernähren, gemeinsame Zeit verbringen und uns inspirieren lassen.

Doch damit Küchen Menschen happy machen, gibt es neben unseren individuellen Vorstellungen Grundbausteine, auf denen das Küchenglück für alle aufbaut: **die sechs DANKÜCHEN Happy Place-Prinzipien.**

Diese Prinzipien haben wir mit unserer langjährigen Erfahrung, unzähligen Gesprächen mit Designern, Researchern sowie Kunden und Kundinnen entwickelt. Sie sind die Grundlage jeder Beratung, Küchenplanung und Montage bei DANKÜCHEN.

Denn unsere zentrale Mission lautet: die größte Anzahl von Menschen mit unseren Küchen glücklich zu machen. Mit 30.000 neuen Küchen pro Jahr und klarer Marktführerschaft in Österreich setzen wir dieses Bestreben auch um.

# Die 6 Happy Place-Prinzipien

Prinzip 1:  
**Deine Küche ermöglicht ein Miteinander.**

Prinzip 2:  
**Deine Küche erfüllt DEINE Bedürfnisse.**

Prinzip 3:  
**Jede Küche braucht ein Stück Natur.**

Prinzip 4:  
**Akzente erwecken deine Küche zum Leben.**

Prinzip 5:  
**Mache deine neue Küche zum Gemeinschaftsprojekt.**

Prinzip 6:  
**Stauraum-Planung macht dich und deine Küche happy.**



Prinzip 1 /

## *Deine Küche ermöglicht ein **Miteinander.***

Begegnungen und Austausch mit Menschen sind der Grundbaustein einer Küche, in der wir uns wohlfühlen.

Sie ist der sozialste Raum in unseren vier Wänden. Selbst in den kleinsten Küchen können Ecken, Nischen oder Bänke für Austausch und Begegnungen genutzt werden.

### **Den Gästen zugewandt**

Plane deine Küche so, dass die kochende Person, wenn möglich, zu den Gästen blicken kann.

### **Offene Raumgestaltung**

Nutze Schiebetüren oder Raumteiler, um zwischen Offenheit und Rückzug wechseln zu können.

### **Vertikales Denken**

Wer wenig Platz in der Küche hat, kann mit klappbaren Elementen kleine Nischen schaffen, beispielsweise eine Fensterbank oder einen ausklappbaren Tisch. Selbst 60-80 cm reichen oft schon aus.

### **Gemeinschaft durch Licht**

Wir versammeln uns intuitiv um Lichtquellen. Warmes, punktuell eingesetztes Licht lädt zum Verweilen ein.

### **Kochen mit Kindern**

Kurze Beine, große Träume? Durch eine kindergerechte Bank kann leicht gemeinsam Teig ausgerollt oder gekocht werden.

Prinzip 2 /

## *Deine Küche erfüllt **DEINE Bedürfnisse.***

Bevor du ein Küchenstudio um das andere erkundest, frage dich zuerst: Was erwarte ich eigentlich von meiner Küche? Welche Bedürfnisse habe ich? Wie sieht mein Alltag aus? Wie kann mich meine neue Küche inspirieren?

**Unsere Checkliste auf Seite 16 hilft dir dabei.**

### **Chaos im Kopf beseitigen**

Magnetische Organisationswände für klare Ansagen und schöne Erinnerungen vereinfachen die Kommunikation.

### **Erweiterbare Kücheninsel**

Es ist Sonntag, und die Familie versammelt sich in der Küche. Zeit, die Kücheninsel modular zu erweitern und der hungrigen Familie ein paar Snacks zu servieren.

### **Die Küche gestaltet den Raum**

Bedenke dein Raumgefühl bei der Planung mit. Gibt es Durchzugswege in deiner Küche, die von einem Raum in den anderen führen? Wenn ja, solltest du es vermeiden, Arbeitsflächen dort einzuplanen.



## *Jede Küche braucht ein Stück Natur.*

Es muss nicht die idyllische Landküche mit Bergblick sein, um ein Gefühl von Natur zu erzeugen.

Auch städtische, kleinere Küchen können mit natürlichen Elementen viel für unser Küchenglück tun.

### **Ausrichtung an natürlichem Licht**

Es gibt eine Grundregel, was Licht betrifft: Natürliches Licht ist künstlichem immer vorzuziehen. Hat deine Küche ein Fenster? Dann sollte die Planung sich danach ausrichten.

Hast du kein natürliches Licht? Dann setze gezielt Tageslichtlampen ein. Warmes, weiches Licht für Essbereiche schafft Lichtzonen, die dich lenken können.

### **Mini-Indoor-Garten**

Eine kleine Nische für einen Kräutergarten, den du hegst und bewässerst, stärkt deine Verbindung zur Natur. Plane eine grüne Zone ein, wenn sie nicht direkt vor deiner Haustür ist.

### **Colorcode: Natur**

Helle, matte Farben für Wände und Küchenfronten lassen Naturmaterialien stärker wirken. Auch Spiegel, die Tageslicht reflektieren, können ein noch natürlicheres Raumklima schaffen.

## *Akzente erwecken deine Küche zum Leben.*

Lokale Materialien, Handwerkskunst, Erbstücke, Lieblingskochbücher oder Familienrezepte sind es, die eine Küche lebendig werden lassen.

Welche emotionalen Gegenstände sollen in der Küche vorkommen, um sie zu deiner Küche zu machen?

### **Lieblingsstücke**

Plane Platz für Omas nostalgische Küchenwaage oder deine Lieblingsleuchte ein, selbst wenn der Raum dafür knapp ist. Dieser wird die Küche zu deiner individuellen Küche machen.

### **Kontraste bewusst setzen**

Matte Fronten oder glänzende Fliesen?  
Dunkle Hingucker-Küchen mit Holzoptik?  
Das Zusammenspiel aus Farben und Kontrasten unterliegt deinem persönlichen Geschmack. Nimm dir Zeit und lass dich gut beraten.

### **Verankere die Küche kulturell und lokal**

Verwende lokale Materialien, traditionelle Elemente oder regionale Handwerkskunst. Lass deine Kultur und Herkunft in die Küche miteinfließen.





Prinzip 5 /

## *Mache deine neue Küche zum Gemeinschaftsprojekt.*

Binde Haushaltsmitglieder – besonders Kinder oder ältere Personen – aktiv in die Planung mit ein.

Nutze partizipative Designmethoden wie Brainstormings und Abstimmung durch Punktevergabe, um echte Bedürfnisse und Wünsche sichtbar zu machen.

### **Kinderfreundliche Bereiche**

Braucht es kindersichere Schubladen oder Boxen für Spielzeug, Zeichnungen und Malstifte?

### **Küchen altersgerecht gestalten**

Rutschfeste Böden, blendfreies Licht oder Griffe statt Griffmulden erleichtern älteren Menschen häufig das Kochen.

### **Kaffee-Aficionados oder Bar-Hopper?**

Braucht eine Küche von Kaffeeliebhabern eine eigene Kaffeestation, oder werden gerne Drinks gemixt und ist deswegen ein Blender wichtig?

Prinzip 6 /

## *Stauraum-Planung macht dich und deine Küche happy.*

Stauraum ist ein zentrales Thema in der Küche. Wer zu wenig Stauraum plant, wird sich auf Dauer ärgern, dass der Staubsauger im Weg steht oder der Kaffeeautomat ins Wohnzimmer verfrachtet werden muss.

### **Planung mit Köpfchen**

Denk an deine Kochgewohnheiten. Was brauchst du häufig? Was muss in der Küche Platz finden? Hast du eine Speisekammer? Gehe im Kopf deine Utensilien durch und mach dir eine Liste. Beginne in der konkreten Planung immer mit dem Stauraum, dann mit der kalten Kombination (Spüle, Geschirrspüler, Mistkübel, Kühlschrank) und zum Schluss mit der warmen Kombination (Herd und Backofen). So kannst du deine Wege und Abläufe definieren.

Denke praktisch: Wie viel Platz braucht dein Siebträger oder Kaffeevollautomat? Kommt er auf die Arbeitsplatte, oder planst du einen Schrank dafür? Brauchst du Platz für eine Waschmaschine in der Küche?

### **Kleine Griffe, große Wirkung**

Eine unauffällige Griffleiste an der unteren Front kann es dir erleichtern, die Mülleimer-Lade mit dem Fuß aufzuziehen, während deine Hände in der Zubereitung stecken. So sparst du dir unnötiges Putzen.

### **Elektrische Helfer**

Vergiss nicht die Steckdosen in der Küche. Wie viele Geräte brauchst du? Kochst du gerne mit iPad, Küchenmaschine, Reiskocher und Thermomix gleichzeitig? Hast du Kinder, die in Steckdosen greifen könnten? All das beeinflusst die Anordnung deiner Steckdosen in der Küche.



# In 4 Schritten zu deinem Happy Place.

Eine Küche zu planen, in der alle von groß bis klein glücklich werden, klingt nach einer Herausforderung? Ist es auch! Daher haben wir sie Schritt für Schritt für dich zusammengefasst.

Unsere Markenbotschafterin **Viktoria Schnaderbeck**  
bei der Planung und Montage ihres ganz persönlichen Happy Place.



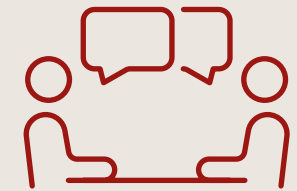
## 1



### Analyse

Wir analysieren gemeinsam deine individuellen Bedürfnisse und Wünsche, reden über Beleuchtungskonzepte, Materialien und Oberflächen, über Farben und deren Wirkung.

## 2



### Beratung

Wir nehmen uns ausreichend Zeit für dich. Wie sieht dein Wohnraum-Stil aus? Wir kommen zu dir, um auszumessen. Wir hören zu, planen und entwickeln Lösungen. Und das ohne Kosten für dich.

## 3

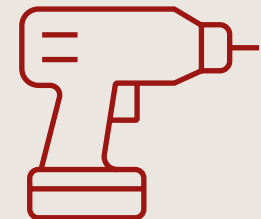


### Planung

In enger Abstimmung mit dir starten nun die DANKÜCHEN-Planungsprofis ihre Arbeit.

Wie sieht die optimale Ergonomie aus, wie der perfekte Installationsplan? Was schafft kurze Wege und dauerhafte Freude? Zum Schluss erfolgt ein doppelter Check der Planung bei DANKÜCHEN selbst.

## 4



### Montage

Du erhältst einen schnellen Liefertermin mit fixen, verbindlichen Zeitfenstern. In der Regel werden Küche und Geräte zeitgleich geliefert und von einem erfahrenen DANKÜCHEN-Team montiert.

Jetzt ist dein Happy Place fertig! Dafür garantieren wir mit unserer DANKÜCHEN Rundum-Sorglos-Garantie.

# *Entdecke die Küchenform, die am besten mit dir harmoniert.*

**Zeile**



**L-Form**



**U-Form**



**Zeile mit Insellösung**



**Sag uns, wie du lebst – und wir sagen dir, welche Küche zu dir passt.  
Denn bei der Form deiner Küche kannst du mit DANKÜCHEN  
aus dem Vollen schöpfen:**

- **Zeile:** Eine schlichte Küchenzeile bietet dir auf wenig Raum alles, was du brauchst, und ist ideal, wenn du funktionale Klarheit schätzt und der Platz begrenzt ist.
- **L-Form:** Falls dir mehr Platz zur Verfügung steht und dich beim Kochen ein größerer Aktionsradius glücklich macht, ist eine L-Küche perfekt.
- **U-Form:** Wenn du gerne viel Zeit in der Küche verbringst und oft für deine Lieben kochst, könnte eine U-Küche genau nach deinem Geschmack sein: Sie ist besonders funktional, weil immer alles in Reichweite ist.
- **Zeile mit Insellösung:** Perfekt für offene Wohnräume ist schließlich eine Kombination aus Küchenzeile und Insellösung: Die Insel wird schnell zum Herzstück der Wohnung, denn da wird geschnippelt, serviert, gelacht und gelebt.

**Wir begleiten dich von Anfang an dabei, deine Küche genau nach deinen Wünschen zu gestalten: persönlich, durchdacht und maßgenau.**

**Denn wer sich in seiner Küche verstanden fühlt, spart Zeit und Geld.**



# Die DANKÜCHEN Happy Place- Checkliste

**Wir bei DANKÜCHEN finden eine Küchenplanung muss mit der Frage beginnen: Wie kann eine Küche mich und meine Familie glücklich machen?**

Und weil diese Frage schwer zu beantworten ist, haben wir sie für dich anhand unserer Prinzipien zusammengefasst – damit du für den Beratungstermin perfekt vorbereitet bist.

## Gestaltung & Soziales:

**Befrage dich selbst und deine Haushaltsmitglieder, was sie an ihrer neuen Küche glücklich machen würde, und sammle die Antworten für die Planung.**

Wie viele Personen nutzen regelmäßig die Küche?

---

Befinden sich während des Kochens häufig mehrere Personen in der Küche?

---

Gibt es häufig größere Treffen oder Partys, bei denen gekocht wird?

---

Haben die Bewohner besondere Anforderungen an ihre Küche?

---

Hast du eine grobe Vorstellung von deinem Budget für die Küche?

---

## Stauraum & Wege:

**Miss deine Küche aus und zeichne die wichtigsten Anschlüsse (Strom, Wasser, Gas) ein, um deine Wege zu planen.**

**Was dir bei der Stauraum-Planung hilft: Mach eine Liste mit deinem Kücheninventar und unterteile es in Dinge, die du häufig und seltener brauchst.**

Häufig:

---

---

---

---

---

Selten:

---

---

---

---

## Natur & Lichtverhältnisse:

Gibt es eine Möglichkeit, dass du natürliches Licht nutzen kannst?

---

---

---

Wo und wann bekommt deine Küche am meisten natürliches Licht?

---

---

---

Wo gibt es Möglichkeiten für Lichtquellen? Zeichne sie in deinen Plan ein.

Hast du Platz für einen kleinen Kräutergarten oder gar Zimmerpflanzen, die du integrieren möchtest?

---

---

## Identität & Bedürfnisse:

Was ist dir und deiner Familie besonders wichtig?

---

---

---

Gibt es besondere Wünsche oder Kochvorlieben, die von der Küche erfüllt werden müssen?

---

---

Gibt es besondere Stücke, die ihren Platz in der Küche finden sollen?

---

Nutzt du deine Küche auch als Homeoffice-Platz?

---

Welche Lüftungsmöglichkeiten hast du in deiner Küche?

---

## Vergiss nicht, für deinen Beratungstermin Folgendes mitzubringen:

- [ ] Fotos des aktuellen Raums
- [ ] Grundriss des Küchenraums
- [ ] Inspirationsbilder
- [ ] Liste der Elektrogeräte, die du dir vorstellst

*Silber mond*





*Lieber Teig  
ausrollen  
als Probleme  
wälzen.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte



*Weil die Welt so schön ist  
wie der Raum, von dem aus  
man sie betrachtet.*



Einfach, funktional und schön –  
die hellbeige Küche ist der Inbegriff  
zeitgemäßer Wohnästhetik.

Mit ihrer klaren Linienführung und dem  
Verzicht auf sichtbare Griffe entsteht eine  
aufgeräumte Optik, die für ein ruhiges  
Wohngefühl sorgt.

Das sanfte Brooklyn Beige bringt Wärme in  
den Raum und lässt sich vielseitig kombinie-  
ren – ob mit natürlichen Holzelementen oder  
kontrastierenden, dunklen Akzenten, ganz  
nach deinem Stil.





*Spa fürs Auge.  
Feuer für den Gaumen.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





## *Klare Linien, großes Glück.*

Weißer Küchen stehen seit jeher für zeitlose Eleganz und stilvolle Zurückhaltung. Hier treffen klare Linienführung und dezente Akzente aufeinander und schaffen ein modernes, ruhiges Gesamtbild.

Die grifflosen Fronten verleihen der Küche eine schlichte Ästhetik, während feine Details in Holz oder Schwarz edle Kontraste setzen. Hier kannst du kochen, genießen und dich rundum wohlfühlen. Eine Küche, die zu deinem Leben passt – jeden Tag aufs Neue.



*Oberarmtraining: Schnitzelklopfen.  
Arbeitsplatte: unverwüstlich.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte



*Was macht eine  
nachhaltige Küche aus?  
Sie denkt in  
Generationen.*







*La Vie en rose  
in Schwarz-Weiß.*





*Me-Time?  
Schmeckt  
nach  
Ruhe und  
Cappuccino.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte







## *Griffe: Fehlanzeige. Im Griff: alles.*

Mit der cleveren Tip-On-Technologie und der durchdachten Innenorganisation ist diese Küche ein echter Alleskönner für dein Zuhause.

Die grifflosen Fronten schaffen eine klare, ruhige Optik – ideal für moderne, offene Wohnräume. Die helle Farbgebung macht selbst kleine Räume größer und lässt viel Tageslicht herein.

So entsteht ein gemütlicher Rückzugsort, an dem du kochen, essen und entspannen kannst.





*Hier kann man  
wunderbar kochen.  
Und Pläne schmieden.*









Scannen für erweiterte Online-Inhalte



*Weite spüren,  
Seele baumeln lassen.*



Dunkelblaue Küchen erleben ein stilvolles Comeback und setzen ein elegantes Statement. In Kombination mit weißem Marmor entsteht ein edler Kontrast, der zeitlos und langlebig wirkt. Die Tiefe des Mitternachtsblaus verleiht der Küche Charakter und eine beruhigende Atmosphäre, während die hellen Marmoroberflächen mit feiner Maserung Leichtigkeit und Raffinesse einbringen.





Scannen für erweiterte Online-Inhalte

*Brokkoli.  
Verhandlungssache  
seit Generationen.*





*In meiner Küche  
spiegelt sich  
mein guter  
Geschmack.*





*Meine Küche  
für Glücksmomente.*



Modell **Silbermond** | Küchenfront **Anthrazit**





*Was eine Wohlfühlküche ausmacht? Wenn die Sterne schon vor dem Essen vergeben werden.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte



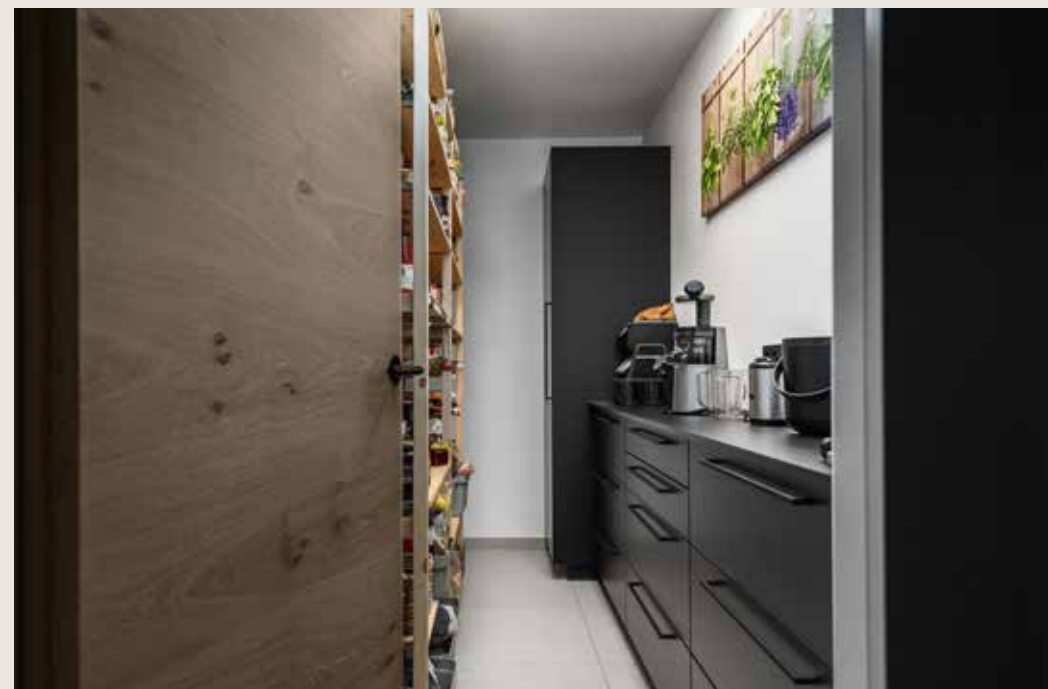


## *Ich habe, wovon andere träumen: meine eigene Insel.*

Ein offenes Wohnkonzept schafft fließende Übergänge zwischen Küche, Ess- und Wohnbereich und fördert Kommunikation sowie gemeinsames Erleben im Alltag.

Im Zentrum steht dabei die Kochinsel – mit ihren klaren Linien und durchdachten Details wird sie zum Blickfang und Treffpunkt.

Hier wird nicht nur geschnippelt und gebrutzelt, sondern auch gelacht, erzählt und gemeinsam erlebt.







*Zweitwohnzimmer.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





*Alle reden über  
natürliche Schönheit.  
Ich habe sie.*



*Sevilla*

*Ich liebe das klare  
Design meiner Küche.  
Aber die Gewürze  
kombiniere ich bunt.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





*Jeder Tag ist anders.  
Aber jeder passt in unsere Küche.*



Eine funktionale Küche ist mehr als nur ein Ort zum Kochen – sie ist das Herzstück des Alltags.

Durchdacht geplant, ermöglicht sie müheloses Zubereiten deiner Lieblingsgerichte – und das mit allem griffbereit! Die offene Gestaltung schafft dabei Raum für gemeinsames Kochen, Lachen und Genießen mit den Menschen, die dir wichtig sind. Klare Strukturen, ausreichend Stauraum und moderne Geräte sorgen für Effizienz im Alltag.



*Ich will eine  
selbstbewusste Küche.  
Eine, die sich gleich ins  
Wohnzimmer traut.*





*La Corte*





*Mal Experimentierfeld,  
mal Rückzugsort.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





## *Alles ausdiskutieren. Und dann an den Fensterplatz.*

Sitzbänke in der Küche sind wahre Alleskönner. Sie schaffen nicht nur zusätzlichen Stauraum und Struktur im Raum, sondern laden auch zum Verweilen ein. Ob als gemütlicher Rückzugsort für Gespräche beim Kochen, als Leseecke mit Blick in den Garten oder als praktischer Platz für Kinder während der Zubereitung von Mahlzeiten – die Bank wird schnell zum beliebten Treffpunkt.





*Manchmal liegt's  
an Laden und Türen,  
wenn alles leicht  
von der Hand geht.*





*Living*



*Hier muss  
sich nichts und  
niemand verstecken.  
Außer man möchte.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





*Von Intuition  
bis Induktion:  
Hier ist für  
alles Platz.*









*Im Dunkeln ist gut  
munkeln. Aber zum  
Kochen braucht's  
perfektes Licht.*





*And ros*





Scannen für erweiterte Online-Inhalte

*Gedeckte Farben.  
Perfekt zum  
gedeckten Tisch.*





*Gesucht: Stauraum.  
Gefunden: Staunraum.*







Scannen für erweiterte Online-Inhalte

*Hier läuft das  
Programm für  
die ganze Familie.  
Backofen-TV zur  
Primetime.*





*Mal Showroom,  
mal Lebensmittelpunkt.*





*Die einzige Hürde,  
nicht zu backen:  
kein Mehl mehr.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





Unsere barrierefreien Küchenlösungen machen selbstständiges Kochen zum Vergnügen.

Die cleveren unterfahrbaren Arbeitsflächen, Spülen und Kochfelder bieten bequemen Zugang und maximale Bewegungsfreiheit. Das Beste daran? Du musst keine Kompromisse beim Design eingehen.

Eine durchdachte Gestaltung für eine Küche, die genauso gut aussieht, wie sie funktioniert.





*Amica*





*Zwischen den  
Zoom-Calls  
einmal kulinarisch  
um die Welt.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte



*Am glücklichsten  
bin ich, wenn ich  
ins Blaue hineinkoche.*

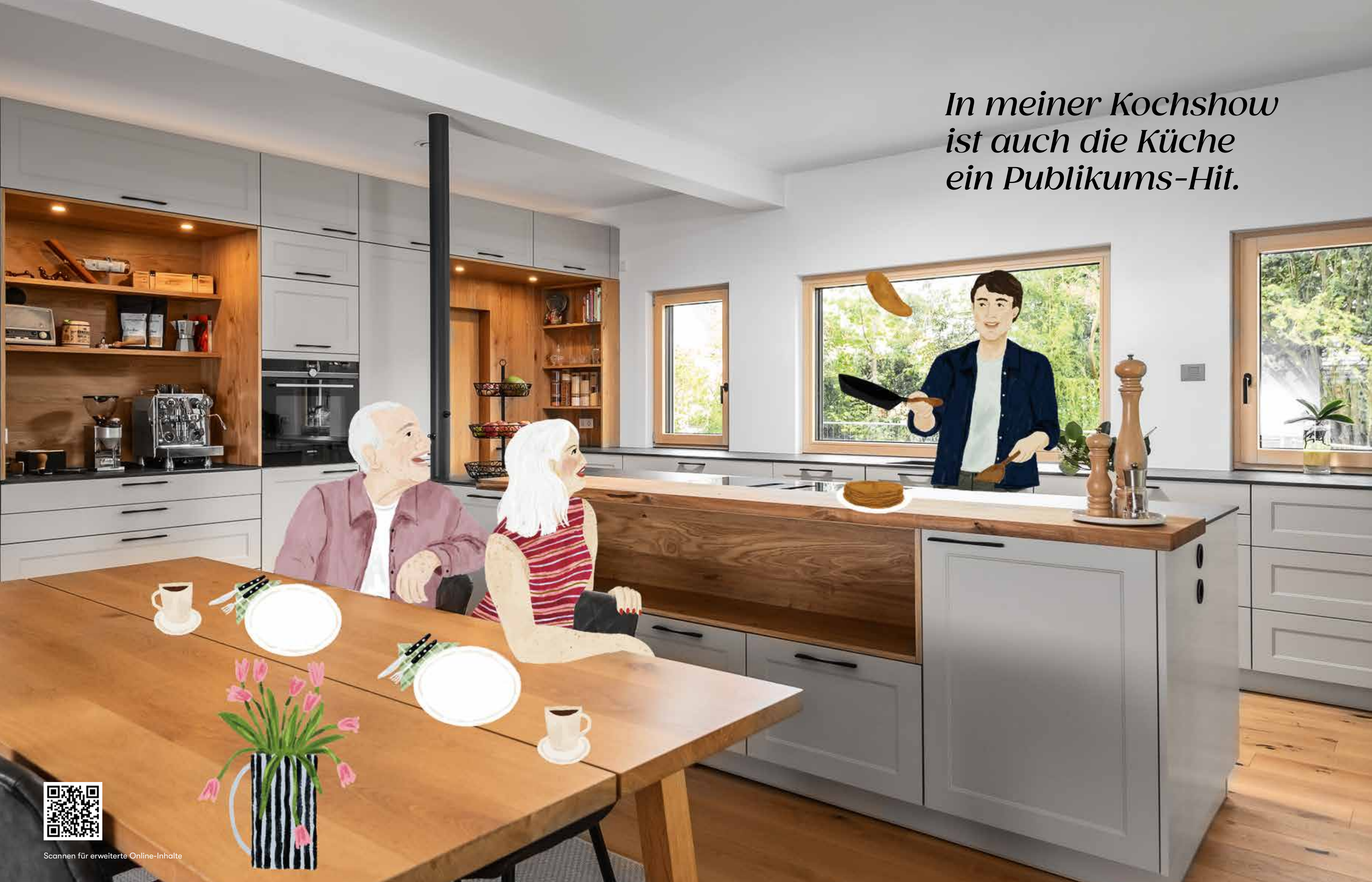




*Clas sico*



*In meiner Kochshow  
ist auch die Küche  
ein Publikums-Hit.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





*Design: zeitlos.  
Laune: schwerelos.*



*Landhaus-Feeling  
auf 12 m².*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





Unsere modernen Landhausküchen verwandeln dein Zuhause in eine Oase der Gemütlichkeit. Diese zeitlose Einrichtungslösung verbindet traditionellen Charme mit Komfort für dein tägliches Wohngefühl.

Materialien wie warmes Holz und robuster Stein schaffen eine einladende Atmosphäre, in der du dich sofort wohlfühlst.







*Dein Lieblingscafé  
für Strawberry-  
Matcha-Latte.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





*Funktional und  
gleichzeitig schön.*



*Lion C lassic*





*Wir kochen mit dem  
Blick fürs Wesentliche:  
natürliche Zutaten.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte





*Mal Homeoffice,  
mal Spielplatz.*



Scannen für erweiterte Online-Inhalte



*Ausstattung*



# *Stauraum, der glücklich macht.*



## LED-Beleuchtung

Damit du deine Gläser und dein Geschirr auch im richtigen Licht präsentieren kannst, empfehlen wir dir unser LED-Beleuchtungssystem.

- Fernbedienung
- dimmbares Licht
- Auswahl der Farbtemperatur möglich



## Aufsatzfalttürschrank & Tablarauszug

Mit unserem Aufsatzfalttürschrank schaffen wir perfekten Stauraum für deine Küchengeräte. Der Aufsatzfalttürschrank (1) ist variabel in den Höhen von 91,0 cm bis 131,2 cm für Korpusbreiten: 60, 90 und 120 cm. Der Tablarauszug (2) ist breitenvariabel oder in Fixgrößen für die Aufsatzfalttürschränke.



# *Schubladensysteme, für die du kein Navi brauchst.*

Jetzt kommt's raus: Mit den DANKÜCHEN-Schubladensystemen bist du beim Kochen immer perfekt organisiert. Hochwertige Besteckeinsätze und individuell anpassbare Ordnungselemente machen jeden Handgriff zur Fingerübung. Ob Küchenwerkzeug, Accessoires oder Gewürze – alles ist griffbereit und optimal verstaut. Frei kombinierbare Lösungen aus edlen Materialien wie Holz oder Aluminium verbinden dabei Ästhetik mit Alltagstauglichkeit.

Was das bedeutet? Gutes Gelingen!





# *Intelligente Küchen denken auch um die Ecke.*

Egal, wie groß deine neue Küche sein darf: Mit unseren intelligenten Eckschrank-Lösungen holen wir das Maximum an Stauraum für dich raus.

Ob als raumhoher, begehbare Vorratsschrank oder als smarte Lösung für kleine Küchen: Eckschränke werden individuell auf deine Anforderungen abgestimmt. Mit dem Ergebnis, dass dir deine neue DAN-Küche Tag für Tag mit perfekter Ergonomie, höchstem Komfort und homogenem Design ein Lächeln ins Gesicht zaubert.





# *Ordnungssysteme, die dir in die Hände spielen.*

Eine optimal geplante Küche schafft mehr Zeit fürs Wesentliche:  
Kochen, Genießen und Zusammensein.

Intelligente Ordnungssysteme kombiniert mit eleganten Fronten  
verwandeln deine Küche in einen Wohlfühlort, der dir die Wünsche  
nicht nur von den Augen abliest, sondern auch von den Händen:  
kein lästiges Suchen, kein nerviges Stapeln – stattdessen ein  
entspannter Ablauf beim Kochen und Backen. Viel Spaß!





# Es braucht ein *Erfolgsrezept.* Gerade wenn es um Küchen geht.

Als führender österreichischer  
Küchenspezialist setzen wir seit 1963  
kompromisslos auf heimische Qualität und  
Materialien, die dich an deinem Happy  
Place niemals im Stich lassen.

Und der Erfolg?  
Der gibt uns recht.

**30.000 DAN-Küchen**  
**jährlich,** die wir konzipieren, planen und in  
Österreich produzieren sowie montieren.

**1,4 Millionen** gefertigte  
**DAN-Küchen,** die bis heute ihren Besitzern  
individuell Freude bereiten.

**8 x Sieger** des **Quality  
Awards** und das ohne Unterbrechung.

**Über 60 Jahre Erfahrung,**  
die in jeder DAN-Küche spürbar sind.

Erfahre mehr über unser Unternehmen



*Unsere Erfahrung erlaubt uns,  
neue Wege zu gehen.*

Bei DANKÜCHEN entsteht mehr als nur eine Küche – hier wird ein Ort der Begegnung, ein Happy Place, geschaffen. Seit 1963 steht unser österreichisches Familienunternehmen für höchste Qualität und Handwerkswissen, das bereits über eine Million Menschen überzeugt hat.

Als Marktführer in Österreich und bereits achtmal mit dem Market Quality Award für die beliebteste Küche Österreichs ausgezeichnet, verbinden wir regionale Wertschöpfung mit innovativem Design. Unsere Küchen werden aus sorgfältig ausgewählten Materialien gefertigt, die wir im Umkreis von 400 km von unserem Produktionsstandort beziehen. Sie vereinen Funktionalität mit zeitloser Eleganz.

In einer DAN-Küche verschmelzen Liebe zum Detail mit Fokus auf den Menschen – ein Raum, in dem gemeinsame Mahlzeiten, herzliche Gespräche und wertvolle Momente entstehen. Jede unserer Küchen erzählt eine Geschichte von über 60 Jahren Erfahrung, handwerklicher Präzision und österreichischer Qualitätsarbeit.

Weil wir erst zufrieden sind, wenn du begeistert bist.

**Ewald Marschallinger**  
CEO DANKÜCHEN



# My Happy Place auf einen Blick:

## 6 Happy Place-Prinzipien

Prinzip 1:  
**Deine Küche ermöglicht ein Miteinander.**

Prinzip 2:  
**Deine Küche erfüllt DEINE Bedürfnisse.**

Prinzip 3:  
**Jede Küche braucht ein Stück Natur.**

Prinzip 4:  
**Akzente erwecken deine Küche zum Leben.**

Prinzip 5:  
**Mache deine neue Küche zum Gemeinschaftsprojekt.**

Prinzip 6:  
**Stauraum-Planung macht dich und deine Küche happy.**

Seite 5

*In 4  
Schritten  
zu deinem  
Happy Place.*

Seite 12

*Die  
DANKÜCHEN  
Happy Place-  
Checkliste.*

Seite 16

# Entdecke die Vielfalt unseres Sortiments.







# **DANKÜCHEN**

Möbelfabrik M. Danzer GmbH  
A-4020 Linz, Wegscheider Straße 10-12  
0732 / 2552 - 0  
[service@dan.at](mailto:service@dan.at)  
[www.dan.at](http://www.dan.at)

Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.