

**Expertentipp** – vom Fachmann empfohlen

**UNGLAUBLICHE VIELFALT** mit Unter-, Hänge- und Seitenschränken in sehr vielfältigen Höhemaßen und verschiedenen Tiefenmaßen. So können Sie alle Schrankvarianten beliebig nach Ihren Wünschen gruppieren – und doch ergibt sich immer diese klare, saubere Linienführung die eine Wunschküche so auszeichnet.

## Jetzt ergonomisch planen!

**Eine Küche sollte sich dem Menschen anpassen, nicht umgekehrt.**

Kurze Wege, bequeme Arbeitshöhen und keine unnötigen Handgriffe das ist die Quintessenz einer ergonomischen Planung. Wie eine rückfreundliche Küche ausgestattet sein sollte: Für die Schonung bzw. Belastung des Rückens ist die Höhe

der Arbeitsflächen ausschlaggebend: Bei zu geringer Höhe muss eine nach vorn gebeugte Haltung eingenommen werden. Dabei werden die Rückenmuskulatur statisch und die Bandscheiben asymmetrisch belastet. Es gibt für alle Arbeitsvorgänge optimale Höhen und Flächengrößen. So

sollte sich bei leichten Küchenarbeiten die Arbeitsfläche 10 bis 15 cm unterhalb der Ellbogenhöhe befinden.

**Am besten lassen Sie sich von uns ganz unverbindlich beraten!**  
**Wir freuen uns auf Sie!**

**HAUSMESSE:  
Messerabatt und  
Messeangebot  
nutzen  
bis 29.11.2014!**



# Küche Aktiv®

...über  
**70x**  
in Deutsch-  
land

Eleonore Vetter  
Inhaberin von  
Küche Aktiv in Coswig



## Ihr Küchenfachmarkt in Coswig

Kötitzer Str. 2 / Ecke Dresdner Str. · 01640 Coswig bei DD · Tel. (0 35 23) 77 40 80  
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.30–19.00 Uhr · Sonnabend 9.00–14.00 Uhr