



Checkliste zur Küchenplanung

—

Wir helfen Ihnen, die passende Küche für Sie zu finden und realisieren darüber hinaus alle dazugehörigen Baumaßnahmen. Wie gewohnt: „aus einer Hand“!

—

Ihre Kontaktdaten

Vorname: _____ Nachname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____ Email: _____

Checkliste zur Küchenplanung.

Bevor Sie uns zu einer ausführlichen Beratung aufsuchen, sollten Sie sich über einige Punkte im Klaren sein. Beantworten Sie die wichtigsten Planungsfragen vorab anhand der folgenden Checkliste. Füllen Sie die Checkliste einfach gemeinsam mit Ihrer Familie aus, drucken sie aus und nutzen Sie sie als Gesprächsgrundlage im Planungsgespräch.

IHR HAUSHALT

- Wieviele Personen leben im Haushalt?
- Wieviele davon sind Kinder?
- Wieviele Personen arbeiten hauptsächlich in der Küche?

FINANZIELLES

Wie hoch ist Ihr Budget für Ihre Küche?

- Bis 5.000 € Bis 10.000 € Nicht festgelegt

Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

- Ja Nein

Wenn ja, welche?

- | | | | |
|--|---|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Kühlschrank | <input type="checkbox"/> Gefrierschrank | <input type="checkbox"/> Einbauherd | <input type="checkbox"/> Einbaubackofen |
| <input type="checkbox"/> Kochmulde | <input type="checkbox"/> Dunstabzugshaube | <input type="checkbox"/> Mikrowelle | <input type="checkbox"/> Geschirrspülmaschine |
| <input type="checkbox"/> Waschmaschine | <input type="checkbox"/> Kühl- Gefrierkombination | | |

DAS UMFELD DER KÜCHE

Gibt es Lagerräume außerhalb der Küche?

- Ja Nein

Werden in der Küche andere Arbeiten verrichtet?

- Ja Nein

Wenn ja, welche?

DIE ART DER KÜCHE

Welche Küchenart bevorzugen Sie?

- Modulartig Kompakt Großzügig

Die Küche zum Wohnraum soll...

- offen sein geschlossen sein

Sollen hohe Wandschränke eingeplant werden?

- Ja Nein

Werden viele Glasschränke gewünscht?

- Ja Nein

VORARBEITEN UND ANSCHLÜSSE

Welche Vorarbeiten sind geplant?

- Neuer Fußboden Neue Installationen Neue Wandfliesen Bauliche Veränderungen

Welche Energiearten stehen zur Verfügung?

- Strom Gas
-

UNTERBRINGUNG DER KÜHLGERÄTE

Der Kühlschrank soll geplant werden im:

- Hochschrank Highboard Unter der Arbeitsplatte

Das Gefrierfach soll geplant werden im:

- Hochschrank Highboard Unter der Arbeitsplatte

Die Kühl-Gefrierkombination soll geplant werden im:

- Hochschrank Highboard Standgerät
-

SPEZIALSCHRÄNKE

Folgende Spezialschränke soll meine Küche enthalten:

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Handtuchrocknerschrank | <input type="checkbox"/> Vorrats-Hochschränke | <input type="checkbox"/> Alleschneider in der Schublade |
| <input type="checkbox"/> Apotheker-Hochschränke | <input type="checkbox"/> Frontauszug | <input type="checkbox"/> Highboard mit Auszügen |
| <input type="checkbox"/> Auszugsschränke | <input type="checkbox"/> Gewürzschrank | <input type="checkbox"/> Unterschrank mit Mülltrennung |
| <input type="checkbox"/> Ausziehbarer Arbeitstisch | <input type="checkbox"/> Innenauszug | <input type="checkbox"/> Brotschrank |
| <input type="checkbox"/> Topfschrank mit Auszügen | <input type="checkbox"/> Besteckschubladen | <input type="checkbox"/> Auszugsschrank mit Flaschenkorb |
| <input type="checkbox"/> Hochschrank für z.B. Besen | <input type="checkbox"/> Regale | <input type="checkbox"/> Alleschneider im Unterschrank |
| <input type="checkbox"/> Schubladenschrank | <input type="checkbox"/> Karussellunterschranke in der Ecke | |
-

VORBEREITUNG

Zur Vorbereitung wird benötigt:

- Sitzarbeitsplatz Hackholz - Schneidbrett freistehend
 Messerhalter Schneidbrett auf der Arbeitsplatte
-

KLEINGERÄTE

Welche Kleingeräte sollen untergebracht werden?

- | | | | |
|---|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine | <input type="checkbox"/> Toaster | <input type="checkbox"/> Radio | <input type="checkbox"/> Wasserkocher |
| <input type="checkbox"/> Eierkocher | <input type="checkbox"/> Küchenuhr | <input type="checkbox"/> Rührgerät | <input type="checkbox"/> Zitruspresse |
| <input type="checkbox"/> Getreidemühle | <input type="checkbox"/> Küchenmaschine | <input type="checkbox"/> Dosenöffner | <input type="checkbox"/> Entsafter |

KOCHEN UND BACKEN

Der Einbauherd...

- hoch eingebaut und Kochmulde getrennt und Kochmulde übereinander

Die Kochstelle...

- ist tiefgelegt ist vorgezogen ist in der Ecke als Insellösung

Der Dunstabzug...

- Abluft Umluft dekorativ (z.B. Turmhaube) versteckt (z.B. Flachschildhaube)

Die Kochmulde...

- aus Edelstahl aus Glaskeramik aus Emailie als Einzelkochelement
-

SPÜLEN 1

Die Spüle:

- Zwei Becken mit Abtropffläche Ein Becken mit Restbecken und Abtropffläche
 Mit Abfalldurchwurf Zubehör mit Schneidbrett, Sieb, etc.

Die Armatur:

- Eingriffarmatur Zweigriffarmatur Mit herausziehbarem Brauseschlauch
-

SPÜLEN 2

Wünschen Sie eine Geschirrspülmaschine?

- Ja Nein

Wünschen Sie Abfalltrennung?

- Ja Nein

Wenn ja, in welcher Breite?

- 45 cm 60 cm

Wie wird das Heißwasser aufbereitet?

- Speichergerät Durchlauferhitzer

Was soll im Spülunterschrank sein?

- Abfalleimer Putzmittelauszug
-

DER ESSPLATZ

Der Essplatz sollte sein...

- für den schnellen Imbiss zwischendurch für alle Mahlzeiten, mit Besuch
 Esstisch Esstheke, -bar Ansatz Tisch Ausziehtisch
 für normale Stuhlhöhe für Barhocker auf einem Podest mit Eckbank

Zahl der Personen am Essplatz

BELEUCHTUNG UND SONSTIGES

Die Beleuchtung sollte bestehen aus:

- Nischen-Spotlicht Arbeitsleuchten Oberboden-Spotlicht Vitrineninnenbeleuchtung

Sonstiges:

- Sideboards Relingsysteme Wandborde Nischenverkleidung Vitrinenkombinationen