

CHECKLISTE FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

Mit unserer Checkliste fällt Ihnen die Planung Ihrer Küche leichter.



Kunde: _____

Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?

- ___ Personen
- ___ Sonstiges _____

Welche Form soll die Küche haben?

- ___ Einzeilig
- ___ Zweizeilig
- ___ U-Förmig
- ___ L-Förmig
- ___ Kochinsel
- ___ Sonstiges _____

Welchen Küchenstil bevorzugen Sie?

- ___ Klassisch
- ___ Modern und puristisch
- ___ Holz- oder Holzoptik
- ___ Landhausküche
- ___ Sonstiges _____

Welches Material für die Küchenfront?

- ___ Kunststoffdekor
- ___ Folie
- ___ Hochglanz-Optik
- ___ Lackierte Glasfront
- ___ Holz oder Furnier
- ___ Sonstiges _____

Welches Material für die Arbeitsplatte?

- ___ Kunststoff-Dekor
- ___ Corian
- ___ Quarz
- ___ Naturstein
- ___ Massivholz
- ___ Edelstahl
- ___ Glas
- ___ Sonstiges _____

Haben Sie Sonderwünsche für Ihre Schränke?

- ___ Übertiefe Schränke und Arbeitsplatte
- ___ Eckschränklösung
- ___ Sockelschubkästen
- ___ Extrabreite Schubkästen
- ___ Extrahohe Hängeschränke
- ___ Apotheker-Seitenschrank
- ___ Sonstiges _____

Sie legen Wert auf Stauraum für

- ___ Vorräte
- ___ Kochutensilien
- ___ Haushaltsgeräte (z.B. Staubsauger, etc.)
- ___ Küchengeräte (z.B. Kaffeemaschine)
- ___ Sonstiges _____

Welche Elektrogeräte werden benötigt?

- ___ Kochfeld (Ceran/Keramik/Glas/Induktion)
- ___ Backofen
- ___ Pizzafunktion
- ___ Geschirrspüler
- ___ Quooker System
- ___ Kühlschrank
- ___ Gefrierschrank

Welche Art von Dunstabzugshaube bevorzugen Sie?

- Umluft oder Abluft
- ___ Muldenabsaugung
- ___ Inselhaube/Inselesse
- ___ Tischhaube
- ___ Flachschildhaube
- ___ Unterbauhaube
- ___ Lüfterbaustein
- ___ Zwischenbauhaube
- ___ Wandhaube
- ___ Deckenlüfter
- ___ Deckenlifthauben
- ___ Sonstiges _____

Welche Besonderheiten wünschen Sie sich?

- ___ Essplatz mit Tischlösung
- ___ Küche mit Bar oder Esstheke
- ___ Planung als Wohnküche
- ___ Hochwertige Einbauspülen
- ___ Funktionelle Armaturen
- ___ Spezielle Mülltrennsysteme
- ___ Moderne Lichtsysteme (Schrankbeleuchtung/LED)
- ___ Sonstiges _____

Ergonomie

- ___ Ideale Arbeitshöhe ___ cm
(Körpergröße in cm geteilt durch 1,8)
- ___ Unterschiedliche Kochhöhen
(Kochen tiefer, Spülen höher)
- ___ Hoch eingebaute Geräte
(Geschirrspüler, Backofen)
- ___ Vollauszüge statt Türen
- ___ Hängeschränke mit Faltilftüren oder Rolläden
- ___ Sonstiges _____

Sind Sie Rechts- oder Linkshänder?

- ___ Rechtshänder
(von links Aufbewahren, Vorbereiten, Kochen)
- ___ Linkshänder
(von rechts Aufbewahren, Vorbereiten, Kochen)
- ___ Sonstiges _____

Planen Sie einen Hauswirtschaftsraum? Welche Geräte/ Staufläche möchten Sie integrieren?

- ___ Waschmaschine
- ___ Trockner
- ___ Staufläche
- ___ Sonstiges _____

Bitte bringen Sie diese Checkliste mit Ihrer Skizze zu Ihrem Beratungstermin mit. Wir beraten Sie gerne im Detail und erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot.

Welches Budget planen Sie für Ihre neue Küche? (inkl. der Elektrogeräte)



IHRE SKIZZE

Bitte tragen Sie für eine detaillierte und maßstabsgetreue Planung auch folgende Details ein:

//Raummaße //Heizkörper(Maß) //Raumecken //Wasserleitungen //Herdanschluss

//Steckdosen/Stromleitungen //Türen (Maß und Anschlag) //Beleuchtung

100

200

300

400

500

600

700

100

200

300

400

500

600

700

800