

KÜCHENCHECKLISTE

Diese Checkliste soll Ihnen helfen, erste Informationen für das Beratungsgespräch mit dem Küchenplaner zu sammeln. Ihr Küchenberater hat für die Planung somit wichtige Informationen die in die Küchenplanung von Anfang an berücksichtigt werden können.

Bei den Küchenformen gibt es mehrere Möglichkeiten:

Die einzeilige Küchenplanung bietet sich für schmale oder auch für Wohnküchen an.

Eine klassische Lösung ist eine zweizeilige Küchenplanung. Hier werden zwei gegenüberliegende Funktionsbereiche geplant wenn die Küche ausschließlich zum Kochen und Zubereiten gedacht ist. Die L-Küche bietet sich für die meisten Räume an. Die Planung "über Eck" ermöglicht kurze Laufwege (Kühlen - Kochen - Spülen).

Dies trifft auch auf die U-Küche zu. Auch hier wird der Raum optimal genutzt und die Arbeitsfläche ist wesentlich größer als bei der L-Küche. Die "toten Ecken" sollten durch Stauraum-Eckschränke vermieden werden. Für eine Inselösung muss der Raum groß genug sein. Die Insel steht als "Block" frei im Raum. Ein Bewegungsradius von mindestens 80 cm um die Insel sollte vorhanden sein.

Bei der Wohnküche werden mehr Gestaltungs- und Designelemente berücksichtigt, um die Küche fließend in den Wohnbereich zu integrieren. Bei der Modulküche sind die "Blöcke" Kühlen, Kochen, Spülen, Bevorraten getrennt als Modulelemente verplant.

KÜCHENCHECKLISTE

Der Raum.

Gibt es besondere Dinge in Ihrem Haus / Ihrer Wohnung zu beachten?

- Kleinkinder
- Ältere Menschen
- Menschen mit Handicap

Sie nutzen Ihre Küche...

- ... sehr oft
- ... oft
- ... manchmal
- ... selten

Wenn Sie kochen, dann...

- ... wie ein Profi
- ... nicht sehr aufwändig
- ... oft Fertiggerichte

Ich koche gerne...

- ... allein
- ... mit der Familie
- ... mit Freunden

In der neuen Küche wird überwiegend...

- ... bevorratet und aufbewahrt
- ... gekocht und gebacken
- ... kleine Mahlzeiten zubereitet
- ... der Treffpunkt der Familie sein
- ... auch der Raum für die Familien-Mahlzeiten sein

Für die Lagerung von Lebensmitteln gibt es...

- ... zusätzlich noch Kellerräume
- ... zusätzlich noch einen Vorratsraum
- ... zusätzlich noch einen Hausarbeitsraum
- ... keine weiteren Räumlichkeiten

Der Raum für die Küche...

- ... ist überwiegend offen zum Wohnraum.
- ... ist überwiegend geschlossen zum Wohnraum
- ... ist auch gleichzeitig der Essbereich
- ... ist auch der Bewirtungsraum für Freunde

Wie groß ist der Raum für die Küche?

_____ qm (Raummaß _____ x _____)

In dem Küchenraum stehen folgende Anschlüsse zur Verfügung:

- Strom
- Starkstrom
- Gas
- Wasser

Die Versorgung mit Warmwasser erfolgt...

- zentral, aus dem Leitungsumlauf
- separat, aus dem Durchlauferhitzer

KÜCHENCHECKLISTE

Die Küche.

Ich benötige die neue Küche in...

- ... den nächsten 1-3 Wochen
- ... den nächsten 4-6 Wochen
- ... zu einem noch späteren Zeitpunkt

Die Form der neuen Küche soll...

- ... eine Küchenzeile sein
- ... zweizeilig sein
- ... eine U-Küche sein
- ... eine L-Küche sein
- ... eine Inselösung haben
- ... eine Wohnküche sein
- ... eine Modulküche sein

Eine Inselösung würde verwendet...

- ... zum Vorbereiten
- ... zum Anrichten
- ... zum kochen
- ... zum Spülen
- ... zum sitzen (z. B. Bar- oder Thekenlösung)
- ... gar nicht

Wie groß ist die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet?

_____ cm

Die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet ist...

- ... Rechtshänder
- ... Linkshänder

Die Küche soll...

- ... unterschiedliche Arbeitshöhen haben
- ... hoch eingebaute Geräte haben

Als Essplatz...

- ... soll eine Tischlösung berücksichtigt werden
- ... eine Bar oder Esstheke genutzt werden

Die Tischlösung muss Platz haben für...

_____ Personen

Die Nischenrückwand soll...

- ... gefliest werden
- ... aus Rückwandmaterial in Arbeitsplatten-Dekor sein
- ... aus Rückwandmaterial im Front-Dekor sein
- ... aus Glas sein
- ... ein Bildmotiv beinhalten
- ... aus Edelstahl sein

KÜCHENCHECKLISTE

Die Küchenmöbel.

Ich brauche Stauraum für...

- ... Vorräte
- ... Kochutensilien
- ... Haushaltsgeräte (z. B. Besen, Staubsauger)
- ... Küchengeräte

Welche Elektro-Kleingeräte müssen untergebracht werden?

- Alles-Schneider
- Toaster
- Kaffeemaschine (traditionell)
- Kaffeevollautomat
- Kaffeevollautomat eingebaut
- Küchenmaschine
- Sonstige

Als Schranklösungen sollen eingeplant werden:

- Extrabreite Auszüge
- Extrahohe Auszüge
- Sockelschubkästen
- Schränke und Arbeitsplatte übertief
- Eckschranksysteme
- Extrahohe Hängeschränke
- Apotheker-Seitenschränke

Ich wünsche mir Unterschränke...

- ... mit Drehtür
- ... mit Schubkästen
- ... mit Auszügen
- ... Regale

Als Hängeschränke möchte ich...

- ... Schränke mit Drehtür
- ... Schränke mit Lifttür
- ... Schränke mit Faltilifttür
- ... Schränke mit Glas
- ... Regale

Folgende Seitenschränken bei der Planung berücksichtigen:

- Seitenschränke für Besen/Staubsauger
- Seitenschränke für Geschirr
- Apotheker-Seitenschränke

KÜCHENCHECKLISTE

Das Küchenzubehör.

Folgende Zubehörteile sollen bei der Planung berücksichtigt werden:

- Anti-Rutschmatten
- Besteckeinsätze
- Auszugsorganisation
- Müllentsorgung
- Lichtsystem
- Sicherheitsschloss (Kindersicherung)
- Abluftzubehör für Dunsthaube

Aus welchem Material wünschen Sie sich Ihre Spüle?

- Edelstahl
- Fragranit
- Keramik

Wie sollte die Spüle sein?

- Eckspüle
- Mehrere Spülbecken
- Abtropfbereich

KÜCHENCHECKLISTE

Die Elektrogeräte.

Sollen vorhandene Geräte mit übernommen werden?

- Ja
 Nein

Wenn Geräte übernommen werden, welche?

Hersteller und Typenbezeichnung bei der Planung angeben!

- Kochmulde
 Unterbau-Herd
 Dunstabzug
 Backofen
 Geschirrspüler
 Kühlschrank
 Gefrierschrank
 Mikrowellengerät
 Sonstige Geräte

Was für ein Kochfeld wünschen Sie sich?

- Elektro-Kochplatte
 Ceranfeld
 Induktionsfeld
 Gas-Kochfeld

Welche Funktionen/Eigenschaften soll der Einbauherd/Backofen haben?

- Heißluft
 Umluft
 Integrierter Dampfgarer
 Pyrolyse (Selbstreinigung)

Was für ein Kühlgerät wünschen Sie sich?

- Einbaugerät
 Freistehend

KÜCHENCHECKLISTE

Die Optik.

Welche Materialien haben die Wände?

Wie sieht die Wandgestaltung (Farbe) aus?

Welches Material hat der Boden?

Welche Gestaltung (Farbe) hat der Boden?

Welche Küchenstilrichtung wünschen Sie sich?

- Klassische Küche
- Modernes puristisches Design
- Grifflose Küche
- Holz- oder Holz-Optik
- Landhausküche

Wie sollte die bevorzugte Küchenfront-Oberfläche sein?

- Holzdekor-Oberflächen
- Stein-Dekor
- Metall-Optik
- Oberflächen aus Glas
- Matte Oberflächen
- Hochglanz-Oberflächen
- Oberflächen mit Reliefstruktur

Welches Farbspiel bevorzugen Sie?

- natürliche Farben
- bunt
- Farbkontraste
- Schwarz oder Weiß

Welche Dekor-Art sollte die Arbeitsplatte haben?

- Holzdekor
- Steindekor
- Metalldekor
- Uni-Farben

Welches Budget steht für Ihre neue Küche zur Verfügung?

_____ Euro