

Checkliste Küchenplanung

Die vorliegende Checkliste dient Ihnen als Gedankenstütze, damit nichts vergessen geht, was Ihnen später den Alltag erleichtert. Wenn Sie die ausgefüllte Checkliste zu Ihrem ersten Beratungsgespräch bei uns mitnehmen, erleichtern und verkürzen Sie den Planungsprozess.

Rahmenbedingungen

- Neubau Umbau

Welches Budget möchten Sie einsetzen?

Benötigt Ihr Raum bauliche Veränderungen?

- ja nein

Wie viele Personen leben im Haushalt?

Wie viele Personen kochen gleichzeitig in der Küche?

Werden Haustiere in der Küche untergebracht?

- ja nein

Wenn ja, welche?

Welche Stilrichtung bevorzugen Sie?

- modern klassisch
 rustikal (Landhaus)

Welche Architektur wünschen Sie?

- offene geschlossene
 Raumtrenner Kochinsel
 Spülinsel

Welches Material wünschen Sie für den Boden?

Welches Material wünschen Sie für die Wände?

- Farbanstrich Abrieb
 Holz Tapete
 Beton

Wünschen Sie einen Essplatz in der Küche?

- ja nein

Wenn ja, wie möchten Sie ihn gestalten?

- Frühstückstisch Frühstücksbar
 Anbautisch auf Arbeitshöhe
 Esstisch freistehend
 Esstisch angebaut

Wie oft gehen Sie einkaufen?

- täglich 1 bis 2 mal pro Woche

Ausstattung & Material

Stauraum: Anzahl Schubladen

Anzahl Auszüge

- Vorratsschrank
- Putzschrank
- Pfannenauszug
- Flaschenauszug
- Ecklösungen
- Brotschublade
- Abfallsystem
- Geschirrschrank
-
- Fleischschneidemaschine
- Hand- oder Geschirrtuchplatzierung

Spüle: 1 Becken

2 Becken

1 Becken + 1 Restausguss

Tropfteil

Keramik

Kunststoff

Edelstahl

Armatur:

Einhebelmischer

Auszugsbrause

Seifenspender

Arbeitsplatte: Granit

Kunststein

Edelstahl

Kunstharz

holz massiv

Corian

Keramik

Glas

Gewünschte Arbeitshöhe:

cm ab Boden

Fronten:

Kunstharz

Schichtstoff

Folienfront

Lack matt

Lack hochglanz

Strukturlack

holz

Glas

Edelstahl

Keramik

Beton

Rückwand:

Glas

Kunstharz

Granit

Kunststein

Keramik

holz

Edelstahl

Beleuchtung: Allgemeine Raumbeleuchtung

Beleuchtete Glasregale

Schrankbeleuchtung innen

Schubladenbeleuchtung

Sockelbeleuchtung (indirekt)

Haushaltsgeräte

Welche Marken bevorzugen Sie?

Welche Haushaltsgeräte benötigen Sie?

- Kochgeräte:
- | | | | | | | | |
|--------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> | Einbaubackofen | <input type="checkbox"/> | Unterbauherd | <input type="checkbox"/> | Dampfgarer | <input type="checkbox"/> | Steamer |
| <input type="checkbox"/> | Gaskochstelle | <input type="checkbox"/> | Glaskeramik | <input type="checkbox"/> | Induktionskochfeld | | |
| <input type="checkbox"/> | WOK | <input type="checkbox"/> | TeppanYaki | <input type="checkbox"/> | Fritteuse | | |
| <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | | |
| <input type="checkbox"/> | Kombibackofen mit Dampfgarer | | | <input type="checkbox"/> | Kombibackofen mit Mikrowelle | | |

- Kühlgeräte:
- Kühlschrank mit Frischhaltezone und Tiefkühler
 - Kühlschrank mit Frischhaltezone
 - nur Kühlzone
 - FoodCenter
 - separater Tiefkühler
 - freistehender Kühlschrank
 - Weinklimaschrank

- Geschirrspüler:
- voll integrierte Geschirrspülmaschine
 - integrierte GSP mit sichtbarem Bedienungsteil
 - hoch liegende GSP

- Dunstabzüge:
- | | | | | | | | |
|--------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|-------------|--------------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> | Abluft | <input type="checkbox"/> | Umluft | <input type="checkbox"/> | Inselmodell | <input type="checkbox"/> | Wandmodell |
| <input type="checkbox"/> | Kopffreihaube | <input type="checkbox"/> | Tischlüfter, evtl. ausfahrbar | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | Deckenmodell |

- Diverse:
- Kaffeemaschine
 - Vakuum-Garer (Sous Vide)
 - Wärmeschublade