



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 beim Küchenspezialisten 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



Checkliste Küchenplanung

AUSSTATTUNG & MATERIALIEN

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)



Checkliste Küchenplanung

HAUSHALTSGERÄTE

Welche Marken bevorzugen Sie?

Welche Haushaltsgeräte benötigen Sie?

- Kochgeräte:
- Einbaubackofen
 - Unterbauherd
 - Dampfgarer
 - Steamer
 - Gaskochstelle
 - Glaskeramik
 - Induktionskochfeld
 - WOK
 - TeppanYaki
 - Fritteuse
 - Kombibackofen mit Dampfgarer
 - Kombibackofen mit Mikrowelle

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

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

- Dunstabzüge:
- Abluft
 - Umluft
 - Inselmodell
 - Wandmodell
 - Kopffreihaube
 - Tischlüfter, evtl. ausfahrbar
 - Deckenmodell

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