

CHECKLISTE FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

Ihre Familie und Sie

1. Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?

___ Erwachsene ___ Kinder

2. Haben Sie gern Gäste bei sich zu Hause?

___ häufig ___ selten ___ nie

3. Kochen Sie gern und oft?

___ sehr oft ___ oft ___ manchmal ___ selten

4. Wie kochen Sie?

___ wie ein Profi ___ Hobbykoch ___ nicht aufwendig ___ oft ___ oft Fertiggerichte

5. Wie groß ist die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet? _____ cm

6. Da die optimale Anordnung von Herd und Spüle davon abhängt:

Sind Sie ___ Rechtshänder ___ Linkshänder

7. Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten (z. B. Kleinkinder, ältere Menschen)?

Ihre Küche

1. Wie groß ist Ihre Küche

_____ m²

2. Über welche Räume können Sie zur Aufbewahrung neben der Küche noch verfügen?

___ Keller ___ Vorratsraum ___ Hausarbeitsraum

3. Wo werden die Familienmahlzeiten eingenommen?

___ im Esszimmer ___ in der Küche ___ im Wohnzimmer

4. Wo bewirten Sie Ihre Gäste?

___ im Esszimmer ___ in der Küche ___ im Wohnzimmer

5. Welche Energiearten stehen in der Küche zur Verfügung?

___ Elektrizität ___ Erd-/Stadtgas

6. Welche Materialien/Farben haben die Wände? _____

7. Welches Material/Farbe hat der Boden? _____

Das Küchendesign

1. Haben Sie eine Wunschform?

- Küchenzeile Eckküche Modulküche
 Zwei Zeilen U-Form Insel-Form

2. Wie soll die Küche aufgebaut sein?

- zum Wohnraum geschlossen zum Wohnraum offen

3. Welche Art von Küchengestaltung gefällt Ihnen?

- modernes Design
 Landhausstil
 weiße Küche
 farbige Küche
 extravagant
 professionell/Hightech
 puristisch

4. Welche Oberflächen bevorzugen Sie?

- Matte Oberflächen
 Hochglanzoberflächen
 Oberflächen aus Glas
 Oberflächen mit Reliefstruktur
 Holz Dekor Oberflächen

5. Welche Materialien gefallen Ihnen am besten?

- Holz Stein
 Metall/Kupfer Kunststoff puristisch

Der Essplatz

1. Wie viele Personen sollen am Esstisch in der Küche Platz finden? _____

2. Bezogen auf Ihre räumlichen Möglichkeiten, wie sollte der Essplatz sein?

- für den schnellen Imbiss zwischendurch
 für alle Mahlzeiten
 Esstisch
 Esstheke/-bar
 Ansatz Tisch
 Ausziehtisch

3. Welche Beleuchtung möchten Sie in der Küche nutzen?

- Deckenbeleuchtung Glasschränke mit Innenbeleuchtung
 Nischen-Spotlicht Arbeitsleuchten Lichtböden

Elektrogeräte und Küchenzubehör

1. Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

ja nein wenn ja, welche _____

2. Kochen und Garen – welches Kochfeld wünschen Sie sich?

- Glaskeramikkochfeld
- Induktionskochfeld
- Gaskochfeld
- Elektrokochfeld
- Kombi-Kochfelder z. B. Glaskeramik, Gas, Fritteuse, Grill, Wok

3. Welche Geräte wünschen Sie sich?

- Kühl-/Gefrierschrank
- Geschirrspüler
- Dunstabzugshaube
- Einbauherd
- Backofen
- Mikrowelle
- Dampfgarer
- Tellerwärmer
- Kaffeeautomat

4. Welche Funktionen soll der Herd oder Backofen haben?

- Heißluft Oberhitze/Unterhitze
- Umluft Mikrowelle
- Dampfgarer Grill
- mit Pyrolyse-Selbstreinigung mit katalytischer Selbstreinigung

5. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- Flachlüfter Wandhaube Inselhaube

Entlüftung:

- Abluft Umluft

6. Wie erfolgt die Versorgung der Küche mit Warmwasser?

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

7. Spülen

- Ein-Becken-Spüle Zwei-Becken-Spüle mit Abfalldurchwurf