

Check liste



FÜR IHRE PERSÖNLICHE TRAUMKÜCHE

NAME: _____

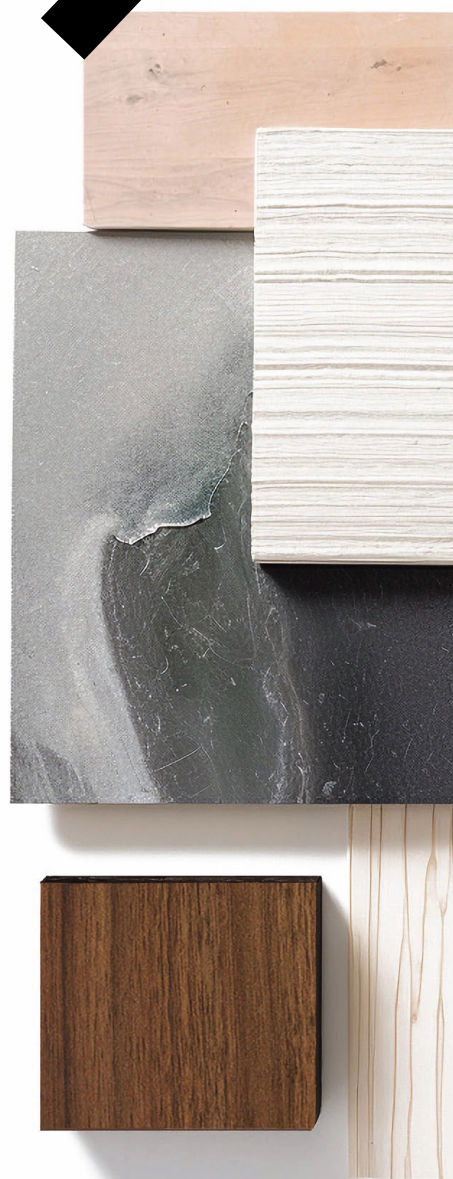
Bevor Sie den Traum von einer neuen Küche wahr werden lassen, sollten Sie Ihre Wünsche und Bedürfnisse kennen. Unsere Checkliste hilft Ihnen dabei.

Bei der Küchenplanung müssen ganz schön viele Faktoren berücksichtigt werden – wir helfen Ihnen, den Überblick zu bewahren!

Neben der Festlegung auf Farbkonzept, Design und Stil der Küche müssen auch räumliche Gegebenheiten, Arbeitsabläufe und ergonomische Aspekte bedacht werden. Um dabei den Überblick zu behalten, haben wir eine Checkliste für Sie zusammengestellt. So können Sie sich schon vor dem Beratungsgespräch bei Ihrem Wohnexperten über die wichtigsten Punkte klar werden. Bringen Sie die Checkliste zu Ihrem Beratungsgespräch mit. Ihr Wohnexperte bekommt damit einen

guten Überblick über Ihre Wünsche und Bedürfnisse, kann bei der Planung auf diese eingehen und Ihnen eine maßgeschneiderte Traumküche designen. Haben Sie an alles Wichtige gedacht? Oder fangen Sie soeben erst an zu planen und benötigen eine Orientierungshilfe? Wir haben in unserer Checkliste zur Küchenplanung Schritt für Schritt zusammengetragen, was Sie beachten sollten.

Die Checkliste ist ein nützliches Tool zur Vorbereitung auf das Beratungsgespräch mit Ihrem Wohnexperten. Nehmen Sie sich Zeit und beantworten Sie in Ruhe alle Fragen.



HAUSHALT

Wie viele Personen leben im Haushalt?

Erwachsene _____
Kinder _____

Körpergröße der Person, die meistens in der Küche arbeitet?

_____cm

Wie häufig kochen Sie?

- sehr oft
 oft
 manchmal
 selten

Wie kochen Sie?

- aufwendig-professionell
 normal
 schnell-unkompliziert

Nutzen Sie während der Arbeit in der Küche elektronische Medien?

- Smartphone
 Tablet
 TV
 Radio
 Sonstiges

Werden in der Küche auch andere Arbeiten verrichtet?

- PC-Arbeit
 Fernsehen
 Kinderbetreuung
 Sonstiges

Wo und wie wohnen Sie?

- in einem Haus
 in einer Wohnung
 zur Miete
 Eigentum
 Neubau
 Altbau

Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten? (ältere Menschen, Kleinkinder, rollstuhlgerecht)

Ja / Nein

ARCHITEKTUR UND RAUM

Gibt es Lagerräume außerhalb der Küche?

Ja / Nein

Soll die Küche zum Wohnraum ...

offen / geschlossen sein

Welche Energiearten sind vorhanden?

Strom / Gas

Wie groß ist Ihre Küche?

(Bei verwinkelten Räumen hilft eine einfache Skizze)

Länge _____cm
Breite _____cm
Höhe _____cm

Wo hat Ihr Küchenraum Fenster und Türen?

(Bitte in gesonderter Skizze einzeichnen)

Wie groß sind die Türen inkl. Rahmen?

Breite _____cm Höhe _____cm
Breite _____cm Höhe _____cm

Wie groß sind die Fenster inkl. Rahmen?

Breite _____cm Höhe _____cm
Breite _____cm Höhe _____cm

In welche Richtung öffnen die Fenster?

- nach innen
 nach außen
 Dreh-/Kippflügel
 Schiebefenster

Wie hoch liegen die Brüstungen der Fenster über dem Fußboden?

(Höhe einschl. der Fensterbänke)
_____cm

Wo befindet sich der Heizkörper?

(Bitte in gesonderter Skizze einzeichnen)

- unter dem Fenster
 frei an der Wand
 in einer Raumnische
 Fußbodenheizung
 Wandheizung (unter Putz)

DESIGNMERKMALE

Welchen Küchenstil bevorzugen Sie?

- puristisches Design
 klassisches Design
 grifflose Küche
 Holz / Holzoptik
 Landhausküche

Welche Form soll Ihre Küche haben?

- einzeilig
 zweizeilig
 L-Form
 U-Form
 Küche mit Kochinsel

Welche Griffe wünschen Sie sich?

- Standardgriffe
 Stangengriffe
 grifflos/Tip-on
 Griffmulden
 Griffleisten
 Griffschalen

Welche Oberfläche bevorzugen Sie?

- matt
 hochglanz
 Lack
 Holz/Furnier
 Dekor/Kunststoff
 Fenix
 Glas
 andere Oberflächen

Welche Farben gefallen Ihnen, haben Sie bereits ein spezielles Dekor im Kopf?

Welche Arbeitsplatte bevorzugen Sie?

- Naturstein
 Keramik
 Kunststein
 Glas
 Edelstahl
 Holz
 übertiefe Arbeitsplatte

ORGANISATION UND STAU RAUM

Wie soll Ihre Küche aussehen?

- überwiegend geschlossene Schränke
 überwiegend offen mit Regalen
 eine Mischung aus beidem

Wie viel Stauraum benötigen Sie nach eigener Einschätzung?

- Lebensmittel
○ viel ○ mittel ○ wenig
Gläser und Geschirr
○ viel ○ mittel ○ wenig
Besteck, Küchenutensilien, Arbeitshelfer
○ viel ○ mittel ○ wenig

Töpfe, Pfannen, Kochgeschirr
 viel mittel wenig

Schüsseln, Schalen,
Aufbewahrungsbehälter
 viel mittel wenig

Küchenmaschinen
 viel mittel wenig

Reinigungsmittel und Spülutensilien
 viel mittel wenig

Welche Spezialschränke soll Ihre Küche enthalten?

- Vorratsschrank mit Innenladen
- Apotheker-Auszugsschrank
- Karussellschrank
- Mülltrennschrank
- Gewürzschrank
- Brotlade
- Besteckschubladen
- Rolloschrank für Elektrogeräte
- Sonstige Spezialschränke für

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

- Speis/Vorratskammer
- Abstellraum/Keller
- Hauswirtschaftsraum

AUSSTATTUNG DER KÜCHE

Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

- Ja / Nein
Wenn ja, welche

Möchten Sie Ihre Geräte per Smart Home bedienen?

- Ja / Nein

Welche Elektrogeräte möchten Sie?

- Kochfeld
 - Kochfeld mit Muldenlüfter
 - Induktion
 - Glaskeramik
 - Wok
 - Teppanyaki
 - Gaskochfeld

- Backofen
 - im Unterschrank
 - im Hochschrank
 - mit Slide&Hide-Tür
 - mit Schwenktür
 - Kombination mit Kochfeld

- Dampfgarer
 - mit Festwasseranschluss
 - ohne Festwasseranschluss

- Kombidampfgarer
- Einbau-Mikrowelle
- Dunstabzugshaube
 - Umluftsystem
 - Abluftsystem
 - im Oberschrank
 - Wandhaube
 - Inselhaube
 - Deckenlüfter
 - Downair

- Geschirrspüler
 - im Hochschrank
 - im Unterschrank

- Kühl-/Gefrierschrank
 - im Hochschrank
 - im Unterschrank
 - freistehend
 - mit Eiswürfelpender

- Wärmeschublade
- Weinkühler
- Einbaukaffeemaschine
- sonstige E-Geräte

Wie soll der Spülbereich aussehen?

- Ein-Beckenspüle mit Tropfmulde
- Ein-Beckenspüle ohne Tropfmulde
- Ein-Beckenspüle mit Resteschale
- Doppelbecken

Einbauart der Spüle

- flächenbündig
- Flachrand
- Unterbau
- Aufsatzbecken

Spülen-Zubehör

- Abfalldurchwurf
- Spülmittelpender

Material

- Edelstahl
- Quarz oder Granitverbundstoff
- Keramik

Die Armatur

- Eingriffarmatur
- Zweigriffarmatur
 - mit herauszieh. Brauseschlauch
 - höhenverstellbare Armatur
- Gastroarmatur
- Heißwasserarmatur
- Sodaarmatur
- Touch-Armatur

Welchen Essplatz wünschen Sie sich?

- freistehender Esstisch
- Eckbankgruppe
- Esstheke oder Bar

Für wie viele Personen soll der Essplatz ausgerichtet sein?

SONSTIGE DETAILS

Wie hoch ist das Budget für Ihre Küche (exkl. Geräte)?

- bis € 10.000,-
- bis € 15.000,-
- bis € 25.000,-
- bis € 40.000,-
- ich möchte mich auf kein fixes Budget festlegen

Wann ist der Einbau der Küche geplant?

Wunsch-Fertigstellungstermin

Was möchten Sie sonst noch mit Ihrem Wohnexperten besprechen?

Benötigen Sie weiterführende Informationen zu

- Essplatz
- Wohnen
- Sonnenschutz
- Beleuchtung
- Fußböden

Hier ist Platz für Ihre Skizze!

