



CHECKLISTE FÜR IHRE PLANUNG

Kunde: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Email: _____

Geplanter Kücheneetat:

1. HAUSHALT + KOCHGEWOHNHEITEN

Wie viele Personen leben im Haushalt?

Leben Kinder im Haushalt?

Anzahl: _____

Alter: _____

Leben Haustiere im Haushalt?

Ja:

**Leben im Haushalt Menschen mit
Behinderungen? Welche Bedürfnisse/
Risiken müssen berücksichtigt werden?**

**Nutzen Links- oder Rechtshänder die
Küche?**

Sie kochen

- sehr häufig häufig
 mittel selten

Sie kochen

- überwiegend in der Familie / alleine
 überwiegend mit Freunden
 beides

Sie kochen

- gerne aufwendig
 eher einfache und schnell
zubereitende Gerichte
 häufiger Fertiggerichte/ Tiefkühlkost

Die Küche ist

- überwiegend Arbeitsraum
 eine Wohnküche mit integriertem
Essplatz für _____ Personen

**Werden noch andere Arbeiten in der
Küche verrichtet? Welche?**

**Gibt es weitere Anforderungen oder
Bedürfnisse, die beachtet werden
müssen (z. B. Allergiker im Haushalt,
Schonkost, Großfamilie)?**

**Welchen grundsätzlichen Stil soll Ihre
neue Küche haben?**

- Zeitlos
 Landhaus
 Modern
 Retro
 Design



CHECKLISTE FÜR IHRE PLANUNG

Und welche Farbe?

Wie soll Ihre neue Küche sein?

- Überwiegend geschlossene Schränke
- Überwiegend offen, mit Regalen und Borden
- Mit Griffen
- Ohne Griffen

Bauliche Besonderheiten

(zum Wohnraum offen, etc.)

Welche Materialien wünschen Sie sich für Schränke und Arbeitsplatte?

Möbel/ Fronten

- | | |
|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Massivholz | <input type="checkbox"/> Furnier |
| <input type="checkbox"/> Schichtstoff | <input type="checkbox"/> Folie |
| <input type="checkbox"/> Kunststoff | |
| <input type="checkbox"/> Hochglanzlack | <input type="checkbox"/> Mattlack |
| <input type="checkbox"/> Normallack | <input type="checkbox"/> Egal |

Arbeitsplatte

- Quarz-Werkstoff
- Granit
- Corian
- Glas
- Pyrolave
- Massivholz
- Keramik
- Standardbeschichtung

Wünschen Sie eine extratiefe Arbeitsplatte?

- Ja Nein

2. INNENORGANISATION

Wie möchten Sie bevorraten?

- Kühl und Trocken, möglichst nebeneinander
- Nach Arbeitsabläufen
- Nach Möglichkeiten der Architektur

Steht außer in der Küche noch weiterer Stauraum zur Verfügung (Abstellraum, Vorratskammer, Tiefkühltruhe im Keller, etc.)?

- Ja, und zwar

- Nein

Welche Schränke bevorzugen Sie?

- Arbeitshöhe normal (86 cm)
- Arbeitshöhe erhöht (bis 104 cm)
- Standardtiefe (60 cm)
- Extra tief (mehr als 60 cm)

Unterschranke mit

- Vollauszug für Geschirr
- Vollauszug für Töpfe und Pfannen
- Sockelschublade
- Besteckeinsatz
- Flaschenauszug
- Putzmittelauszug



CHECKLISTE FÜR IHRE PLANUNG

- Schmäler Auszug für Gewürze, Handtücher oder Backbleche
- elektrische Höhenverstellung
- Sonstige Wünsche?

Oberschränke mit

- Schüttelelementen
- Gewürzregal
- Falltüren/ Jalousie oder Lifttüren für mehr Kopffreiheit
- elektrischer Öffnungsunterstützung der Klappen
- Geräteschrank für Mikrowelle
- Sonstige Wünsche?

Hochschränke mit

- Apothekerschrank
- Apothekerschrank schwenkbar
- Besenschrankfunktion

3. SONSTIGES

- Nischensystem zum Einhängen von Küchenhelfern oder Funktionselementen (Reing zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank)
- Kindersicherung für Putzmittelauszug
- Kindersicherung für Herdplatte
- Sonstige Ablagemöglichkeiten (Säule mit Drehkorb)
- Ein-/ Auszugsdämpfung

- Motorantrieb/ Öffnungsunterstützung der Auszüge
- Highboard
- Eckschrank mit Karussell
- Eckschrank mit ausfahrbaren Tablaren
- Stufenlose Höhenverstellung für die Tablare
- Separater Besen-/ Putzschrank
- Aufsatzschrank auf der Arbeitsplatte
- Sonstige Wünsche?

4. SPÜLEN + ARMATUREN

Aus welchem Material soll Ihre Spüle sein?

- Edelstahl
- Kunststoff
- Keramik
- Granit-Verbundwerkstoff

Farbe:

Mit

- 1 Becken 2 Becken
 - Abtropfsieb Plus
Abtropffläche
 - Schneidbrett Restebecken
 - Durchwurf für Biomüll
 - Putzmittelauszug
 - Sonstige Wünsche?
-



CHECKLISTE FÜR IHRE PLANUNG

- Rund
- Eckig
- Flächenbündig eingebaut

Welche Armatur möchten Sie dazu?

- Hochdruck
- Niederdruck (bei Durchlauferhitzer)
- Chrom
- Edelstahl
- Kunststoff
- Einhebelmischer
- Zwei-Griff-Armatur
- Schlauchauszug
- Kochend-Wasser-Armatur
- Unterfenster-Armatur
- Wasserfilterung
- Wasserfilterung per Osmose
- Kombi-Armatur inkl. Aufsprudelung

Welche Abfallarten müssen Sie trennen und wie viele Behälter benötigen Sie dazu?

- Trennsystem im Spülunterschrank
 - Abfalltrennung in der Abstellkammer
 - Behälteranzahl / Sonstige Wünsche?
-

5. HAUSGERÄTE

Welche Energiearten stehen zur Verfügung?

- Strom
- Gas

Sollen vorhandene Geräte integriert werden?

- Ja, und zwar
-

- Nein

Kühlen + Gefrieren

- Kühlschrank in Sichthöhe
 - Kühlschrank unter der Arbeitsplatte
 - Freistehendes Gerät
 - Kühlschrank ohne Gefrierfach
 - Kühl-Gefrierkombination
 - 2-türiges SBS-Gerät („amerikanisch“)
 - Lagerung von Kühl- und Trockenvorrat nebeneinander
 - NoFrost
 - Null-Grad-Frischefach
 - Südfrüchte-Fach
 - Eis-Crusher
 - Super-Gefrierfunktion
 - Antibakterielle Beschichtung
 - Weinlagerschrank
 - Sonstige Wünsche?
-
-

CHECKLISTE FÜR IHRE PLANUNG

6. KOCHEN + BACKEN

Kochfeld

- Ergonomisch abgesenkt
 - Koch-Insel (Achtung: genügend Stauraum an anderer Stelle vorsehen!)
 - Breite 60 cm
 - Breite 90 cm
 - Breite 120 cm
 - Induktionskochfeld
 - Ceranfeld
 - Gasbrenner
 - Kombigerät Gas/ Elektro
 - Wok-Feld
 - Heißer Stein
 - Japanisches Tepan Yaki-Kochfeld
 - Grill
 - Sonstige Wünsche?
-
-

Backofen

- Heißluft
- Umluft
- Ober-Unterhitze
- Einbau auf Augenhöhe
- Einbau unter der Kochstelle
- Backwagen
- Vollauszug
- Grill
- Integrierte Mikrowelle

- Dampfgarer
 - Dampfbackofen
 - Selbstreinigung/ Pyrolyse
 - Kindersicherung
 - Stauraum für Backbleche
 - Sonstige Wünsche?
-
-

Geschirrspüler

- Unterbaugerät
- Erhöht eingebaut
- Breite 45 cm
- Breite 60 cm
- Breite 90 cm

Dunstabzugshaube

- Umluft Abluft
- Inselhaube Unterbauhaube
- Flachschildhaube
- Designhaube
- Kopffreihaube
- Deckenlüfter
- Mulden-(Kochfeld-) Lüftung/
Downdraft
- Externer Motorantrieb

Waschen + Trockner

Sollen Waschmaschine und/ oder Trockner in Ihrer Küche untergebracht werden?

- Waschmaschine
- Trockner



CHECKLISTE FÜR IHRE PLANUNG

7. UMFELDGESTALTUNG

**Wie viele Personen sollen für
gewöhnlich in Ihrer Küche Platz finden?**

- Für einen schnellen Imbiss
 - Für alle Mahlzeiten
 - Esstisch
 - Ausziehtisch
 - Tisch unter der Arbeitsplatte
 - Sitzgruppe
 - Eckbank
 - Ecktheke
 - Sonstige Wünsche?
-
-

Licht

- Deckenbeleuchtung
 - Halogenschalter mit automatischer Abschaltung
 - Lichtleisten unter den Oberschränken
 - LED-Beleuchtung
 - Beleuchtung im Schrank
 - Sonstige Wünsche?
-
-

Sonstige Geräte?

- Espresso-Vollautomat (Standgerät)
 - Radio TV
 - DVD Waage
 - Dosenöffner
 - Dampfgarer Alleschneider
 - Thermomix
 - Brotbackautomat
 - Küchenmaschine
 - Sonstige Wünsche?
-

Wünschen Sie vernetzungsfähige Geräte?

- Nein Ja
- Backofen
- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Waschmaschine/ Trockner

Notizen

Zu guter Letzt: Wenn Sie von vornherein einen möglichst konkreten Planungsvorschlag wünschen, fertigen Sie einen Grundriss Ihres Küchenraums an und notieren Sie die Position von Türen, Fenstern und Anschlüssen wie Strom, Gas und Wasser. Unser Praxistipp: Messen Sie den Abstand von Wand zu Wand nicht nur auf dem Fußboden. In 80 cm Höhe kann das Ergebnis schon ganz anders aussehen.