

Planen Sie Ihre ganz individuelle Küche. Die Checkliste unterstützt Sie bei den ersten Konzeptionsschritten.

1. Ihr Haushalt

Wieviele Personen leben im Haushalt? _____

Wieviele davon sind Kinder? _____

Wieviele Personen arbeiten hauptsächlich in der Küche? _____

2. Finanzielles

Wie hoch ist Ihr Budget für Ihre Küche?

bis 2.500,- Euro
 bis 5.000,- Euro
 nicht festgelegt

Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

ja
 nein

3. Das Umfeld der Küche

Gibt es Lagerräume außerhalb der Küche ?

ja
 nein

Werden in der Küche auch andere Arbeiten verrichtet?

ja
 nein

4. Die Art der Küche

Welche Küchenart bevorzugen Sie?

Modern
 Classic
 Landhaus
 Hochglanz

Soll die Küche zum Wohnraum...

offen
 geschlossen sein?

Sollen hohe Wandschränke eingeplant werden?

ja
 nein

Werden viele Glasschränke gewünscht?

ja
 nein



5. Vorarbeiten und Anschlüsse

Welche Energiearten stehen zur Verfügung?

- Strom Gas

Welche Vorarbeiten sind geplant?

- neuer Fußboden neue Installation neue Wandfliesen bauliche Veränderungen

6. Unterbringung der Kühlschränke

Der Kühlschrank soll geplant werden im:

- Hochschrank Highboard unter der Arbeitsplatte

Das Gefriergerät soll geplant werden im:

- Hochschrank Highboard unter der Arbeitsplatte

Die Kühl-Gefrierkombination soll geplant werden im:

- Hochschrank Highboard unter der Arbeitsplatte

7. Spezialschränke

Folgende Spezialschränke soll meine Küche enthalten:

- | | | |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input type="radio"/> Karussellschrank in der Ecke | <input type="radio"/> Vorrats-Hochschränke | <input type="radio"/> Apotheker-Hochschrank |
| <input type="radio"/> Auszugschränke | <input type="radio"/> Frontauszug | <input type="radio"/> Innenauszug |
| <input type="radio"/> Topfschrank mit Auszügen | <input type="radio"/> Auszugschrank mit Flaschenkorb | <input type="radio"/> Allesschneider im Unterschrank |
| <input type="radio"/> Allesschneider in der Schublade | <input type="radio"/> Jalousieschrank | <input type="radio"/> Schubladenschrank |
| <input type="radio"/> Unterschrank für Mülltrennung | <input type="radio"/> Gewürzschrank | <input type="radio"/> Ausziehbarer Arbeitstisch |
| <input type="radio"/> Brotschrank | <input type="radio"/> Besteckschubladen | <input type="radio"/> Hochschrank für z.B. Besen |
| <input type="radio"/> Regale | <input type="radio"/> Highboard mit Auszügen | |

8. Vorbereitung

Zur Vorbereitung wird benötigt:

- Sitzarbeitsplatz Schneidbrett freistehend Messerhalter Schneidbrett auf der Arbeitsplatte

9. Kleingeräte

Welche Kleingeräte sollen untergebracht werden?

- | | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="radio"/> Kaffeemaschine | <input type="radio"/> Toaster | <input type="radio"/> Radio |
| <input type="radio"/> Wasserkocher | <input type="radio"/> Eierkocher | <input type="radio"/> Küchenuhr |
| <input type="radio"/> Rührgerät | <input type="radio"/> Zitruspresse | <input type="radio"/> Getreidemühle |
| <input type="radio"/> Küchenmaschine | <input type="radio"/> Dosenöffner | <input type="radio"/> Entsafter |

10. Kochen und Backen

Der Einbauherd

- und Kochmulde übereinander und Kochmulde getrennt hoch eingebaut

Die Kochstelle

- ist tiefergelegt ist vorgezogen ist in der Ecke als Insellösung

Der Dunstabzug

- dekorativ (z.B. Turmhaube) versteckt (z.B. Flachschildhaube) Abluft Umluft

Die Kochmulde

- aus Edelstahl aus Glaskeramik aus Emaille als Einzelkochelement

11. Spülen I

Die Spüle

- zwei Becken mit Abtropffläche Ein Becken mit Restbecken und Abtropffläche
 mit Abfalldurchwurf Zubehör wie Schneidbrett, Sieb, etc.

Die Armatur

- Eingriffarmatur Zweigriffarmatur
 mit herausziehbarem Brauseschlauch

Wünschen Sie eine Geschirrspülmaschine?

- ja nein

Wie wird das Heißwasser aufbereitet

- Speichergerät Durchlauferhitzer

11. Spülen II

Wünschen Sie Abfalltrennung?

- ja nein

Was soll im Spülunterschrank sein?

- Abfalleimer Putzmittelauszug

12. Der Essplatz

Anzahl der Personen am Esstisch: _____

Der Essplatz sollte sein:

- für den schnellen Imbiss zwischendurch für alle Mahlzeiten, mit Besuch für normale Stuhlhöhe
 Esstheke, - bar Esstisch für Barhocker
 Ansatzstisch Ausziehtisch mit Eckbank

13. Beleuchtung und Sonstiges

Die Beleuchtung sollte bestehen aus:

- Vitrinenbeleuchtung Oberboden-Spotlight Nischen-Spotlight Arbeitsleuchten

Sonstiges

- Sideboards Vitrinnenkombinationen Wandborde Nischenverkleidung Relingsysteme

14. Bauliche und räumliche Vorgaben

Zeichnen Sie den Grundriss Ihrer Küche maßstabsgetreu.

- Raummaße
- Türmaße und -anschlüsse (wie lässt sich die tür öffnen?)
- Position und Maße der Heizkörper
- Steckdosen/Stromleitungen für Elektrogeräte und Beleuchtung
- evtl. Nischensteckdose
- Raumecken (sofern nicht 90°)
- Fenstermaße und Brüstungshöhe
- Abwasser-/Wasserleitungen
- Herdanschluss

