

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. Nehmen Sie sich Zeit und beantworten Sie in Ruhe alle Fragen.

1 Eckdaten

Neubau **Umbau**

Bei Umbau: Folgende Anschlüsse müssen berücksichtigt werden.

Wie viele Personen leben im Haushalt? _____ Erwachsene _____ Kinder

Wie groß ist Ihre Küche? _____ m²

Wie häufig kochen Sie? sehr oft oft
 manchmal selten

Wie kochen Sie? aufwändig professionell
 normal schnell/unkompliziert
 Fertiggerichte

Wie oft laden Sie Gäste ein? sehr oft oft
 manchmal selten

Gibt es weitere Vorratsräume? Keller Speisekammer/Abstellraum

Welche Architektur wünschen Sie? offen (mit Übergang zum Ess- und Wohnbereich)
 geschlossen (eigener Raum)
 mit Insel

Wie soll der Essplatz gestaltet sein? Barlösung integriert Ansatz Tisch integriert
 freistehend von der Küche getrennt

2 Design Ausstattung Materialien

Welchen Stil soll Ihre Küche haben, welche Designelemente gefallen Ihnen?

- zeitlos, elegant modern/puristisch Landhaus
 grifflos hell dunkel
 mit Farbakzenten natürlich mit viel Holz

Welche Fronten gefallen Ihnen am Besten?

- Massivholz/Furnier Schichtstoff Lack

andere: _____

Welches Material möchten Sie gerne für die Arbeitsplatte verwenden?

- Stein Holz Keramik Kunststoff

andere: _____

3 Organisation Stauraum

Wofür brauchen Sie Stauraum in Ihrer Küche?

- Lebensmittel Geschirr, Gläser Besteck
 Küchenutensilien Töpfe, Pfannen Schüsseln, Behälter
 Küchenmaschinen

andere: _____

Welche Spezialausstattung brauchen Sie dafür?

- Schränke mit Innenladen Apothekerschrank
 intelligente Ecklösungen Brotelement
 Kaffeentische

4 Ergonomie

Wie groß ist die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet?

Körpergröße: _____ cm Ellbogenmaß: _____ cm

Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten?

- Arbeitsplatz für Tätigkeit im Sitzen Unterschiedliche Arbeitshöhen
 Kochbereich abgesenkt barrierefrei

andere: _____

5 Geräte

Kochfeld: Induktion Glaskeramik
 Gas

Backofen: in Sichthöhe unter dem Kochfeld/Arbeitsplatte
 mit Dampfgarer mit Mikrowelle
 selbstreinigend (Pyrolyse)

Dunstabzugshaube: Abluft Umluft
 Wandhaube Inselhaube
 Flachlüfter in Arbeitsplatte integriert (DownDraft)

Geschirrspüler: vollintegriert höhergestellt Unterbaugerät
 45cm 60cm

Kühlschrank: integriert freistehend
 Kühl-/Gefrier-Kombination inkl. 0° Zone
 Kühlbereich mit 0° Zone
 Gefrierschrank extra

Weitere Einbaugeräte: Dampfgarer Mikrowelle
 Tellerwärmer Kaffeemaschine

andere: _____

6 Spülen und Entsorgen

Spüle: Auflegespüle flächenbündig Unterbau
 1 Becken 2 Becken
 Restebecken Abtropffläche
 Edelstahl Keramik
 Silgranit Corian

Armatur: Einhebelmischer Zweigriff-Armatur Brausezug
 Warm-/Kaltwasser nur Kaltwasseranschluss

Abfallsammler: 2fach Trennung 3fach Trennung
 Mehrfachtrennung Putzmittel- und Abfallsammel-Kombination
 Touch & Drive: elektrisch unterstütztes Öffnen durch kurzes Antippen

7 Budget

Wie hoch ist Ihr Budget für Ihre neue Küche? bis € 10.000,-- bis € 15.000,--
 bis € 25.000,-- bis € 40.000,--
mehr: _____

8 Wünsche

Welche weiteren Wünsche und Anforderungen haben Sie an Ihre neue Küche?

Was fanden Sie an Ihrer bisherigen Küche praktisch?

Was hat Sie gestört?

Geschafft!

Mit dem Ausfüllen dieses Fragebogens sind Sie Ihrer Küchenplanung einen großen Schritt näher gekommen. Ihr **Küchenspezialist** freut sich darauf, Sie bei allen weiteren Schritten auf dem Weg zu Ihrer neuen Traumküche zu begleiten.

Den Händler in Ihrer Nähe finden Sie unter: www.kuechenspezialisten.at

Herz drauf!

kuechen 
spezialisten.at

