

Checkliste zur Küchenplanung

Haben Sie an alles Wichtige bei der Planung Ihrer neuen Küche 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 alles beachten sollten. Von den verfügbaren Quadratmetern über die Anzahl der Küchennutzer bis hin zu den technischen Geräten: Haken Sie ab, was auf Sie zutrifft und in Ihre Küchenplanung mit einfließen soll.

Praktisch: Checkliste zur Küchenplanung ausfüllen, ausdrucken und zum nächsten Besuch in Ihrem Küchenstudio als Vorab-Information mitbringen!

Eckdaten

1. Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt (Erwachsene, Kinder)?

Single-Küche 2-4 Personen mehr als 5 Personen

2. Wie viele Quadratmeter Küchenraum haben Sie zur Verfügung?

unter 8 qm² 8-12 qm² 15-20 qm² mehr

3. Wie viel Budget planen Sie für Ihre neue Küche ein?

5.000-10.000 € 10.000-25.000 € 25.000-50.000 € mehr

Nutzung & persönliche Anliegen

4. Kochen Sie gern und oft?

sehr oft oft manchmal selten

5. Wie kochen Sie?

aufwändig, professionell normal – Mehraufwand schnell und unkompliziert eher Fertiggerichte

6. Laden Sie gern zu sich nach Hause ein – zu Familienfeiern oder Treffen mit Freunden?

ja, häufig ab und zu selten bis nie

7. Kochen Sie gern mit anderen Personen gemeinsam?

immer ab und zu selten bis nie

8. Für was möchten Sie die Küche nutzen? (Mehrfachankreuzungen möglich)

- Zum Kochen Esszimmer Treffpunkt als Wohnküche Zur Kinderbetreuung als Bar für Feiern

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

- ja: nein

Einrichtung der Küche (Stil, Form, Materialien)

10. Welchen Stil soll Ihre Küche haben?

- modern puristisch modern warm skandinavisch klassisch Landhaus

11. Welche Farbe möchten Sie für Ihre Küche wählen?

- hell (weiß, creme, pastell) dunkel (grün, blau, schwarz) Natur (Holz, Sandstein)

- Sonstiges: _____

12. Welche Küchenform bevorzugen Sie?

- Küchenzeile (1-2) L-Form U-Form G-Form Modulküche Kücheninsel

13. Wie soll die Küche aufgebaut sein?

- als Küchenraum inkl. Wohnküche mit Trennwand zum Wohnzimmer geschlossen

14. Wie sollen die Schränke aufgebaut sein?

- Offene Regale und Borde Geschlossene Schränke Mit Griffen grifflos Eckschranksysteme extrahohe Hängeschränke extrabreite Auszüge Apotheker-Seitenschränke Eckschranksysteme

15. Welche Spezialschränke und Nischenausstattung wünschen Sie sich?

- Apothekerschrank Eckschrank mit Ausziehkarussell Hochschränke Besenschrank Einbauschränke deckenhohe Schränke Auszugsschränke Innenauszug Brotschrank Jalousieschrank Mülltrennungsschrank Auszugsschrank mit Flaschenkorb Sockelschubkästen Schubladenschrank Gewürzschrank Küchenborde

16. Welche Fronten gefallen Ihnen am besten?

- Massivholz oder Furnier Glas Metall Kunststoff Schichtstoff Lack Folie

17. Welches Material möchten Sie für die Arbeitsplatten verwenden?

- Massivholz Stein Edelstahl Glas Kunststoff-Dekor Keramik Corian

18. Wie soll der Spülbereich aussehen?

- Ein-Becken-Spüle Zwei-Becken-Spüle Abtropfbereich Restebecken Eckspüle
 rund eckig flächenbündig mit Abfalldurchwurf mit Zubehör wie Sieb, Schneidebrett etc.

19. Aus welchem Material soll das Spülbecken bestehen?

- Kunststein Edelstahl Keramik Porzellan Aluminium Emaille

20. Wie soll die Küchenarmatur aussehen?

- Einhebelmischer Zweigriffarmatur mit herausziehbarer Schlauchbrause mit Seifenspender beleuchtete Armatur Sprudelaufbereitung 100°C-Armatur mit Touchsystem

21. Was soll in den Spülenunterschrank?

- Mülltrennungssystem Putzmittelauszug

Ausstattung der Küche (Elektrogeräte, Beleuchtung, Extras)

22. Welche Anschlüsse liegen in der Küche?

- Strom Gas

23. Welches Kochfeld bevorzugen Sie?

- Induktionskochfeld Glaskeramikkochfeld (Ceran) Elektrokochfeld Wok-Feld (Teppanyaki-)Grill Gasbrenner Kochinsel Gas/Elektro kombiniert Kochfeld tiefergelegt Kochfeld vorgezogen Fritteuse

24. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- Flachlüfter Wandhaube Eckhaube Unterbauhaube versenkbare Haube
Inselhaube Muldenlüftung Kochfeldabzug

Entlüftung: Abluft Umluft Externer Motor, z.B. auf Dachboden

25. Welche weiteren Elektro-Großgeräte benötigen Sie in Ihrer neuen Küche?

- Geschirrspüler Kühlschrank Gefrierschrank Backofen Dampfbackofen
 Dampfgarer separat Sous-Vide-Garer Küchenmaschine Einbau-
Kaffeefullautomat Mikrowelle Tellerwärmer Wärmeschublade

26. Welche Funktionen und Eigenschaften soll der Einbauherd o. Backofen haben?

- Heißluft Umluft Ober-/Unterhitze mit integrierter Mikrowelle mit
integriertem Grill Kombi-Backofen mit integriertem Dampfgarer mit Pyrolyse
(Selbstreinigung) mit katalytischer Selbstreinigung Teleskopauszüge Backwagen
 Einbau auf Sichthöhe

27. Welche Funktionen und Eigenschaften soll der Kühlschrank haben?

- frei stehendes Gerät Einbaukühlschrank Kühl-Gefrier-Kombi ohne Gefrierfach
Side-by-Side (2-türig) Eiswürfelbereiter/ Eis-Crusher Null-Grad-Fach
Flaschenablage No Frost mit Smart Home-Funktion

28. Welche Elektro-Kleingeräte benötigen Sie in Ihrer neuen Küche?

- Kaffeemaschine Wasserkocher Eierkocher Entsafter Mixer
Allerschneider Toaster Zitruspresse Getreidemühle Dosenöffner
Brotbackautomat Rührgerät Kartoffelschäler Nudelpresse Waffeleisen
Radio Küchenuhr

29. Welche Beleuchtung wünschen Sie sich in Ihrer Küche?

- allgemeine Deckenbeleuchtung (Pendelleuchten, Strahler) Arbeitsleuchten Lichtböden
 Glasschränke mit Innenbeleuchtung Nischen-Spotlight Seil- oder Schienensystem
 LED Halogen Leuchtstoffröhren

30. Welche Extras hätten Sie gerne in Ihrer Küche?

- integrierte Bar Esstheke Kräutergarten Quooker Flachbildschirm
 Relingsysteme Sitzzecke Speisekammer Vorratsschrank