

Checkliste zur Küchenplanung

Sie fangen soeben mit der Küchenplanung an? Wir haben in unserer Checkliste zur Küchenplanung, Schritt für Schritt zusammengetragen, was Sie alles beachten sollten. So sind Sie perfekt auf Ihren ersten Küchenberatungstermin vorbereitet. 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

Eiurichtung 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. 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

15. Welche Fronten gefallen Ihnen am besten?

- Massivholz oder Furnier Glas Metall Kunststoff Schichtstoff Lack Folie

16. Welches Material möchten Sie für die Arbeitsplatten verwenden?

- Massivholz Stein Edelstahl Glas Kunststoff-Dekor Keramik Corian

17. 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.

18. Aus welchem Material soll das Spülbecken bestehen?

- Kunststein Edelstahl Keramik Porzellan Aluminium Emaille

19. Was soll in den Spülenunterschrank?

- Mülltrennungssystem
 Putzmittelauszug

Ausstattung der Küche (Elektrogeräte, Beleuchtung, Extras)

20. Welche Anschlüsse liegen in der Küche?

- Strom
- Gas

21. Welches Kochfeld bevorzugen Sie?

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

22. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- Flachlüfter
- Wandhaube
- Eckhaube
- Unterbauhaube
- versenkbare Haube
- Inselhaube
- Muldenlüftung
- Kochfeldabzug Entlüftung:
- Abluft
- Umluft
- Externer Motor, z.B. auf Dachboden

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

- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Gefrierschrank
- Backofen
- Dampfbackofen
- Dampfgarer separat
- Sous-Vide-Garer
- Küchenmaschine
- EinbauKaffeevollautomat

Feedback und Notizen: