

Checkliste zur Küchenplanung

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 € 10.000-15.000 € 15.000-25.000 € 25.000-35.000 € ab 40.000 €
aufwärts

4. Kochen Sie gern und oft?

- sehr oft oft manchmal selten

5. Wie kochen Sie?

- aufwändig, professionell normal, ab und zu 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 zusätzlich für Home Office / Home Schooling für Feiern

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

- ja: nein

Checkliste zur Küchenplanung

10. Welchen Stil soll Ihre Küche haben?

- modern-puristisch modern-wohnlich skandinavisch klassisch Landhaus

11. Welche Farbe möchten Sie für Ihre Küche wählen?

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

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 halboffen mit Trennwand zum Wohnzimmer geschlossen

14. Wie sollen die Schränke aufgebaut sein?

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

15. Welche Spezialschränke und Nischenausstattung wünschen Sie sich?

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

16. Welche Fronten gefallen Ihnen am besten?

- Massivholz oder Furnier Glas Metall Laminat Schichtstoff (HPL) Lack Folie Stein

Checkliste zur Küchenplanung

17. Welches Material möchten Sie für die Arbeitsplatten verwenden?

- Massivholz Stein Edelstahl Glas Kunststoff-Dekor Keramik Corian
 Dekton Fenix sonstiger Verbundstoff _____

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?

- Naturstein Edelstahl Keramik Kunststoff Aluminium Verbundwerkstoff

20. Wie soll die Küchenarmatur aussehen?

- Einhebelmischer Zweigriffarmatur mit herausziehbarer Schlauchbrause
 mit Seifenspender beleuchtete Armatur Sprudelaufbereitung 100°C-Armatur (z.B. Quooker)
 mit Touchsystem berührungslos mit Sensor

21. Was soll in den Spülenunterschrank?

- Mülltrennungssystem Putzmittelauszug

22. Welche Anschlüsse liegen in der Küche?

- Strom Gas

23. Welches Kochfeld bevorzugen Sie?

- Induktionskochfeld Glaskeramikkochfeld (Ceran) Elektrokochfeld Wok-Feld
 (Teppanyaki-)Grill Gasbrenner Gas/Elektro kombiniert
 Kochfeld tiefergelegt Kochfeld vorgezogen Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Checkliste zur Küchenplanung

24. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

Deckenlüfter Wandhaube Schräghaube Unterbauhaube versenkbare bzw. ausfahrbare Haube (Tischlüfter)

Inselhaube Muldenlüfter/ 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 Weinklimaschrank

Mikrowelle Tellerwärmer Wärmeschublade Vakuumschublade

26. Welche Funktionen und Eigenschaften soll der Einbauherd o. Backofen haben (neben Umluft/Heißluft, Ober-/Unterhitze und Grill)?

mit integrierter Mikrowelle mit integriertem Grill Kombi-Backofen mit integriertem Dampfgarer mit Backthermometer

mit Pyrolyse (Selbstreinigung) mit katalytischer Selbstreinigung

Teleskopauszüge Gargutsensor Einbau auf Sichthöhe Smart Home-Funktion

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 Eiswürfelpender

Frischwasserspender Schnell Gefrier-Funktion Feuchtluftbeschwader

28. Welche Elektro-Kleingeräte benötigen Sie in Ihrer neuen Küche? (Platz auf der Arbeitsplatte!)

Kaffeemaschine Wasserkocher Eierkocher Entsafter Mixer Allesschneider Toaster Zitruspresse Getreidemühle Kaffeemühle Brotbackautomat Rührgerät Nudelpresse Waffeleisen

29. Welche Beleuchtung wünschen Sie sich in Ihrer Küche?

allgemeine Deckenbeleuchtung (Pendelleuchten, Strahler) Arbeitsleuchten Lichtböden im/unterm Schrank Glasschränke mit LED-Spots Nischen-Spotlight Seil- oder Schienensystem Unterbodenbeleuchtung (z.B. Kücheninsel)

Checkliste zur Küchenplanung

30. Welche Extras hätten Sie gerne in Ihrer Küche?

- integrierte Bar Esstheke/ Bar-Aufsatz Kräutergarten Quooker/Kochend-Wasserhahn
 Flachbildschirm Relingsysteme Sitzecke Speisekammer Vorratsschrank
 integriertes Soundsystem Frischwasser-Sprudler Filterarmatur Weinklimaschrank

Ihr Name: _____

Ihre Kundennummer: _____

Ihre E-Mail Adresse: _____