

## Checkliste zur Küchenplanung

In unserer Checkliste finden Sie wichtige Anhaltspunkte zur Planung Ihrer neuen Küche.

Ob die vorhandenen Quadratmeter oder die Anzahl der Küchennutzer, bis hin zu den technischen Geräten, unsere Liste hilft Ihnen viele wichtige Details zu beachten.

### 1. Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt

Single  2-4 Personen  mehr als 5 Personen

### 2. Wie viele Quadratmeter haben Sie für Ihre Küche zur Verfügung?

unter 8 qm<sup>2</sup>  8-12 qm<sup>2</sup>  15-20 qm<sup>2</sup>  mehr

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

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

### 4. Wie kochen Sie?

professionell  normal  schnell und unkompliziert  Fertiggerichte

### 5. Laden Sie gern Gäste zu sich nach Hause ein?

ja  selten bis nie

### 6. Für was möchten Sie die Küche noch nutzen?

nur zum Kochen  Esszimmer  Wohnküche  als Bar  für Feiern

### 7. Gibt es spezielle Anforderungen (Kleinkinder, rollstuhlgerecht)?

ja:  nein

### 8. Welchen Stil bevorzugen Sie?

modern  skandinavisch  klassisch  Landhaus

### 9. Welche Farbe?

hell)  dunkel  Natur  Sonstiges:

**10. Welche Küchenform bevorzugen Sie?**

- Küchenzeile  L-Form  U-Form  G-Form  Modulküche  Kücheninsel

**11. Wie sollen die Schränke geplant werden?**

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

**12. Welche besonderen Schränke wünschen Sie sich?**

- Apothekerschrank  Ausziehkarussell  Hochschränke  Besenschrank  Auszugsschränke  
 Innenauszug  Brotschrank  Mülltrennungsschrank  Auszugsschrank inklusive  
Flaschenkorb  Sockelschubkästen  Schubladenschrank  Gewürzschrank

**13. Welche Fronten gefallen Ihnen?**

- Massivholz  Glas  Metall  Kunststoff  Lack

**14. Welches Material möchten Sie für die Arbeitsplatten verwenden?**

- Massivholz  Stein  Edelstahl  Glas  Kunststoff-Dekor  Keramik

**15. Wie soll der Spülbereich einmal aussehen?**

- Ein-Becken  Zwei-Becken  Abtropfbereich  Restebecken  Eckspüle  rund  eckig  
 Abfalldurchwurf  mit weiterem Zubehör wie Schneidebretter usw.

**16. Welches Material soll für das Spülbecken genutzt werden?**

- Kunststein  Edelstahl  Keramik  Porzellan  Aluminium  Emaille

**17. Wie soll die Küchenarmatur aussehen?**

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

**18. Was soll in den Spülenunterschrank?**

- Mülltrennungssystem  Elektrogeräte, Beleuchtung, Extras

**19. Welche Anschlüsse liegen in der Küche?**

- Strom  Gas

## 20. Welches Kochfeld wünschen Sie?

- Induktion  Ceran  Elektro  Wok-Feld  Teppanyaki-Grill  Gasbrenner  Kochinsel
- Gas/Elektro kombiniert  Kochfeld tiefergelegt  Kochfeld vorgezogen  Fritteuse

## 21. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- Flach  Wandhaube  Eckhaube  Unterbauhaube  versenkbar  Inselhaube
- Muldenlüftung  Kochfeldabzug  Abluft  Umluft

## 22. Welche Elektro-Großgeräte benötigen?

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

## 23. 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  Selbstreinigung  Teleskopauszüge
- Backwagen  Einbau auf Sichthöhe

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

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

## 25. Welche Beleuchtung wünschen Sie sich in Ihrer Küche?

- allgemeine Deckenbeleuchtung  Arbeitsleuchten  Lichtböden  Glasschränke mit Innenbeleuchtung  Nischen-Spotlight  Seil- oder Schienensystem  LED  Halogen
- Leuchtstoffröhren

## 26. Welche Extras hätten Sie gerne in Ihrer Küche?

- Bar  Theke  Quooker  Flachbildschirm  Relingsysteme  Sitzecke  Speisekammer
- Vorratsschrank