

Checkliste Küchenplanung

So bereiten Sie sich vor

Die Checkliste und Ihre Notizen sind Grundlage für den Küchenprofi, Ihre Bedürfnisse und Visionen zu erfassen und Sie optimal für Ihre Traumküche zu beraten.

Allgemeine Angaben

Wie viele Personen umfasst

Ihr Haushalt?

■ Anzahl: _____

Wie viele Personen kochen gleichzeitig?

■ Anzahl: _____

Für wie viele Personen wird regelmässig gekocht?

■ Anzahl: _____

Wie und wie oft wird gekocht?

- Täglich
- Selten
- Gelegentlich
- Professionell
- Hobbymässig
- Mit minimalem Aufwand

Wofür wird die Küche benutzt?

- Zum Kochen
- Zum Essen
- Zum Wohnen
- Zum Arbeiten
- Anderes: _____

Haben Sie Haustiere im Haushalt?

■ Wenn ja, welche? _____

■ Welchen Platzbedarf haben die Haustiere in der Küche?

Zum Fressen _____

Als Schlafplatz _____

Wie ist Ihr Einkaufsverhalten?

- Grosse Mengen und Volumen
- Regelmässig in kleineren Mengen

Stauraumplanung – was ist Ihr Platzbedarf zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

- Hoch
- Mittel
- Gering

Bauliche Veränderungen

Wo befindet sich die Küche?

- In Altbau (Renovation)
- In Neubau

Wie viele Jahre soll die neue Küche bestehen bleiben?

■ Anzahl: _____

Sind bauliche Veränderungen in Ihrer Küche vorgesehen?

- Nein
- Ja, welche?

Worauf wird speziell Wert gelegt?

- Umweltfreundliche Materialien
- Energiesparen
- Pflegeleichtigkeit
- Ästhetik
- Geräumigkeit

Beim Neubau

Wie soll die neue Küche platziert sein?

- Zum Wohnraum offen
- Zum Wohnraum halboffen
- Zum Wohnraum abtrennbar geschlossen

Welche Form soll die Küche haben?

- Einzelige Küche
- Küche in L-Form
- Zweizeilige Küche
- Zweizeilige Küche im Freiraum (mit fester Wand)
- Küche in U-Form
- Küche mit Halbinsel
- Küche mit Kochinsel
- Zweizeilige Küche mit Wasch- und Arbeitsinsel
- Küche mit drei Arbeitszentren

Ausstattung Küche

Wenn Sie in Ihrer Küche essen wollen:

Grösse des Küchentisches?

- Nur für kleine Mahlzeiten
- Für grössere Mahlzeiten
- Länge x Breite (cm): _____

Für wie viele Personen?

■ Anzahl: _____

Wie wünschen Sie den Tisch?

- Frei stehend
- Angebaut

Womit soll Ihre Küche unbedingt ausgestattet sein?

■ Schmale Schubladen

Anzahl: _____

■ Breite Schubladen

Anzahl: _____

■ Flaschenauszug

■ Pfannenauszug

■ Vorratsauszug

■ Vorratsschrank

■ Hochschranke mit Tablaren

■ Putzschrank

■ Abfallsystem

■ Geschirrtuchabteil

■ Durchreiche

■ Anderes: _____

Checkliste Küchenplanung

Benötigter Stauraum:

	viel	mittel	wenig
Besteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Essgeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochgeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gläser und Tassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Backzubehör	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleingeräte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorräte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gewürze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flaschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Geräte

Zum Kochen:

- Glaskeramik-Kochfeld
- Induktionskochfeld
- Holzherd
- Gasherd
- Wok-Mulde
- Teppan Yaki

Zum Backen:

- Backofen in Arbeitshöhe
- Selbstreinigender Backofen
- Mikrowellengerät
- Kombimikrowelle
- Dampfgarer / Steamer
- Kombisteamer

Zum Kühlen:

- In Arbeitshöhe
- Kühlschrank ohne Gefrierfach
- Kühlschrank mit Gefrierfach
- 2-türiger Kühl- und Gefrierschrank
- Separater Gefrierschrank
- Frei stehender Kühlschrank
- 130–140 Liter
- 190–220 Liter
- 240–260 Liter
- 260–320 Liter
- Nullgradzone
- Weinschrank

Geschirrspüler:

- Ergonomisch eingebaut
- Grossraum
- Mit Besteckschublade
- Mit Programm für Teilbeladung

Dunstabzugshaube:

- Ausziehbar
- An der Wand
- Im Kochfeld eingebaut

- Inselhaube
- Ablufthaube (Hutten)
- Umlufthaube (kein Abluftkanal)
- Tischlüfter
- Deckenlüfter

Sonstige Geräte:

- Eismaschine
- Kaffeemaschine
- Wärmeschublade
- Sound-Anlage
- Andere:

Apparatemarken:

Spüle

- 1 Becken
- 2 Becken
- Grosses Spülbecken
- Restebecken
- Becken mit Restenausguss
- Abtropffläche
- Eingebauter Spülmittelspender
- Andere:

Armatur

- Mischer mit Schwenkauslauf
- Mischer mit zusätzlichem Zugauslauf/Brause
- Elektronische Steuerung (Infrarot, Touch, etc.)
- Vorfensterlösung
- Kochwasser ab Wasserhahn
- Soda ab Wasserhahn
- Beleuchtung
- Andere:

Stil

- Modern
- Minimalistisch
- Rustikal
- Mediterran
- Retro
- Ausgefallen
- Andere:

Farben

- Hell
- Dunkel
- Kräftig
- Dezent
- Warm
- Kühl
- Kontrastierend
- Andere:

Licht / Beleuchtung

- Fenster
- Deckenspots
- Deckenleuchten
- LED-Lichtsystem
- Wandleuchten
- Lampen an Oberschränken
- Innenbeleuchtung der Schränke
- Arbeitsflächenbeleuchtung
- Dimmbar
- Eine spezielle Beleuchtung in der gesamten Küche. Beschreibung:

