

Checkliste



Küchenplanung

Die perfekte Küche beginnt mit der perfekten Vorbereitung.

Die Checkliste liefert wichtige Erkenntnisse zu Ihrer persönlichen Traumküche. Sie soll Ihnen für Gespräche mit Ihrem Küchenplaner dienen, damit Sie nichts Wesentliches übersehen und Sie Ihren Küchenplaner gezielt auf einzelne Punkte ansprechen können. Darüber hinaus erhält Ihr Küchenplaner wichtige Hinweise für die Planung Ihrer Traumküche.

Philosophie

Welchen Sinn und Zweck soll Ihre Küche übernehmen?

- Wohnküche
- repräsentativer Blickfang
- Mittelpunkt der Familie

Haushalt

Wie ist Ihre Haushaltssituation?

- Anzahl Personen im Haushalt: _____
- Anzahl Kinder im Haushalt: _____
- Anzahl Küchenbenutzer: _____
- Sind Tiere im Haushalt? _____
- Notwendige Spezialeinrichtungen (Kinder, Senioren, Behinderte, etc.) _____

- Stauraumbedarf: Welche Staugüter müssen in Ihrer Küche untergebracht werden? _____

- Offene Fragen _____

Budget

Wie viel möchten Sie ausgeben (in CHF)?

- < 10'000
- 10'000-20'000
- 20'000-30'000
- 30'000-40'000
- > 40'000

Wohnobjekt

Bei verschiedenen Objekten bestehen unterschiedliche Möglichkeiten.

- Neubau
- Altbau
- Haus
- Wohnung
- Miete
- Eigentum
- Bauliche Veränderung möglich
- Offene Fragen _____

Raum

Sie können den Grundriss Ihrer Küche massstabsgetreu einzeichnen. Vergessen Sie folgende Angaben nicht:

- Vorgaben Anschlüsse (Strom, Wasser, etc.)
- Masse und Brüstungshöhe der Fenster und Türen
- alternative Lagerräume im Haus
- Raumhöhe, Dach- und Wandschrägen

Raumdetails

Jeder Raum ist anders. Versuchen Sie deshalb, möglichst alle Details der räumlichen Gegebenheiten anzugeben.

- Unsere Küche hat ca. _____ m²
- Die Raumhöhe beträgt ca. _____ m
- Höhe der Fensterbrüstung ca. _____ m
- Anzahl der Türen _____
- Anzahl der Fenster _____
- Anzahl der Dachschrägen _____
- Anzahl der Heizkörper _____
- Bodenbelag _____
- Offene Fragen _____

Form

Überlegen Sie sich, welche Form Ihre Küche haben soll und ob diese bei Ihren räumlichen Gegebenheiten möglich ist. (Siehe...)

- Einzeilig
- Zweizeilig
- U-förmig
- L-förmig
- Kochinsel
- Wohnküche
- Offene Fragen _____

Sonstige Möbel

Je grösser eine Küche, desto mehr Möglichkeiten für zusätzliche Möbel bieten sich. Welche Möbel befinden sich in Ihrer Küche?

- Bar
- Esstisch
- Sideboard
- Sonstiges _____

- Offene Fragen _____

Ergonomie

Ihre Küche sollte möglichst ergonomisch sein. Die folgenden Punkte sind für eine ergonomische Planung zu berücksichtigen.

- Hoch eingebaute Geräte
- Hängeschränke mit Faltilftüren oder horizontalen Rollläden
- Vollauszüge statt Türen im Unterbau
- Körpergrösse _____ cm
- Rechtshänder
- Linkshänder
- Ausreichend Steckdosen
- Küchenzonen berücksichtigen (siehe...)
- Offene Fragen _____

Ausstattung

In einer gut ausgestatteten Küche macht das Kochen Spass, weil alles clever organisiert ist. Welche Ausstattung wünschen Sie?

- Eckelement
- Vorratsauszug
- Abfalltrennsystem
- Tischauszug
- Handtuchhalter
- Putzschrank
- Inneneinteilung
- Schubladeneinteilung innen (für Besteck, Geschirr, Deckel, etc.)
- Innenschubladen
- Offene Fragen _____

Griffe

Der Griff kann Highlights in einer Küche setzen oder optisch verschwinden. Haben Sie einen Favoriten?

- Klassischer Griff
 - Griffleiste
 - Muschelgriff
 - Grifflos
 - elektrisch unterstützt
 - Offene Fragen
-
-

Fronten

Ihre Einzigartigkeit erhält eine Küche durch die individuelle Auswahl der Fronten. Das Angebot an Farben, Materialien und Strukturen ist riesig.

- Uni-Farben matt glänzend
 - Holz-Imitation matt glänzend
 - Echtholz matt glänzend
 - Lack matt glänzend
 - Aluminium
 - Offene Fragen
-
-

Arbeitsfläche

Die Wahl der Arbeitsflächen ist Geschmackssache. Was gefällt Ihnen am besten?

- Stein, Granit (natürlich, kratzfest, hitzebeständig)
 - Quarzstein/Kunststein (resistent, hygienisch)
 - Glas (stossfest, pflegeleicht, viele Farben)
 - Beton (modern, empfindlich)
 - Holz (warm, empfindlich)
 - Kunstharz (Stein-, Beton- oder Holzimitation; pflegeleicht, preiswert)
 - Edelstahl/Chromstahl (modern, hygienisch, langlebig)
 - Offene Fragen
-
-

Entsorgung

Restmüll, Kompost oder Recycling. Welche Abfälle möchten Sie in der Küche entsorgen?

- Restmüll
- Kompost
- Pet

Geräte

Eine grosse Vielfalt besteht bei der Auswahl verschiedener Geräte. Überlegen Sie sich, welche Geräte aus Ihrer alten Küche übernommen werden können und welche Sie neu anschaffen müssen, wie auch ob die Geräte eingebaut oder freistehend sein sollen.

	freistehend	eingebaut	neu	vorhanden
<input type="checkbox"/> Backofen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Mikrowelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Steamer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kühlschrank	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tiefkühler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kochherd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Glaskeramik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Induktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Teppan Yaki	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Grill	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gasherd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Wok	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Dunstabzug	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Abluft (nach draussen geleitet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Umluft (intern über Filter umgewälzt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kochherd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Geschirrspüler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Waschmaschine/ Trockner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kaffeemaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Weinkühlschrank	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sonstiges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Offene Fragen				

- Glas
- Aluminium
- Karton
- Papier
- Batterien

Spüle

Von Hand gespült wird heute auch trotz Geschirrspüler noch. Was ist Ihr Favorit?

- Einbeckenspüle (platzsparend)
- Zweibeckenspüle (geräumig)
- Spüle mit Restbecken & Abtropffläche (praktisch)
- rund
- eckig

Licht

Licht sorgt für Atmosphäre in der Küche. Überlegen Sie sich deshalb, wie die Beleuchtung aussehen und welches Licht verwendet werden soll.

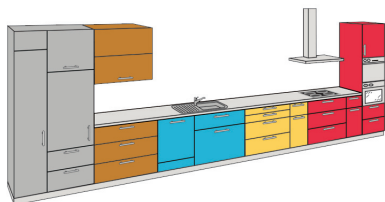
- Lichtleisten unter den Oberschränken
 - Einzelstrahler
 - Sockelbeleuchtung
 - Schubladenbeleuchtung
 - LED (langlebig, energiesparend)
 - Halogen (sehr gute Lichtbündelung, helles Licht)
 - Neon (energiesparend, unkompliziert, preiswert)
 - Offene Fragen
-
-

Zeitraumen

Überlegen Sie sich vorab, wann Ihre Küche fertig sein sollte. Wenn keine grossen baulichen Veränderungen vorgenommen werden müssen, rechnet man bei einer Kunstharzküche mit 14 Arbeitstagen ohne Montage und Arbeitsfläche. Je nach Aufwand kann dies aber auch mehrere Monate in Anspruch

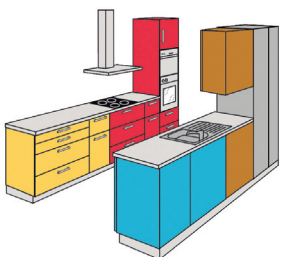
Küchenformen

Jede Küchenform hat Ihre Vorzüge. Abhängig von Ihrer Raumsituation bieten sich unter Umständen mehrere Lösungen an. Wählen Sie die für Sie passende Form!



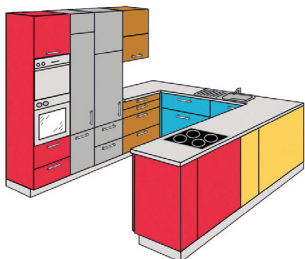
Einzeilige Küche

Einzeilige Küchen sind ideal für lange, schmale Räume mit nur einer Stellwand. Dabei werden alle Funktionen auf der gleichen Seite untergebracht. Durch vorgezogene Arbeitsbereiche und tiefere Unterschränke können maximale Nutzungsmöglichkeiten realisiert werden. Die Kombination von offenen und geschlossenen Elementen, wie auch die Verwendung verschiedener Materialien und Farben lassen auch diese Küche zu einem optischen Hingucker werden.



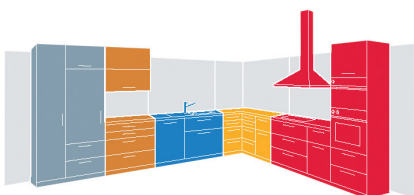
Zweizeilige Küche

Ein rechteckiger Raum mit Fenstern oder Türen an den Schmalseiten erfährt durch die bewährte zweizeilige Küche eine optimale Raumnutzung. Zubereitungs- und Kochzeile werden vis à vis angeordnet. Neben Stauraum und ausreichend Arbeitsfläche bietet die zweizeilige Küche viel Spielraum für eigene Ideen bei der Gestaltung.



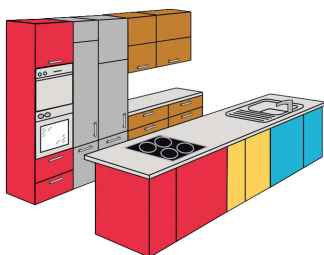
U-Küche

Diese vielseitige Küche eignet sich sowohl für grosse wie auch kleine Räume. Ob als reine Kochküche oder als grosszügige Wohnküche - die U-Küche weist ein Maximum an komfortablen Arbeitsflächen und grosszügigen Stauramlösungen auf. Helle Farben und filigrane Elemente sorgen für Auflockerung und Leichtigkeit.



L-Küche

L-Küchen bieten sich bei vielen Grundrissvarianten an, da sie leicht anpassbar ist. Durch spezielle Ecklösungen Schrankeinrichtungen, Spül- und Kochzentren nutzt sie Stauraum bis in den letzten Winkel. Die U-Küche zeichnet sich vor allem durch viel Bewegungsfreiraum, kurze Wege und eine Vielfalt an Planungsmöglichkeiten aus.



Kochinsel

Bei Halbinsel- oder Inselküchen gehen Küche-, Ess- und Wohnbereich ineinander über, setzen aber eine grosszügige Raumfläche voraus. In einem zentralen Block werden Arbeitsflächen und Funktionsteile zusammengefasst, Gestelle und Schränke befinden sich an den Wänden. Durch die Offenheit bietet sich die Möglichkeit des gemeinsamen Kochens sowie der Kommunikation mit Gästen.

Jeder Küchenplan beginnt mit einer maßstabgetreuen Skizze des Raumes. Idealerweise sollten folgende Details darin eingetragen sein:

- Raummasse
- Raumecken
- Mauer und Fenster
- Türmasse und Türanschläge
- Herdanschluss
- Fenstermasse und Brüstungshöhen
- Position und Masse der Heizkörper
- Abwasser- / Wasserleitungen
- Steckdosen / Stromleitungen für Elektrogeräte und Beleuchtung

