

Checkliste zur Küchenplanung

Die perfekte Küche beginnt mit der perfekten Vorbereitung

Die Checkliste liefert Ihnen wichtige Erkenntnisse zu Ihrer persönlichen Traumküche. Zusätzlich bildet die Checkliste die beste Ausgangslage für das erste Gespräch mit Ihrem Küchenplaner.

Philosophie

Welchen Ansprüchen soll ihre Küche gerecht werden?

- Zweckmässig
- Mittelpunkt der Familie
- Gemütliche Wohnküche
- Repräsentativer Blickfang

Bemerkungen:

.....
.....

Haushalt

Wie sieht Ihre Haushaltssituation aus?

Anzahl Personen:

Anzahl Kinder:

Tiere:

Benötigte Spezialeinrichtungen (Behindertengerecht etc.)

.....
.....

Stauraumbedarf: Welche Staugüter müssen in Ihrer Küche untergebracht werden? (Kaffeemaschine etc.)

.....
.....

Preisvorstellung

Wie viel möchten Sie für Ihre Küche ausgeben (in CHF)?

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

Wohnobjekt:

Um was für ein Objekt handelt es sich?

- Neubau
- Haus
- Eigentum
- Umbau
- Wohnung
- Miete

Bemerkungen:

.....
.....

Raumdetails

Jeder Raum ist anders, versuchen Sie folgende Details der räumlichen Gegebenheiten anzugeben.

Unsere Küche hat:m²
Raumhöhe:m

Anzahl Fenster:

Brüstungshöhe:

Anzahl Türen:

Anschlag:

Dach- und
Wandschrägen: Ja Nein

Heizkörper: Ja Nein

Bodenbelag:

Wandfarbe:

Deckenfarbe:

Bemerkungen:

.....
.....

**Hinweis: Verwenden Sie Ihre Grundrisspläne!
Falls Sie keine Pläne besitzen, können Sie auf Seite 5
eine eigene masstabgetreue Skizze erstellen.**

Küchenformen

Welche Form soll Ihre Küche haben und passt die Form zu Ihren räumlichen Gegebenheiten?

- Einzeilig
- Zweizeilig
- U-förmig
- L-förmig
- Kochinsel

Bemerkungen:

.....
.....



Fronten

Ihre Einzigartigkeit erhält eine Küche durch die individuelle Wahl der Fronten. Was wünschen Sie sich?

	matt	glanz	Farbe/Art:
Kunstharz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lack	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PET	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Holz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen:

.....
.....

Griffe

Der Griff kann Highlights in einer Küche setzen oder optisch verschwinden. Was möchten Sie?

- Klassischer Griff
- Griffleiste
- Grifflos

Bemerkungen:

.....
.....

Ausstattungsvarianten und Ergonomie

Überlegen Sie, was an Ihrer aktuellen Küche optimal ist und was verbessert werden kann (z.B. Anordnung Geräte, Spüle, Arbeitsfläche, Stauraum usw.). Kreuzen Sie an, welche Ausstattungsvarianten Sie bevorzugen.

Körpergrösse des Hauptnutzers:.....

- Hängeschränke mit Faltilftüren
- Vollauszüge statt Türen im Unterbau
- Hoch eingebaute Geräte
- Ausreichend Steckdosen:.....Stk.
- Eckelemente (le mans, magic corner etc.)
- Vorratsauszug
- Abfalltrennsystem
- Tischauszug
- Handtuchhalter
- Gerätewippe
- Flaschenauszug
- Regale
- Vitrine mit Glasfront
- Schubladeneinteilung innen (Besteck, Geschirr etc...)
- Innenschubladen
- Einbauschränke
- Garderobe
- Hauswirtschaftsmöbel

Bemerkungen:

.....
.....

Arbeitsflächen

Die Wahl der Arbeitsplatte hängt von verschiedenen Faktoren ab. Was bevorzugen Sie?

- Stein/Granit (natürlich, kratzfest, hitzebeständig)
- Quarzstein/Kunststein (resistent, hygienisch)
- Glas (stossfest, pflegeleicht)
- Beton (modern, empfindlich)
- Holz (warm, empfindlich)
- Edelstahl/Chromstahl (modern, hygienisch, langlebig)
- Keramik (schwerelos, kratzfest, hitzebeständig)
- Kunstharz (preiswert, pflegeleicht)

Bemerkungen:

.....
.....

Spüle

Trotz Geschirrspüler wird auch heute noch von Hand gespült. Welche Spüle benötigen Sie?

- Einbeckenspüle
- Zweibeckenspüle
- Spüle mit Abtropffläche
- Spüle mit Restbecken & Abtropffläche

Bemerkungen:

.....
.....

Rückwände

Auch die Wahl der Rückwände liegt bei Ihnen. Was bevorzugen Sie?

- Glas
- Quarzstein/Kunststein
- Keramik
- Granit
- Edelstahl

Bemerkungen:

.....
.....

Licht

Licht sorgt für Atmosphäre in der Küche. Wie soll Ihre Beleuchtung aussehen?

- LED
- Lichtleisten unter den Oberschränken
- Spots unter den Oberschränken
- Einzelstrahler
- Sockelbeleuchtung
- Schubladenbeleuchtung

Bemerkungen:

.....
.....



Jede Küchenplanung beginnt mit einer maßstabgetreuen Skizze des Raumes. Idealerweise besitzen Sie bereits die zum Objektgehörenden Grundrisspläne.

Ansonsten sind folgende Details auf dem Küchenplan einzutragen:

- Raummasse
- Raumecken
- Mauern und Fenster
- Fenstermasse und Brüstungshöhen
- Steckdosen / Stromleitungen
- Abwasser- / Wasserleitungen
- Herdanschluss
- Position und Masse der Heizkörper

50cm 100cm 150cm 200cm 250cm 300cm 350cm 400cm 450cm

