

# CHECK LISTE

Damit Sie bei Ihrer Küchenplanung nichts Wichtiges vergessen, haben wir eine Checkliste für Sie erstellt mit deren Hilfe Ihnen die Planung leichter fällt.

## Welche Form soll die Küche haben?

- Einzeilig
- Zweizeilig
- U-Förmig
- L-Förmig
- Kochinsel

## Welchen Küchenstil bevorzugen Sie?

- Klassisch
- Modern und puristisch
- Holz- oder Holzoptik
- Landhausküche

## Welches Material für die Küchenfront?

- Kunststoff-Dekor
- Folie
- Hochglanz-Optik
- Lackierte Glasfront
- Holz oder Furnier

## Welches Material für die Arbeitsfläche?

- Kunststoff-Dekor
- Glas
- Edelstahl
- Massivholz
- Stein

## Welches Extra sollte dabei sein?

- Übertiefe Schränke und Arbeitsplatte
- Eckschränklösung
- Sockelschubkästen
- Extrabreite Schubkästen
- Extrahohe Hängeschränke
- Apotheker-Seitenschrank

## Sie wünschen sich mehr Stauraum für

- Vorräte
- Kochutensilien
- Haushaltsgeräte (z.B. Staubsauger, etc.)
- Küchengeräte (z.B. Kaffeemaschine)

## Welche Elektrogeräte werden benötigt?

- Kochfeld (Ceran/Keramik/Gas/Induktion)
- Backofen
- Dunstabzugshaube
- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Gefrierschrank
- Mikrowelle
- Dampfgarer

## Welche Besonderheiten wünschen Sie sich?

- Essplatz mit Tischlösung
- Küche mit Bar oder Esstheke
- Planung als Wohnküche
- Hochwertige Einbauspülen
- Funktionelle Amaturen
- Spezielle Müllentsorgungssysteme
- Moderne Lichtsysteme (Schränkbeleuchtung, LED-Licht)
- Sonstiges

## Ergonomie

- Ideale Arbeitshöhe  cm  
(Körpergröße cm geteilt durch 1,8)
- Unterschiedliche Kochhöhen  
(Kochen tiefer, Spülen höher)
- Hoch eingebaute Geräte  
(Geschirrspüler, Backofen)
- Vollauszüge statt Türen
- Hängeschränke mit Faltilftüren  
oder Rolläden

## Sind Sie Rechts- oder Linkshänder?

- Rechtshänder (von links Aufbewahren, Vorbereiten, Kochen)
- Linkshänder (von rechts Aufbewahren, Vorbereiten, Kochen)

## Welches Budget planen Sie für Ihre neue Küche (inkl. Elektrogeräte)?

---

Wenn Sie einen konkreten Planungsvorschlag wünschen, bringen Sie uns doch einfach Ihre ausgefüllte Checkliste und Ihre Skizze mit. Unsere Küchenfachberater werden Ihnen gerne weiterhelfen und Sie individuell bis ins Detail beraten.

# PLAN SKIZZE

Jeder Küchenplan beginnt mit einer maßstabsgetreuen Skizze des Raumes. Folgende Details sollten darin eingetragen sein:

- › Raummaße
- › Heizkörper (Maß)
- › Raumecken
- › Wasserleitungen
- › Herdanschluss
- › Steckdosen/Stromleitungen
- › Türen (Maß und Anschlag)
- › Beleuchtung
- › Fenstermaße (inkl. Brüstungshöhe)

