

Checkliste zur Küchenplanung

Haben Sie an **alles Wichtige bei der Planung Ihrer neuen Küche** gedacht? Oder fangen Sie soeben erst an zu planen und benötigen eine Orientierungshilfe? Wir haben in unserer **Checkliste zur Küchenplanung** Schritt für Schritt zusammengetragen, was Sie alles beachten sollten. Von den verfügbaren Quadratmetern über die Anzahl der Küchennutzer bis hin zu den technischen Geräten: **Haken Sie ab**, was auf Sie zutrifft und in Ihre Küchenplanung mit einfließen soll.

Praktisch: Checkliste zur Küchenplanung ausfüllen, ausdrucken und zum nächsten Besuch in Ihrem Küchenstudio als Vorab-Information mitbringen!

Eckdaten

1. Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt (Erwachsene, Kinder)?

- Single-Küche 2-4 Personen mehr als 5 Personen

2. Wie viele Quadratmeter Küchenraum haben Sie zur Verfügung?

- unter 8 qm² 8-12 qm² 15-20 qm² mehr

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

- 5.000-10.000 € 10.000-15.000 € 15.000-25.000 €
 25.000-40.000 € ab 50.000 € aufwärts

Nutzung & persönliche Anliegen

4. Kochen Sie gern und oft?

- sehr oft oft manchmal selten

5. Wie kochen Sie?

- aufwändig, professionell normal – Mehraufwand
 schnell und unkompliziert eher Fertiggerichte

6. Laden Sie gern zu sich nach Hause ein – zu Familienfeiern oder Treffen mit Freunden?

- ja, häufig ab und zu selten bis nie

7. Kochen Sie gern mit anderen Personen gemeinsam?

- immer ab und zu selten bis nie

8. Für was möchten Sie die Küche nutzen? (Mehrfachankreuzungen möglich)

- zum Kochen Esszimmer Treffpunkt als Wohnküche
 als Bar für Feiern zur Kinderbetreuung

9. Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten (ältere Menschen, Kleinkinder, barrierefrei)?

- ja: nein

Einrichtung der Küche (Stil, Form, Materialien)

10. Welchen Stil soll Ihre Küche haben?

- modern puristisch modern wohnlich skandinavisch
 klassisch Landhaus

11. Welche Farbe möchten Sie für Ihre Küche wählen?

- hell (weiß, creme, pastell)
 dunkel (grün, blau, schwarz)
 Natur (Holz, Sandstein)
 Sonstiges: _____

12. Welche Küchenform bevorzugen Sie?

- Küchenzeile (1-2) L-Form U-Form
 G-Form Modulküche Kücheninsel

13. Wie soll die Küche aufgebaut sein?

- als Küchenraum inkl. Wohnküche
 halboffen mit Trennwand zum Wohnzimmer
 geschlossen

14. Wie sollen die Schränke aufgebaut sein?

- offene Regale und Borde geschlossene Schränke
 mit Griffen grifflos

- Eckschranksysteme
- extrahohe Hängeschränke
- extrabreite Auszüge
- Apotheker-Seitenschränke
- Eckschranksysteme

15. Welche Spezialschränke und Nischenausstattung wünschen Sie sich?

- Apothekerschrank
- Eckschrank mit Ausziehkarussell
- Hochschränke
- Besenschrank
- Einbauschränke
- deckenhohe Schränke
- Auszugsschränke
- Innenauszug
- Brotschrank
- Jalousieschrank
- Mülltrennungsschrank
- Auszugsschrank mit Flaschenkorb
- Sockelschubkästen
- Schubladenschrank
- Gewürzschrank
- Küchenborde

16. Welche Fronten gefallen Ihnen am besten?

- Massivholz oder Furnier
- Glas
- Metall
- Kunststoff
- Schichtstoff (HPL)
- Lack
- Folie
- Stein

17. Welches Material möchten Sie für die Arbeitsplatten verwenden?

- Massivholz
- Stein
- Edelstahl
- Glas
- Kunststoff-Dekor
- Keramik
- Corian
- Dekton
- Fenix
- sonstiger Verbundstoff _____

18. Wie soll der Spülbereich aussehen?

- ein-Becken-Spüle
- zwei-Becken-Spüle
- Abtropfbereich
- Restebecken
- Eckspüle
- rund
- eckig
- flächenbündig
- mit Abfalldurchwurf
- mit Zubehör wie Sieb, Schneidebrett etc.

19. Aus welchem Material soll das Spülbecken bestehen?

- Naturstein
- Edelstahl
- Keramik

- Kunststoff
- Aluminium
- Verbundwerkstoff

20. Wie soll die Küchenarmatur aussehen?

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

21. Was soll in den Spülenunterschrank?

- Mülltrennungssystem
- Putzmittelauszug

Ausstattung der Küche (Elektrogeräte, Beleuchtung, Extras)

22. Welche Anschlüsse liegen in der Küche?

- Strom
- Gas

23. Welches Kochfeld bevorzugen Sie?

- Induktionskochfeld
- Elektrokochfeld
- (Teppanyaki-)Grill
- Gas / Elektro kombiniert
- Kochfeld vorgezogen
- Glaskeramikkochfeld (Ceran)
- Wok-Feld
- Gasbrenner
- Kochfeld tiefergelegt
- Fritteuse

24. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- Deckenlüfter
- Eckhaube
- versenkbare Haube (Tischlüfter)
- Muldenlüftung / Kochfeldabzug
- Wandhaube
- Unterbauhaube
- Inselhaube

Entlüftung:

- Abluft
- Umluft
- Externer Motor (z.B. auf Dachboden)

25. Welche weiteren Elektro-Großgeräte benötigen Sie in Ihrer neuen Küche?

- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Gefrierschrank

- Backofen
- Dampfbackofen
- Dampfgarer separat
- Sous-Vide-Garer
- Küchenmaschine
- Einbau-Kaffeefullautomat
- Mikrowelle
- Tellerwärmer
- Wärmeschublade
- Vakuumschublade

26. 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
- mit Pyrolyse (Selbstreinigung)
- mit katalytischer Selbstreinigung
- Teleskopauszüge
- Gargutsensor
- Einbau auf Sichthöhe

27. Welche Funktionen und Eigenschaften soll der Kühlschrank haben?

- freistehendes Gerät
- Einbaukühlschrank
- Kühl-Gefrier-Kombi
- ohne Gefrierfach
- Side-by-Side (2-türig)
- Eiswürfelbereiter / Eis-Crusher
- Null-Grad-Fach
- Flaschenablage
- No Frost
- mit Smart Home-Funktion
- Eiswürfelspender
- Frischwasserspender
- Schnell Gefrier-Funktion
- Feuchtluftbeschwader

28. Welche Elektro-Kleingeräte benötigen Sie in Ihrer neuen Küche? (Platz auf der Arbeitsplatte!)

- Kaffeemaschine
- Wasserkocher
- Eierkocher
- Entsafter
- Mixer
- Allerschneider
- Toaster
- Zitruspresse
- Getreidemühle
- Kaffeemühle
- Brotbackautomat
- Rührgerät
- Nudelpresse
- Waffeleisen

29. Welche Beleuchtung wünschen Sie sich in Ihrer Küche?

- allgemeine Deckenbeleuchtung (Pendelleuchten, Strahler)
- Arbeitsleuchten
- Lichtböden im / unterm Schrank
- Glasschränke mit LED-Spots
- Nischen-Spotlight
- Seil- oder Schienensystem

Unterbodenbeleuchtung (z.B. Kücheninsel)

LED

Halogen

Leuchtstoffröhren

30. Welche Extras hätten Sie gerne in Ihrer Küche?

integrierte Bar

Esstheke / Bar-Aufsatz

Kräutergarten

Quooker / Kochend-Wasserhahn

Flachbildschirm

Relingsysteme

Sitzecke

Speisekammer

Vorratsschrank

integriertes Soundsystem

Frischwasser-Sprudler

Filterarmatur

Weinklimaschrank