

Checkliste Küchenplanung

Die vorliegende Checkliste dient Ihnen als Gedankenstütze, damit nichts vergessen geht, was Ihnen später den Alltag erleichtert. Wenn Sie die ausgefüllte Checkliste zu Ihrem ersten Beratungsgespräch beim Küchenspezialisten mitnehmen, erleichtern und verkürzen Sie den Planungsprozess.

Rahmenbedingungen

Welches Budget möchten Sie einsetzen?

Benötigt Ihr Raum bauliche Veränderungen?

Wie viele Personen leben im Haushalt?

Wie viele Personen kochen gleichzeitig in der Küche?

Werden Haustiere in der Küche versorgt

Wenn ja, welche?

Welche Stilrichtung bevorzugen Sie?

Neubau

Umbau

CHF _____

ja

nein

ja

nein

modern

rustikal

Welche Architektur wünschen Sie?

offene

geschlossene

Raumtrenner

Kochinsel

Spülinsel

Welches Material wünschen Sie für den Boden?

Welches Material wünschen Sie für die Wände?

Wünschen sie einen Essplatz in der Küche?

Wenn ja, wie möchten Sie ihn gestalten?

ja

nein

Frühstückstisch

Frühstücksbar

Esstisch freistehend

Esstisch angebaut

Anbautisch auf Arbeitshöhe

Wie oft gehen Sie einkaufen?

täglich

1 bis 2 mal pro Woche

Ausstattung und Materialien

- Stauraum** Vorratsschrank Putzschrank Ecklösung Brotschublade
 Schneidemaschine Hand- oder Geschirrtuchplatzierung
- Spüle** 1 Becken 2 Becken 1 Becken + Resteaussguss
 Tropfteil o Edelstahl _____
- Armatur** Einhebelmischer Zugauslauf Auszugbrause Spülmittelspender
 Heisswasserbereiter Sodawasserspender
- Fronten** Uni lackiert Naturholz Metall Kunstharz
 glänzend matt
- Arbeitsplatte** Naturstein Kunststein Chromstahl Acrylstein
 Glas Massivholz
 Gewünschte Arbeitshöhe cm ab Boden: _____
- Rückwand** Glas Stein Chromstahl Acrylstein
 glänzend matt _____
- Beleuchtung** Arbeitsplatz Essplatz Allgemeinbeleuchtung

Geräte Bevorzugen Sie eine bestimmte Marke? _____

- Wärmegeräte** Backofen Unterbauherd Dampfgarer _____
 Kombibackofen mit Dampfgarer Kombibackofen mit Mikrowelle
 Kochfeld Kochfeld Induktion Kochfeld Gas
 Wok Teppan Yaki _____

- Dunstabzug** Abluft Umluft
 Inselmodell Wandmodell Deckenmodell
 in Oberschrank integriert in Arbeitsfläche integriert

- Geschirrspüler** vollintegriert (von aussen nicht sichtbar)
 teilintegriert (mit von aussen sichtbarem Bedienungsteil)
 hoch eingebaut

- Kühlgeräte** Kühlschrank Foodcenter sep. Tiefkühler Weinklimaschrank
 Gefrierfach «0°Zone» Gefrierkombination

- Diverse** Wärmeschublade Kaffeemasch. Vakuumgarer (Sous Vide)