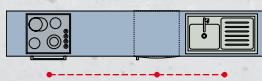


# CHECKLISTE FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

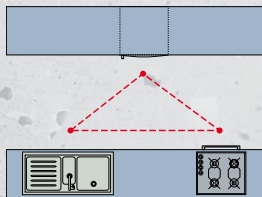
Planen Sie Ihre ganz individuelle Küche – einfach, schnell und komfortabel. Die Checkliste unterstützt Sie bei den ersten Schritten. Indem Sie die Fragen beantworten, gewinnen Sie ein konkretes Bild von der Küche, die zu Ihren persönlichen Vorstellungen passt.

## KÜCHENFORMEN

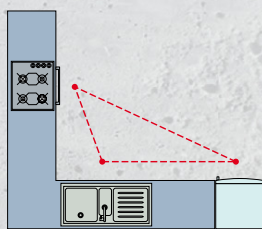
Die einzeilige Küche ist besonders platzsparend und wird darum für schmale Räume gewählt, aber auch für Wohnküchen, wenn der Raum etwas größer ist.



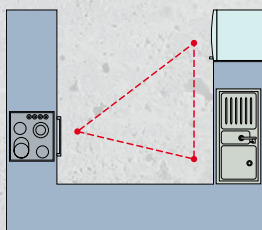
Die zweizeilige Küche ist eine klassische Lösung aus zwei gegenüberliegenden Funktionsbereichen. Sie eignet sich ideal, wenn die Küche ausschließlich zum Kochen und Zubereiten dienen soll.



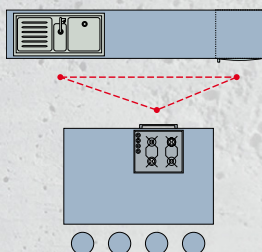
Die L-förmige Küche mit einem Grundriss, der praktische Arbeitsabläufe ermöglicht, hat meist auch Raum für einen Essplatz oder eine Theke, wenn sie zum Wohnraum hin offen ist.



Die U-förmige Küche nutzt den Raum optimal und ermöglicht kurze Arbeitswege. Wichtig ist, zwischen den Zeilen genügend Platz zu planen und die Ecken für Stauraum zu nutzen.



Die Insel-Küche mit einer freistehenden Kochinsel bietet eine große Gestaltungsfreiheit, vor allem bei fehlenden Wänden und hohem Platzangebot.



## ALLE PLANUNGSSCHRITTE AUF EINEN BLICK

- 1 Stellen Sie Ihre eigenen Wünsche und Bedürfnisse fest.
- 2 Nehmen Sie den Ist-Zustand auf, zum Beispiel mit einer Planskizze.
- 3 Entscheiden Sie über die Nutzung und den Stil der neuen Küche.
- 4 Lassen Sie sich von Zeitschriften oder in Küchenstudios inspirieren.
- 5 Legen Sie Ihr Budget fest.
- 6 Planen Sie am besten zusammen mit einem guten Küchenberater.
- 7 Entscheiden Sie vor der Auftragserteilung mit Verstand und persönlichem Gefühl.
- 8 Bitte beachten Sie die Umbau- und Lieferzeiten.
- 9 Achten Sie darauf, welche Garantiezeiten für die neue Küche gewährt werden.
- 10 Prüfen Sie die fertige Küche auf Mängel und lassen Sie sich alles vorführen.

# CHECKLISTE

## FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

### Welche Form soll Ihre Küche haben?

- Einzeilig: platzsparende Lösung
- Zweizeilig: ideal nur zum Kochen
- U-förmig: gute Raumausnutzung
- L-förmig: Essplatz ab 12 qm möglich
- Kochinsel: freistehende Kochzone
- Wohnküche: freistehender Esstisch

### Wie ergonomisch soll Ihre Küche sein?

- Ideale Arbeitshöhe \_\_\_\_\_ cm  
(Körpergröße in cm durch 1,8 teilen)
- Unterschiedliche Arbeitshöhen  
(Kochen 15 cm tiefer, Spülen 15 cm höher)
- Hoch eingebaute Geräte (Geschirrspüler, Backofen etc.)
- Hängeschränke mit Faltilftüren oder Rollläden  
für mehr Kopffreiheit
- Vollauszüge statt Türen  
(für bessere Übersicht und leichten Zugriff)

### Wofür wollen Sie neuen Stauraum schaffen?

- Für Vorräte
- Für Kochutensilien
- Für Haushaltsgeräte (Staubsauger etc.)
- Für Küchengeräte (Küchenmaschine, Kaffeemaschine)

### Welche Einrichtung wünschen Sie?

- Essplatz mit Tischlösung für \_\_\_\_\_ Personen
- Küche mit Bar oder Esstheke
- Nischensystem (zwischen Wandschrank und Arbeitsfläche)
- Lichtsysteme (Nische, Schrankbeleuchtung, LED-Licht)
- Müllentsorgungssysteme
- Sonstiges \_\_\_\_\_

### Welche Lösungen bevorzugen Sie?

- Schränke und Arbeitsplatte übertief
- Eckschranksysteme
- Sockelschubkästen
- Extrabreite Auszüge
- Extrahohe Hängeschränke
- Apotheker-Seitenschränke

# CHECKLISTE

## FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

Welche Elektrogeräte wollen Sie?

- Kochfeld (Glas/Keramik/Gas/Induktion)
- Backofen
- Dunstabzugshaube
- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Gefrierschrank
- Kühlschrank
- Mikrowelle
- Dampfgarer
- Sonstige Geräte \_\_\_\_\_

Welches Material für die Küchenfront?

- Melamin Kunststoff-Dekor
- Schichtstoff
- Lack (Mattlack, Strukturlack, Hochglanzlack)
- Echtholz
- Glas
- Keramik

Welchen Küchenstil bevorzugen Sie?

- Klassische Küche
- Modernes puristisches Design
- Grifflose Küche
- Echtholz
- Holz oder Holz-Optik
- Landhausküche

Wie soll der Spülbereich aussehen?

- Material: \_\_\_\_\_
- Eckspüle
- Mehrere Spülbecken
- Abtropfbereich

Sind Sie Links- oder Rechtshänder?

- Rechtshänder (von links nach rechts  
Aufbewahren – Vorbereiten – Kochen)
- Linkshänder (von rechts nach links  
Aufbewahren – Vorbereiten – Kochen)

Welches Material für die Arbeitsfläche?

- Kunststoff-Dekor
- Glas
- Edelstahl
- Stein
- Keramik

Wie viel Budget planen Sie für Ihre neue Küche (inkl. Geräte)?

\_\_\_\_\_ Euro

# PLANSKIZZE

## FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

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

- Raummaße
- Raumecken
- Herdanschluss
- Türmaße und Türansläge
- Fenstermaße und Brüstungshöhen
- Position und Maße der Heizkörper
- Abwasser - /Wasserleitungen
- Steckdosen/Stromleitungen für Elektrogeräte und Beleuchtung

