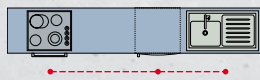


CHECKLISTE FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

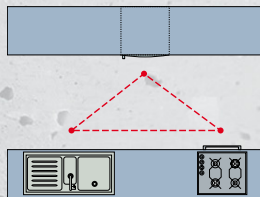
Planen Sie Ihre ganz individuelle Küche – einfach, schnell und komfortabel. Die Checkliste unterstützt Sie bei den ersten Schritten. Indem Sie die Fragen beantworten, gewinnen Sie ein konkretes Bild von der Küche, die zu Ihren persönlichen Vorstellungen passt.

KÜCHENFORMEN

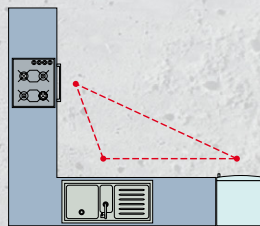
Die einzeilige Küche ist besonders platzsparend und wird darum für schmale Räume gewählt, aber auch für Wohnküchen, wenn der Raum etwas größer ist.



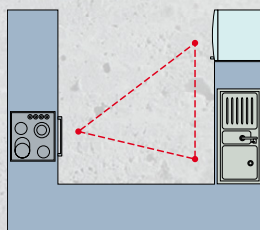
Die zweizeilige Küche ist eine klassische Lösung aus zwei gegenüberliegenden Funktionsbereichen. Sie eignet sich ideal, wenn die Küche ausschließlich zum Kochen und Zubereiten dienen soll.



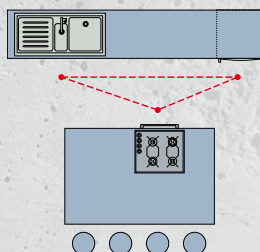
Die L-förmige Küche mit einem Grundriss, der praktische Arbeitsabläufe ermöglicht, hat meist auch Raum für einen Essplatz oder eine Theke, wenn sie zum Wohnraum hin offen ist.



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 Garantienzeiten für die neue Küche gewährt werden.
- 10 Prüfen Sie die fertige Küche auf Mängel und lassen Sie sich alles vorführen.

ALNO

Was für eine Küche.