

Planungshilfe - Checkliste

Ergonomie

Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?

Erwachsene

Kinder

Wie viele Personen arbeiten in der Küche?

Person/en

Wie groß sind diese Personen?

cm

cm

cm

cm

Wie ist die gewünschte Arbeitshöhe?

cm

Sind Sie Rechts- oder Linkshänder?

Rechtshänder

Linkshänder

Hat ein Haushaltsmitglied ein Handicap?

Ja Nein

Wie groß ist die Raumfläche?

m²

Wie hoch ist der Raum?

cm

Gestaltungswunsch

Welchen Stil bevorzugen Sie?

eher modern

eher nostalgisch

eher rustikal

Welche Form soll die Küche haben?

Einzeilig

Zweizeilig

L-Form

U-Form

Wohnküche mit Essplatz

offene Küche mit Tresen

Stauraumoptimierung

Worin möchten Sie Ihre Küchensachen verstauen?

- Rollstuhlfahrer geeignet
- mit Herd über Eck
- in Unterschränken
- in Oberschränken
- in Oberschränken mit Glastüren
- in Hochschränken
- in offenen Regalen
- in Schubladen und Auszügen
- in Rolladenschränken
- in Eckschränken
- in Schränken mit Schiebetüren
- in Sockelschubkästen

Worauf legen Sie mehr Wert?

- viel Stauraum
- große Arbeitsflächen

Wie viele Töpfe und Pfannen haben Sie (ungefähr)?

- über 20
- 12-20
- 7-12
- weniger

Sind Umbauten am Raum geplant?

- nein
- ja, neuer Fußboden
- neue Wandfliesen
- neue Installation
- mehr

Küchengeräte

Möchten Sie vorhandene Küchengeräte weiter nutzen?

- nein

Wenn ja, schreiben Sie bitte die Marken und Typen auf.

- ja, Einbauherd
- anderen Herd
- Geschirrspüler
- Kühl-/ Gefrierschrank

- Mit welcher Energie möchten Sie kochen?
- sonstige
 - Gas
 - Strom
- Mit welcher Energie möchten Sie backen?
- Gas
 - Strom
- Welche Art von Kochstelle bevorzugen Sie?
- Cerankochfeld
 - Induktionskochfeld
 - Kochmulde aus Edelstahl
 - Backofen unterm Herd
 - Backofen hoch eingebaut
- Wie soll der Dunstabzug aussehen?
- eher versteckt
 - eher dekorativ
 - mit Abluft nach draußen
 - nur Umluft mit Filter
 - Tischlüftung/Muldenlüftung
 - externer Außenwandmotor
 - externer Dachmotor
 - gar keiner
- Wie wünschen Sie sich die Mikrowelle?
- eingebaut
 - als Einzelgerät
 - in Kombi mit Backofen
 - der alte bleibt
 - gar keine
- Wollen Sie einen Dampfgarer?
- Ja
 - Dampfgarer drucklos
 - Combi-Dampfbackofen
 - Nein
- Wie wünschen Sie sich den Spülbereich?
- ein großes Becken
 - zwei große Becken
 - zusätzliches Restebecken
 - Abtropffläche

	<input type="checkbox"/>	Edelstahl Spüle
	<input type="checkbox"/>	Keramik Spüle
	<input type="checkbox"/>	Corian Spüle
	<input type="checkbox"/>	flächenbündige Spüle
	<input type="checkbox"/>	mit Spüle über Eck
	<input type="checkbox"/>	Ein-Hebel-Armatur (Mischarmatur)
	<input type="checkbox"/>	Brauseschlauch
	<input type="checkbox"/>	Trinkwasserspender
	<input type="checkbox"/>	Geschirrspüler
Wie groß soll Ihr Kühlschrank sein?	<input type="checkbox"/>	eher groß
	<input type="checkbox"/>	eher klein
	<input type="checkbox"/>	der alte bleibt
Wie groß der Gefrierschrank?	<input type="checkbox"/>	eher groß
	<input type="checkbox"/>	eher klein
	<input type="checkbox"/>	der alte bleibt
	<input type="checkbox"/>	gar keiner
Welche zusätzlichen Geräte brauchen Sie in Ihrer Küche?	<input type="checkbox"/>	Waschmaschine
	<input type="checkbox"/>	Trockner
	<input type="checkbox"/>	Grill
	<input type="checkbox"/>	Wok
	<input type="checkbox"/>	Weinkühlschrank
	<input type="checkbox"/>	Eiswürfelbereiter
	<input type="checkbox"/>	Flachbildschirm
Wie soll der Essplatz aussehen?	<input type="checkbox"/>	Ansattisch
	<input type="checkbox"/>	Theke
	<input type="checkbox"/>	Tisch mit Eckbank
	<input type="checkbox"/>	Tisch mit Stühlen
	<input type="checkbox"/>	gar keiner
Beleuchtung		
Wie soll Ihre Küchenbeleuchtung	<input type="checkbox"/>	Deckenlichtsystem

aussehen?

- Arbeitsplatzbeleuchtung
- Glasschrankbeleuchtung
- Überbaubodenbeleuchtung
- Halogenstrahler
- Leuchtstofflampen
- LED Leuchten

Zubehör

Welches Zubehör brauchen Sie noch in Ihrer Küche?

- Abfallsammler
- Abfalltrennung
- Handtuchhalter
- Relingstange
- Trittleiter
- Schneidbrett
- Messerblock
- Gewürzregal