

## 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

Neubau  Umbau

Welches Budget möchten Sie einsetzen?

Benötigt Ihr Raum bauliche Veränderungen?

ja  nein

Wie viele Personen leben im Haushalt?

Wie viele Personen kochen gleichzeitig in der Küche?

Werden Haustiere in der Küche untergebracht?

ja  nein

Wenn ja, welche?

Welche Stilrichtung bevorzugen Sie?

modern  klassisch  
 rustikal (Landhaus)

Welche Architektur wünschen Sie?

offene  geschlossene  
 Raumtrenner  Kochinsel  
 Spülinsel

Welches Material wünschen Sie für den Boden?

Welches Material wünschen Sie für die Wände?

Farbanstrich  Abrieb  
 Holz  Tapete  
 Beton

Wünschen Sie einen Essplatz in der Küche?

ja  nein

Wenn ja, wie möchten Sie ihn gestalten?

Frühstückstisch  Frühstücksbar  
 Anbautisch auf Arbeitshöhe  
 Esstisch freistehend  
 Esstisch angebaut

Wie oft gehen Sie einkaufen?

täglich  1 bis 2 Mal pro Woche

---

## Checkliste Küchenplanung

---

### AUSSTATTUNG & MATERIALIEN

Stauraum: Anzahl Schubladen

Anzahl Auszüge

- Vorratsschrank  Putzschrank
- Pfannenauszug  Flaschenauszug
- Ecklösungen  Brotschublade
- Abfallsystem  Geschirrschrank
- Fleischschneidemaschine
- Hand- oder Geschirrtuchplatzierung

Spüle:  1 Becken  2 Becken  1 Becken + 1 Restausguss  
 Tropfteil  Keramik  Kunststoff  Edelstahl

Armatur:  Einhebelmischer  Auszugsbrause  Seifenspender

Arbeitsplatte:  Granit  Kunststein  Edelstahl  Kunstharz  
 Holz massiv  Corian  Keramik  Glas

Gewünschte Arbeitshöhe:  cm ab Boden

Fronten:  Kunstharz  Schichtstoff  Folienfront  Lack matt  
 Lack Hochglanz  Strukturlack  Holz  Glas  
 Edelstahl  Keramik  Beton

Rückwand:  Glas  Kunstharz  Granit  Kunststein  
 Keramik  Holz  Edelstahl

Beleuchtung:  Allgemeine Raumbeleuchtung  Beleuchtete Glasregale  
 Schrankbeleuchtung innen  Schubladenbeleuchtung  
 Sockelbeleuchtung (indirekt)

---

## Checkliste Küchenplanung

---

### HAUSHALTSGERÄTE

Welche Marken bevorzugen Sie?

Welche Haushaltsgeräte benötigen Sie?

- Kochgeräte:
- Einbaubackofen
  - Unterbauherd
  - Dampfgarer
  - Steamer
  - Gaskochstelle
  - Glaskeramik
  - Induktionskochfeld
  - WOK
  - TeppanYaki
  - Fritteuse
  - Kombibackofen mit Dampfgarer
  - Kombibackofen mit Mikrowelle

- Kühlgeräte:
- Kühlschrank mit Frischhaltezone und Tiefkühler
  - Kühlschrank mit Frischhaltezone
  - nur Kühlzone
  - FoodCenter
  - separater Tiefkühler
  - frei stehender Kühlschrank
  - Weinklimaschrank

- Geschirrspüler:
- voll integrierte Geschirrspülmaschine
  - integrierte GSP mit sichtbarem Bedienungsteil
  - hoch liegende GSP

- Dunstabzüge:
- Abluft
  - Umluft
  - Inselmodell
  - Wandmodell
  - Kopffreihaube
  - Tischlüfter, evtl. ausfahrbar
  - Deckenmodell

- Diverse:
- Kaffeemaschine
  - Vakuum-Garer (Sous Vide)
  - Wärmeschublade
-