

Checkliste

Für den Küchenkauf

Bevor man den Küchenspezialisten im Möbelhandel zu einer ausführlichen Beratung aufsucht, sollten die wichtigsten Punkte, am Besten anhand der folgenden Checkliste, schon im Kreise der Familie diskutiert und vorentschieden sein. Sie können die Checkliste an dieser Stelle ausfüllen und sich als Gesprächsgrundlage für den Küchenspezialisten ausdrucken.

IHR HAUSHALT

- Wieviel Personen leben im Haushalt?
- Wieviel davon sind Kinder?
- Wieviel Personen arbeiten hauptsächlich in der Küche?

FINANZIELLES

Wie hoch ist Ihr Budget für Ihre Küche?

- ☐ Bis 2.500 € ☐ Bis 5.000 € ☐ Nicht festgelegt

Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

- ☐ Ja ☐ Nein

Wenn ja, welche?

- ☐ Kühlschrank ☐ Gefrierschrank ☐ Einbauherd ☐ Einbaubackofen
- ☐ Kochmulde ☐ Dunstabzugshaube ☐ Mikrowelle ☐ Geschirrspülmaschine
- ☐ Waschmaschine ☐ Kühl- Gefrierkombination

DAS UMFELD DER KÜCHE

Gibt es Lagerräume außerhalb der Küche?

- ☐ Ja ☐ Nein

Werden in der Küche andere Arbeiten verrichtet?

- ☐ Ja ☐ Nein

Wenn ja, welche?

DIE ART DER KÜCHE

Welche Küchenart bevorzugen Sie?

- ☐ Modulartig ☐ Kompakt ☐ Großzügig

Soll die Küche zum Wohnraum ...

- ☐ offen sein ☐ geschlossen sein

Sollen hohe Wandschränke eingeplant werden?

- ☐ Ja ☐ Nein

Werden viele Glasschränke gewünscht?

- ☐ Ja ☐ Nein

VORARBEITEN UND ANSCHLÜSSE

Welche Vorarbeiten sind geplant?

- ☐ Neuer Fußboden ☐ Neue Installationen ☐ Neue Wandfliesen ☐ Bauliche Veränderungen

Welche Energiearten stehen zur Verfügung?

- ☐ Strom ☐ Gas
-

UNTERBRINGUNG DER KÜHLGERÄTE

Der Kühlschrank soll geplant werden im:

- ☐ Hochschrank ☐ Highboard ☐ Unter der Arbeitsplatte

Das Gefrierfach soll geplant werden im:

- ☐ Hochschrank ☐ Highboard ☐ Unter der Arbeitsplatte

Die Kühl-Gefrierkombination soll geplant werden im:

- ☐ Hochschrank ☐ Highboard ☐ Standgerät
-

SPEZIALSCHRÄNKE

Folgende Spezialschränke soll meine Küche enthalten:

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Handtuchrocknerschrank | ☐ Vorrats-Hochschränke | ☐ Alleschneider in der Schublade |
| ☐ Apotheker-Hochschränke | ☐ Frontauszug | ☐ Highboard mit Auszügen |
| ☐ Auszugsschränke | ☐ Gewürzschrank | ☐ Unterschrank mit Mülltrennung |
| ☐ Ausziehbarer Arbeitstisch | ☐ Innenauszug | ☐ Brotschrank / Besteckschubladen |
| ☐ Topfschrank mit Auszügen | ☐ Besteckschubladen | ☐ Auszugsschrank mit Flaschenkorb |
| ☐ Hochschrank für z.B. Besen | ☐ Regale | ☐ Alleschneider im Unterschrank |
| ☐ Schubladenschrank | ☐ Karussellunterschranke in der Ecke | |
-

VORBEREITUNG

Zur Vorbereitung wird benötigt:

- | | |
|---|--|
| ☐ Sitzarbeitsplatz | ☐ Hackholz - Schneidbrett freistehend |
| ☐ Messerhalter | ☐ Schneidbrett auf der Arbeitsplatte |
-

KLEINGERÄTE

Welche Kleingeräte sollen untergebracht werden?

- | | | | |
|---|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ Kaffeemaschine | ☐ Toaster | ☐ Radio | ☐ Wasserkocher |
| ☐ Eierkocher | ☐ Küchenuhr | ☐ Rührgerät | ☐ Zitruspresse |
| ☐ Getreidemühle | ☐ Küchenmaschine | ☐ Dosenöffner | ☐ Entsafter |

KOCHEN UND BACKEN

Der Einbauherd...

- ☐ hoch eingebaut ☐ und Kochmulde getrennt ☐ und Kochmulde übereinander

Die Kochstelle...

- ☐ ist tiefgelegt ☐ ist vorgezogen ☐ ist in der Ecke ☐ als Insellösung

Der Dunstabzug...

- ☐ Abluft ☐ Umluft ☐ dekorativ (z.B. Turmhaube) ☐ versteckt (z.B. Flachschildhaube)

Die Kochmulde...

- ☐ aus Edelstahl ☐ aus Glaskeramik ☐ aus Emaille ☐ als Einzelkochelement

SPÜLEN 1

Die Spüle:

- ☐ Zwei Becken mit Abtropffläche ☐ Ein Becken mit Restbecken und Abtropffläche
☐ Mit Abfalldurchwurf ☐ Zubehör mit Schneidbrett, Sieb, etc.

Die Armatur:

- ☐ Eingriffarmatur ☐ Zweigriffarmatur ☐ Mit herausziehbarem Brauseschlauch

SPÜLEN 2

Wünschen Sie eine Geschirrspülmaschine?

- ☐ Ja ☐ Nein

Wünschen Sie Abfalltrennung?

- ☐ Ja ☐ Nein

Wenn ja, in welcher Breite?

- ☐ 45 cm ☐ 60 cm

Wie wird das Heißwasser aufbereitet?

- ☐ Speichergerät ☐ Durchlauferhitzer

Was soll im Spülunterschrank sein?

- ☐ Abfalleimer ☐ Putzmittelauszug

DER ESSPLATZ

Der Essplatz sollte sein...

- ☐ für den schnellen Imbiss zwischendurch ☐ für alle Mahlzeiten, mit Besuch
☐ Esstisch ☐ Esstheke, -bar ☐ Ansatz Tisch ☐ Ausziehtisch
☐ für normale Stuhlhöhe ☐ für Barhocker ☐ auf einem Podest ☐ mit Eckbank
 Zahl der Personen am Essplatz

BELEUCHTUNG UND SONSTIGES

Die Beleuchtung sollte bestehen aus:

- ☐ Nischen-Spotlight ☐ Arbeitsleuchten ☐ Oberboden-Spotlight ☐ Vitrineninnenbeleuchtung

Sonstiges:

- ☐ Sideboards ☐ Relingsysteme ☐ Wandborde ☐ Nischenverkleidung ☐ Vitrinenkombinationen