

Checkliste zur Küchenplanung

Haben Sie an alles Wichtige bei der Planung Ihrer neuen Küche gedacht? Oder fangen Sie soeben erst an zu planen und benötigen eine Orientierungshilfe? Wir haben in unserer Checkliste zur Küchenplanung Schritt für Schritt zusammengetragen, was Sie alles beachten sollten. Von den verfügbaren Quadratmetern über die Anzahl der Küchennutzer bis hin zu den technischen Geräten: Haken Sie ab, was auf Sie zutrifft und in Ihre Küchenplanung mit einfließen soll.

Praktisch: Checkliste zur Küchenplanung ausfüllen, ausdrucken und zum nächsten Besuch in Ihrem Küchenstudio als Vorab-Information mitbringen!

Eckdaten

1. Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt (Erwachsene, Kinder)?

- Single-Küche 2-4 Personen mehr als 5 Personen

2. Wie viele Quadratmeter Küchenraum haben Sie zur Verfügung?

- unter 8 qm² 8-12 qm² 15-20 qm² mehr

3. Wie viel Budget planen Sie für Ihre neue Küche ein?

- 5.000-10.000 € 10.000-15.000 € 15.000-20.000 € 25.000-45.000 € 50.000 € und mehr

Nutzung & persönliche Anliegen

4. Kochen Sie gern und oft?

- sehr oft oft manchmal selten

5. Wie kochen Sie?

- aufwändig, professionell normal – Mehraufwand schnell und unkompliziert eher Fertiggerichte

6. Laden Sie gern zu sich nach Hause ein – zu Familienfeiern oder Treffen mit Freunden?

- ja, häufig ab und zu selten bis nie

7. Kochen Sie gern mit anderen Personen gemeinsam?

- immer ab und zu selten bis nie

8. Für was möchten Sie die Küche nutzen? (Mehrfachankreuzungen möglich)

- Zum Kochen
- Esszimmer
- Treffpunkt
- als Wohnküche
- Zur Kinderbetreuung
- als Bar
- für Feiern

9. Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten (ältere Menschen, Kleinkinder, rollstuhlgerecht)?

- ja:
- nein

Einrichtung der Küche (Stil, Form, Materialien)

10. Welchen Stil soll Ihre Küche haben?

- modern puristisch
- modern warm
- skandinavisch
- klassisch
- Landhaus

11. Welche Farbe möchten Sie für Ihre Küche wählen?

- hell (weiß, creme, pastell)
- dunkel (grün, blau, schwarz)
- Natur (Holz, Sandstein)
- Sonstiges: _____

12. Welche Küchenform bevorzugen Sie?

- Küchenzeile (1-2)
- L-Form
- U-Form
- G-Form
- Modulküche
- Kücheninsel

13. Wie soll die Küche aufgebaut sein?

- als Küchenraum inkl. Wohnküche
- mit Trennwand zum Wohnzimmer
- geschlossen

14. Wie sollen die Schränke aufgebaut sein?

- Offene Regale und Borde
- Geschlossene Schränke
- Mit Griffen
- grifflos
- Eckschranksysteme
- extrahohe Hängeschränke
- extrabreite Auszüge
- Apotheker-Seitenschränke
- Eckschranksysteme

15. Welche Spezialschränke und Nischenausstattung wünschen Sie sich?

- Apothekerschrank
- Eckschrank mit Ausziehkarussell
- Hochschränke
- Besenschrank
- Einbauschränke
- deckenhohe Schränke
- Auszugsschränke
- Innenauszug
- Brotschrank
- Jalousieschrank
- Mülltrennungsschrank
- Auszugsschrank mit Flaschenkorb
- Sockelschubkästen
- Schubladenschrank
- Gewürzschrank
- Küchenborde

16. Welche Fronten gefallen Ihnen am besten?

- Massivholz oder Furnier
- Glas
- Metall
- Kunststoff
- Schichtstoff
- Lack
- Folie

17. Welches Material möchten Sie für die Arbeitsplatten verwenden?

- Massivholz
- Stein
- Edelstahl
- Glas
- Kunststoff-Dekor
- Keramik
- Corian

18. Wie soll der Spülbereich aussehen?

- Ein-Becken-Spüle
- Zwei-Becken-Spüle
- Abtropfbereich
- Restebecken
- Eckspüle
- rund
- eckig
- flächenbündig
- mit Abfalldurchwurf
- mit Zubehör wie Sieb, Schneidebrett etc.

19. Aus welchem Material soll das Spülbecken bestehen?

- Kunststein
- Edelstahl
- Keramik
- Porzellan
- Aluminium
- Emaille

20. Wie soll die Küchenarmatur aussehen?

- Einhebelmischer
- Zweigriffarmatur
- mit herausziehbarer Schlauchbrause
- mit Seifenspender
- beleuchtete Armatur
- Sprudelaufbereitung
- 100°C-Armatur
- mit Touchsystem

21. Was soll in den Spülenunterschrank?

- Mülltrennungssystem
- Putzmittelauszug

Ausstattung der Küche (Elektrogeräte, Beleuchtung, Extras)

22. Welche Anschlüsse liegen in der Küche?

- Strom
- Gas

23. Welches Kochfeld bevorzugen Sie?

- Induktionskochfeld
- Glaskeramikkochfeld (Ceran)
- Elektrokochfeld
- Wok-Feld
- (Teppanyaki-)Grill
- Gasbrenner
- Kochinsel
- Gas/Elektro kombiniert
- Kochfeld tiefergelegt
- Kochfeld vorgezogen
- Fritteuse

24. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- Flachlüfter
- Wandhaube
- Eckhaube
- Unterbauhaube
- versenkbare Haube
- Inselhaube
- Muldenlüftung
- Kochfeldabzug

Entlüftung: Abluft Umluft Externer Motor, z.B. auf Dachboden

25. Welche weiteren Elektro-Großgeräte benötigen Sie in Ihrer neuen Küche?

- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Gefrierschrank
- Backofen
- Dampfbackofen
- Dampfgarer separat
- Sous-Vide-Garer
- Küchenmaschine
- Einbau-Kaffeefullautomat
- Mikrowelle
- Tellerwärmer
- Wärmeschublade

26. Welche Funktionen und Eigenschaften soll der Einbauherd o. Backofen haben?

- Heißluft
- Umluft
- Ober-/Unterhitze
- mit integrierter Mikrowelle
- mit integriertem Grill
- Kombi-Backofen
- mit integriertem Dampfgarer
- mit Pyrolyse (Selbstreinigung)
- mit katalytischer Selbstreinigung
- Teleskopfauszüge
- Backwagen
- Einbau auf Sichthöhe

27. Welche Funktionen und Eigenschaften soll der Kühlschrank haben?

- frei stehendes Gerät
- Einbaukühlschrank
- Kühl-Gefrier-Kombi
- ohne Gefrierfach
- Side-by-Side (2-türig)
- Eiswürfelbereiter/Eis-Crusher
- Null-Grad-Fach
- Flaschenablage
- No Frost
- mit Smart Home-Funktion

28. Welche Elektro-Kleingeräte benötigen Sie in Ihrer neuen Küche?

- Kaffeemaschine
- Wasserkocher
- Eierkocher
- Entsafter
- Mixer
- Allerschneider
- Toaster
- Zitruspresse
- Getreidemühle
- Dosenöffner
- Brotbackautomat
- Rührgerät
- Kartoffelschäler
- Nudelpresse
- Waffeleisen
- Radio
- Küchenuhr

29. Welche Beleuchtung wünschen Sie sich in Ihrer Küche?

- allgemeine Deckenbeleuchtung (Pendelleuchten, Strahler)
- Arbeitsleuchten
- Lichtböden
- Glasschränke mit Innenbeleuchtung
- Nischen-Spotlight
- Seil- oder Schienensystem
- LED
- Halogen
- Leuchtstoffröhren

30. Welche Extras hätten Sie gerne in Ihrer Küche?

- integrierte Bar
- Esstheke
- Kräutergarten
- Quooker
- Flachbildschirm
- Relingsysteme
- Sitzecke
- Speisekammer
- Vorratsschrank