

CHECKLISTE für die Küchenplanung

Die folgenden Fragen und Aufzählungen sollen Ihnen die Vorbereitung auf Ihre Küchenplanung erleichtern - je durchdachter die Planung, desto mehr Freude haben Sie später mit Ihrer Küche.
Ing. Norbert Bartel, Küchenplaner seit 1996

Der Grundriss Ihres Raumes entscheidet oft, welche Form möglich ist:

- Zeile L-Form U-Form Halbinsel Kochinsel barrierefrei

Wie viele Personen nutzen die Küche? Wer kocht meistens (Hauptnutzer)?

Benötigter Stauraum + Arbeitsfläche, Arbeitsdreieck (zurückzulegende Wege beim Kochen)

Ergonomische Arbeitshöhe (=Ellenbogenhöhe -15cm) und Verbauhöhen je nach Körpergröße

Design Modern/Design Landhaus Klassisch Funktionell/Einfach

Fronten Dekor (Folie/Resopal) Lack Holz Acryl/Senosan Glas Keramik

Arbeitsplatte Laminat Holz Naturstein Glas Corian Keramik Komposit Edelstahl

Griffe grifflos Material..... klassisch Reling Griffleiste Sonstiges.....

Installationen – welche sind eingeplant/vorhanden?

Gas Kaltwasser Warmwasser Starkstrom Elektro Installationsplan (Küchenplaner)

Spüle Aufbau Tropfasse Flächenbündig Modul Unterbau 2 Becken Schneidbrett

Edelstahl Kunststein Keramik tiefes Becken Komfortverschluss Seifenspender

Armatur Chrom Edelstahl färbig Brauseschlauch Niederdruck Form.....

Elektrogeräte

Cerankochfeld Induktion Gas Backofen Dampfgarer Mikrowelle Kombigerät

Geschirrspüler Kühlschrank Gefrierschrank KG-Kombi Standgerät Waschmaschine

Dunstabzug – Form:..... Umluft - Abluft Kaffeemaschine Wärmeschublade

Beleuchtung..... Zusätzliche Steckdosen Brotmaschine

Wünschenswerte Funktionen

Pyrolyse Sous-Vide Vakuumierer Kombinationsgeräte Null-Grad-Zone/Biofresh

Smartfunktionen/WLAN Handsteuerung/App Sonstiges:.....

Anordnung der Geräte Geräte nebeneinander Backofen erhöht Spüle in Insel

GSP erhöht Herd abgesenkt Sonstiges:.....