

# Checkliste zur Küchenplanung

Sie fangen soeben mit der Küchenplanung an? Wir haben in unserer Checkliste zur Küchenplanung, Schritt für Schritt zusammengetragen, was Sie alles beachten sollten. So sind Sie perfekt auf Ihren ersten Küchenberatungstermin vorbereitet. 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 qm<sup>2</sup>  8-12 qm<sup>2</sup>  15-20 qm<sup>2</sup>  mehr

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

5.000-10.000 €  10.000-25.000 €  25.000-50.000 €  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

# Eiurichtung 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. 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

## 15. Welche Fronten gefallen Ihnen am besten?

- Massivholz oder Furnier  Glas  Metall  Kunststoff  Schichtstoff  Lack  Folie

## 16. Welches Material möchten Sie für die Arbeitsplatten verwenden?

- Massivholz  Stein  Edelstahl  Glas  Kunststoff-Dekor  Keramik  Corian

## 17. 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.

## 18. Aus welchem Material soll das Spülbecken bestehen?

- Kunststein  Edelstahl  Keramik  Porzellan  Aluminium  Emaille

## 19. Was soll in den Spülenunterschrank?

- Mülltrennungssystem  
 Putzmittelauszug

# Ausstattung der Küche (Elektrogeräte, Beleuchtung, Extras)

## 20. Welche Anschlüsse liegen in der Küche?

- Strom
- Gas

## 21. Welches Kochfeld bevorzugen Sie?

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

## 22. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- Flachlüfter
- Wandhaube
- Eckhaube
- Unterbauhaube
- versenkbare Haube
- Inselhaube
- Muldenlüftung
- Kochfeldabzug Entlüftung:
- Abluft
- Umluft
- Externer Motor, z.B. auf Dachboden

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

- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Gefrierschrank
- Backofen
- Dampfbackofen
- Dampfgarer separat
- Sous-Vide-Garer
- Küchenmaschine
- EinbauKaffeefullautomat

*Feedback und Notizen:*