

## DEINE PERSÖNLICHE CHECKLISTE FÜR EINE EINFACHE PLANUNG

Diese Checkliste soll helfen, die für dich wichtigsten Punkte herauszuarbeiten und dient als Planungsgrundlage für deine neue Traumküche.

### 1. DEIN HAUSHALT

Wie soll deine Küche hauptsächlich genutzt werden?

nur zum Kochen      zum Kochen & Essen

Wie wohnst du?

Single                  Paar                  Familie / WG

Wie viele Personen werden deine Küche benutzen?

1-2 Personen      3-4 Personen      5 oder mehr

Wie viel soll deine Küche kosten?

Mein Budget:                          EURO

### 2. DEIN RAUM

Welche baulichen Vorgaben hat dein Raum?

Nutze den Platz auf Seite 2 und skizziere deinen Raum.  
Angaben bitte in deiner Skizze vermerken.

### 3. DEIN STIL

In welcher Wohn- & Stilwelt fühlst du dich Zuhause?

modern                  Landhaus                  zeitlos/klassisch

Welche Wörter beschreiben deinen Küchengeschmack am besten?

edel                          gemütlich                  komfortabel  
vielseitig                  strukturiert                  funktional  
aufgeräumt                  weitläufig                  farbenfroh

Wie sehen deine Einkaufsgewohnheiten aus?

auf Vorrat                  überwiegend frisch

Welche Materialien / Oberflächen bevorzugst du?

unifarbig                  glänzend                  matt  
Holz                          Stein                          Beton

### 4. DEINE KÜCHE

Soll deine Küche offen oder geschlossen sein?

separater Raum      offene Wohnküche

Welche Küchenform bevorzugst du?

Küchenzeile                  L-Küche                  U-Küche  
mit Kochinsel                  mit Theke                  mit Essplatz

Soll deine Küche mit Griffen oder grifflos ausgestattet sein?

mit Griffen                  grifflos

Welche Küchengeräte müssen Platz haben?

Toaster                  Wasserkocher                  Kaffeemaschine  
Mikrowelle                  sonstige:

Aus welchem Material wünschst du dir deine Einbauspüle?

Edelstahl                  Keramik

Welche Elektrogeräte wären wünschenswert?

Einbauherd mit Kochfeld                  autarkes Kochfeld  
Induktion                  Elektro                  Gas  
Backofen                  Dampfgarer                  Mikrowelle  
Kühlschrank                  Gefrierschrank                  Kaffeemaschine

Wie soll die Abzugshaube verbaut werden?

Umluft                  Abluft                  Wandhaube  
Inselhaube                  Einbau im Hängeschrank  
Einbau im Unterschrank

Wünschst du dir unterschiedliche Arbeitshöhen für die Bereiche Kochen / Spülen / Vorbereiten?

ja                          nein

Welche Geräte sollen in deiner Küche ergonomisch eingeplant werden?

Backofen                  Mikrowelle                  Dampfgarer  
Geschirrspüler

Wie groß sind die Personen, die regelmäßig deine Küche benutzen?

kleinster Person:                          cm  
größte Person:                          cm

## DEINE PERSÖNLICHE CHECKLISTE FÜR EINE EINFACHE PLANUNG

Diese Checkliste soll helfen, die für dich wichtigsten Punkte herauszuarbeiten und dient als Planungsgrundlage für deine neue Traumküche.

### Welche baulichen Vorgaben hat dein Raum?

Nutze den Platz und skizziere deinen Raum. Angaben bitte in deiner Skizze vermerken.

Raummaße:

cm

Fenster & Türen

Fenstermaße:

cm

Türmaße:

cm

Wohin führen die Türen?      innen      außen

Winkel (sofern nicht 90°) Türansläge:

°

Brüstungshöhe:

cm

Anschlüsse

Steckdosen für Beleuchtung:

Nischensteckdosen:

sonstiges Steckdosen:

(Kühlschrank/Abzugshaube)

Wasseranschluss:

Herdanschluss:

Heizkörperposition: