

Kurt Keller AG

Checkliste Küchenplanung

Die vorliegende Checkliste dient Ihnen als Gedankenstütze, damit nichts vergessen geht, was Ihnen später den Alltag erleichtert. Wenn Sie die ausgefüllte Checkliste zu Ihrem ersten Beratungsgespräch bei der Kurt Keller AG mitnehmen, erleichtern und verkürzen Sie den Planungsprozess.

Rahmenbedingungen

Neubau	Umbau	
Ist ein Bauplan (inkl. Vermessung) vorhanden?	ja	nein
Falls nein: Durch Küchenbauer ausmessen lassen?	ja	nein
Welches Budget möchten Sie einsetzen?		
Benötigt Ihr Raum bauliche Veränderungen?	ja	nein
Wie viele Personen leben im Haushalt?		
Wie viele Personen kochen gleichzeitig in der Küche?		
Werden Haustiere in der Küche untergebracht?	ja	nein
Wenn ja, welche?		
Welche Stilrichtung bevorzugen Sie?	modern rustikal (Landhaus)	klassisch
Welche Architektur wünschen Sie?	offene Raumtrenner Spülinsel	geschlossene Kochinsel
Welches Material wünschen Sie für den Boden?		
Welches Material wünschen Sie für die Wände?	Farbanstrich Holz Beton	Abrieb Tapete
Wünschen Sie einen Essplatz in der Küche?	ja	nein
Wenn ja, wie möchten Sie ihn gestalten?	Frühstückstisch Anbautisch auf Arbeitshöhe Esstisch freistehend Esstisch angebaut	Frühstücksbar
Wie oft gehen Sie einkaufen?	täglich	1 bis 2 Mal pro Woche



Checkliste Küchenplanung

Ausstattung & Materialien

Stauraum:

Anzahl Schubladen

Anzahl Auszüge

Vorratsschrank
Pfannenauszug
Ecklösungen
Abfallsystem
Fleischschneidemaschine
Hand- oder Geschirrtuchplatzierung
Putzschrank
Flaschenauszug
Brotschublade
Geschirrschrank

Spüle:

1 Becken
Tropfteil

2 Becken
Keramik

1 Becken + 1 Restausguss
Kunststoff

Edelstahl

Armatur:

Einhebelmischer

Auszugsbrause

Seifenspender

Arbeitsplatte:

Granit
Holz

Kunststein
massiv Corian

Edelstahl
Keramik

Kunsthartz
Glas

Gewünschte Arbeitshöhe:

cm ab Boden

Fronten:

Kunsthartz
Lack Hochglanz
Edelstahl

Schichtstoff
Strukturlack
Keramik

Folienfront
Holz
Beton

Lack matt
Glas

Rückwand:

Glas
Keramik

Kunsthartz
Holz

Granit
Edelstahl

Kunststein

Beleuchtung:

Allgemeine Raumbeleuchtung
Schrankbeleuchtung innen
Sockelbeleuchtung (indirekt)

Beleuchtete Glasregale
Schubladenbeleuchtung

Checkliste Küchenplanung

Haushaltgeräte

Welche Marken bevorzugen Sie?

Welche Haushaltsgeräte benötigen Sie?

Kochgeräte:

Einbaubackofen	Unterbauherd	Dampfgarer	Steamer
Gaskochstelle	Glaskeramik	Induktionskochfeld	
WOK	TeppanYaki	Fritteuse	
Kombi-Backofen mit Dampfgarer		Kombi-Backofen mit Mikrowelle	

Kühlgeräte:

- Kühlschrank mit Frischhaltezone und Tiefkühler
- Kühlschrank mit Frischhaltezone
nur Kühlzone
- FoodCenter
- separater Tiefkühler
- frei stehender Kühlschrank
- Weinklimaschrank

Geschirrspüler:

- voll integrierte Geschirrspülmaschine
- integrierte GSP mit sichtbarem Bedienungsteil
- hoch liegende GSP

Dunstabzüge:

Abluft	Umluft	Inselmodell	Wandmodell
Kopffreihaube	Tischlüfter, evtl. ausfahrbar		Deckenmodell

Diverse:

- Kaffeemaschine
- Vakuum-Garer (Sous Vide)
- Wärmeschublade