

Checkliste für Ihre neue Küche



Foto: Neff

Erst planen, dann kaufen

Checkliste

KÜCHE

FOTOS: NEFF, AEG, NOLTE KÜCHEN

In der Küche wird gefeiert, geplaudert und gelebt. Doch in erster Linie wird hier geschnippelt, gehackt und gegart. Kurz: Die Küche war und ist ein Arbeitsraum, der effektiv geplant und eingerichtet werden will. Die richtige Lösung für IHRE Küche ist immer die, die Ihre persönlichen Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellt. „Zonenplanung“ heißt dabei das Zauberwort. Denn: Die konsequente Anordnung der fünf Funktionsbereiche Bevorratung, Vorbereitung, Zubereitung, Aufbewahrung und Spülen garantiert kurze Wege – das A&O jeder fachmännisch durchgeführten Küchenplanung.

Eine Küche ist weit mehr als nur ein Ort, an dem gekocht wird – sie ist häufig der Dreh- und Angelpunkt eines Haushaltes. Doch die perfekte Küche, die jahrelang Freude bereitet, leicht bedienbar, ergonomisch und pflegeleicht ist, sollte sorgfältig geplant sein. Unsere Checkliste sagt, woran Sie alles denken sollten – vor dem Kauf!

Checkliste für Ihre neue Küche

1. Geplanter Küchenetat:

Haushalt + Kochgewohnheiten

2. Wie viele Personen leben im Haushalt?

3. Leben Kinder im Haushalt?
Anzahl
Alter

4. Leben Haustiere im Haushalt?
Ja

5. Leben im Haushalt Menschen mit Behinderung? Welche Bedürfnisse/Risiken müssen berücksichtigt werden?

6. Sie kochen
 sehr häufig häufig
 mittel selten

6a. Sie kochen
 überwiegend in der Familie / alleine
 überwiegend mit Freunden
 beides

6b. Sie kochen
 gerne aufwendig
 eher einfache und schnell zuzubereitende Gerichte
 häufiger Fertiggerichte/Tiefkühlkost

6c. Die Küche ist
 überwiegend Arbeitsraum
 eine Wohnküche mit integriertem
Essplatz für Personen

7. Werden noch andere Arbeiten in der Küche verrichtet? Welche?

8. Gibt es weitere Anforderungen oder Bedürfnisse, die beachtet werden müssen (z. B. Allergiker im Haushalt, Schonkost, Großfamilie)?

9. Welchen grundsätzlichen Stil soll Ihre neue Küche haben?

- Zeitlos
- Landhaus
- Modern
- Retro
- Design

10. Und welche Farbe?

11. Wie soll ihre neue Küche sein?
 Überwiegend geschlossene Schränke
 Überwiegend offen, mit Regalen und Borden
 Mit Griffen
 Ohne Griffe

11a. Bauliche Besonderheiten (zum Wohnraum offen, etc.)

12. Welche Materialien wünschen Sie sich für Schränke und Arbeitsplatte?
Möbel/ Fronten
 Massivholz Furnier
 Schichtstoff Kunststoff
 Folie Hochglanzlack
 Normallack Mattlack
 Egal

12a. Arbeitsplatte
 Quarz-Werkstoff
 Granit
 Corian
 Glas
 Pyrolave
 Massivholz
 Keramik
 Standardbeschichtung

12b. Wünschen Sie eine extratiefe Arbeitsplatte?
 Ja Nein

INNENORGANISATION

13. Wie möchten Sie bevorraten?
 Kühl und trocken, möglichst nebeneinander

- Nach Arbeitsabläufen
- Nach Möglichkeiten der Architektur

13a. Steht außer in der Küche noch weiterer Stauraum zur Verfügung (Abstellraum, Vorratskammer, Tiefkühltruhe im Keller, etc.)?
 Ja, und zwar
 Nein

14. Welche Schränke bevorzugen Sie?
 Arbeitshöhe normal (86 cm)
 Arbeitshöhe erhöht (bis 104 cm)
 Standardtiefe (60 cm)
 Extra tief (mehr als 60 cm)

14a. Unterschränke mit
 Vollauszug für Geschirr
 Vollauszug für Töpfe und Pfannen
 Sockelschublade
 Besteckeinsatz
 Flaschenauszug
 Putzmittelauszug
 schmalen Auszug für Gewürze, Handtücher oder Backbleche
 elektrischer Höhenverstellung
 Sonstige Wünsche?

14b. Oberschränke mit
 Schüttelelementen
 Gewürzregal
 Falltüren/Jalousie oder Lifttüren für mehr Kopffreiheit
 elektrischer Öffnungsunterstützung der Klappen
 Geräteschrank für Mikrowelle
 Sonstige Wünsche?

14c. Hochschränke mit
 Apothekerschrank
 Apothekerschrank schwenkbar
 Besenschrankfunktion

Checkliste für Ihre neue Küche

SONSTIGES

- Nischensystem zum Einhängen von Küchenhelfern oder Funktionselementen (Reling zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank)
 - Kindersicherung für Putzmittel
 - Kindersicherung für Herdplatte
 - Sonstige Ablagemöglichkeiten (Säule mit Drehkorb)
 - Ein-/ Auszugsdämpfung
 - Motorantrieb/Öffnungsunterstützung der Auszüge
 - Highboard
 - Eckschrank mit Karussell
 - Eckschrank mit ausfahrbaren Tablar
 - Stufenlose Höhenverstellung für die Tablare
 - Separater Besen-/ Putzschrank
 - Aufsatzschrank auf der Arbeitsplatte
 - Sonstige Wünsche?
-
-

SPÜLEN + ARMATUREN

15. Aus welchem Material soll Ihre Spüle sein?

- Edelstahl
- Kunststoff
- Keramik
- Granit-Verbundwerkstoff

Farbe:

15a. Mit

- 1 Becken 2 Becken
 - Abtropfsieb Plus Abtropffläche
 - Schneidbrett Restebecken
 - Durchwurf für Biomüll
 - Putzmittelauszug
 - Sonstige Wünsche?
-
-

- Rund
- Eckig
- Flächenbündig eingebaut

16. Welche Armatur möchten Sie dazu?

- Hochdruck
 - Niederdruck (bei Durchlauferhitzer)
 - Chrom
 - Edelstahl
 - Kunststoff
 - Einhebelmischer
 - Zwei-Griff-Armatur
 - Schlauchauszug
 - Kochend-Wasser-Armatur
 - Unterfenster-Armatur
 - Wasserfilterung
 - Wasserfilterung per Osmose
 - Kombi-Armatur inkl. Aufsprudelung
-
-

17. Welche Abfallarten müssen Sie trennen und wie viele Behälter benötigen Sie dazu?

- Trennsystem im Spülenunterschrank
 - Abfalltrennung in der Abstellkammer
 - Behälteranzahl / Sonstige Wünsche?
-
-

HAUSGERÄTE

18. Welche Energiearten stehen zur Verfügung?

- Strom Gas

19. Sollen vorhandene Geräte integriert werden?

- Ja, und zwar
-

- Nein

20. Kühlen + Gefrieren

- Kühlschrank in Sichthöhe
- Kühlschrank unter der Arbeitsplatte
- Frei stehendes Gerät
- Kühlschrank ohne Gefrierfach
- Kühl-Gefrierkombination
- 2-türiges SBS-Gerät („amerikanisch“)
- Lagerung von Kühl- und Trockenvorrat nebeneinander
- NoFrost
- Null-Grad-Frischefach
- Südfrüchte-Fach

- Eis-Crusher
 - Super-Gefrierfunktion
 - Antibakterielle Beschichtung
 - Weinlagerschrank
 - Sonstige Wünsche?
-
-

KOCHEN + BACKEN

21. Kochfeld

- Ergonomisch abgesenkt
 - Koch-Insel (Achtung: genügend Stauraum an anderer Stelle vorsehen!)
 - Breite 60 cm
 - Breite 90 cm
 - Breite 120 cm
 - Induktionskochfeld
 - Ceranfeld
 - Gasbrenner
 - Kombigerät Gas/Elektro
 - Wok-Feld
 - Heißer Stein
 - Japanisches Tepan Yaki-Kochfeld
 - Grill
 - Sonstige Wünsche?
-
-

22. Backofen

- Heißluft
 - Umluft
 - Ober-Unterhitze
 - Einbau auf Augenhöhe
 - Einbau unter der Kochstelle
 - Backwagen
 - Vollauszug
 - Grill
 - Integrierte Mikrowelle
 - Dampfgarer
 - Dampfbackofen
 - Selbstreinigung/Pyrolyse
 - Kindersicherung
 - Stauraum für Backbleche
 - Sonstige Wünsche?
-
-

Checkliste für Ihre neue Küche

23. Geschirrspüler

- Unterbaugerät
- Erhöht eingebaut
- Breite 45 cm
- Breite 60 cm
- Breite 90 cm

24. Dunstabzugshaube

- Umluft Abluft
- Inselhaube Unterbauhaube
- Flachschildhaube
- Designhaube
- Kopffreihaube
- Deckenlüfter
- Mulden- (Kochfeld-) Lüftung /
Downdraft
- Externer Motor

25. Waschen + Trockner

25b. Sollen Waschmaschine und/oder Trockner in Ihrer Küche untergebracht werden?

- Waschmaschine
- Trockner

UMFELDGESTALTUNG

26. Wie viele Personen sollen gewöhnlich in Ihrer Küche Platz finden?

- - Für einen schnellen Imbiss
 - Für alle Mahlzeiten
 - Esstisch
 - Ausziehtisch
 - Tisch unter der Arbeitsplatte
 - Sitzgruppe
 - Eckbank
 - Ecktheke
 - Sonstige Wünsche?
-
-

27. Licht

- Deckenbeleuchtung
 - Halogenstrahler mit automatischer Abschaltung
 - Lichtleisten unter den Oberschränken
 - LED-Beleuchtung
 - Beleuchtung im Schrank
 - Sonstige Wünsche?
-
-

28. Sonstige Geräte

- Espresso-Vollautomat (Standgerät)
 - Radio TV DVD
 - Waage Dosenöffner
 - Dampfgarer Toaster
 - Alleschneider
 - Getreidemühle
 - Brotbackautomat
 - Küchenmaschine
 - Sonstige Wünsche?
-
-

29. Wünschen Sie vernetzungsfähige Geräte?

- Nein Ja
- Backofen
- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Waschmaschine/Trockner

30. Ihre Notizen

Zu guter Letzt: Wenn Sie von vornherein einen möglichst konkreten Planungsvorschlag wünschen, fertigen Sie einen Grundriss Ihres Küchenraums an und notieren Sie die Position von Türen, Fenstern und Anschlüssen wie Strom, Gas und Wasser. Unser Praxistipp: Messen Sie den Abstand von Wand zu Wand nicht nur auf dem Fußboden. In 80 cm Höhe kann das Ergebnis schon ganz anders aussehen.



Foto: Blanco