nobilia®

Checkliste zur Küchenplanung



KÜCHE? CHECK!

DIE ERSTEN SCHRITTE ZUR NEUEN KÜCHE

FÜR DEN KÜCHENKAUF

Bevor Sie den Küchenspezialisten im Küchen- oder Möbelhandel zu einer ausführlichen Beratung aufsuchen, sollten Sie Ihre wichtigsten Punkte, anhand der folgenden Checkliste, vorher im Kreis der Familie diskutieren und vorentscheiden. Sie können die Checkliste an dieser Stelle ausfüllen, ausdrucken und sind damit für den Küchenkauf bei Ihrem Fachhändler vor Ort bestens vorbereitet.

vistaline™

IHR HAUSHALT

- [ ] Wie viele Personen leben im Haushalt?
- [ ] Wie viele davon sind Kinder?
- [ ] Wie viele Personen arbeiten hauptsächlich in der Küche?

FINANZIELLES

Wie hoch ist Ihr Budget für Ihre Küche?

- [ ] Bis 2.500 €
- [ ] Bis 5.000 €
- [ ] Nicht festgelegt

Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

- [ ] Ja
- [ ] Nein

Wenn ja, welche?

- [ ] Kühlschrank
- [ ] Gefrierschrank
- [ ] Einbauherd
- [ ] Einbaubackofen
- [ ] Kochfeld
- [ ] Dunstabzugshaube
- [ ] Mikrowelle
- [ ] Geschirrspülmaschine
- [ ] Waschmaschine
- [ ] Kühl-Gefrierkombination

DAS UMFELD DER KÜCHE

Gibt es Lagerräume außerhalb der Küche?

- [ ] Ja
- [ ] Nein

Werden in der Küche andere Arbeiten verrichtet?

- [ ] Ja
- [ ] Nein

Wenn ja, welche?

DIE ART DER KÜCHE

Welchen Küchenstil bevorzugen Sie?

- [ ] Landhaus
- [ ] Urban
- [ ] Skandi
- [ ] Natural Living
- [ ] Design

Die Küche zum Wohnraum soll:

- [ ] offen sein
- [ ] geschlossen sein

Sollen hohe Wandschränke eingeplant werden?

- [ ] Ja
- [ ] Nein

Werden viele Glasschränke gewünscht?

- [ ] Ja
- [ ] Nein

VORARBEITEN UND ANSCHLÜSSE

Welche Vorarbeiten sind geplant?

- [ ] Neuer Fußboden
- [ ] Neue Installationen
- [ ] Neue Wandfliesen
- [ ] Bauliche Veränderungen

Welche Energiearten stehen zur Verfügung?

- [ ] Strom
- [ ] Gas

UNTERBRINGUNG DER KÜHLGERÄTE

Der Kühlschrank soll geplant werden im:

- [ ] Hochschrank
- [ ] Highboard
- [ ] unter der Arbeitsplatte

Das Gefrierfach soll geplant werden im:

- [ ] Hochschrank
- [ ] Highboard
- [ ] unter der Arbeitsplatte

Die Kühl-Gefrierkombination soll geplant werden im:

- [ ] Hochschrank
- [ ] Highboard
- [ ] Standgerät

SPEZIALSCHRÄNKE

Folgende Spezialschränke soll Ihre Küche enthalten:

- [ ] Handtuchtrocknerschrank
- [ ] Vorratshochschränke
- [ ] Allesschneider in der Schublade
- [ ] Apothekerhochschränke
- [ ] Frontauszug
- [ ] Highboard mit Auszügen
- [ ] Auszugschränke
- [ ] Gewürzschrank
- [ ] Unterschrank mit Mülltrennung
- [ ] Ausziehbarer Arbeitstisch
- [ ] Innenauszug Brotschrank
- [ ] Topfschrank mit Auszügen
- [ ] Besteckschubladen
- [ ] Auszugschrank mit Flaschenkorb
- [ ] Hochschrank für z. B. Besen
- [ ] Regale
- [ ] Allesschneider im Unterschrank
- [ ] Schubladenschrank
- [ ] Karussellunterschränke in der Ecke

VORBEREITUNG

Zur Vorbereitung wird benötigt:

- [ ] Sitzarbeitsplatz
- [ ] Hackholz-Schneidbrett freistehend
- [ ] Messerhalter
- [ ] Schneidbrett auf der Arbeitsplatte

KLEINGERÄTE

Welche Kleingeräte sollen untergebracht werden?

- [ ] Kaffeemaschine
- [ ] Toaster
- [ ] Radio
- [ ] Wasserkocher
- [ ] Eierkocher
- [ ] Küchenuhr
- [ ] Rührgerät
- [ ] Zitruspresse
- [ ] Getreidemühle
- [ ] Küchenmaschine
- [ ] Dosenöffner
- [ ] Entsafter

KOCHEN UND BACKEN

Der Einbauherd:

- [ ] hoch eingebaut
- [ ] und Kochfeld getrennt
- [ ] und Kochfeld übereinander

Die Kochstelle:

- [ ] ist tiefgelegt
- [ ] ist vorgezogen
- [ ] ist in der Ecke
- [ ] als Insellösung

Der Dunstabzug:

- [ ] Abluft
- [ ] Umluft
- [ ] dekorativ (z. B. Turmhaube)
- [ ] versteckt (z. B. Flachschirmhaube)

Das Kochfeld:

- [ ] aus Edelstahl
- [ ] aus Glaskeramik
- [ ] aus Emaille
- [ ] als Einzelkochelement

SPÜLEN 1

Die Spüle:

- ☐ zwei Becken mit Abtropffläche
- ☐ ein Becken mit Restbecken und Abtropffläche
- ☐ mit Abfalldurchwurf
- ☐ Zubehör mit Schneidbrett, Sieb etc.

Die Armatur:

- ☐ Eingriffarmatur
- ☐ Zweigriffarmatur
- ☐ mit herausziehbarem Brauseschlauch

SPÜLEN 2

Wünschen Sie eine Geschirrspülmaschine?

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Wünschen Sie eine Abfalltrennung?

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Wenn ja, in welcher Breite?

- ☐ 45 cm
- ☐ 60 cm

Wie wird das Heißwasser aufbereitet?

- ☐ Speichergerät
- ☐ Durchlauferhitzer

Was soll im Spülunterschrank sein?

- ☐ Abfalleimer
- ☐ Putzmittelauszug

DER ESSPLATZ

Der Essplatz sollte sein:

- [ ] für den schnellen Imbiss zwischendurch
- [ ] für alle Mahlzeiten, mit Besuch
- [ ] Esstisch
- [ ] Esstheke, -bar
- [ ] Ansatztisch
- [ ] Ausziehtisch
- [ ] für normale Stuhlhöhen
- [ ] für Barhocker
- [ ] auf einem Podest
- [ ] mit Eckbank

[ ] Zahl der Personen am Essplatz

BELEUCHTUNG UND SONSTIGES

Die Beleuchtung sollte bestehen aus:

- [ ] Nischen-Spotlicht
- [ ] Arbeitsleuchten
- [ ] Oberboden-Spotlicht
- [ ] Vitrineninnenbeleuchtungssplatz

Sonstiges:

- [ ] Sideboards
- [ ] Relingsysteme
- [ ] Wandborde
- [ ] Nischenverkleidung
- [ ] Vitrinenkombinationen

vistaline™

Vistaline
Vista Profesyonel
Seçkin Sk. No: 2-4A / 58
34406 İstanbul
Tel. +90 542 448 47 82
info@vistaprofesyonel.com