



Checkliste zur Küchenplanung



Moderne Küchen mit glatten Fronten



Zeitlose Küchen mit Rahmenfronten



Landhaus-Küchen



Grifflose Küchen

Wieviele Personen leben im Haushalt?

Wieviele davon sind Kinder?

Wieviele Personen arbeiten hauptsächlich in der Küche?

Wie hoch ist Ihr Budget für Ihre Küche?

Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

Gibt es Lagerräume außerhalb der Küche?

Werden in der Küche auch andere Arbeiten verrichtet?

Folgende Spezialschränke soll meine Küche enthalten:

Zur Vorbereitung wird benötigt:

Welche Kleingeräte sollen untergebracht werden?

Der Einbauherd

Die Kochstelle

Der Dunstabzug

Die Kochmulde



Welche Küchenart bevorzugen Sie?

Die Spüle

Soll die Küche zum Wohnraum...

Die Armatur

Sollen hohe Wandschränke eingeplant werden?

Möchten Sie freistehende Geräte?
(Kühl- / Gefrierkombi Edelstahl)

Werden viele Glasschränke gewünscht?

Wünschen Sie eine
Geschirrspülmaschine?

Welche Energiearten stehen zur Verfügung?

Wie wird das Heißwasser aufbereitet?

Welche Vorarbeiten sind geplant?

Wünschen Sie Abfalltrennung?

Der Kühlschrank soll geplant werden im:

Was soll im Spülunterschrank sein?

Das Gefriergerät soll geplant werden im:

Anzahl der Personen am Esstisch:

Die Kühl-Gefrierkombi soll geplant werden im:

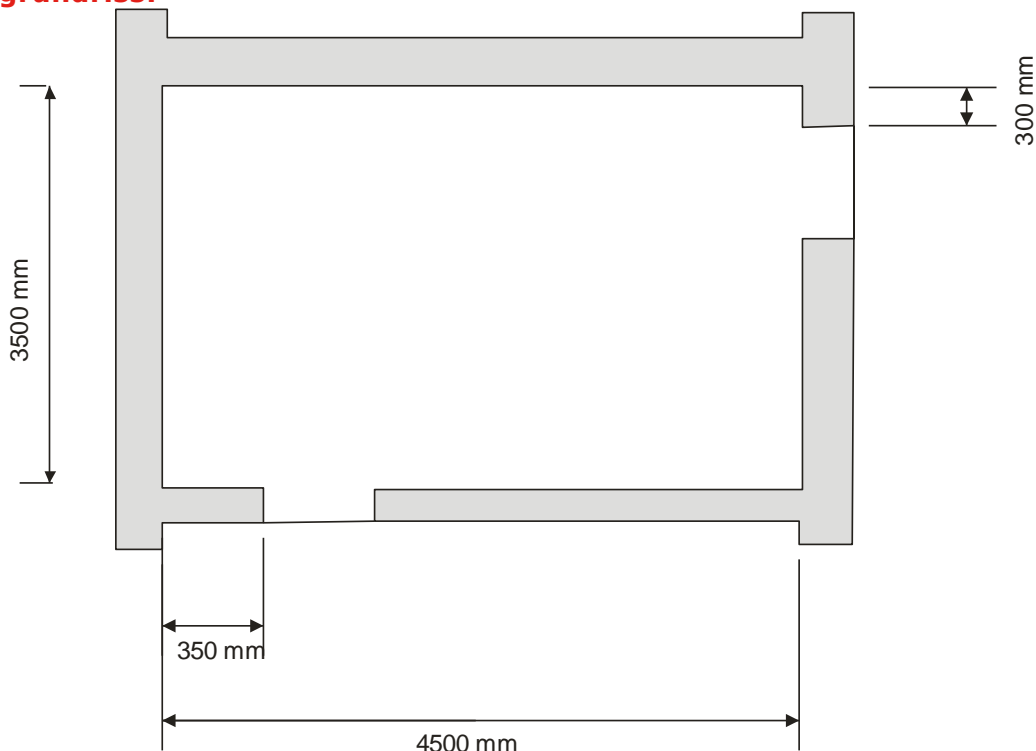
Der Essplatz sollte sein:

Jede Planung benötigt einen Grundriss
Angaben über E-Anschlüsse
Sowie Wasser / Abwasseranschluß

Die Beleuchtung sollte bestehen aus:

Sonstiges

Beispielgrundriss:





Beispielgrundriss mit Angaben zu den vorhandenen Anschlüssen:

