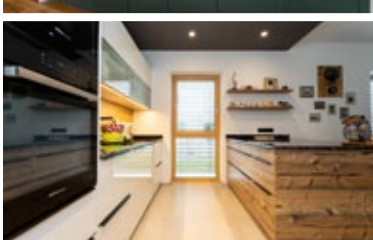




KÜCHEN PLANUNG CHECKLISTE

So sind Sie perfekt vorbereitet!



Perfekt vorbereitet für die **KÜCHENPLANUNG!**

Hallo und herzlich willkommen – es freut uns, dass Sie sich unsere umfangreiche Küchenplanungscheckliste heruntergeladen haben!

Träumen Sie auch von Ihrer idealen Küche? Wissen Sie schon, in welchen Farben und in welchem Stil sie erstrahlen wird? Und welche Geräte in Ihrer Traumküche verbaut werden sollen?

Dann können Sie schon wichtige Punkte abhaken. Doch bevor Sie sich Gedanken über das Design oder die Geräte der Traumküche machen, sollten Sie eine Bedarfsklärung machen ... was erwarten Sie sich überhaupt von Ihrer neuen Küche? Was soll sie haben und können? Wie viel Platz brauchen Sie für Arbeitsfläche und Vorräte?

Diese Fragen können nur Sie – bzw. können nur die Personen beantworten – die in der Küche dann auch kochen! Wir als Küchenplaner können zwar Tipps und Hinweise geben und auch mal etwas hinterfragen. Aber die wirklichen Antworten kennen nur Sie! Darum sollten Sie sich auch schon vor dem Planungsgespräch darüber Gedanken machen.

Damit Sie diese Antworten finden und an alle wichtigen Aspekte bei der Küchenplanung denken, haben wir diese Checkliste für Sie erstellt – wir wünschen viel Spaß und Erkenntnisse damit!

Liebe Grüße, das Team der **Edelseer-Tischlerei**

PS: Links haben wir noch ein paar unserer Küchen für Sie als Küchenplanungsinspiration.

Zum Beginn: **Die aktuelle Küche**

Bevor wir mit der eigentlichen Bedarfsklärung beginnen, nehmen Sie sich ein paar Minuten und lassen Sie uns auf Ihre aktuelle Küche schauen. Was gefällt Ihnen? Was gefällt Ihnen überhaupt nicht?

Das liebe ich an meiner aktuellen Küche und hätte es auch gerne in der neuen Küche! _____

Das kann ich in meiner aktuellen Küche nicht ausstehen – darüber ärgere ich mich immer wieder! _____

Schritt 1: Grundriss

Beginnen wir ganz am Anfang der Küchenplanung: dem Grundriss, also der Form des Raumes. Zeichnen Sie dazu die Raumform im untenstehenden Feld ein und notieren Sie alle wichtigen Maße.

Alle Maße und Details auf einen Blick

- Längen, Breiten und Höhen des Raumes (zur Sicherheit an mehreren Stellen messen)
- Nischen, Vorsprünge, Ecken, Stützen, Schrägen einzeichnen und bemaßen
- Türen und Fenster (auch Vorsprünge wie Türrahmen und Fensterbänke einzeichnen)
- Überstand und Höhe (Oberkante/Unterkante) von Fensterbänken eintragen
- Heizkörper (auch Regler berücksichtigen)
- Steckdosen, Schalter und Lichtauslässe
- Anschlüsse für Wasser, Abwasser
- Aufputz-Leitungen & Kabelkanäle
- Zugängliche Unterputzdosen
- Wanddurchlass für Abluft-Dunstabzug
- Genaue Position von Anschlüssen (Höhe!)

Welche Maße wurden genommen?

- Maße von Architektenplan übernommen
- Maße Rohbau (noch kein Wandputz, keine Fliesen und/oder kein Bodenbelag)
- Maße des fertigen Raumes (Wandputz bzw. Tapete aufgetragen, bestehender Bodenbelag)
- Raummaße und Anschlüsse werden anhand der Küchenplanung geplant und umgesetzt

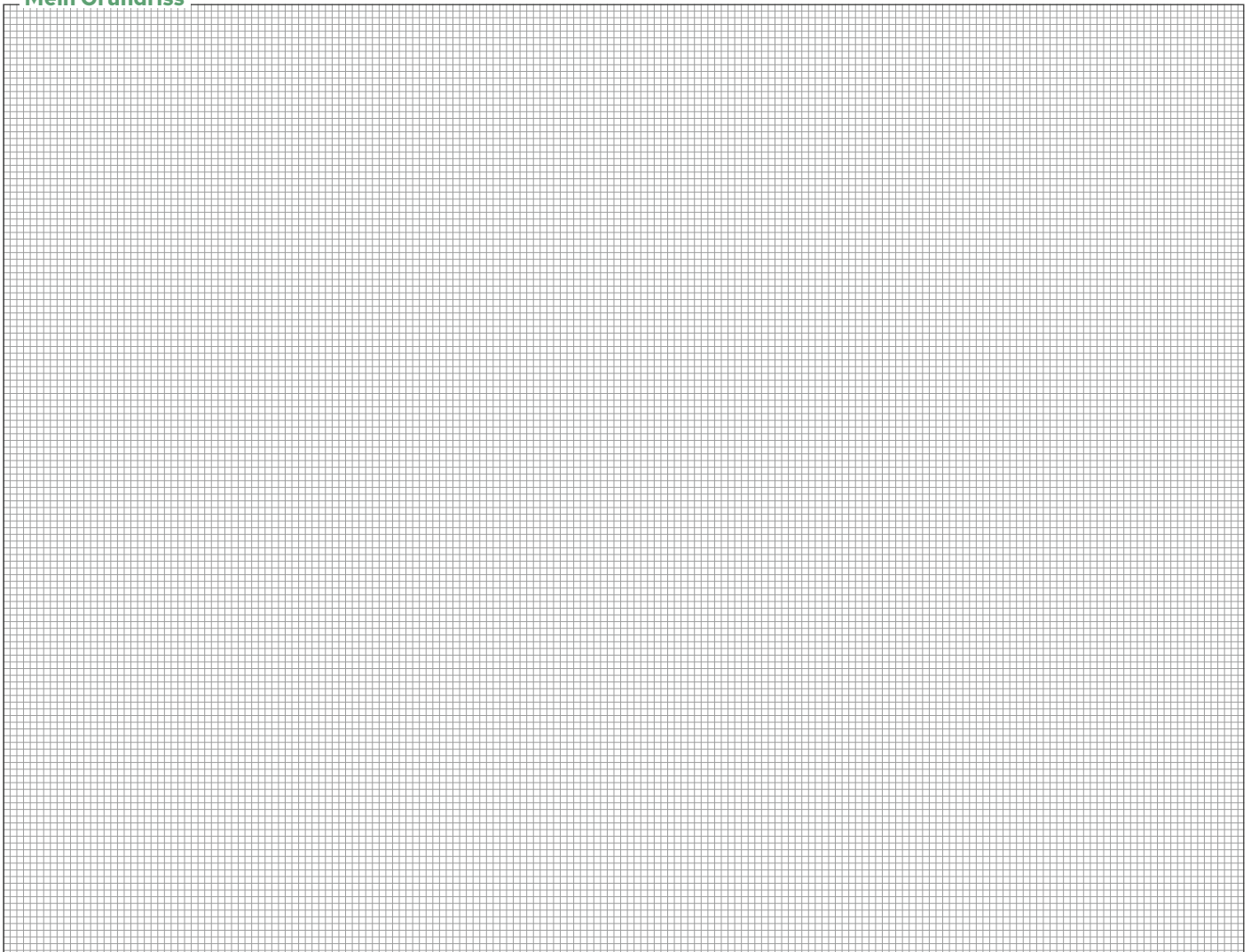
Wohnraumkonzept

- offene Wohnküche
- mit (möglicher) Abtrennung zum Wohnraum
- geschlossene Küche / Küche in eigenem Raum

Optionale Planungsunterstützung

- Fotos vom Küchenraum

Mein Grundriss



Sind bauliche Veränderungen (Anschlüsse, Schalter, Wände, ... versetzen) möglich? Ja Nein
Küchenwände? Ziegel/Beton Trockenbau (einfach beplankt) Trockenbau (doppelt beplankt)

Schritt 2: Bedarfsklärung – Kochen & Leben in der Küche

Allgemeines

Haushaltsgröße – wieviele Personen befinden sich im Haushalt?

Erwachsene Kinder Alter der Kinder

Wie oft kaufen Sie ein bzw. wird im Haushalt eingekauft?

täglich 2-3 mal in der Woche 1 Wocheneinkauf spontan

Gibt es einen zusätzlichen Raum für Vorräte?

nein, alles muss in der Küche Platz finden Speisekammer Abstellraum Keller

So wird gekocht

Wie oft kochen Sie?

sehr oft (auch mehrmals täglich) oft manchmal selten

Wie umfangreich kochen Sie?

aufwändig & (semi)professionell normal und auch Mal mit mehr Aufwand
 schnell und unkompliziert ich wärme hauptsächlich auf (Fertiggerichte, TK-Kost)

Wer kocht in Ihrer Küche?

nur ich mein/e Partner/in und ich ganze Familie bzw. Mitbewohner (WG)

Bekochen Sie auch häufig Gäste? Für wie viele Gäste kochen Sie?

sehr oft oft manchmal selten

für Personen/Gäste

Wer ist beim Kochen als Zuseher oder kleiner Helfer dabei?

Kinder Gäste Haustiere

So wird gegessen

Wird in der Küche auch gegessen?

JA (weiter mit den folgenden Fragen) NEIN (weiter mit „So wird gelebt“)

Wird in der Küche auch gegessen?

kleiner Essbereich in der Küche Theke/Bar großer Esstisch nur schnell im Stehen

Für wie viele Personen soll Platz zum Essen in der Küche sein?

Personen/Gäste/Sitzplätze

So wird gelebt

Welche Funktion hat die Küche?

nur kochen kochen und essen Futterplatz für Haustiere
 Treffpunkt für die ganze Familie bzw. mit Freunden Platz für Feiern (ggf. mit kleinem Barbereich) Kinderbetreuung/Kinder im Blick bzw. immer dabei
 Hausaufgaben-/Büroarbeitsplatz

Spezielle Wünsche & besondere Anforderungen

Welche Wünsche haben Sie in Bezug auf die neue Küche?

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="radio"/> große Arbeitsfläche | <input type="radio"/> Energiespar-Geräte | <input type="radio"/> Smarte, vernetzte Geräte |
| <input type="radio"/> viel Stauraum | <input type="radio"/> ökologische Möbel | <input type="radio"/> eigener Haustierbereich |
| <input type="radio"/> eine übertiefe Arbeitsplatte | <input type="radio"/> Haushaltsschrank | <input type="radio"/> Kräutergarten in Küche |
| <input type="radio"/> Ergonomische Möbel mit unterschiedlich hohen Bereichen | <input type="radio"/> Geräte wie Backofen oder Geschirrspüler in Arbeitshöhe | <input type="radio"/> Blick beim Kochen in den Wohnraum (Kinder, Gäste, ...) |
| <input type="radio"/> Abfallsystem unter der Arbeitsfläche | <input type="radio"/> Abfallsystem unter der Spüle | <input type="radio"/> Indirekte Beleuchtung/ Ambientebeleuchtung |

Gibt es spezielle Anforderungen in Bezug auf die neue Küche?

- Rollstuhlgerecht/Barrierefrei
 Kindersicher
 optimal für ältere Menschen

Stauraum

Wieviel Stauraum benötigen Sie in SCHRÄNKEN für ...?

frisches Obst und Gemüse	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Brot, Gebäck, ...	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Trockenvorräte (Reis, Nudeln, Mehl, ...)	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Konserven und Eingekochtes	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Gefriergut (in Gefrierteil bzw. Gefrierschrank)	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Getränke- bzw. Saftflaschen, Mineralwasser, ...	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Getränkekisten	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstige Getränke/Vorräte: Tee, Kaffee	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstige Vorräte: Müsli, Marmeladen, Saucen, ...	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Gewürze	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
leere Vorratsbehälter bzw. leere Vorratsgläser	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Besteck	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Essgeschirr	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Geschirr für Kaffee/Tee/Dessert	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Trinkgläser	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
höhere Krüge bzw. Weingläser	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Häferl/Tassen	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Schüsseln/Schalen	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Töpfe, Pfannen, Auflaufformen	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Kochutensilien und Küchenhelfer	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Backbleche bzw. Backformen	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Backutensilien und weitere Zutaten/Backdekor	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
diverse Geräte	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Reinigungsmittel und -utensilien, Geschirrtücher	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Tischtücher, Unterlagen, Servietten	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Dekoration	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstiges:	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstiges:	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstiges:	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstiges:	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstiges:	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen

Wieviel Platz auf der ARBEITSFLÄCHE benötigen Sie zusätzlich für ...?

frisches Obst und Gemüse	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Brot, Gebäck, ...	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
verschiedene Vorräte	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Gewürze	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Getränke- bzw. Saftflaschen, Mineralwasser, ...	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Kochutensilien und Küchenhelfer	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
diverse Geräte	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
Reinigungsmittel und -utensilien	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstiges:	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstiges:	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen
sonstiges:	<input type="radio"/> viel	<input type="radio"/> mittel	<input type="radio"/> wenig	<input type="radio"/> keinen

Was möchten Sie zusätzlich noch in der Küche unterbringen? (z.B. Tierfutter, Besen, ...)

Budget

Welches Budget haben Sie sich für die Küche gesetzt?

- Euro für Möbel und Arbeitsplatte
- Euro für Geräte
- Euro für verschiedene Ausgaben (Umbauarbeiten, Material, ...)
- **Euro Gesamtbudget (Obergrenze)**

Haben Sie noch ein Reserve-Budget für unvorhersehbare Problem bzw. Ausgaben eingeplant?

- JA (..... Euro) NEIN, die Budget-Obergrenze ist das Maximum

Zeitraum

In wievielen Monaten bzw. wann soll die Küche montiert werden?

ab (Tag, Monat, Jahr)

bzw. in rund Monaten

Raum für Fragen, Notizen und Anmerkungen rund um die Bedarfsklä rung

A large grid of small squares, intended for taking notes or drawing. The grid consists of 20 columns and 30 rows of small squares, each approximately 10x10 units in size. The grid is empty and occupies most of the page.

Schritt 3: Bedarfsklärung – Ergonomie

Wie groß sind Sie – bzw. ist die Person, die am meisten kocht?

Körperhöhe: cm

Ellbogenhöhe: cm

Wie groß ist die zweite Person, die in der Küche kocht?

Körperhöhe: cm

Ellbogenhöhe: cm

Wie die Ellbogenhöhe richtig messen? Stellen Sie sich aufrecht hin und lassen Sie ihre Arme ganz locker und entspannt neben Ihrem Körper hängen. Nun winkeln Sie ihren Ellbogen im rechten Winkel ab und eine zweite Person misst vom Boden bis zur Unterkante (!) des Ellbogens. Wenn Sie normalerweise beim Kochen Hausschuhe oder ähnliches tragen, sollten Sie diese auch beim Messen anziehen bzw. miteinberechnen.

Was ist die optimale Arbeitshöhe?

Ellbogenhöhe cm – 10-15 cm = cm

Die Person, die am meisten kocht, ist ...

- Rechtshänder Linkshänder

Die zweite Person, die in der Küche kocht, ist ...

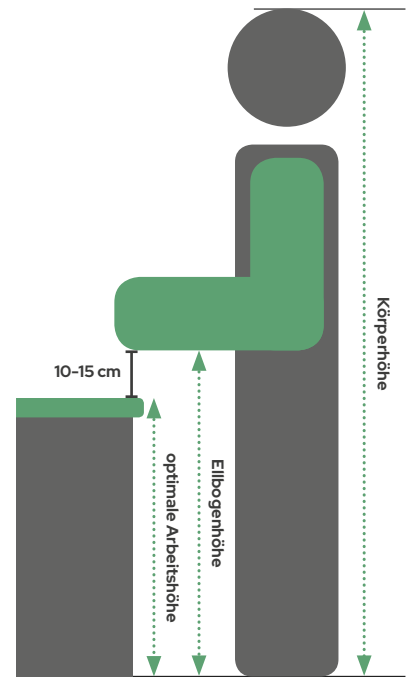
- Rechtshänder Linkshänder

Haben Sie an eine ausreichende Beleuchtung der Arbeitsfläche gedacht?
(Die Deckenleuchte kann oft zu wenig sein, wenn Sie im Lichtfeld stehen und so einen Schatten auf die Arbeitsfläche werfen.)

- Ja Nein, das darf ich nicht vergessen!

Gibt es spezielle Anforderungen in Bezug auf die neue Küche?

- | | |
|--|---|
| <input type="radio"/> unterschiedliche Höhen der Arbeitsflächen
(Spülbereich erhöht, Kochfeld/-bereich abgesenkt) | <input type="radio"/> Arbeitsplatz für Tätigkeit im Sitzen, wenn Sie
bzw. jemand anderes nicht lange stehen kann |
| <input type="radio"/> Geräte in optimaler Arbeitshöhe | <input type="radio"/> Rollstuhlgerecht/Barrierefrei |
| <input type="radio"/> optimal für besonders große/kleine Personen | <input type="radio"/> optimal für ältere Personen |



**optimale Arbeitshöhe =
Ellbogenhöhe – 10-15 cm**

Schritt 4: Bedarfsklärung – Elektro-Geräte

Allgemeines

Welche Geräte möchten Sie in der Küche haben?

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="radio"/> Kochfeld/Backofen zusammen | <input type="radio"/> autarkes Kochfeld | <input type="radio"/> separater Backofen |
| <input type="radio"/> separater Dampfgarer | <input type="radio"/> Mikrowelle | <input type="radio"/> Backofen-Kombigerät |
| <input type="radio"/> Kühlschrank | <input type="radio"/> Gefrierschrank | <input type="radio"/> Side-by-Side-Kühlschrank |
| <input type="radio"/> Geschirrspüler | <input type="radio"/> Dunstabzug | <input type="radio"/> Einbaukaffeemaschine |
| <input type="radio"/> Sous-Vide-Garer | <input type="radio"/> Wärmeschublade/Salamander | <input type="radio"/> Tellerwärmer |
| <input type="radio"/> Weinkühlschrank | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Kochfeld & Backofen

Welche Anschlüsse sind vorhanden bzw. geplant?

- Strom Gas beides

Welche Herd-Form soll es sein?

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> Kochfeld-Backofen-Kombination | <input type="radio"/> Autarkes Kochfeld und separater Backofen |
| <input type="radio"/> Rangecooker | <input type="radio"/> Feststoffherd (Holz/Kohle) |

Welches Kochfeld soll es sein?

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> „klassisches“ Cerankochfeld | <input type="radio"/> Induktionskochfeld |
| <input type="radio"/> Highlight-Kochfeld | <input type="radio"/> Gas-Kochfeld |
| <input type="radio"/> Kombination mit Gas-Kochfeld | <input type="radio"/> Modulkochfeld |

Soll das Kochfeld noch mit weiteren Elementen kombiniert sein (= Modulkochfeld)?

- Wok-Mulde (Teppanyaki-)Grill Fritteuse

Welcher Backofen soll es sein?

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="radio"/> „normaler“ Backofen | <input type="radio"/> Kombination mit Dampfgarer | <input type="radio"/> Kombination mit Mikrowelle |
| <input type="radio"/> Backofen und Dampfgarer – 2 separate Geräte | | |

Wo bzw. wie soll der Backofen platziert werden?

- unter der Arbeitsfläche in bequemer Arbeitshöhe

Welche Funktionen soll der Backofen haben?

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="radio"/> Oberhitze | <input type="radio"/> Unterhitze | <input type="radio"/> Ober- und Unterhitze |
| <input type="radio"/> Umluft | <input type="radio"/> Heißluft | <input type="radio"/> Grill |
| <input type="radio"/> Pizzastufe | <input type="radio"/> Auftauen oder Warmhalten | <input type="radio"/> Automatik-Programme |
| <input type="radio"/> integrierte Sensoren | <input type="radio"/> integr. Backofenthermometer | <input type="radio"/> vernetzbares/smarteres Gerät |
| <input type="radio"/> Teleskopauszug | <input type="radio"/> versenkbare Tür | <input type="radio"/> Backwagen |

Soll Ihr Backofen auch eine Selbstreinigungsfunktion haben?

- | | | | |
|---|--|---|----------------------------|
| <input type="radio"/> Ja, Pyrolyse
(hohe Temperatur) | <input type="radio"/> Ja, Hydrolyse
(mit Wasserdampf) | <input type="radio"/> Ja, Katalyse (spezielle
Beschichtung – Erneuerung
alle 5 Jahre notwendig) | <input type="radio"/> Nein |
|---|--|---|----------------------------|

Falls ein Dampfgarer auf der Wunschliste steht – welcher soll es sein?

- mit Wassertank mit Wasseranschluss

Dunstabzug

Welcher Dunstabzug soll es sein?

- Dunstabzug nach oben: unter Oberschrank kopffreie Dunstabzugshaube Deckenlüfter
- Dunstabzug nach unten (Downdraft/Kochfeldabzug): Muldenlüfter ausfahrbarer Tischlüfter

Soll es ein Umluft- oder ein Abluft-Dunstabzug sein?

- Umluft Abluft (mit Luftkanal nach außen)

Kühlschrank & Gefrierschrank

Welcher Kühl- bzw. Gefrierschrank soll es sein?

- Einbau-Kühlschrank Einbau-Gefrierschrank Einbau-Kühl-Gefrier-Kombi
- freistehender Kühlschrank freistehender Gefrierschrank freistehende Kühl-Gefrier-Kombi
- Side-by-Side-Gerät French-Door-Gerät

Welche Extras stehen auf der Wunschliste?

- Bar-Fach/Getränke-Fach (von außen zu öffnen) Eiswürfel-Maker Wasserspender
- Nullgradfach NoFrost Abtauautomatik vernetzbares bzw. smartes Gerät

Geschirrspüler

Welcher Geschirrspüler soll es sein?

- integrierter Geschirrspüler (Bedienblende sichtbar) vollintegrierter Geschirrspüler (Bedienblende unsichtbar) freistehender Geschirrspüler

Wo bzw. wie soll der Geschirrspüler platziert werden?

- unter der Arbeitsfläche in bequemer Arbeitshöhe

Welche Extras soll der Geschirrspüler haben?

- Besteckschublade Besteckkorb Liftkorb

Wie oft brauchen Sie den Geschirrspüler bzw. wie groß soll dieser sein?

- sehr oft/mehrmals täglich – großer Geschirrspüler täglich bzw. alle 2-3 Tage eher selten/1-2x pro Woche – kleiner Geschirrspüler

Kleingeräte

Welche (freistehenden) Geräte möchten Sie in der Küche haben (auf Arbeitsfläche oder verstaut)?

- Kaffeemaschine Wasserkocher Thermomix o.Ä.
- Toaster Küchenmaschine Brotbackautomat
- Smoothiemaker Mixer Entsafter
- Allesschneider Eierkocher Reiskocher
- Getreidemühle Zitruspresse Nudelmaschine
- Waffeleisen Pürierstab Handmixer
- Radio Getränkesprudler Tablet-/Smartphone(halter)
-
-

Wieviele Steckdosen benötigen Sie dafür rund um die Arbeitsfläche? (Reserve einplanen!)

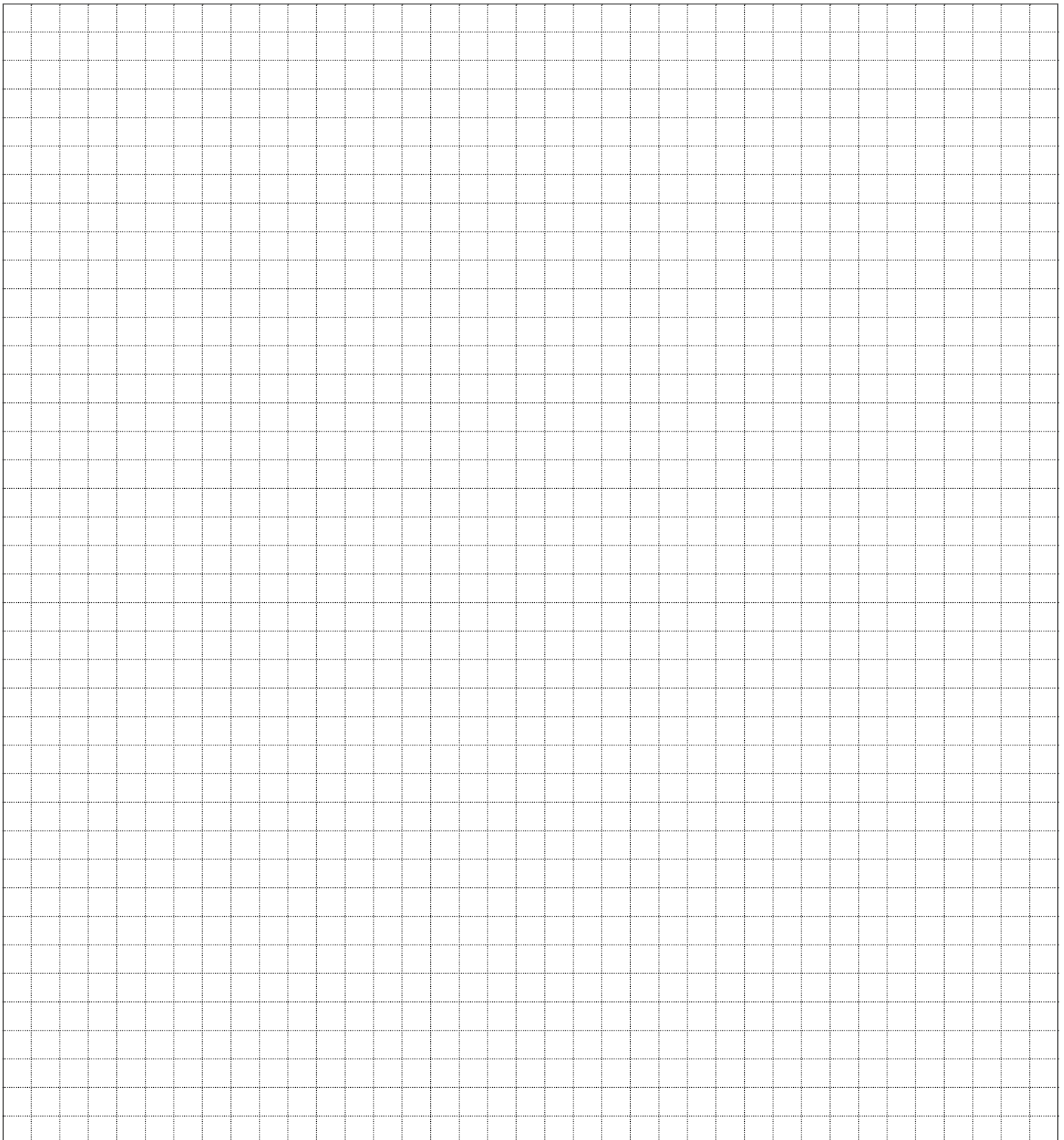
Ich benötige Steckdosen rund um die Arbeitsfläche

Bestehende Geräte

Welche Geräte haben Sie bereits in der aktuellen Küche?

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="radio"/> Kochfeld-Backofen-Set | <input type="radio"/> autarkes Kochfeld | <input type="radio"/> separater Backofen |
| <input type="radio"/> separater Dampfgarer | <input type="radio"/> Mikrowelle | <input type="radio"/> Backofen-Kombigerät |
| <input type="radio"/> Kühlschrank | <input type="radio"/> Gefrierschrank | <input type="radio"/> Side-by-Side-Kühlschrank |
| <input type="radio"/> Geschirrspüler | <input type="radio"/> Dunstabzug | <input type="radio"/> Einbaukaffeemaschine |
| <input type="radio"/> Sous-Vide-Garer | <input type="radio"/> Wärmeschublade/Salamander | <input type="radio"/> Tellerwärmer |
| <input type="radio"/> Weinkühlschrank | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Raum für Fragen, Notizen und Anmerkungen rund um die Geräten



Schritt 6: Design der Küche & Schränke

In welchem Design-Stil soll die zukünftige Küche erstrahlen?

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="radio"/> moderne Küche – schlicht & puristisch | <input type="radio"/> moderne Küche zum Wohlfühlen | <input type="radio"/> „klassische“ Küche |
| <input type="radio"/> Landhausküche traditionell/klassisch | <input type="radio"/> Landhausküche modern | <input type="radio"/> Landhausküche im skandinavischen Stil |
| <input type="radio"/> Industrial Look | <input type="radio"/> used Look/Vintage | <input type="radio"/> |

In welchem Farb-Stil soll die zukünftige Küche erstrahlen? (Fronten, Arbeitsplatte, Korpusse)

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="radio"/> einfarbige Küche (Holztöne, Farbe, ...) | <input type="radio"/> weiche Farbübergänge (z.B. weiß-creme, hell-/dunkelblau) | <input type="radio"/> harte Kontraste (z.B. schwarz-weiß) |
|---|--|---|

Welche Farbe sollen die Fronten Ihrer Traumküche haben?

- | | | |
|--|--|-------------------------------------|
| <input type="radio"/> helle Holztöne | <input type="radio"/> dunkle Holztöne | <input type="radio"/> Stein/Marmor |
| <input type="radio"/> helle Farben/pastell/creme | <input type="radio"/> kräftige, satte Farben | <input type="radio"/> dunkle Farben |

zusätzlich:

- | | | |
|---|---|-------------------------------------|
| <input type="radio"/> „normale“ Fronten | <input type="radio"/> glänzende Fronten | <input type="radio"/> matte Fronten |
|---|---|-------------------------------------|

Aus welchem Material soll die Arbeitsfläche sein?

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="radio"/> Vollholz (aus einem Stück Holz gefertigt) | <input type="radio"/> Massivholz (mehrere verleimte Vollholz-Segmente) | <input type="radio"/> Echtholzplatten (dünnes Holz-Furnier auf Trägerplatte) |
| <input type="radio"/> Laminat-/Schichtstoffplatten | <input type="radio"/> Natursteinplatten | <input type="radio"/> Kunststein-/Quarzkomposit |
| <input type="radio"/> Arbeitsplatten aus Keramik | <input type="radio"/> Mineralwerkstoff-Arbeitsplatten | <input type="radio"/> Arbeitsplatten aus Beton |
| <input type="radio"/> Edelstahl-Arbeitsplatten | <input type="radio"/> Glasarbeitsplatten | <input type="radio"/> |

Welche Farbe sollen die Arbeitsflächen Ihre Traumküche haben?

- | | | |
|--|--|-------------------------------------|
| <input type="radio"/> helle Holztöne | <input type="radio"/> dunkle Holztöne | <input type="radio"/> Stein/Marmor |
| <input type="radio"/> helle Farben/pastell/creme | <input type="radio"/> kräftige, satte Farben | <input type="radio"/> dunkle Farben |

Wie wünschen Sie sich die Küchenrückwand?

- | | | |
|--|---|---------------------------------------|
| <input type="radio"/> gleich wie die Arbeitsplatte | <input type="radio"/> mattiertes Glas | <input type="radio"/> bedrucktes Glas |
| <input type="radio"/> bedruckte Aluminiumrückwand | <input type="radio"/> Aluminiumrückwand gebürstet | <input type="radio"/> Edelstahl |
| <input type="radio"/> Fliesen | <input type="radio"/> Spiegel | <input type="radio"/> Wandfarbe |

Welche Farbe bzw. welchen Stil werden die Wände und der Boden haben?

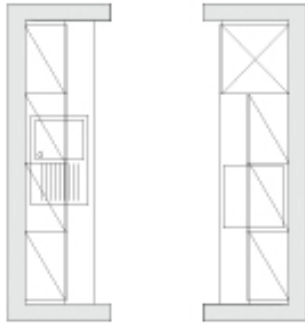
Welche Griffe soll Ihre Küche haben?

- | | | |
|---|--|------------------------------------|
| <input type="radio"/> Bügel-/Stangengriffe | <input type="radio"/> Knopfgriffe | <input type="radio"/> Griffleisten |
| <input type="radio"/> grifflose Küche mit abgeschrägter Kante | <input type="radio"/> grifflose Küche mit Griffmulde | <input type="radio"/> sonstiges: |

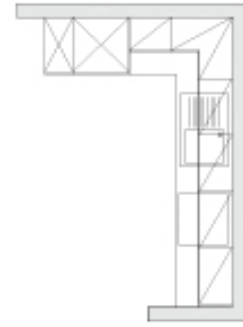
Welche Küchenform bevorzugen Sie?



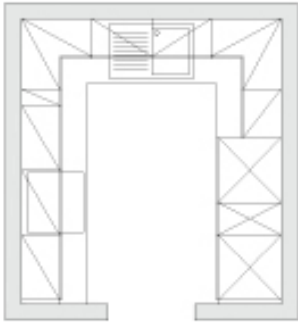
Einzeilige Küche/
einfache Küchenzeile



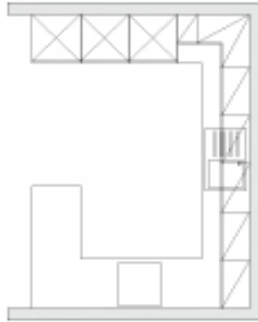
zweizeilige Küche bzw.
Durchgangsküche



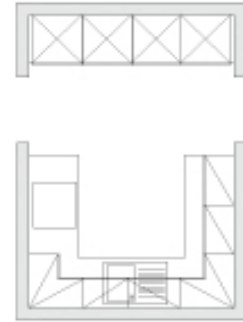
L-förmige Küche/
Eckküche



U-förmige Küche

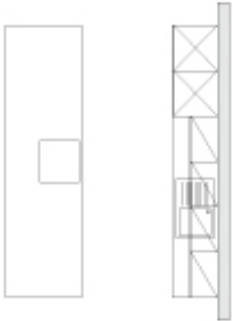


G-förmige Küche

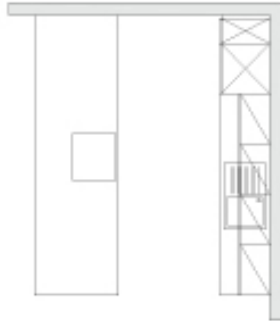


U-förmige Küche + Küchenzeile

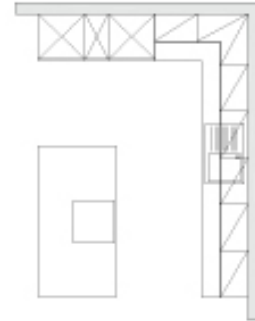
Kombinationen mit einer Kücheninsel



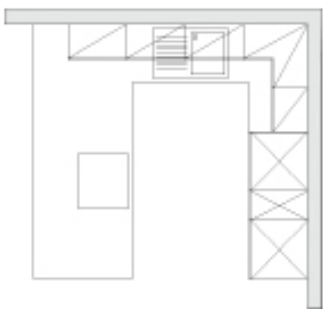
Freistehende Kücheninsel
mit Küchenzeile



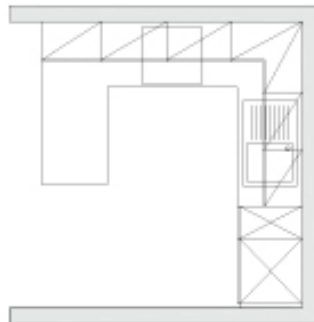
Kücheninsel an der Wand
mit Küchenzeile



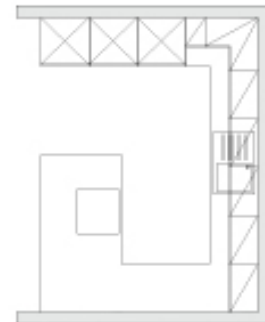
Freistehende Kücheninsel
mit Eckküche/L-Küche



Große Halbinsel in
U-förmiger Küche



Kleine Halbinsel in
U-förmiger Küche



Halbinsel in
G-förmiger Küche

Sitzmöglichkeit an der Insel

Kochinsel mit Sitzmöglichkeit

Kochinsel ohne Sitzmöglichkeit

Ihr gewünschtes Wohnraumkonzept

- offene Wohnküche (Küche und Wohn-/Essraum zusammen)
- geschlossene Küche zusammen mit Essbereich/Esszimmer
- Küche mit (möglicher) Abtrennung zum Wohnraum
- geschlossene Küche / Küche in eigenem Raum

Welche Schrankformen sollen in Ihrer Küche sein?

- Unterschränke (unter der Arbeitsfläche)
- Hochschränke
- Apothekerschränke
- Kühlschränkkumkoffierung
- offene Regale
- Schubladen-Elemente
- klassische Oberschränke (über der Arbeitsfläche)
- Schränke extrahoch bzw. in Raumhöhe
- Hochschrank mit Auszügen
- Flaschenregal
- Sockelschubladen
- integr. Mülltrennungssystem
- Oberschränke mit Schweb- bzw. Faltilftüren
- Aufsatzschrank auf Arbeitsplatte mit Rolladen
- Eckschranksysteme
- Vitrinen/Schränke mit Glastüren
- Haushaltsschrank
- integr. Ausziehtisch/-fläche

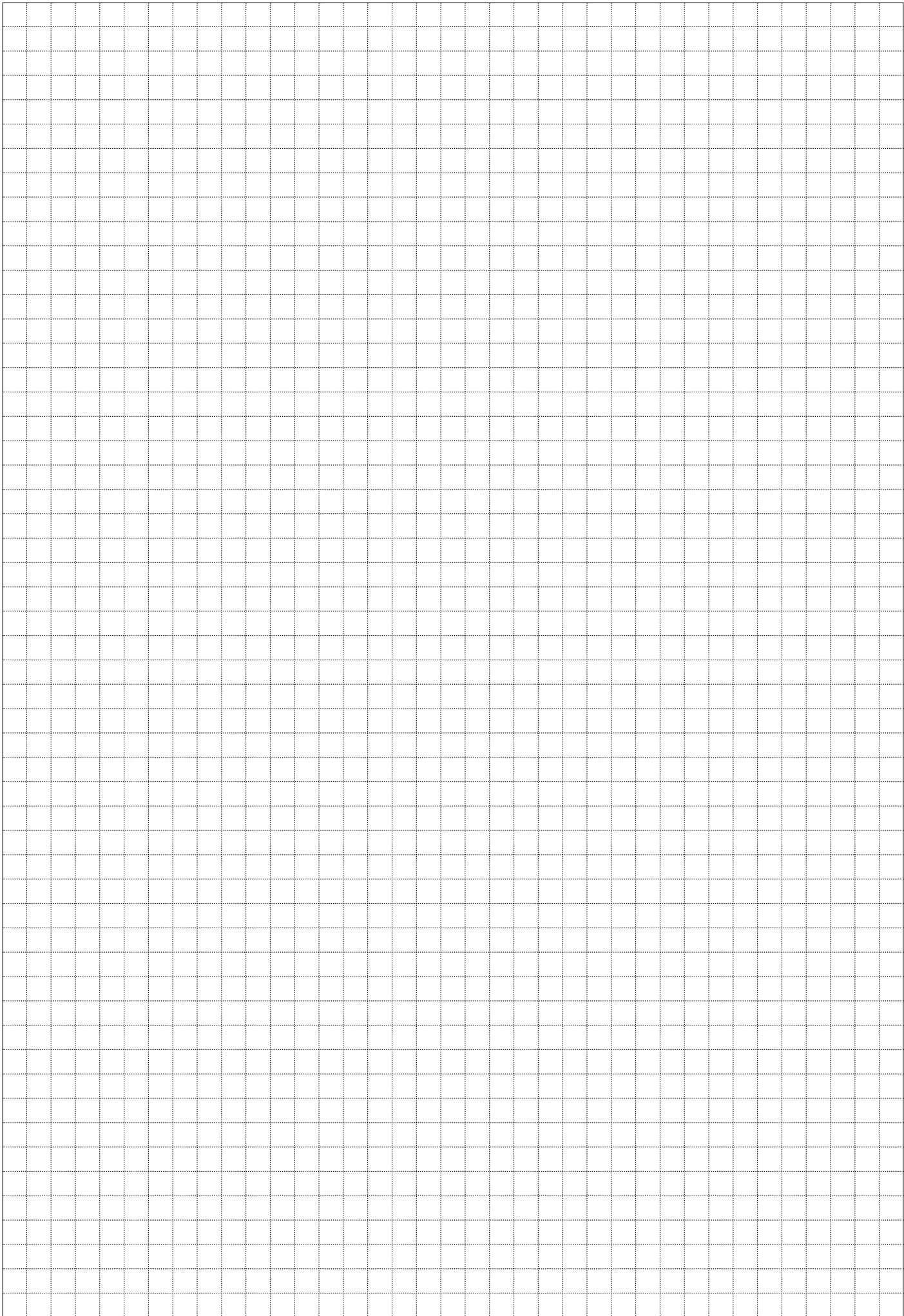
Soll auch ein Essbereich in Ihrer Küche sein?

- kleiner Frühstückstisch bzw. kleine Esstheke (bei Insel)
- großer Essbereich (Essecke/Sitzbank)
- großer Essbereich (freistehend)
- KEIN Essbereich in der Küche
- großer Essbereich (an Kochinsel angeschlossen)
- gesonderter Fütterungsbereich für Hund/Katze

Tischgröße (nur Tisch): Länge: cm Breite: cm Höhe: cm
für Personen/Gäste

Raum für Fragen, Notizen und Anmerkungen rund um Design und Schränke

<div style="border: 1px dotted black; width: 100%; height: 100%;"></div>
--



EDELSEER.

Die Tischlerei für alle.

Edelseer Tischlereibetriebs-GmbH & Co KG
Gschaid 157, 8190 Birkfeld
Tel: +43 (0) 3174 4486
die.tischlerei@edelseer-tischlerei.at
www.edelseer-tischlerei.at