

Küchenplanung

Diese Liste kann Ihnen und der KüchenplanerIn Ihres Vertrauens dabei helfen, Ihre Traumküche zu visualisieren und umzusetzen



Allgemeine Angaben

Wie viele Personen umfasst Ihr Haushalt?

■ Anzahl: _____

Wie viele Personen kochen gleichzeitig?

■ Anzahl: _____

Für wie viele Personen wird regelmässig gekocht?

■ Anzahl: _____

Wie und wie oft wird gekocht?

- Täglich
- Selten
- Gelegentlich
- Professionell
- Mit minimalem Aufwand

Wofür wird die Küche benutzt?

- Zum Kochen
- Zum Essen
- Zum Wohnen
- Zum Arbeiten

Haben Sie Haustiere im Haushalt?

■ Wenn ja, welche?

■ Welchen Platzbedarf haben die Haustiere in der Küche?

Zum Fressen _____

Als Schlafplatz _____

Wie ist Ihr Einkaufsverhalten?

- Grosse Mengen und Volumen
- Regelmässig in kleineren Mengen

Stauraumplanung – wie ist

Ihr Platzbedarf zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

- Hoch
- Mittel
- Gering

bauliche Veränderungen

Sind bauliche Veränderungen in Ihrer Küche vorgesehen?

- Nein
- Ja, welche?

Worauf wird speziell Wert gelegt?

- Umweltfreundliche Materialien
- Energiesparen
- Pflegeleichtigkeit
- Ästhetik
- Geräumigkeit

beim Neubau

Wie soll die neue Küche platziert sein?

- Zum Wohnraum offen
- Zum Wohnraum halboffen
- Zum Wohnraum abtrennbar geschlossen

Welche Form soll die Küche haben?

- Einzeilige Küche
- Küche in L-Form
- Zweizeilige Küche
- Zweizeilige Küche im Freiraum (mit fester Wand)
- Küche in U-Form
- Küche mit Halbinsel
- Küche mit Kochinsel
- Zweizeilige Küche mit Wasch-und Arbeitsinsel

Ausstattung Küche

Wenn Sie in Ihrer Küche essen wollen: Grösse des Küchentisches?

- Nur für kleine Mahlzeiten
- Für grössere Mahlzeiten
- Länge x Breite (cm): _____

Für wie viele Personen?

■ Anzahl: _____

Wie wünschen Sie den Tisch?

- Frei stehend
- Angebaut

Womit soll Ihre Küche unbedingt ausgestattet sein?

- Flaschenauszug
- Pfannenauszug
- Vorratsschrank
- Hochschränke mit Tablaren
- Putzschrank
- Geschirrtuchabteil
- Durchreiche
- Anderes: _____

Benötigter Stauraum:

	viel	mittel	wenig
Besteck	■	■	■
Essgeschirr	■	■	■
Kochgeschirr	■	■	■
Gläser und Tassen	■	■	■
Backzubehör	■	■	■
Kleingeräte	■	■	■
Vorräte	■	■	■
Gewürze	■	■	■
Flaschen	■	■	■



Geräte

Zum Kochen:

- Glaskeramik-Kochfeld
- Induktionskochfeld
- Holzherd
- Gasherd
- Wok-Mulde
- Teppan Yaki

Zum Backen:

- Backofen in Arbeitshöhe
- Selbstreinigender Backofen
- Mikrowellengerät
- Kombimikrowelle
- Dampfgarer/Steamer
- Kombisteamer

Zum Kühlen:

- In Arbeitshöhe
- Kühlschrank ohne Gefrierfach
- Kühlschrank mit Gefrierfach
- 2-türiger Kühl- und Gefrierschrank
- Separater Gefrierschrank
- Frei stehender Kühlschrank
- Weinschrank

Dunstabzugshaube:

- Einbauhaube
- Im Kochfeld eingebaut
- Inselhaube
- Ablufthaube (Huttenhaube)
- Umlufthaube (kein Abluftkanal)

Sonstige Geräte:

- Eismaschine
 - Kaffeemaschine
 - Wärmeschublade
 - Sound-Anlage
 - Andere:
-
-
-
-

Apparatemarken:

- V-ZUG
- Elektrolux
- Siemens
- Miele
- Bora
- Andere:

Spüle

■ Farbe

■ Abtropffläche

■ Andere:

Armatur

- Mischer mit Schwenkauslauf
 - Mischer mit Zugauslauf
 - unter Fenstersims
 - Kochwasser ab Wasserhahn
 - Soda ab Wasserhahn
 - Andere:
-
-

Stil

- Modern
 - Minimalistisch
 - Rustikal
 - Mediterran
 - Retro
 - Ausgefallen
 - Andere:
-

Farben

- Hell
 - Dunkel
 - Kräftig
 - Dezent
 - Warm
 - Kühl
 - Andere:
-

Licht/Beleuchtung

- Lampen an Oberschränken
- Innenbeleuchtung der Schränke
- Arbeitsflächenbeleuchtung
- Dimmbar

Materialien

Küchenfronten:

- Beschichtet
 - Lackiert
 - Holz
 - Edelstahl
 - Andere:
-

Arbeitsoberfläche:

- Granit, Natursteine
 - Mineralwerkstoffe (Corian)
 - Chromstahl (Edelstahl usw.)
 - Kunstharz
 - Verbundwerkstoffe (Silestone/ Neolith)
 - Keramik (Dekton usw.)
 - Holz
 - Andere:
-

Rückwand:

- Platten
 - Putz
 - Holz
 - Glas
 - LED-beleuchtete Glasrückwände
 - Granit
 - Mineralwerkstoffe
 - Edelstahl
 - Andere:
-

Investition/Budget

Wie viel wollen Sie investieren?

Etwa Franken:

Notizen

Was stört Sie an Ihrer aktuellen Küche?
