## Küchenplanung

☐ Mittel☐ Gering

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?	bauliche Veränderungen Sind bauliche Veränderungen in Ihrer Küche vorgesehen?  Nein Ja, welche?	Ausstattung Küche Wenn Sie in Ihrer Küche essen wollen: Grösse des Küchentisches?  Nur für kleine Mahlzeiten Für grössere Mahlzeiten Länge x Breite (cm):
□ Anzahl:  Für wie viele Personen wird  regelmässig gekocht?  □ Anzahl:  Wie und wie oft wird gekocht?  □ Täglich		Für wie viele Personen?  Anzahl:  Wie wünschen Sie den Tisch?  Frei stehend Angebaut  Womit soll Ihre Küche unbedingt ausgestattet
□ Iaglich □ 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?	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	sein?    Flaschenauszug   Pfannenauszug   Vorratsschrank   Hochschränke mit Tablaren   Putzschrank   Geschirrtuchabteil   Durchreiche   Anderes:
□ 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	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	Benötigter Stauraum:    viel mittel wenig



Geräte	Spüle	Materialien
Zum Kochen:	☐ Farbe	Küchenfronten:
☐ Glaskeramik-Kochfeld		Beschichtet
☐ Induktionskochfeld	☐ Abtropffläche	☐ Lackiert
☐ Holzherd	☐ Andere:	□ Holz
☐ Gasherd	- Allacie.	☐ Edelstahl
☐ Wok-Mulde		
☐ Teppan Yaki		_
Zum Backen:		
☐ Backofen in Arbeitshöhe		Arbeitsoberfläche:
☐ Selbstreinigender Backofen		☐ Granit, Natursteine
☐ Mikrowellengerät	Armatur	☐ Mineralwerkstoffe (Corian)
☐ Kombimikrowelle	☐ Mischer mit Schwenkauslauf	☐ Chromstahl (Edelstahl usw.)
☐ Dampfgarer/Steamer	☐ Mischer mit Zugauslauf	☐ Kunstharz
☐ Kombisteamer	unter Fenstersims	☐ Verbundwerkstoffe (Silestone/ Neolith)
Zum Kühlen:	☐ Kochwasser ab Wasserhahn	☐ Keramik (Dekton usw.)
☐ In Arbeitshöhe	Soda ab Wasserhahn	☐ Holz
☐ Kühlschrank ohne Gefrierfach		☐ Andere:
☐ Kühlschrank mit Gefrierfach	☐ Andere:	
☐ 2-türiger Kühl- und Gefrierschrank		_
□ Separater Gefrierschrank		
☐ Frei stehender Kühlschrank		Rückwand:
☐ Weinschrank	Stil	☐ Platten
	☐ Modern	□ Putz
Dunstabzugshaube:	☐ Minimalistisch	☐ Holz
☐ Einbauhaube	☐ Rustikal	☐ Glas
☐ Im Kochfeld eingebaut	☐ Mediterran	☐ LED-beleuchtete Glasrückwände
☐ Inselhaube	□ Retro	☐ Granit
☐ Ablufthaube (Hutte)	☐ Ausgefallen	■ Mineralwerkstoffe
☐ Umlufthaube (kein Abluftkanal)	☐ Andere:	☐ Edelstahl
		☐ Andere:
Sonstige Geräte:		
☐ Eismaschine	Farben	
☐ Kaffeemaschine	☐ Hell	Investition/Budget
☐ Wärmeschublade	□ Dunkel	Wie viel möchten Sie für Ihre neue
☐ Sound-Anlage —	☐ Kräftig	Küche ausgeben? Mein Küchen-
☐ Andere:	□ Dezent	Budget:
	— □ Warm	
	☐ Kühl	
	☐ Andere:	Notizen
	_	
		Was stört Sie an Ihrer aktuellen Küche?
Apparatemarken:	Licht/Beleuchtung	
□ V-ZUG	☐ Lampen an Oberschränken	
☐ Elektrolux	'	
☐ Siemens	J S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	
☐ Miele	☐ Arbeitsflächenbeleuchtung ☐ Dimmbar	
□ Bora	<b>—</b> — ПППВа	

☐ Andere:

