

Checkliste für **die Planung Ihrer Küche**

Sie haben den Entschluss gefasst eine neue Küche zu planen. Wir gratulieren Ihnen zu diesem Schritt, denn vor Ihnen liegt ein spannender Prozess, der Ihnen viel Freude machen wird. Und an dessen Ende Ihre ganz individuelle Traumküche steht.

Damit Sie den Überblick behalten, haben wir eine Checkliste entwickelt, die Ihnen als Orientierungshilfe den Start in die Küchenplanung erleichtern soll. Einige Grundfragen sind selbstverständlich. Daneben gibt es aber auch Fragestellungen, die sich erst bei genauem Hinsehen ergeben. Nehmen Sie sich die Zeit, die einzelnen Punkte in Ruhe durchzugehen. Die investierte Mühe wird sich auszahlen, schließlich wollen wir, dass Sie sich jeden Tag aufs Neue in Ihrer neuen Küche rundum wohlfühlen.

Bringen Sie die ausgefüllte Checkliste, Fotos und Ideen gerne mit zu unserem ersten Termin, damit unsere Küchenprofis die gewonnenen Erkenntnisse von Beginn an in die Planung einfließen lassen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Planen Ihrer Küche.
Ihr Team der Tischlerei Mau

Haushalt und Nutzung

Die Ausstattung der Küche sollte sich nach der Person richten, die sie am häufigsten benutzt. Aber das ist es nicht allein. Personenzahl und Lebensgewohnheiten Ihrer Familie beeinflussen die Gestaltung und Einrichtung des gesamten Raums.

Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?

Erwachsene

Kinder

Gibt es spezielle Anforderungen, die wir bei der Planung berücksichtigen sollten (ältere Familienmitglieder, Kleinkinder, Barrierefreiheit)?

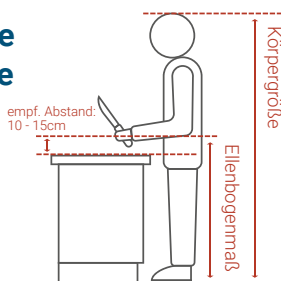
ja, nämlich:

nein

Wie groß ist die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet?

cm Körpergröße

cm Ellenbogenmaß



Die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet, ist

Rechtshänder

Linkshänder

Wie häufig kochen Sie pro Woche?

täglich

4 – 6 Mal

2 – 3 Mal

1 Mal

unregelmäßig

Erzählen Sie uns: wie kochen Sie?

aufwändig, professionell

normal

schnell und unkompliziert

eher einfach

Wie sehen Ihre Einkaufsgewohnheiten aus?

überwiegend frisch

auf Vorrat

nach Bedarf

Laden Sie gern Freunde und Familienmitglieder zu sich nach Hause ein und kochen mit ihnen?

ja, häufig

ab und zu

selten bis nie

Abgesehen vom Kochen – wie nutzen Sie Ihre Küche noch?

Esszimmer

Treffpunkt

als Wohnküche

zur Kinderbetreuung

als Bar

für Feiern

Räumliche Begebenheiten

Die Beschaffenheit des Küchenraumes, sein Grundriss und vorgesehene oder bereits vorhandene Installationen bilden den Rahmen für Ihre Planung und sind oft nur wenig beeinflussbare Faktoren. Aber auch die Räume außerhalb der Küche nehmen Einfluss auf die Gestaltungsmöglichkeiten.

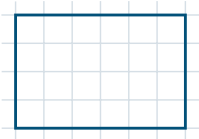
Wo und wie wohnen Sie?

- | | | |
|---|------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> in einem Haus | <input type="checkbox"/> zur Miete | <input type="checkbox"/> Neubau |
| <input type="checkbox"/> in einer Wohnung | <input type="checkbox"/> Eigentum | <input type="checkbox"/> Altbau |

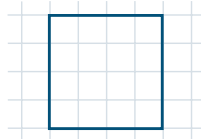
Beschreiben Sie den Raum, in dem Ihr Küchentraum entstehen soll.

Größe der Küche in m²

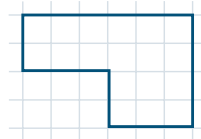
Welche Form hat Ihr Küchenraum?



rechteckig



quadratisch



besondere Form



Nutzen Sie gerne auch die Zeichenfläche auf der Folgeseite, um einen Grundriss des Raums anzufertigen.

Sind Küche und Ess-/ Wohnraum in einem offenen Grundriss miteinander verbunden?

- ja nein

Falls nein: Ist eine Verbindung gewünscht? ja nein

Gibt es Alternativen zum Verstauen Ihrer Lebensmittel?

- angrenzende Speise-/ Vorratskammer Abstellraum/ Keller Hauswirtschaftsraum

Wie ist die Wandbeschaffenheit (zur Montage von Schränken)?

- Ziegelwand Betonwand Trockenbau/ Rigips sonstige: _____

Welche Oberfläche hat Ihr Fußboden?

- Parkett Laminat Linoleum Designboden PVC
 Sichtbeton/ Industrieboden Fliesen sonstige: _____

Welche Energieart steht zum Kochen zur Verfügung?

- Strom Gas

Sind Heizkörper vorhanden, oder verfügt der Raum über eine Fußbodenheizung?

- Wandheizkörper Fußbodenheizung

Räumliche Begebenheiten

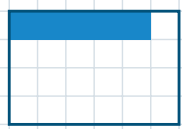
Sie können hier einen Grundriss Ihres Küchenraums anfertigen und die Position von Türen, Fenstern und Anschlüssen wie Strom, Gas und Wasser einzeichnen. Senden Sie uns gerne auch Fotos des Raums, oder bringen Sie diese mit zu unserem ersten Termin.

A large grid for drawing a kitchen floor plan. The grid consists of 20 columns and 30 rows of small squares, providing a space for users to sketch their kitchen layout, including doors, windows, and utility connections.

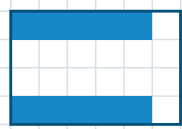
Designmerkmale und Ausstattung

Zur übersichtlichen Unterbringung von Vorräten und des Bestandes an Geschirr, Pfannen und Töpfen ist ausreichend Stauraum sehr wichtig. Doch es soll nicht nur funktional sein. Eine ergonomisch sinnvolle Anordnung der Werkzeuge sowie eine wohltuende persönliche Atmosphäre in der Küche machen die Arbeit zum Vergnügen.

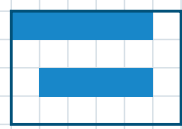
Welche Küchenform bevorzugen Sie?



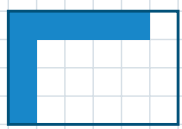
einzeilige Küche



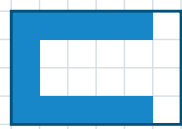
zweizeilige Küche



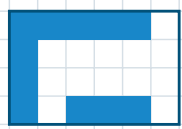
einzeilig mit Kochinsel



L-Form



U-Form



U-Form mit Kochinsel

Wie stellen Sie sich Ihre neue Küche vor?

a) Stil & Atmosphäre

modern Landhaus skandinavisch klassisch gemütlich urban
 zeitlos verspielt minimalistisch individuell sonstige: _____

b) Farben & Optik

helle Farben dunkle Farben glänzend matt auffällige Farben
 gedeckte Farben Naturfarben sonstige: _____

c) Materialien

Holz Stein Beton Metall Glas Keramik
 dekorbeschichtete Holzwerkstoffplatten sonstige: _____

Wünschen Sie sich sichtbare Griffe an Ihren Schränken?

mit Griffen ohne Griffe

Welche Elektrogeräte sollen in Ihrer Küche fest eingebaut werden?

Kochfeld Backofen Dampfgarer Dunstabzugshaube Geschirrspüler
 Kühlschrank Gefrierschrank Mikrowelle Kaffeeautomaten Weinschrank
 Waschmaschine Trockner sonstige: _____

Welche Elektrokleingeräte sollen auf und in Ihrer Küche Platz finden?

Kaffeemaschine Toaster Wasserkocher Mixer Küchenmaschine
 Eismaschine Mikrowelle Eierkocher Fritteuse sonstige: _____

Wie viel Stauraum benötigen Sie in Ihrer Küche für...

Lebensmittel	viel	mittel	wenig
Gläser und Geschirr	viel	mittel	wenig
Besteck und Küchenutensilien	viel	mittel	wenig
Schüsseln, Schalen und Aufbewahrungsbehälter	viel	mittel	wenig
Töpfe, Pfannen und Kochgeschirr	viel	mittel	wenig

Weitere Details

Ihre Küche soll perfekt zu Ihnen passen. Um das erfüllen zu können nennen Sie uns bitte ein Budget, in dem wir planen können. Das hilft uns die Planung Ihrer Traumküche genau auf Ihre Bedürfnisse auszurichten.

von _____ € bis _____ €

Wann möchten Sie das erste Mal in Ihrer neuen Küche kochen?

Was möchten Sie uns sonst noch gerne mitteilen?

Geräte und Zubehör von Top-Lieferanten



BOSCH

Miele

NEOLITH

Quooker®

SCHOTT
ZWIESEL

SIEMENS



**Haben Sie noch
offene Fragen?**

Weitere Informationen unter:
www.tischlerei-mau.de

Direkt telefonisch beraten lassen:
04642 / 924 290

TISCHLEREI MAU