

Die Küchen-Checkliste von DYK360 soll Ihnen helfen, Ihre neue Küche optimal zu planen. Damit nichts Wichtiges im Vorfeld vergessen wird, unterstützt Sie unsere Planungshilfe mit Fragen und Anregungen für die Küchenplanung.

IHRE FAMILIE UND SIE

Da man eine Küche erfahrungsgemäß für einige Jahre besitzt, lohnt es sich, die Wünsche und Bedürfnisse beim Küchenkauf gut zu überdenken. Schließlich ist die Küche ein Raum in dem Sie sich sehr häufig aufhalten, und das sollte jeden Tag Spaß machen. Die Personenzahl und Lebensgewohnheiten Ihrer Familie beeinflussen die Gestaltung und Einrichtung Ihrer Küche. Die Ausstattung der Küche sollte sich nach demjenigen richten, der die Küche am häufigsten benutzt. Diese Fragen helfen Ihnen dabei, dies bei der Küchenplanung zu berücksichtigen

1. Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?

Erwachsene Kinder

2. Sind Sie gern mit Familie und Gästen bei sich zu Hause?

häufig selten nie

3. Kochen Sie gern gemeinsam mit Ihrer Familie oder mit Freunden?

ja nein

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

cm

5. Da die rationelle Anordnung von Herd und Spüle davon abhängt:

Sind Sie Rechtshänder Linkshänder

6. Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten (z.B. Kleinkinder, ältere Menschen)?

IHRE KÜCHE

Die Planung der neuen Küche hängt davon ab, wie Ihre Räumlichkeiten beschaffen sind. Der Grundriss und die vorhandenen Installationen sind oft nur wenig beeinflussbare Voraussetzungen für Ihre Küchenplanung. Diese Fragen sollen Ihnen helfen, nichts zu vergessen.

1. Über welche Räume können Sie zur Aufbewahrung neben der Küche noch verfügen?

Keller Vorratsraum Hausarbeitsraum

2. Wo werden die Familienmahlzeiten eingenommen?

im Esszimmer in der Küche im Wohnzimmer

3. Wo bewirten Sie Ihre Gäste?

im Esszimmer in der Küche im Wohnzimmer



4. Welche Energiearten stehen in der Küche zur Verfügung?

- Elektrizität Erd-/Stadtgas

5. Was benötigen Sie zur Vorbereitung?

- Sitzarbeitsplatz
 Spülzentrum mit Abfalltrennung
 Schneidbrett freistehend
 Schneidbrett auf der Arbeitsplatte

5. Welche Arbeitshöhe in der Küche ist für Sie optimal?

- 85 cm 90 cm 95 cm

6. Welche Materialien haben die Wände?

7. Welches Material hat der Boden?

8. Welche Farben haben die Wände?

9. Welche Farben hat der Boden?

DAS KÜCHENDESIGN

Eine wohlthuende Atmosphäre in der Küche macht die Küchenarbeit zum Vergnügen. Sie entscheiden mit Ihrem Geschmack über Farben, Materialien und Stil Ihrer Küche. Denn das Auge kocht schließlich mit.

1. Welche Form soll Ihre neue Küche haben?

- Küchenzeile Eckküche Modulküche
 Zwei Zeilen U-Form Insel-Form

2. Wie soll die Küche aufgebaut sein?

- überwiegend geschlossen
 überwiegend offen
 zum Wohnraum geschlossen
 zum Wohnraum offen



3. Welche Art von Küchengestaltung gefällt Ihnen?

- moderne Holzküche im Designerstil
- gemütliche Holzküche im Landhausstil
- weiße Küche
- farbige Küche
- extravagante Küche mit matten oder hochglänzenden Lackfronten
- professionelle Küche im Hightech-Look mit viel Edelstahl und Glas
- puristische Küche ohne Griffe und mit reduzierter Formensprache

4. Welche Oberflächen bevorzugen Sie?

- Matte Oberflächen
- Hochglanzoberflächen
- Oberflächen aus Glas
- Oberflächen mit Reliefstruktur
- Holz Dekor Oberflächen

5. Welche Arbeitsplattendekore gefallen Ihnen am besten?

- Holz Dekore wie Französische Walnuss, Zwetschge oder Buche
- Naturtöne wie Sandstein, Granit oder Schiefer
- Metall- oder Kupferoptik
- Schlichtes Dekor wie Weiß oder Graphit

6. Welche Art der Nischengestaltung bevorzugen Sie?

- Glaspaneele
- Paneele in Arbeitsplattenfarbe
- Anstrich
- Edelstahl
- Fliesen
- Paneele in Frontfarbe

7. Welche Oberschränkhöhe wünschen Sie sich?

- 56 cm Höhe
- 71 cm Höhe
- 91 cm Höhe
- keine Oberschränke

8. Welche Oberschränke wünschen Sie sich?

- klassische Oberschränke mit Türen
- moderne Oberschränke mit Schwebetüren oder Faltilftüren
- Glasoberschränke
- Oberschränke

9. Welche Unterschränke wünschen Sie sich?

- klassische Unterschränke mit Türen
- breite Auszugsschränke
- offene Unterschränke



DER ESSPLATZ IN DER KÜCHE

Die Anforderungen an einen Essplatz werden durch die Nutzung und durch den zur Verfügung stehenden Platz bestimmt. Ob großzügiger Esstisch oder komfortable Tresenbar - Sie haben die Wahl bei der Gestaltung Ihres Essplatzes.

1. Wie viele Personen sollen am Esstisch in der Küche Platz finden?

2. Bezogen auf Ihre räumlichen Möglichkeiten, wie sollte der Essplatz sein?

- für den schnellen Imbiss zwischendurch
- für alle Mahlzeiten
- Esstisch
- Esstheke/-bar
- Ansatz Tisch
- Ausziehtisch
- für Stuhlhöhe
- für Barhocker
- mit Eckbank

3. Welche Form soll der Esstisch haben?

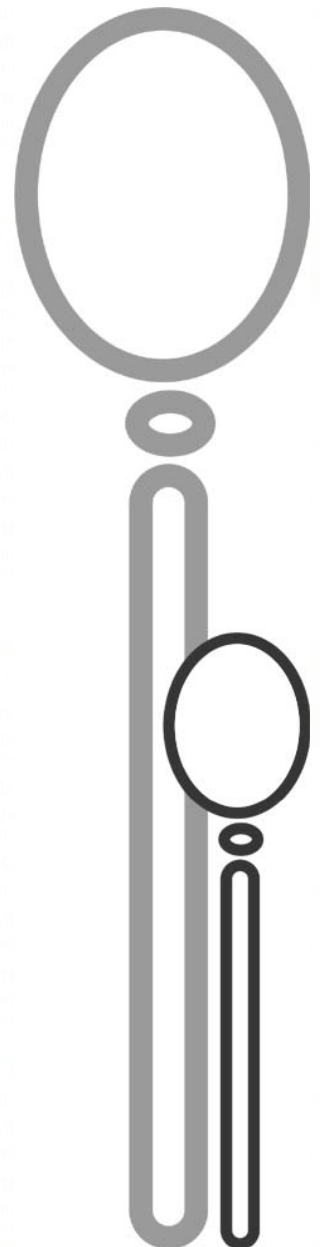
- rund
- eckig
- anders

4. Welche Art Esstisch wünschen Sie sich?

- Massiver, gemütlicher Holztisch und Sitzbank
- moderner Glastisch mit passenden Stühlen
- Schicker Tresentisch mit bunten Barhockern
- Runder Esstisch mit Design-Stühlen
- Bistrotisch mit Sitzhockern

5. Welche Beleuchtung möchten Sie in der Küche nutzen?

- Deckenbeleuchtung
- Glasschränke mit Innenbeleuchtung
- Nischen-Spotlicht
- Arbeitsleuchten
- Lichtböden



PLATZBEDARF IN DER KÜCHE

Hier geht es um Ihren Bedarf an Stauraum in der Küche. Zur übersichtlichen Aufbewahrung des Vorrats an Lebensmitteln, für Geschirr, Pfannen, Töpfe und vieles mehr ist genügend Stauraum sehr wichtig. Planen Sie Staugüter in den ergonomisch richtigen Zonen ein. Auch das spart Zeit bei der täglichen Küchenarbeit.

1. Welche Lebensmittel bevorraten Sie in der Küche?

- | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Flaschen | <input type="checkbox"/> Konserven | <input type="checkbox"/> Trockenvorräte |
| <input type="checkbox"/> Gewürze | <input type="checkbox"/> Gefriergut | <input type="checkbox"/> Gemüse/Obst |

2. Wie viel Stauraum benötigen Sie nach eigener Einschätzung für:

Essgeschirr

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

Kaffee-/Teegeschirr

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

Gläser, Krüge, Karaffen

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

Bestecke, Küchenutensilien, Messer, Arbeitshelfer

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

Schüsseln, Schalen, Auflaufformen, Kunststoffbehälter

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

Töpfe, Pfannen, Deckel

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

Reinigungsmittel, Spülutensilien, Geschirrtücher

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

Abfallsammler/-trennsysteme

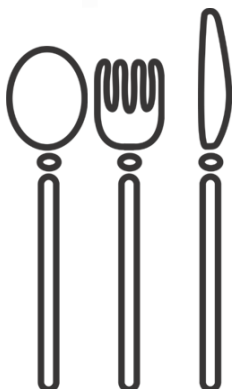
- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

Besen, Waschmittelvorräte

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> viel | <input type="checkbox"/> mittel | <input type="checkbox"/> wenig |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|

3. Wofür würden Sie eine Kücheninsel nutzen, die frei im Raum steht?

- zum Anrichten
- zum Spülen
- zum Vorbereiten
- zum Kochen
- gar nicht



4. Welche Spezialschränke und Nischenausstattung wünschen Sie sich?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> deckenhohe Schränke | <input type="checkbox"/> Hochschrank für Besen, Bügelbrett |
| <input type="checkbox"/> Eckschrank mit Karussell | <input type="checkbox"/> Unterschrank für Mülltrennung |
| <input type="checkbox"/> Vorratshochschränke | <input type="checkbox"/> Apotheker-Hochschrank |
| <input type="checkbox"/> Auszugsschränke | <input type="checkbox"/> Auszugsschrank mit Flaschenkorb |
| <input type="checkbox"/> Innenauszug | <input type="checkbox"/> Sockelschubkästen |
| <input type="checkbox"/> Jalousieschrank | <input type="checkbox"/> Schubladenschrank |
| <input type="checkbox"/> Brotschrank | <input type="checkbox"/> Gewürzschrank |
| <input type="checkbox"/> Besteckschubladen | <input type="checkbox"/> Regale |
| <input type="checkbox"/> Relingsysteme mit Zubehör | <input type="checkbox"/> Küchenborde |

5. Welche Innenausstattungen zur optimalen Stauraumnutzung sollten eingeplant werden?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> für Gewürzdosen | <input type="checkbox"/> für Gewürz-/Soßenflaschen |
| <input type="checkbox"/> für Tüten (Backpulver etc.) | <input type="checkbox"/> für offene Lebensmittel (Mehl etc.) |
| <input type="checkbox"/> für Papierrollen | <input type="checkbox"/> für Folienrollen mit Abreißvorrichtung |
| <input type="checkbox"/> für Topfdeckel | <input type="checkbox"/> für Kunststoffdeckel |
| <input type="checkbox"/> für Filtertüten | <input type="checkbox"/> für Putzmittel |



ELEKTROGERÄTE UND KÜCHENZUBEHÖR IN DER KÜCHE

Hier geht es um Ihre Wünsche bezüglich der Ausstattung Ihrer Küche mit technischen Einbaugeräten und ergonomischen Küchenzubehör.

1. Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

- ja nein

wenn ja, welche

2. Kochen und Garen – welches Kochfeld wünschen Sie sich?

- Cerankochfeld
- Induktionskochfeld
- Gaskochfeld
- Elektrokochfeld
- Kombi-Kochfelder z. B. Glaskeramik, Gas, Fritteuse, Grill, Wok

3. Die Kochstelle soll sein:

- tiefer gelegt vorgezogen
- in der Ecke eine Insellösung

4. Backen, Braten, Erhitzen, Wärmen – Welche Einbaugeräte wünschen Sie sich?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Einbauherd im Unterschrank | <input type="checkbox"/> Backofen im Hochschrank |
| <input type="checkbox"/> Mikrowelle im Hochschrank | <input type="checkbox"/> Dampfgarer im Hochschrank |
| <input type="checkbox"/> Tellerwärmer | <input type="checkbox"/> Kaffeeautomat im Hochschrank |

5. Welche Funktionen und Eigenschaften soll der Einbauherd oder Backofen haben?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Heißluft | <input type="checkbox"/> Oberhitze/Unterhitze |
| <input type="checkbox"/> Umluft | <input type="checkbox"/> mit integrierter Mikrowelle |
| <input type="checkbox"/> mit integriertem Dampfgarer | <input type="checkbox"/> mit integriertem Grill |
| <input type="checkbox"/> Kombi-Backofen | <input type="checkbox"/> mit Glattemail-Beschichtung |
| <input type="checkbox"/> mit Pyrolyse-Selbstreinigung | <input type="checkbox"/> mit katalytischer Selbstreinigung |

6. Kühlen, Gefrieren – Welche Einbaugeräte wünschen Sie sich?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 88er Nischenhöhe | <input type="checkbox"/> integrierfähiger Kühlgerätschrank |
| <input type="checkbox"/> 123er Nischenhöhe | <input type="checkbox"/> integrierfähige Kühl-/Gefrierkombination |
| <input type="checkbox"/> 145er Nischenhöhe | <input type="checkbox"/> integrierfähiger Unterbaukühlschrank |
| <input type="checkbox"/> 178er Nischenhöhe | <input type="checkbox"/> frei stehendes Kühl-/Gefriergerät |

7. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Flachlüfter | <input type="checkbox"/> Wandhaube | <input type="checkbox"/> Inselhaube |
| <input type="checkbox"/> 60 cm Breite | <input type="checkbox"/> 90 cm Breite | |
- Entlüftung:
- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Abluft | <input type="checkbox"/> Umluft | <input type="checkbox"/> externer Motor, z. B. auf Dachboden |
|---------------------------------|---------------------------------|--|

8. Welchen Geschirrspüler wünschen Sie sich?

- | | |
|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 45 cm | <input type="checkbox"/> 60 cm |
| <input type="checkbox"/> Einbau unter der Arbeitsplatte oder im Hochschrank | |
| <input type="checkbox"/> Geschirrspüler teilintegriert mit sichtbarer Bedienblende | |
| <input type="checkbox"/> Geschirrspüler vollintegriert mit unsichtbarer Bedienblende und Möbelfront | |

9. Wie erfolgt die Versorgung der Küche mit Warmwasser?

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> zentral, aus dem Leitungsumlauf |
| <input type="checkbox"/> separat, aus dem Durchlauferhitzer |

10. Einbauspülen und Armaturen – Wie soll Ihr Spülzentrum aussehen?

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Ein-Becken-Spüle mit Abtropffläche |
| <input type="checkbox"/> Ein-Becken-Spüle mit Restebecken und Abtropffläche |
| <input type="checkbox"/> Zwei-Becken-Spüle mit Abtropffläche |
| <input type="checkbox"/> Zwei-Becken-Spüle mit Restebecken und Abtropffläche |
| <input type="checkbox"/> Eckspüle |
| <input type="checkbox"/> Einzelbecken (unterschiedliche Größen und Formen) |
| <input type="checkbox"/> mit Abfalldurchwurf und mit Zubehör wie Schneidbrett, Sieb, etc. |

11. Welches Material soll die Spüle haben?

- Edelstahl (matt gebürstet oder glänzend)
- Quarz- oder Granitverbundwerkstoffe
- Keramik
- Emaille

12. Welche Küchenarmatur wünschen Sie sich?

- Einhebelmischer
- Zweigriffarmatur
- mit herausziehbarer Schlauchbrause
- mit Seifenspender

13. Lässt sich die Spüle vor einem Fenster einplanen?

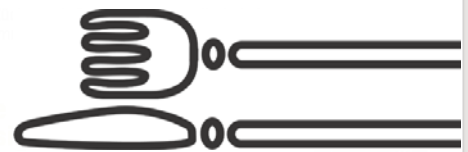
- ja
- nein

14. Was soll in den Spülenunterschrank?

- Abfalleimer
- Putzmittelauszug

15. Welche Elektrokleingeräte müssen untergebracht werden?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Allesschneider | <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine |
| <input type="checkbox"/> Küchenmaschine | <input type="checkbox"/> Entsafter |
| <input type="checkbox"/> Toaster | <input type="checkbox"/> Wasserkocher |
| <input type="checkbox"/> Rührgerät | <input type="checkbox"/> Eierkocher |
| <input type="checkbox"/> Zitruspresse | <input type="checkbox"/> Dosenöffner |
| <input type="checkbox"/> Radio | <input type="checkbox"/> Küchenuhr |
| <input type="checkbox"/> Getreidemühle | <input type="checkbox"/> Brotbackautomat |



Haben Sie noch Fragen zur Küchenplanung? Wir unterstützen Sie gern. Vereinbaren Sie doch einen kostenlosen und unverbindlichen Beratungstermin mit einem unserer DYK360-Küchenfachberater. Wir kommen zu Ihnen nach Hause und planen Ihre Traumküche dort, wo sie später auch stehen soll. So können Sie sicher sein, dass auch alles genau passt. Schauen Sie unter www.dyk360-kuechen.de/kuechenplanung/gratisberatung/ und vereinbaren Sie dort einen kostenlosen und unverbindlichen Termin für eine Küchenplanung und Beratung. Die Küchen-Checkliste dient als gute Vorbereitung für die Küchenplanung und gibt Anhaltspunkte für das Beratungsgespräch mit Ihrem DYK360-Küchenfachberater.