

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 und oft?

sehr oft  oft  manchmal  selten

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

ja  nein

5. Wie kochen Sie?

wie ein Profi  Hobbykoch  nicht aufwendig  oft Fertiggerichte

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

cm

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

Sind Sie  Rechtshänder  Linkshänder

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

€ 2.057,-

€ 2.057,-

## 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. Wie groß ist Ihre Küche

 m<sup>2</sup>

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

 Keller     Vorratsraum     Hausarbeitsraum

### 3. Wo werden die Familienmahlzeiten eingenommen?

 im Esszimmer     in der Küche     im Wohnzimmer

### 4. Wo bewirten Sie Ihre Gäste?

 im Esszimmer     in der Küche     im Wohnzimmer

### 5. Welche Energiearten stehen in der Küche zur Verfügung?

 Elektrizität     Erd-/Stadtgas

### 6. Was benötigen Sie zur Vorbereitung?

- Sitzarbeitsplatz
- Spülzentrum mit Abfalltrennung
- Schneidbrett freistehend
- Schneidbrett auf der Arbeitsplatte

### 7. Welche Arbeitshöhe in der Küche ist für Sie optimal?

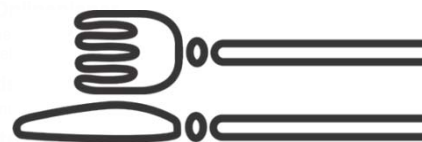
 85 cm     90 cm     95 cm

### 8. Welche Materialien haben die Wände?

### 9. Welches Material hat der Boden?

### 10. Welche Farben haben die Wände?

### 11. 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 mit Regalen

## 9. Welche Unterschränke wünschen Sie sich?

- klassische Unterschränke mit Türen  
 breite Auszugsschränke  
 offene Unterschränke mit Regalen

## 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

- viel       mittel       wenig

Kaffee-/Teegeschirr

- viel       mittel       wenig

Gläser, Krüge, Karaffen

- viel       mittel       wenig

Bestecke, Küchenutensilien, Messer, Arbeitshelfer

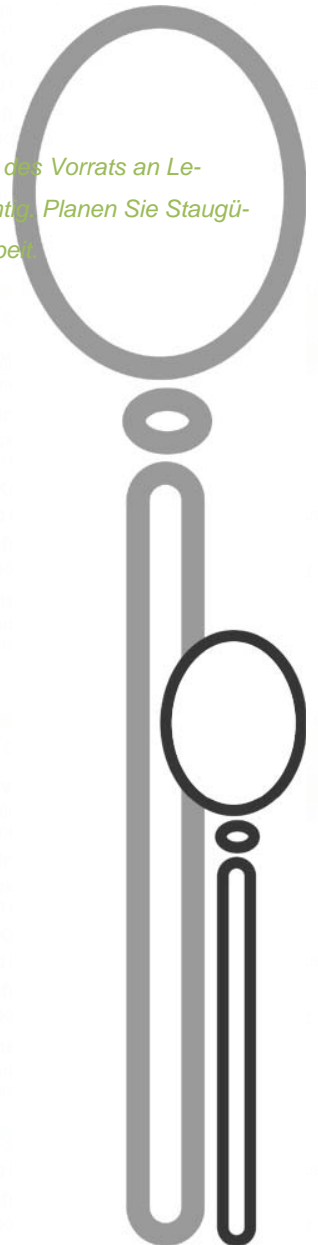
- viel       mittel       wenig

Schüsseln, Schalen, Auflaufformen, Kunststoffbehälter

- viel       mittel       wenig

Töpfe, Pfannen, Deckel

- viel       mittel       wenig



Reinigungsmittel, Spülutensilien, Geschirrtücher

viel       mittel       wenig

Abfallsammler/-trennsysteme

viel       mittel       wenig

Besen, Waschmittelvorräte

viel       mittel       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                         |



52057

52057

## 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?

- Glaskeramikkochfeld  
 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?

- Einbauherd im Unterschrank  Backofen im Hochschrank  
 Mikrowelle im Hochschrank  Dampfgarer im Hochschrank  
 Tellerwärmer  Kaffeeautomat im Hochschrank

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

- Heißluft  Oberhitze/Unterhitze  
 Umluft  mit integrierter Mikrowelle  
 mit integriertem Dampfgarer  mit integriertem Grill  
 Kombi-Backofen  mit Glattemail-Beschichtung  
 mit Pyrolyse-Selbstreinigung  mit katalytischer Selbstreinigung

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

- 88er Nischenhöhe  integrierfähiger Kühlgerätschrank  
 123er Nischenhöhe  integrierfähige Kühl-/Gefrierkombination  
 145er Nischenhöhe  integrierfähiger Unterbaukühlschrank  
 178er Nischenhöhe  frei stehendes Kühl-/Gefriergerät

52057

52057

## 7. Welche Dunstabzugshaube wünschen Sie sich?

- Flachlüfter     Wandhaube     Inselhaube  
 60 cm Breite     90 cm Breite

Entlüftung:

- Abluft     Umluft     externer Motor, z. B. auf Dachboden

## 8. Welchen Geschirrspüler wünschen Sie sich?

- 45 cm     60 cm  
 Einbau unter der Arbeitsplatte oder im Hochschrank  
 Geschirrspüler teilintegriert mit sichtbarer Bedienblende  
 Geschirrspüler vollintegriert mit unsichtbarer Bedienblende und Möbelfront

## 9. Wie erfolgt die Versorgung der Küche mit Warmwasser?

- zentral, aus dem Leitungsumlauf  
 separat, aus dem Durchlauferhitzer

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

- Ein-Becken-Spüle mit Abtropffläche  
 Ein-Becken-Spüle mit Restebecken und Abtropffläche  
 Zwei-Becken-Spüle mit Abtropffläche  
 Zwei-Becken-Spüle mit Restebecken und Abtropffläche  
 Eckspüle  
 Einzelbecken (unterschiedliche Größen und Formen)  
 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?

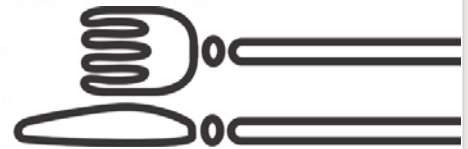
- ja       nein

14. Was soll in den Spülenunterschrank?

- Abfalleimer       Putzmittelauszug

15. Welche Elektrokleingeräte müssen untergebracht werden?

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Alleschneider  | <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 Küche 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/](http://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.