

ROT 
PUNKT
KÜCHEN

Checkliste zur Küchenplanung.

Die ersten Schritte zur neuen Küche

FÜR DEN KÜCHENKAUF.

Bevor Sie den Küchenspezialisten im Küchen- oder Möbelhandel zu einer ausführlichen Beratung aufsuchen, sollten Sie Ihre wichtigsten Punkte, anhand der folgenden Checkliste, vorher im Kreis der Familie diskutieren und vorentscheiden.

Sie können die Checkliste an dieser Stelle ausfüllen, ausdrucken und sind damit für den Küchenkauf bei Ihrem Fachhändler vor Ort bestens vorbereitet.

Ihr Haushalt.

- Wie viele Personen leben im Haushalt?
- Wie viele davon sind Kinder?
- Wie viele Personen arbeiten hauptsächlich in der Küche?

Budget.

Wie hoch ist Ihr
Budget für Ihre Küche?

- Bis 5.000 €
- Bis 10.000 €
- Bis 20.000 €
- Bis 30.000 €
- Bis 50.000 €
- Nicht festgelegt

Sollen vorhandene
Geräte übernommen
werden?

- Ja
- Nein

Wenn ja, welche?

- Kühlschrank
- Gefrierschrank
- Einbauherd
- Einbaubackofen
- Kochfeld
- Dunstabzugshaube
- Mikrowelle
- Geschirrspülmaschine
- Waschmaschine
- Kühl-Gefrierkombination

Das Umfeld der Küche.

Gibt es Lagerräume
außerhalb der Küche?

Ja

Nein

Werden in der
Küche andere
Arbeiten verrichtet?

Ja

Nein

Wenn ja, welche?

Die Art Der Küche.

Welchen Küchenstil
bevorzugen Sie?

- Grifflose Küchen
- Küchen mit Insel
- Moderne Küchen
- Dunkle Küchen
- Helle Küchen
- Küchenzeilen
- Farbenfrohe Küchen
- Küchen mit (Echt-)Holz
- Landhaus Küchen

Die Küche zum
Wohnraum soll:

- offen sein
- geschlossen sein

Sollen hohe Wand-
schränke eingeplant
werden?

- Ja
- Nein

Werden Glasschränke
gewünscht?

- Ja
- Nein

Vorarbeiten und Anschlüsse.

Welche Vorarbeiten
sind geplant?

- Neuer Fußboden
- Neue Installationen
- Neue Wandfliesen
- Bauliche Veränderungen

Welche Energiearten
stehen zur Verfügung?

- Strom
- Gas

Unterbringung der Kühlgeräte.

Der Kühlschrank soll
geplant werden im:

- Hochschrank
- freistehend
- unter der Arbeitsplatte

Die Kühl-Gefrier-
kombination soll
geplant werden im:

- Hochschrank
- freistehend
- Standgerät

Spezialschränke.

Folgende Spezialschränke soll Ihre Küche enthalten:

- Handtuchrocknerschrank
- Vorratshochschränke
- Apothekerhochschränke
- Auszugschränke
- Gewürzschrank
- Unterschrank mit Mülltrennung
- Besteckschubladen
- Auszugschrank mit Flaschenkorb
- Hochschrank für z. B. Besen
- Regale
- Schubladenschrank
- Eckschränke

Kochen und Backen.

- Der Einbauherd:
- ist hoch eingebaut
 - und Kochfeld getrennt
 - und Kochfeld übereinander
- Die Kochstelle:
- ist tiefgelegt
 - ist vorgezogen
 - ist in der Ecke
 - als Insellösung
- Der Dunstabzug:
- Abluft
 - Umluft
 - dekorativ (z. B. Turmhaube)
 - versteckt (z. B. Flachschildhaube)
- Das Gefrierfach soll geplant werden:
- aus Edelstahl
 - aus Glaskeramik
 - aus Emaille
 - als Einzelkochelement

Spülen.

- Die Spüle:
- zwei Becken mit Abtropffläche
 - ein Becken mit Restbecken und Abtropffläche
 - mit Abfalldurchwurf
 - Zubehör mit Schneidbrett, Sieb etc.

- Die Armatur:
- Eingriffarmatur
 - Zweigriffarmatur
 - mit herausziehbarem Brauseschlauch

- Wünschen Sie eine Geschirrspülmaschine?
- Ja
 - Nein

- Wünschen Sie eine Abfalltrennung?
- Ja
 - Nein

- Wenn ja, in welcher Breite?
- 45 cm
 - 60 cm

- Wie wird Heißwasser aufbereitet?
- Speichergerät
 - Durchlauferhitzer

- Was soll im Spül-
unterschrank sein?
- Abfalleimer
 - Putzmittelauszug

Der Essplatz.

Der Essplatz
sollte sein:

- Theke, Bar, Ansatz Tisch
- Essbereich ist separat

Beleuchtung und sonstiges.

Die Beleuchtung sollte
bestehen aus:

- LED Beleuchtung Spot
- LED Beleuchtung Lisene
- Beleuchtung im Schrank
- Auszugsbeleuchtung
- sonstige Beleuchtung

Sonstiges:

- Sideboards
- Wandborde
- Nischenverkleidung

- Griff
- Grifflos

Werden weitere Möbel
für HWR oder bspw.
Ankleide benötigt?

- Ja
- Nein

Wenn ja, welche?



Die Fronten.

Welche Front
sollte es sein?

- Echtholz
- Holzfurnier
- Kunststofffronten
- Lackfronten
- nachhaltige Fronten



welcome
home.

Rotpunkt Küchen GmbH
Ladestraße 52
32257 Bünde
Germany
Tel. +49 5223 6900-0
info@rotpunkt kuechen.de
rotpunkt kuechen.de