

Checkliste Küche

Dinge, an die man denken sollte und Fragen, die dem Küchenspezialisten wichtige Hinweise für die Planung und Einrichtung der Küche geben.

1. Grundabklärung Haustechnik / Erneuerung

- Sind die Rohrleitungssysteme in Ordnung? ja nein
 Entsprechen die Sanitäranschlüsse noch den Anforderungen? ja nein
 Sind Wasser- und Stromanschlüsse am richtigen Ort? ja nein
 Sind Heizung/Radiatoren noch in Ordnung/am richtigen Ort? ja nein
 Werden Küche und Bad zusammen erneuert? ja nein
 Kann/will man Grundrisse verändern? ja nein
 Wie ist die Lüftung gelöst?
 Wie gross ist die Küche heute? Ist m²
 Wie gross müsste sie sein? Soll m²

-> Abklären, welche baulichen Massnahmen möglich sind (Wanddurchbruch, Türerweiterung, Türversetzung, Fenstereinbau/-vergrösserungen, Trennelemente etc.)

2. Grundriss (am besten Skizze M1:20 oder M1:50 anfertigen)

Länge: Breite: Raumhöhe:
 Fenster, Nischen, Dachschräge oder andere Besonderheiten kennzeichnen

3. Bedürfnisse

Was gefällt Ihnen an der jetzigen Küche besonders?

.....

Was stört Sie am meisten?

.....

Was für eine Küche wünschen Sie sich?

- rein funktionell wohnlich geschlossen
 offen zum Wohnraum flexibel offen/geschlossen
 mit Essplatz mit grossem Tisch mit Insel
 Einzeilenküche Zweifrontenküche L-Küche
 U-Küche G-Küche

Stilrichtung?

- modern designbetont klassisch
 nostalgisch verspielt

anderes:

Wie gross ist Ihr Haushalt?

- 1-2 Personen 3-4 Personen 4-6 Personen
 Spezialeinrichtungen für Kinder, Senioren, Behinderte

.....

4. Wünsche Küchenausstattung

Stauräume:

Für eine normale Grundausstattung benötigt man durchschnittlich 43 Stauraumeinheiten. Eine Einheit entspricht einer Fläche von 50 x 50 cm, das ist ungefähr ein Tablar oder eine Schublade. Mehr unter www.blum.com: Mit einem Stauraumplaner lässt sich alles online berechnen.

Funktionszentren:

- Kehrachtelement einfach Kehrachtelement Mehrfachtrennsystem
 Armaturen mit Energie-Etikette Spüle einfach
 Spüle Doppelbecken Spüle Multifunktionsbecken

besondere Wünsche:

Apparate:

- Kochfeld Glaskeramik Induktion
 Gas anderes:
 Backofen Standard Kurzbackofen
 Kombibackofen Steamer Mikrowelle

anderes:

Kühlschrank Grösse: Tiefkühler Grösse:

- Food-Center Weinlagerschrank Side by Side

anderes:

- Lüftung Abluft (Luft wird nach draussen geleitet)
 Dampfhitze Umluft (Luft wird intern über Filter umgewälzt)
 integriert in Oberschränke
 Lösung für Minergie-Standard

anderes:

Materialien:

- Echtholz Laminate/Kunstharz Linoleum
 Glas Edelstahl Lackierte Fronten
 hochglanz matt

anderes:

Abstellfläche:

- Stein Kunststein Edelstahl
 Glas Beton

anderes:

5. Zeitrahmen Umbau

Für einen Umbau rechnet man mit 10 bis 14 Arbeitstagen, wenn keine grösseren baulichen Veränderungen geplant sind. Die Planungs- und Produktionszeit ist abhängig vom Projekt selbst und von den Lieferfristen der Hersteller.

6. Handwerker

Neben dem Küchenspezialisten braucht es im Allgemeinen den Elektriker, Sanitär, Maurer, Maler und Plattenleger. Bei grossen baulichen Veränderungen wird ein erfahrener Baufachmann oder Architekt beigezogen. Der Küchenspezialist bietet heute in der Regel das Gesamtpaket an und organisiert und koordiniert die entsprechenden Fachleute.

7. Budgetrahmen

Welcher Budgetrahmen steht zur Verfügung?