CHECKLISTE FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

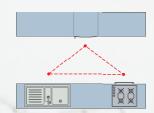
Planen Sie Ihre ganz individuelle Küche – einfach, schnell und komfortabel. Die Checkliste unterstützt Sie bei den ersten Schritten. Indem Sie die Fragen beantworten, gewinnen Sie ein konkretes Bild von der Küche, die zu Ihren persönlichen Vorstellungen passt.

Küchenformen

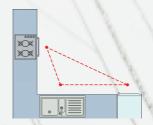
Die einzeilige Küche ist besonders platzsparend und wird darum für schmale Räume gewählt, aber auch für Wohnküchen, wenn der Raum etwas größer ist.



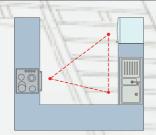
Die zweizeilige Küche ist eine klassische Lösung aus zwei gegenüberliegenden Funktionsbereichen. Sie eignet sich ideal, wenn die Küche ausschließlich zum Kochen und Zubereiten dienen soll.



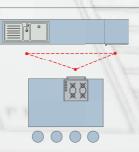
Die L-förmige Küche mit einem Grundriss, der praktische Arbeitsabläufe ermöglicht, hat meist auch Raum für einen Essplatz oder eine Theke, wenn sie zum Wohnraum hin offen ist.



Die U-förmige Küche nutzt den Raum optimal und ermöglicht kurze Arbeitswege. Wichtig ist, zwischen den Zeilen genügend Platz zu planen und die Ecken für Stauraum zu nutzen.



Die Insel-Küche mit einer freistehenden Kochinsel bietet eine große Gestaltungsfreiheit, vor allem bei fehlenden Wänden und hohem Platzangebot.



ALLE

Planungs-Schritte

ALIF FINEN BLICK

- 1 Stellen Sie Ihre eigenen Wünsche und Bedürfnisse fest.
- 2 Nehmen Sie den Ist-Zustand auf, zum Beispiel mit einer Planskizze.
- 3 Entscheiden Sie über die Nutzung und den Stil der neuen Küche.
- 4 Lassen Sie sich von Zeitschriften oder in Küchenstudios inspirieren.
- 5 Legen Sie Ihr Budget fest.
- 6 Planen Sie am besten zusammen mit einem guten Küchenberater.
- 7 Entscheiden Sie vor der Auftragserteilung mit Verstand und persönlichem Gefühl.
- 8 Bitte beachten Sie die Umbauund Lieferzeiten.
- 9 Achten Sie darauf, welche Garantiezeiten für die neue Küche gewährt werden.
- 10 Prüfen Sie die fertige Küche auf Mängel und lassen Sie sich alles vorführen.



Welche Form soll Ihre Küche haben?	Welche Einrichtung wünschen Sie?
Einzeilig: platzsparende Lösung	Essplatz mit Tischlösung für Personen
Zweizeilig: ideal nur zum Kochen	Küche mit Bar oder Esstheke
U-förmig: gute Raumausnutzung	Nischensystem (zwischen Wandschrank und Arbeitsfläche)
L-förmig: Essplatz ab 12 qm möglich	Lichtsysteme (Nische, Schrankbeleuchtung, LED-Licht)
Kochinsel: freistehende Kochzone	Müllentsorgungssysteme
Wohnküche: freistehender Esstisch	Sonstiges
Wie evangemisch cell lleve Krische gein?	
Wie ergonomisch soll Ihre Küche sein?	
Ideale Arbeitshöhecm (Körpergröße in cm durch 1,8 teilen)	
Unterschiedliche Arbeitshöhen	
(Kochen 15 cm tiefer, Spülen 15 cm höher)	
Hoch eingebaute Geräte (Geschirrspüler, Backofen etc.)	- 1 2
Hängeschränke mit Faltlifttüren oder Rollläden für mehr Kopffreiheit	
☐ Vollauszüge statt Türen	
(für bessere Übersicht und leichten Zugriff)	
Wofür wollen Sie neuen Stauraum schaffen?	Welche Lösungen bevorzugen Sie?
☐ Für Vorräte	Schränke und Arbeitsplatte übertief
☐ Für Kochutensilien	☐ Eckschranksysteme
Für Haushaltsgeräte (Staubsauger etc.)	☐ Sockelschubkästen
Für Küchengeräte (Küchenmaschine, Kaffeemaschine)	Extrabreite Auszüge
	Extrahohe Hängeschränke
	☐ Apotheker-Seitenschränke
	mw pobel numbauen

Welche Elektrogeräte wollen Sie?	Wie soll der Spülbereich aussehen?
Kochfeld (Glas/Keramik/Gas/Induktion)	Material:
Backofen	☐ Eckspüle
☐ Dunstabzugshaube	☐ Mehrere Spülbecken
Geschirrspüler	Abtropfbereich
☐ Kühlschrank	
Gefrierschrank	Sind Sie Links- oder Rechtshänder?
Mikrowelle	
	Rechtshänder (von links nach rechts Aufbewahren – Vorbereiten – Kochen)
Sonstige Geräte	Aufbewahren – vorbereiten – Kochen)
	Linkshänder (von rechts nach links
	Aufbewahren – Vorbereiten – Kochen)
Welches Material für die Küchenfront?	Welches Material für die Arbeitsfläche?
☐ Kunststoff-Dekor	☐ Kunststoff-Dekor
☐ Folie	Glas
☐ Schichtstoff	☐ Edelstahl
☐ Hochglanz-Lack	☐ Massivholz
Lackierte Glasfront	☐ Stein
Holz oder Furnier	
Welchen Küchenstil bevorzugen Sie?	Wie viel Budget planen Sie für Ihre neue Küche (inkl. Geräte)?
☐ Klassische Küche	Euro
Modernes puristisches Design	
☐ Grifflose Küche	Wenn Sie einen konkreten Planungsvorschlag wünschen, hilft Ihnen der Häcker Fachhändler
Holz oder Holz-Optik	gern weiter und berät Sie individuell. Mit einer 3-D-Küchenplanung erstellt er Ihre Wunsch-
Landhausküche	küche mit allen Extras bis ins Detail.



https://www.haecker-kuechen.com/de/

Planskizze

Jeder Küchenplan beginnt mit einer maßstabsgetreuen Skizze des Raumes. Idealerweise sollten folgende Details darin eingetragen sein:

- Raummaße
- Türmaße und Türanschläge
- Raumecken
- Herdanschluss
- Fenstermaße und Brüstungshöhen
- Position und Maße der Heizkörper
- Abwasser-/Wasserleitungen
- Steckdosen/Stromleitungen für Elektrogeräte und

Beleuchtung

