

Checkliste Küche



Wie beim Kochen ist auch bei der Planung und Gestaltung Ihrer Küche alles eine Frage der Zutaten. Denn jede Köchin, jeder Koch hat einen eigenen Stil, verwendet unterschiedliche Utensilien und hat spezielle Stauraumbedürfnisse. Daher sollte die Küche perfekt auf Ihre persönlichen Anforderungen und Wünsche zugeschnitten sein.

In unserer Checkliste finden Sie grundlegende Fragestellungen, über die Sie sich schon vor dem Beratungsgespräch bei unseren TEAM 7 Partnern Gedanken machen können, um so die Basis für die perfekte Planung Ihrer TEAM 7 Naturholzküche zu legen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Planen!

TEAM 7



INDIVIDUALITÄT

Wieviele Personen leben im Haushalt?

Erwachsene

Kinder

Wieviele Personen werden ihre Küche nutzen?

1–2 Personen

3–4 Personen

5 oder mehr Personen

Wie groß sind die Personen, die am häufigsten in der Küche arbeiten?

kleinste Person:

größte Person:

cm Körpergröße

cm Körpergröße

cm Ellenbogenmaß*

cm Ellenbogenmaß*

Rechtshänder

Rechtshänder

Linkshänder

Linkshänder

*Ellenbogenmaß: Abstand vom Ellenbogen zum Boden

Wünschen sie unterschiedliche Arbeitshöhen für die Bereiche Kochen, Spülen und Vorbereiten?

ja

nein

Wie häufig kochen Sie?

täglich mehrmals pro Woche nur am Wochenende seltener/unregelmäßig

Wie kochen Sie?

gerne aufwendig schnell und umkompliziert sowohl als auch

Nutzen Sie in der Küche elektronische Medien?

Smartphone Tablet TV Sonstige:

Werden noch weitere Arbeiten in der Küche erledigt?

Home-Office Hausaufgaben der Kinder Sonstige:

Kochen Sie gerne gemeinsam mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden?

ja nein

Wo nehmen Sie bzw. Ihre Familie die Mahlzeiten ein?

in der Küche im Esszimmer im Wohnzimmer

Wo bewirten Sie Ihre Gäste meistens?

in der Küche im Esszimmer im Wohnzimmer

Wünschen Sie einen Essplatz in der Küche? Wenn ja, welchen?

Bar Anbautisch Tischgruppe frei im Raum oder in der Raumecke

Der Essplatz soll für Personen angelegt sein.



ARCHITEKTUR

Wo wird die Küche sein?

in einem eigenen Raum

in einem offenen Wohnraum

Welche Fläche steht zur Verfügung (in Meter)?

Länge

Breite

Höhe

Sind Sonderanfertigungen notwendig (z.B. Dachschräge)?

ja

nein

Stehen zusätzliche Räume auf kurzem Weg zur Verfügung?

Vorratsraum

Hauswirtschaftsraum

Kellerraum

Wo wohnen Sie?

in einem Haus

Altbau

Eigentum

in einer Wohnung

Neubau

Miete

Die Küche liegt in der

Etage.

Welche Energiearten stehen zur Verfügung?

Strom

Gas

Wie erfolgt die Versorgung mit Warmwasser

zentral aus der Leitung

separat aus einem Durchlauferhitzer

Wie ist die Wandbeschaffenheit?

Ziegelwand

Betonwand

Trockenbau/Rigips

Massivholz

Sonstige:

Wie viel Tageslicht ist in der Küche vorhanden?

1 Fenster

2 Fenster

3 oder mehr Fenster

kein Fenster

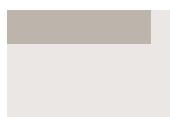


GESTALTUNG

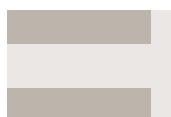
Welche Anmutung aus dem aktuellen TEAM 7 Küchenkatalog gefällt Ihnen am besten? (Modell, Katalogseite)

Welche Küchenform bevorzugen Sie?

einzelig



zweizeilig



L-Form



U-Form



einzelig mit Kochinsel



L-Form mit Kochinsel



Wie soll die Küchenplanung aussehen?

überwiegend geschlossene Schränke

mit offenen Gestaltungselementen, Vitrinen, Regalen oder Borden

Welche Holzart wünschen Sie?



Nussbaum



Nussbaum Wild*



Eiche



Eiche Wild*



Eiche Weißöl



Eiche Wild Weißöl*



Eiche geräuchert



Erle



Erle Weißöl



Kirschbaum



Buche



Kernbuche

*Wildsortierung nur auf Fronten anwendbar

Wünschen Sie Akzente in Keramik/MDi?

ja

nein

Wünschen Sie Akzente in Farbglas?

ja

nein

Welches Material soll die Arbeitsplatte haben?

Naturholz

Keramik/MDi

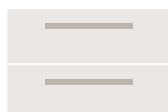
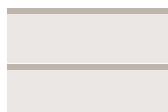
Naturstein

Welchen Grifftyp wünschen Sie?

Profilgriffe

Stangengriffe

grifflos



Wieviel Stauraum benötigen Sie?

wenig

viel

Lebensmittel

Gläser und Geschirr

Besteck und Küchenutensilien

Schüsseln und Aufbewahrungsbehälter

Töpfe und Pfannen

Backutensilien

Küchen- und Kaffeemaschinen

Wertstofftrennsystem

Geschirrspülmittel & Co. bzw. Spülutensilien

Reinigungsgeräte (z.B. Staubsauger oder Besen)



AUSSTATTUNG

Welche Geräte sollen in der Küche vorhanden sein?

Backen/Erhitzen

Backofen im Unterschrank	Backofen im Hochschrank	Dampfgarer	Mikrowelle
sonstige Wünsche:			

Kochen

Induktion	Glaskeramik	Gas	sonstige Wünsche:
-----------	-------------	-----	-------------------

Dunstabzug

Abluft	Umluft	Wandhaube	Inselhaube	in Oberschrank integriert
Deckenlüfter	Tischlüfter	sonstige Wünsche:		

Kühlen/Gefrieren

Kühlschrank	Breite	Höhe
Gefrierschrank	Breite	Höhe
Kühl-Gefrier-Kombination	Breite	Höhe
Weinlagerschrank		
integriert	freistehend	
sonstige Wünsche:		

Geschirrspüler

- | | |
|-----------------|---|
| im Unterschrank | teilintegriert (mit sichtbaren Bedienelementen) |
| im Hochschrank | vollintegriert (ohne sichtbare Bedienelemente) |

Weitere Geräte

- | | | | | |
|------------------|----------------|--------------|----------------|---------|
| Küchenmaschine | Kaffeemaschine | Wasserkocher | Allesschneider | Toaster |
| sonstige Geräte: | | | | |

Wie sollen Ihre Spüle und die Armaturen aussehen?

- | | |
|------------------------|---|
| ein Becken | mit Abtropffläche |
| zwei Becken | mit Wasseraufbereitungssystem
(kochendes, gekühltes oder sprudelndes Wasser) |
| mit ausziebarer Brause | |

Wann ist der Einbau der Küche geplant?