

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 unkompliziert

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?

einzeilig



zweizeilig



L-Form



U-Form



einzeilig 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



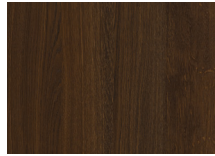
Eiche Wild*



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?

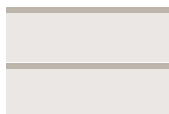
Naturholz

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
mit ausziebarer Brause	(kochendes, gekühltes oder sprudelndes Wasser)

Wann ist der Einbau der Küche geplant?