

Checkliste zur Küchenplanung

Unsere Küchencheckliste soll Ihnen helfen, Ihre neue Küchenplanung optimal vorzubereiten. Damit nichts Wichtiges im Vorfeld vergessen wird, unterstützt Sie unsere Planungshilfe mit Fragen und Anregungen für die Küchenplanung. Die folgende Checkliste soll Ihnen als Anhaltspunkt für Gespräche mit unseren Küchenspezialisten dienen. Sie ersetzt natürlich nicht ein professionelles Beratungsgespräch in unseren Werksstudios.

IHR HAUSHALT

- Wie viele Personen leben im Haushalt? _____
- Wie viele davon sind Kinder? _____
- Wie viele Personen arbeiten in der Küche? _____
- Wie hoch ist Ihr Budget für die Küche? _____
- Welche Maße hat Ihre Küche? L ____ x B ____

WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

- | FORM | STIL | FUNKTION |
|------------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 1-zeilig | <input type="checkbox"/> Design | <input type="checkbox"/> Arbeitsküche |
| <input type="checkbox"/> 2-zeilig | <input type="checkbox"/> Modern | <input type="checkbox"/> mit Essplatz |
| <input type="checkbox"/> L-Form | <input type="checkbox"/> Klassisch | <input type="checkbox"/> Wohnküche |
| <input type="checkbox"/> Kochinsel | <input type="checkbox"/> Landhaus | <input type="checkbox"/> behindertengerecht |
| <input type="checkbox"/> U-Form | <input type="checkbox"/> Grifflos | |

BEVORZUGTES MATERIAL DER ARBEITSPLATTE

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Granit | <input type="checkbox"/> Quarzstein | <input type="checkbox"/> Holz |
| <input type="checkbox"/> Keramik | <input type="checkbox"/> Laminat | <input type="checkbox"/> Sonstige: _____ |

WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?

- wichtig nicht wichtig

WELCHE ELEKTROGERÄTE BENÖTIGEN SIE?

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ceran- | <input type="checkbox"/> Induktions- | <input type="checkbox"/> Gas-Kochfeld |
| <input type="checkbox"/> Backofen | <input type="checkbox"/> Dampfgarer | <input type="checkbox"/> Mikrowelle |
| <input type="checkbox"/> Kühlschrank | <input type="checkbox"/> Gefrierschrank | <input type="checkbox"/> Kühl-Gefrier-Kombi |
| <input type="checkbox"/> Geschirrspüler | <input type="checkbox"/> Abzugshaube | <input type="checkbox"/> Einbau-Kaffeemaschine |

WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN?

- Backofen hoch eingebaut
- Backofen und Kochfeld getrennt
- Kochfeld als Insellösung
- Geschirrspüler unter Arbeitsplatte hochgebaut
- Waschmaschine integriert

WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Abluft | <input type="checkbox"/> Umluft |
| <input type="checkbox"/> integriert in den Oberschrank | <input type="checkbox"/> Design-Haube |
| <input type="checkbox"/> integriert in die Arbeitsplatte | |
| <input type="checkbox"/> integriert in das Kochfeld | |

WIE ERGONOMISCH SOLL IHRE KÜCHE SEIN?

- Schubkastenausüge statt Türen
- Ideale Arbeitshöhe
- Unterschiedliche Arbeitshöhen
- Hoch eingebaute Geräte

WELCHE HIGHLIGHTS IN IHRER KÜCHE SIND FÜR SIE AUSSERDEM INTERESSANT?

- Flächenbündiges Kochfeld
- Flächenbündige Spüle
- Tropfrille/Tropftasse in den Granit gefräst
- Integrierter Tellerwärmer in der Granit-Arbeitsplatte
- Beleuchtungen
- Integriertes Abfallsystem
- Versenkbare Steckdosen in der Arbeitsplatte

Senden Sie uns Ihre Checkliste an info@marquardt-kuechen.de oder bringen Sie die Checkliste einfach mit zu Ihrem Termin. Vereinbaren Sie einen Termin unter: **0800 133 133 0**.