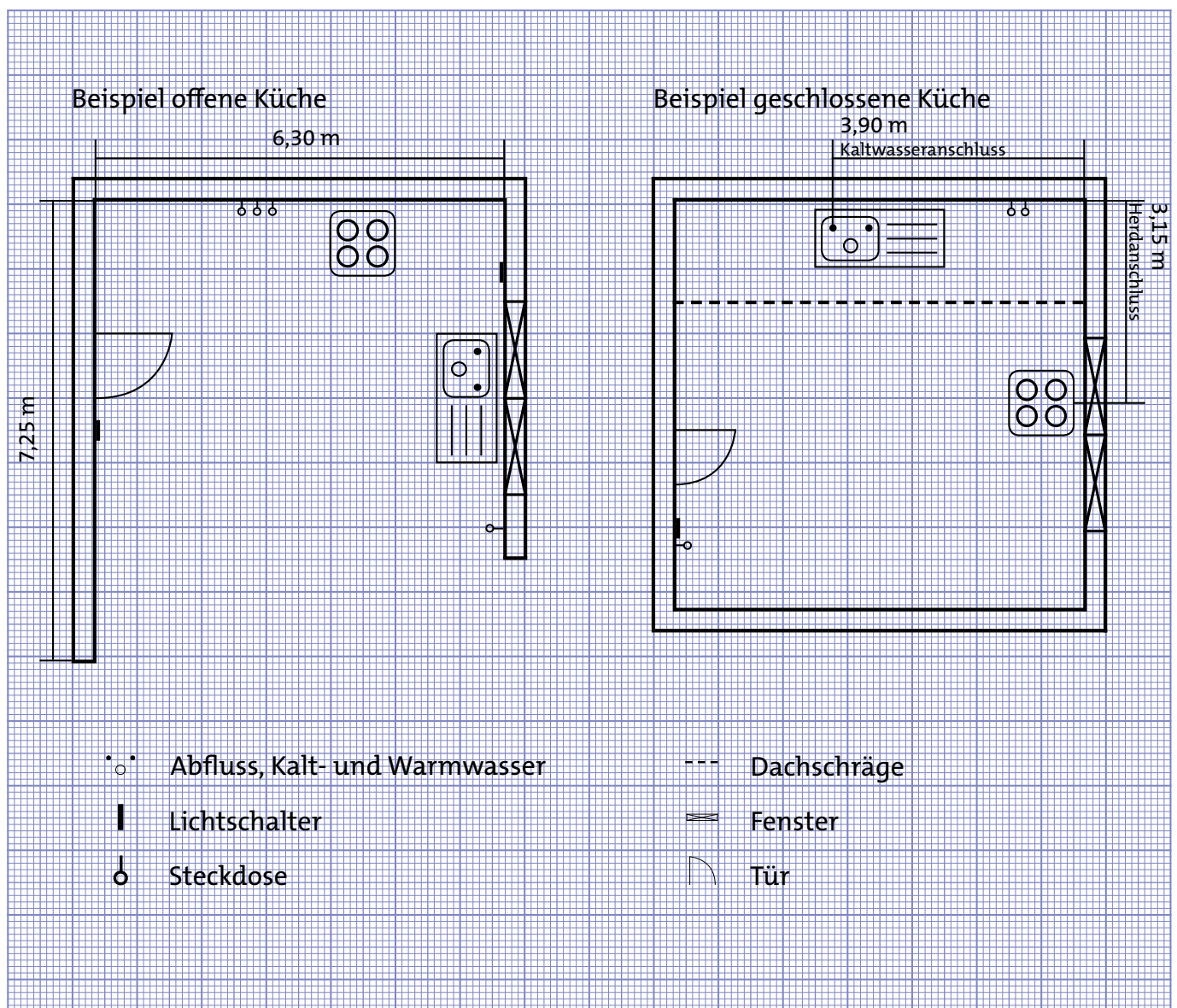


Checkliste Küchenplanung

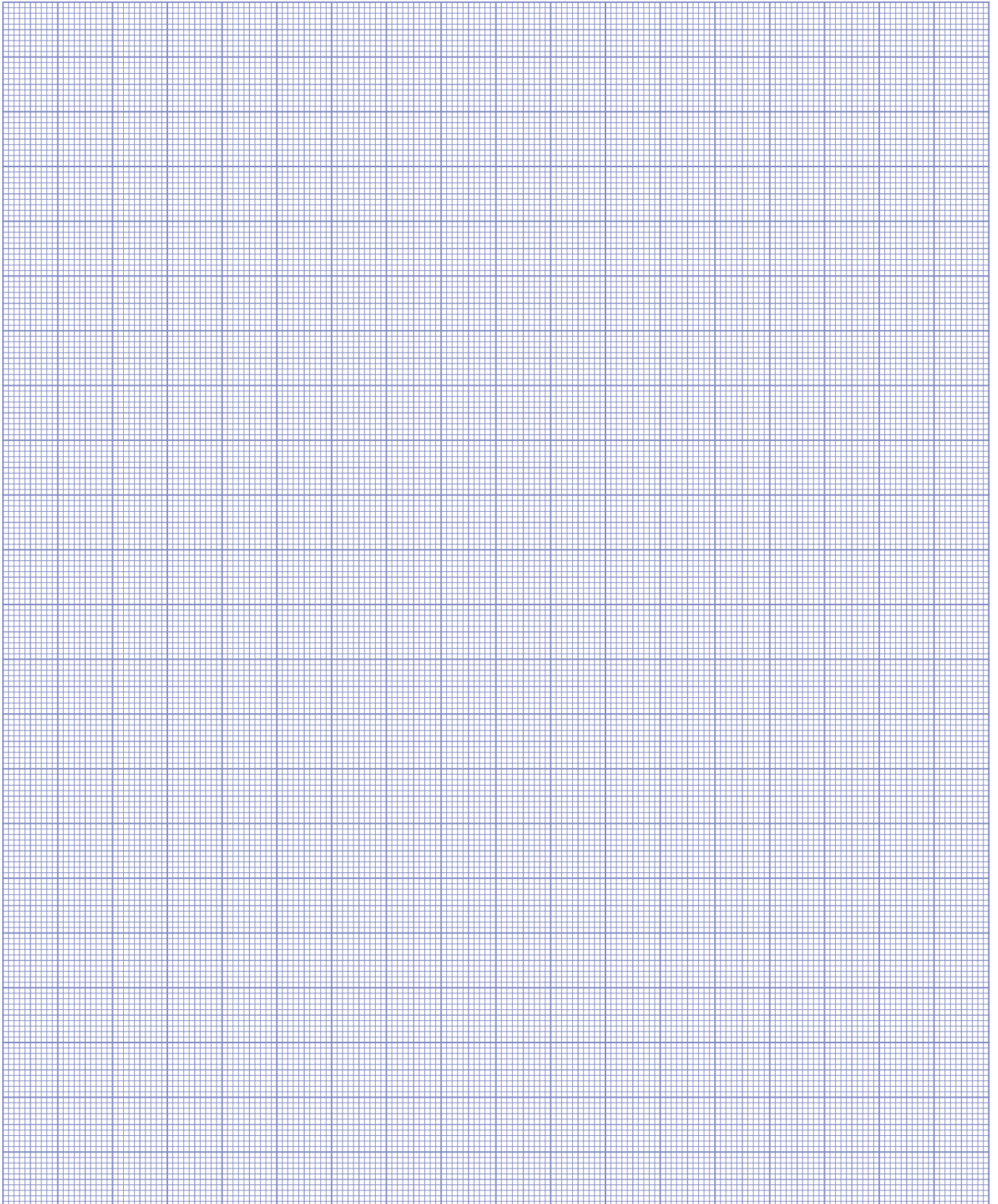
Hier beginnt Ihre Traumküche!

Bevor wir Ihre Küche planen können, brauchen wir eine Vorstellung von Ihren Räumlichkeiten und Ihren Wünschen. Diese Checkliste hilft Ihnen, sich auf Ihr erstes Gespräch im Küchencenter No. 1 vorzubereiten. Los geht es mit den Umrissen Ihrer Küche und allen wichtigen Anschlüssen. Haben Sie Fotos von den Räumlichkeiten oder Ihrer Küche, bringen Sie diese gern mit. So können wir uns ein besseres Bild von den Gegebenheiten machen. Bauen Sie neu helfen uns Ihr Grundriss mit den entsprechenden Maßen.

Zeichenbeispiel:



1. Das sind die Grundmaße meiner Küche (vergessen Sie bitte nicht, auch die Raumhöhe zu notieren!):



2. Nutzung:

Im Haushalt leben Personen.

Die Küche wird genutzt als

- offener Raum
- geschlossener Raum

3. Stil & Optik:

Welchen Stil stellen Sie sich für Ihre neue Küche vor?

- Modern Landhaus
- Design Retro

Welche Fronten wünschen Sie sich für Ihre neue Küche?

- Lack Holzdekor
- Matt Massiv
- Glänzend Glas

Aus welchem Material soll Ihre Arbeitsplatte gefertigt werden?

- Schichtstoff Keramik
- Granit Massivholz
- Quarz

4. Küchengeräte:

Welche Elektrogeräte werden in der neuen Küche benötigt?

(möglichst speziell, Bsp.: „Induktionskochfeld“ statt „Kochfeld“)

Welche Elektrogeräte sind bereits in der Küche vorhanden und sollen mit in die neue Küche übernommen werden?

(wenn möglich mit Typenbezeichnung)
