



**Checkliste
Küchenplanung**

Die Checkliste soll Ihnen helfen, Ihre neue Küche optimal zu planen und ist ein nützliches Tool zur Vorbereitung auf das Beratungsgespräch mit Ihrem ewe Fachhändler. Nehmen Sie sich Zeit und beantworten Sie in Ruhe alle Fragen. Bringen Sie die Checkliste zu Ihrem Beratungsgespräch mit.

1. Haushalt

Wie viele Personen leben im Haushalt?

..... Person/en

Wie häufig kochen Sie?

sehr oft oft manchmal selten

Wie kochen Sie?

wie ein Profi durchschnittlich hauptsächlich Fertiggerichte

Wie häufig laden Sie Gäste ein?

sehr oft oft manchmal selten

2. Architektur und Raum

Wie groß ist Ihre Küche?

..... m²

Befindet sich die Küche in einem

eigenen Raum? offenen Raum mit Übergang zum Wohn- und Essbereich?

Wie soll der Essplatz gestaltet sein?

in die Küche integriert (zb Bar-Lösung, als Ansatz Tisch an Unterschrank, etc.)
 getrennt von der Küche (zb freistehende Essgruppe, Klapp Tisch, etc.)

Über welche Räume können Sie zur Aufbewahrung neben der Küche noch verfügen?

Speise-/Abstellraum Keller

Sind bauliche Veränderungen gewünscht und möglich?

ja nein

3. Organisation und Stauraum

Wie viel Stauraum benötigen Sie nach eigener Einschätzung für

Lebensmittel	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Gläser und Geschirr	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Bestecke, Küchenutensilien, Arbeitshelfer	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Töpfe, Pfannen und Kochgeschirr	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Schüsseln, Schalen und Kunststoffbehälter	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Freistehende Küchengeräte	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig

Was möchten Sie sonst noch in Ihrer Küche unterbringen (z.B. Putzmittel, Waschmaschine, etc.)?

.....

.....

.....

Welche Spezialausstattung wünschen Sie sich?



Brotelement



Kaffeemodul

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Apothekerschrank / Vorrats-Vollauszug | <input type="checkbox"/> Brotelement |
| <input type="checkbox"/> Unterschränke mit Rollauszug | <input type="checkbox"/> Kaffeemodul |
| <input type="checkbox"/> Schränke mit Innenladen | <input type="checkbox"/> Lade mit integriertem Alleschneider |
| <input type="checkbox"/> Rollo-Schrank | <input type="checkbox"/> Lichtsteuerung „Alexa“ |
| <input type="checkbox"/> Falttür-Schrank | <input type="checkbox"/> Glasrückwand farblich abgestimmt |
| <input type="checkbox"/> intelligente Ecklösungen | <input type="checkbox"/> begehbare Speisekammer mit versteckter Tür |
| <input type="checkbox"/> deckenhohe Schränke | <input type="checkbox"/> Regal mit Flaschenablage |
| <input type="checkbox"/> offene Regale | <input type="checkbox"/> Regal mit Holzschubladen |
| <input type="checkbox"/> offene Stand- oder Wandregale aus Metall | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Glasschränke/Vitrinen | |

Wo möchten Sie Ihre Kaffeemaschine platzieren?

- Kaffeemodul Rolloschrank freistehend auf der Arbeitsfläche
- Einbau-Modell

Welche Innenausstattung soll eingeplant werden? Ladeneinsätze für...

- Besteck Teller
- Messer offene Lebensmittel (Mehl usw.)
- Gewürze Flaschen

Welches Material soll die Ladeninnenausstattung Ihrer Küche haben?

- Edelstahl Holz Kunststoff



Ladenausstattung in Eiche

4. Ergonomie

Wie groß ist die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet?

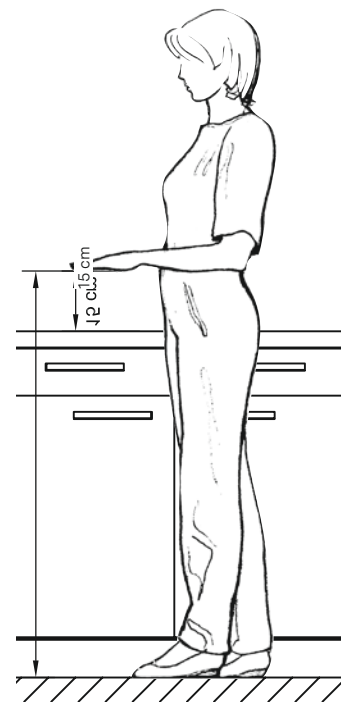
Körpergröße cm Ellbogenmaß* cm

Die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet, ist:

- Rechtshänder Linkshänder

Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten?

- Arbeitsplatz für Tätigkeit im Sitzen Barrierefreiheit / Rollstuhlfahrer
- unterschiedliche Arbeitshöhen hoch eingebaute Geräte (Backofen etc.)
(Kochbereich abgesenkt, Spüle erhöht)
- Sonstige
.....



*) Ellbogenmaß = Abstand vom Boden zum Ellbogen minus 15 cm

Beleuchtung

Unterschiedliche Tätigkeiten in der Küche erfordern verschiedene Beleuchtungsoptionen. Zum Kochen ist helles Licht perfekt, aber es sollte gedimmt werden können, um beim Essen eine gemütlichere Atmosphäre zu schaffen. Lassen Sie sich von Ihrem Fachhändler beraten, welche Beleuchtungselemente (zb Spots, Nischenleuchten, Einbaustrahler etc.) zu Ihrer Küchenplanung passen. Optional mit Sprachsteuerung (zb Alexa Echo Plus 2, Philips Hue, Osram Lightify, ...)

5. Design

Welche Art von Küchengestaltung und welche Designelemente gefallen Ihnen?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> grifflose Küchen | <input type="checkbox"/> Landhausküchen |
| <input type="checkbox"/> weiße Küchen | <input type="checkbox"/> puristische Küche mit reduzierter Formensprache |
| <input type="checkbox"/> Ton in Ton Konzepte | <input type="checkbox"/> zeitlose, elegante Küchen |
| <input type="checkbox"/> dunkle Küchen | <input type="checkbox"/> Profi-Küchen im Hightech-Look mit viel Edelstahl und Glas |
| <input type="checkbox"/> gemütliche Küchen mit Holzelementen | <input type="checkbox"/> Naturstein- oder Keramik-Arbeitsplatten |
| <input type="checkbox"/> moderne Küchen mit Farbakzenten | <input type="checkbox"/> |

Für welche Küchenfronten interessieren Sie sich?

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Echtholz furnier | <input type="checkbox"/> Supermatte Fronten | <input type="checkbox"/> Fronten in Lederoptik |
| <input type="checkbox"/> Fronten in Holz-Optik | (ewe nanoo [®] mit Abperleffekt) | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Matte Fronten | <input type="checkbox"/> Hochglanz-Fronten | |

6. Elektrogeräte

Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

- nein ja wenn ja, welche.....

Kochfeld

- bis 60 cm breiter als 60 cm Induktion Glaskeramik Gas Elektro
- zusätzliche Kochfelder für Wok, Grill oder Teppan

Dunstabzug

- Abluft Umluft
- Wandhaube Inselhaube Flachlüfter in Kochfeld integriert (Abzug nach unten)

Backofen

- in Sichthöhe unter Arbeitsplatte/Kochfeld
- Heißluft Umluft integrierter Dampfgarer
- Grill Ober-/Unterhitze integrierte Mikrowelle selbstreinigend/Pyrolyse

Geschirrspüler

- hochgestellt Unterbaugerät
- integriert vollintegriert
- 45 cm 60 cm

Kühlschrank

- integriert frei stehend / Solitär 3-Zonen-Gerät
- NoFrost Eiswürfelbereiter Null-Grad-Fach / Kellerzone Kühl-Gefrier-Kombination

Sonstige Einbaugeräte

- Dampfgarer TV
- Mikrowellengerät Waschmaschine
- Tellerwärmer
- Kaffeemaschine

7. Spülen und Entsorgung

Spüle

- Auflegespüle flächenbündig von unten angesetzt
- 1 Becken 2 Becken Restebecken Abtropffläche
- Edelstahl Keramik Kunststoff Verbundstoff

Armatur

- Einhebelmischer Zweigriff Brauseauszug Warm- und Kaltwasseranschluß
- Nur Kaltwasseranschluß (Untertischboiler erforderlich) zusätzliches Filter- oder Wasseraufbereitungssystem
- Quooker (mit integriertem Wasserkocher)

Abfallsammler

- 2-fach Trennung Putzmittel- und Abfallsammel-Kombination
- 3-fach Trennung Touch&Drive: elektrisch unterstütztes Öffnen durch kurzes Antippen
- Mehrfachtrennung

