

Checkliste für Ihre Planung

1. Ihre Familie.

Personenzahl und Lebensgewohnheiten Ihrer Familie beeinflussen die Gestaltung und Einrichtung Ihrer Küche. Diese Fragen sollen Ihnen und Ihrem SieMatic Berater helfen, dies bei der Planung zu berücksichtigen.

2. Sie selbst.

Die Ausstattung der Küche muss sich nach demjenigen richten, der die Einrichtung am häufigsten benutzt. Dies trifft auf die richtige Arbeitshöhe zu. Aber das ist es nicht allein.

3. Ihr Zuhause.

Die Planung Ihrer neuen Küche hängt auch davon ab, wie die anderen Räumlichkeiten beschaffen sind.

4. Ihr Küchenraum.

Die Beschaffenheit des Küchenraums, sein Grundriss und die vorhandenen Installationen sind oft nur wenig beeinflussbare Voraussetzungen für Ihre Planung. Diese Fragen sollen helfen, nichts zu vergessen.

1. Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?
 Erwachsene Kinder
 2. Sind Sie gern im Familienkreis (auch im erweiterten) bei sich zu Hause?
 häufig selten nie
 3. Bewirten Sie gern bei sich zu Hause Nachbarn, Freunde und andere Gäste?
 häufig selten nie
 4. Kochen Sie in Ihrer Familie gern gemeinsam oder mit Freunden?
 ja nein
 5. Haben Sie jemanden, der Ihnen im Haushalt und in der Küche bei der Arbeit hilft?
 täglich wöchentlich gelegentlich nie
1. Wie groß ist die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet?
 cm
 2. Da die rationelle Anordnung von Herd und Spüle davon abhängt: Sind Sie
 Rechtshänder? Linkshänder?
 3. Wenn beide zur Verfügung stehen, für welche Energieart würden Sie sich für die Kochmulde entscheiden?
 Strom Strom/Gas Gas
 4. Nutzen Sie während der Beschäftigung in der Küche:
 Hifi? TV? Internet?
1. Wie wohnen Sie?
 Altbau Neubau im Rohbau fertig Bauänderung möglich
 noch in Planung
 2. Stehen Ihnen auf kurzem Wege erreichbare Kellerräume zur Verfügung?
 ja nein
 3. Über welche Räume können Sie auf gleicher Ebene mit der Küche noch verfügen?
 Vorratsraum Hausarbeitsraum
 4. Wo werden die Familienmahlzeiten meistens eingenommen?
 im Esszimmer in der Küche im Wohnzimmer
 5. Wo bewirten Sie Ihre Gäste meistens?
 im Esszimmer in der Küche im Wohnzimmer
1. Wie groß ist Ihre Küche? (Bei verwinkelten Räumen hilft eine einfache Skizze.)
Länge cm **Breite** cm
 2. Wie hoch ist der Küchenraum vom Boden bis zur Raumdecke?
 cm. Überall? ja nein
 3. Wo hat Ihr Küchenraum Fenster und Türen? (Bitte in Skizze einzeichnen.)
 Anzahl Fenster Anzahl Türen

Checkliste für Ihre Planung

4. Ihr Küchenraum.

Die Beschaffenheit des Küchenraums, sein Grundriss und die vorhandenen Installationen sind oft nur wenig beeinflussbare Voraussetzungen für Ihre Planung. Diese Fragen sollen helfen, nichts zu vergessen.

5. Ihr Schrankbedarf.

Hier geht es um Ihren voraussichtlichen Bedarf an Schrankraum in der Küche. Zur übersichtlichen Unterbringung des Vorrats an Lebensmitteln und des Bestandes an Geschirr, Pfannen und Töpfen etc. ist genügend Stauraum sehr wichtig.

4. In welche Richtung öffnen die Fenster und welche Art von Flügel haben sie?

nach innen nach außen

Schwenkflügel Kippflügel

5. Wie hoch liegen die Brüstungen der Fenster über dem Fußboden?

Höhe cm (einschließlich der Fensterbänke)

6. Wie groß sind die Fenster inkl. Rahmen?

Breite cm Höhe cm

7. Wie groß sind die Türen inkl. Rahmen?

Breite cm Höhe cm

8. Wo befindet sich der Heizkörper im Küchenraum?

unter dem Fenster frei an der Wand in einer Raumnische

Fußbodenheizung Wandheizung (unter Putz)

9. Wie sind die Abmessungen des Heizkörpers?

Höhe cm Breite cm Tiefe cm

10. Wie erfolgt die Versorgung der Küche mit Warmwasser?

zentral, aus dem Leitungsumlauf

separat, aus dem Durchlauferhitzer

11. Welche Energiearten stehen in der Küche zur Verfügung?

Elektrizität Erd-/Stadtgas

12. Kann eventuell eine Außenwand durchbrochen werden, um einen Außenkanal für eine Abzugshaube zu schaffen?

ja nein

13. Aus welchem Material besteht der Küchenfußboden?

14. Welches Material wählen Sie für die Wandgestaltung?

1. Welche Art von Lebensmitteln bevorraten Sie in der Küche?

Trockenvorräte/Pakete Konserven Flaschen Gewürze

Gemüse/Obst Gefriergut

2. Wie viel Stauraum benötigen Sie nach eigener Einschätzung für: Schüsseln, Schalen, Vasen und anderes größeres Tischzubehör?

viel mittel wenig

Tafelgeschirr, Service usw.? (Achten Sie auf Stapelhöhen!)

viel mittel wenig

Kaffee-/Teegeschirr, Service usw.? (Stapelhöhe!)

viel mittel wenig

Gläser, Krüge, Karaffen und andere Glasartikel?

viel mittel wenig

Checkliste für Ihre Planung

5. Ihr Schrankbedarf.

Hier geht es um Ihren voraussichtlichen Bedarf an Schrankraum in der Küche. Zur übersichtlichen Unterbringung des Vorrats an Lebensmitteln und des Bestandes an Geschirr, Pfannen und Töpfen etc. ist genügend Stauraum sehr wichtig.

- Bestecke (Tafel-, Vorlage- und Tranchierbestecke, Messer- und Löffelsets, Werkzeuge zur Lebensmittelvorbereitung und -bearbeitung)?
 viel mittel wenig
- Spülmittel, Reiniger für Geschirrspüler, Kochfeld u.Ä.?
 viel mittel wenig
- Abfallsammler/-trennsysteme?
 viel mittel wenig
- Besen und Reinigungsgeräte sowie Putz- und Waschmittelvorräte?
 viel mittel wenig
3. Benötigen Sie einen Unterschrank für eine Brot- und Aufschnittmaschine?
 Ja, Spezialunterschrank
4. Verrichten Sie Tätigkeiten, die man im Sitzen ausüben kann, lieber
 am Ausziehtisch? **am Esstisch?**
5. Wofür würden Sie eine Kücheninsel nutzen, die frei im Raum steht?
 zum Anrichten **zum Vorbereiten** **zum Spülen** **zum Kochen**
 gar nicht
6. Welche Nischenausstattung wünschen Sie sich an der Arbeitsfläche?
 Nischenschrank mit Jalousie **Funktionsreling mit Zubehör** **Küchenborde**
 Beleuchtung:
 Leuchtenträgerelement (unter den Oberschränken) mit Halogenleuchten oder Leuchtstoffröhren und Steckdosen
 Halogenleuchten (Einbau im Korpusboden)
 Leuchtstoffröhren hinter Lichtblende
7. Welche Tür-Innenausstattungen (MultiMatic) zur optimalen Stauraumnutzung sollten schon jetzt eingeplant werden?
 für Gewürzdosen **für Gewürz-/Soßenflaschen**
 für Tüten (Vanillinzucker, Puddingpulver, Gewürztüten o.Ä.)
 für Filtertüten **für Kunststoffdeckel (Tupperware u.Ä.)**
 für Papierrollen **für Folienrollen (inkl. Abreibvorrichtung)**
 für Topfdeckel **für Putzmittel und für**
8. Lässt sich die Spüle vor einem Fenster einplanen?
 ja nein
9. Nutzen Sie Ihre Küche gelegentlich auch als „Büro“ und benötigen Sie zur Erledigung von Schreivarbeiten
 einen Ausziehtisch? **einen Einzeltisch im Raum?**
 einen Computer- oder TV-Schrank mit Arbeitsplatz?
10. Benötigen Sie zur Wäschepflege in der Küche einen Hochschrank für das Bügelbrett?
 ja nein
11. Welche besonderen Arbeiten verrichten Sie sonst noch in der Küche?

Checkliste für Ihre Planung

6. Ihr Gerätebedarf.

Hier geht es um Ihre Wünsche bezüglich der Ausstattung Ihrer Küche mit hilfreichen Geräten und ergonomischen Installationen.

1. Kochen und Garen:
 - Glaskeramik-Kochfeld mit separater oder integrierter Bedienleiste
 - Glaskeramik-Kochfeld mit Bedienung über E-Herd
 - Gaskochfeld
 - Kombi-Kochfelder (individuell kombinierbar)
 - z. B. Glaskeramik, Gas, Fritteuse, Grill, Dampfgarer, Wok, Tepan-Yaki
 - andere Garverfahren
2. Backen, Braten, Erhitzen, Wärmen:
 - Einbauherd im Unterschrank (evtl. mit Mikrowelle)
 - Backofen im Hochschrank (evtl. mit Mikrowelle)
 - Mikrowelle (im Hoch- oder Oberschrank)
 - Dampfgarer (im Hoch- oder Oberschrank)
 - Kaffeeautomat (im Hochschrank)
 - Tellerwärmer
3. Kühlen, Gefrieren:
 - integrierfähige Kühlgeräte (Nutzinhalt: 150 – 300 l)
 - integrierfähige Kühl-/Gefrierkombination (Nutzinhalt: 150 – 300 l)
 - integrierfähiger Unterbaukühlschrank
 - Standkühl-/gefriergeräte, frei stehend
 - Weinlagerschrank
 - Geräte mit Eiswürfel- und Getränkespender
4. Abzugshauben:
 - Flachlüfter Wandhaube/Wandesse Inselhaube/Inselesse
 Entlüftung:
 - Abluft Umluft externer Motor, z. B. auf Dachboden
 - Spezialentlüftung
5. Geschirrspüler:
 - Breite 45 cm 60 cm
 - Einbau unter der Arbeitsplatte oder im Hochschrank
 - Gerät integriert (sichtbare Bedienblende)
 - Gerät voll integriert (unsichtbare Bedienblende)
 - Großraumgeschirrspüler, integriert (sichtbare Bedienblende)
 - Großraumgeschirrspüler voll integriert (unsichtbare Bedienblende)
6. Einbauspülen und Armaturen:
 - Ein-Becken-Spüle mit Tropfmulde
 - Ein-Becken-Spüle mit kleinem Zusatzbecken und Tropfmulde
 - Zwei-Becken-Spüle mit Tropfmulde Spüle in Sonderformen
 - Einzelbecken (unterschiedliche Größen und Formen)

Checkliste für Ihre Planung

6. Ihr Gerätebedarf.

Hier geht es um Ihre Wünsche bezüglich der Ausstattung Ihrer Küche mit hilfreichen Geräten und ergonomischen Installationen.

7. Das Ambiente.

Eine wohlthuende persönliche Atmosphäre in der Küche macht die Arbeit zum Vergnügen. Was bei SieMatic zur Auswahl steht, bietet dafür die besten Voraussetzungen.

Material:

- Edelstahl (matt gebürstet oder glänzend)** **Keramik**
 Quarz- oder Granitverbundwerkstoffe **Emaile**

Einbau:

- Auflagespüle** **flachenbündige Spüle** **Unterbauspüle**
 Ein-Loch-, Zwei-Loch- oder Drei-Loch-Armatur
 Armatur mit oder ohne Schlauchbrause
 separate Schlauchbrause **in Ergänzung: Seifenspender**
 in Ergänzung: Absperrventil für Geschirrspülmaschine

7. Verschiedene Geräte (Stromversorgung):

- Allesschneider** **Kaffeemaschine** **Küchenmaschine**
 Toaster **Wasserkocher**

1. Für welche Art von Küchengestaltung würden Sie sich spontan entscheiden?

- moderne Holzküche im Designerstil**
 gemütliche Holzküche im Landhausstil
 weiße Küche **farbige Küche**
 extravagante Küche mit matten oder hochglänzenden Lackfronten
 professionelle Küche im Hightech-Look mit viel Edelstahl und Glas
 puristische Küche ohne Griffe und mit reduzierter Formensprache

2. Welches Arbeitsplattenmaterial gefällt Ihnen am besten?

- Holz** **polierter, matter oder geflammt Granit**
 Marmor oder Kalkstein (Oberfläche versiegelt)
 Schiefer **Edelstahl** **Holznachbildungen**
 farbiger Kunststoff **Fliesen** **Mosaik**

3. Welche Art der Nischengestaltung bevorzugen Sie?

- Nischenpaneele in Arbeitsplattenfarbe**
 Nischenpaneele in Frontfarbe **Glaspaneele**
 Edelstahlpaneele **Fliesen** **farbiger Anstrich**

4. Wünschen Sie eine Auflockerung der Oberschrankzeile durch Glasschränke oder Regale?

- ja** **nein**

5. Wünschen Sie eine Oberschrankhöhe von 67 cm oder 92 cm?

- 67 cm** **92 cm** **keine Oberschränke**

6. Möchten Sie einen Jalousie-Aufsatzschrank auf der Arbeitsplatte haben?

- ja** **nein**

Checkliste für Ihre Planung

7. Das Ambiente.

Eine wohltuende persönliche Atmosphäre in der Küche macht die Arbeit zum Vergnügen. Was bei SieMatic zur Auswahl steht, bietet dafür die besten Voraussetzungen.

8. Der Essplatz.

7. Welchen Fußbodenbelag ziehen Sie im Falle einer Gesamtrenovierung vor?

Fliesen Naturstein Holz anderes Material

8. Welches Material bevorzugen Sie unter gleichen Voraussetzungen für die freien Küchenwände?

Rau-/Feinputz geschliffener Lack Fliesen

Tapeten anderes Material

1. Bezogen auf Ihre räumlichen Möglichkeiten in der Küche, welche Art von Essplatz bevorzugen Sie?

hochgesetzte Esstheke, Ess-/Frühstücksbar in Kombination mit

Ausziehtisch, im Unterschrank integriert

Tischplatte, am Unterschrank befestigt

Essplatz, frei im Raum

Essplatz, in Raumecke

2. Welche Art von Essplatzmöbeln bevorzugen Sie?

in Material, Farbton und Stil zur Küche passend

Antiquitäten

zeitgenössischer, moderner Stil

3. Welche Tischform bei freier oder Eck-Anordnung mögen Sie lieber?

eckig rund sonstige

4. Wie viele Sitzgelegenheiten in der Küche brauchen Sie?

regelmäßig gelegentlich

5. Möchten Sie eine Eckbank einbeziehen?

ja nein