

Checklist voor uw ideale keuken

1. Uw gezin.

Het aantal personen en de leefstijl van uw gezin zijn van invloed op de vormgeving en inrichting van uw keuken. Vandaar deze vragen.

1. Hoeveel personen telt uw huishouding?

volwassenen kinderen

2. Zijn er ook huisdieren?

hond(en) kat(ten) anders: _____

3. Bent u vaak thuis?

Vaak Niet zo vaak Zelden

4. Ontvangt u thuis graag buren, familie, vrienden en andere gasten?

Vaak Niet zo vaak Zelden of nooit

5. Kookt u in uw gezin graag samen of met vrienden?

Ja Nee

6. Heeft u iemand die u bij het werk in de huishouding en de keuken helpt?

Ja Nee

2. Uzelf.

Het ontwerp van uw keuken zal zich primair richten op degene die de keuken het meest gebruikt. Dat is belangrijk voor de gewenste werkhoogte, maar ook voor meer.

1. Hoe groot is degene die het vaakst in de keuken kookt?

cm

2. Omdat de indeling van de kook- en spoelgedeelten hiervan afhangt: bent u

rechtshandig linkshandig?

3. Welke energiesoort wilt u gebruiken voor het kookgedeelte?

Elektriciteit Elektriciteit/Gas Gas

4. Wilt u in de keuken kunnen beschikken over

Muziek/radio Televisie Internet

3. Uw huis.

Het ontwerp van uw nieuwe keuken zal moeten aansluiten bij de stijl van uw huis en de inrichting.

1. Hoe woont u?

Ouder huis Nieuwbouw Ruwbouw gereed

Nog te bouwen Bouwwijziging mogelijk

2. Heeft u in de buurt van de keuken de beschikking over kelderruimte?

Ja Nee

3. Over welke bergruimte(s) beschikt u naast de keuken op de begane grond nog meer?

Voorraadruimte Bijkeuken Schuur/berging

4. Waar eet het gezin meestal?

Eetkamer Keuken Woonkamer

5. Wat is uw favoriete inrichtingsstijl?

Modern Traditioneel Antiek/klassiek

Anders:

Checklist voor uw ideale keuken

4. Uw keukenruimte.

De indeling van de keukenruimte, het vloeroppervlak en de aanwezige installaties zijn vaak vastuitgangspunten voor het ontwerp. Deze vragen helpen u niets te vergeten.

1. Hoe groot is uw keuken? Bij ruimten met hoeken helpt een eenvoudige schets.
Lengte **cm** **Breedte** **cm**
2. Hoe hoog is de keuken vanaf de vloer tot het plafond?
 cm. Overall? **Ja** **Nee**
3. Waar heeft de keuken ramen en deuren? Teken deze s.v.p. in de schets in.
Aantal ramen **Aantal deuren**
4. Naar welke richting gaan de ramen open en om welke raamtypen gaat het?
 Naar binnen **Naar buiten draairaam** **kiepraam**
5. Hoe hoog is de borstwering van de ramen (inclusief vensterbank) boven de vloer?
Hoogte **cm**
6. Hoe hoog zijn de ramen inclusief de vensters?
Breedte **cm** **Hoogte** **cm**
7. Hoe groot zijn de deuren, inclusief deurposten?
Breedte **cm** **Hoogte** **cm**
8. Waar bevindt zich de verwarming in de keuken?
 Onder het raam in een nis **Vrij aan de wand**
 Vloerverwarming **Muurverwarming**
9. Wat zijn de afmetingen van de zichtbare warmtebronnen?
Hoogte **cm** **Breedte** **cm** **Diepte** **cm**
10. Hoe is de warmwatervoorziening in de keuken?
 Centraal vanuit de leiding **Afzonderlijk vanuit boiler**
11. Welke energiebronnen heeft u in de keuken?
 Elektriciteit **Aardgas**
12. Kan er eventueel een buitenwand worden doorgebroken voor een afvoerkanal voor de afzuigkap?
 Ja **Nee**
13. Uit welk materiaal bestaat de keukenvloer?
Materiaal:
Vloerbedekking/afwerking:
14. Uit welk materiaal bestaat de wand?
Materiaal:
Wandbekleding/afwerking:

Checklist voor uw ideale keuken

5. Uw behoefte aan kasten.

Hier gaat het om uw verwachte behoefte aan kastruimte in de keuken. Voor het overzichtelijk opbergen van levensmiddelenvoorraden en de hoeveelheid bestek en pannen is voldoende bergruimte zeer belangrijk.

1. Welke soorten levensmiddelen bewaart u in de keuken?
 - Droge voorraden/pakken Conserven Flessen
 - Kruiden Groenten/fruit Diepvries
2. Hoeveel bergruimte heeft u naar eigen inschatting nodig voor:
 - a. borden, schalen, vazen en andere grote tafelvoorwerpen
 - Veel Middelmatig Weinig
 - b. tafelbestek, tafelservies etc. (Let op de stapelhoogte)
 - Veel Middelmatig Weinig
 - c. koffie- en theebehoefden en -servies (stapelhoogte)
 - Veel Middelmatig Weinig
 - d. glazen, flessen, karaffen en andere glazen artikelen
 - Veel Middelmatig Weinig
 - e. keukenbestek (presenteer- en trancheerbek, messen- en lepelsets, behoeften voor de voorbereiding en bewerking van levensmiddelen)
 - Veel Middelmatig Weinig
 - f. afwasmiddel, reinigingsmiddel voor vaatwasser, kookzone etc.
 - Veel Middelmatig Weinig
 - g. afvalcontainer, afvalscheiding
 - Veel Middelmatig Weinig
 - h. bezems en schoonmaakapparaten alsmede voorraad reinigings- en wasmiddelen
 - Veel Middelmatig Weinig
3. Heeft u een onderkast nodig voor een brood- en allesnijder?
 - Ja, speciale onderkast Nee
4. Als u een vrij in de ruimte staand keukeneiland wenst, waar wilt u dit voor gebruiken?
 - Voor het opmaken Voor het voorbereiden Voor het spoelen
 - Voor het koken Geen keukeneiland
5. Welke nisinrichting wenst u bij de werkplek?
 - Niskast met jaloeziedeur
 - Functiereling met accessoires Keukenrek
6. Gewenste verlichting:
 - Verlichtingsarmatuur onder de bovenkasten, met halogeenlampen of TL-verlichting en stopcontacten
 - Halogeenlicht (inbouw in corpusplank)
 - TL-verlichting achter lichtlijst
 - Verlichtingsarmatuur voor montage aan de wand

Checklist voor uw ideale keuken

5. Uw behoefte aan kasten.

Hier gaat het om uw verwachte behoefte aan kastruimte in de keuken. Voor het overzichtelijk opbergen van levensmiddelenvoorraden en de hoeveelheid bestek en pannen is voldoende bergruimte zeer belangrijk.

6. Uw behoefte aan apparatuur.

Hier gaat het om uw wensen voor de inrichting van uw keuken met nuttige apparaten en ergonomische installaties.

7. Welke MultiMatic interieurs voor een optimale benutting van de bergruimte lijken u handig?

Voor kruidenpotjes Voor kruidenflessen Voor sausflessen

Voor zakjes (vanillesuiker, puddingpoeder, kruidenzakjes e.d.)

Voor filterzakjes Voor kunststofdeksels (Tupperware e.d.)

Voor papierrollen Voor rollen folie (inclusief afscheurrand)

Voor pandeksels Voor onderhoudsmiddelen Voor bestek

Voor keukenweegschaal Voor drinkglazen Voor wijnflessen

Voor andere dranken **Anders:**

8. Kan de spoelbak gebruiksvriendelijk voor het raam worden geplaatst?

Ja Nee

9. Heeft u in de keuken plek voor een tafel? Zo ja, waar wilt u die tafel voor gaan gebruiken?

Keukenwerkzaamheden

Ontbijten en/of lunchen voor personen

Warme maaltijden voor personen

Lezen van krant, tijdschrift en/of boek Studie- en schrijfwerk

Computerwerk Geen ruimte voor tafel

10. Welke mogelijkheid zou in uw keuken ideaal zijn?

Uittrektafel Smalle eetbar Losse, vrijstaande tafel

Computer- of tv-kast met werkblad

11. Heeft u voor de behandeling van de was in de keuken behoefte aan een hoge kast voor de strijkplank?

Ja Nee

12. Welk bijzonder werk verricht u nog meer in de keuken?

1. Koken en garen:

Keramische kookplaat van glas met separaat of geïntegreerd bedieningspaneel

Keramische kookplaat van glas met bediening boven de elektrische oven

Gaskookplaat

Combi-kookplaat (individueel combineerbaar), b.v. keramisch/glas, gas, friteuse, grill, stoomoven, wok, tepan-yaki, andere gaarmethoden.

2. Bakken en braden, verhitten en warmhouden:

Inbouwoven in onderkast (evt. met magnetron)

Bakoven in hoge kast (evt. met magnetron)

Magnetron (in hoge of bovenkast) Stoomoven (in hoge kast)

Koffiemachine (in hoge kast) Bordenwarmer

Anders:

Checklist voor uw ideale keuken

6. Uw behoefte aan apparatuur.

Hier gaat het om uw wensen voor de inrichting van uw keuken met nuttige apparaten en ergonomische installaties.

3. Koelen en vriezen:

- Geïntegreerde koelkast (inhoud 150-300 liter)
- Geïntegreerde koel/vriescombinatie (inhoud 150-300 liter)
- Geïntegreerde koelkast voor inbouw onder het werkblad
- Vrijstaande koel/vrieskast Wijnkast
- Ijsblokjesmachine en/of waterkoeler

4. Luchtafzuiging:

- Vlakke afzuigkap Wandafzuigkap Vrijhangende afzuigkap

Ontluchting:

- Afzuiging naar buiten Recirculatie Externe motor bijv. op het dak
- Airconditioning

5. Vaatwasser:

- Breedte 45 cm 60 cm
- Inbouw onder het werkblad of in hoge kast
- Geïntegreerd met zichtbaar bedieningspaneel
- Geïntegreerd met niet zichtbaar bedieningspaneel
- Maxi-uitvoering, geïntegreerd met zichtbaar bedieningspaneel
- Maxi-uitvoering, geïntegreerd met niet zichtbaar bedieningspaneel

6. Spoelbak en kraan:

- Enkele spoelbak Anderhalve spoelbak
- Dubbele spoelbak Spoelbak in speciale vorm
- Enkele spoelbak (diverse afmetingen en vormen)

Materiaal:

- Edelstaal (mat geborsteld of glanzend)
- Keramiek/porselein Kwarts of graniet Email

Inbouw:

- Opbouw Vlak geïntegreerd Onder het werkblad
- Enkele mengkraan of dubbele kraan
- Kraan met of zonder handdouche Afzonderlijke handdouche
- Gecompleteerd met zeepdispenser Gecompleteerd met overstroomstop

7. Verschillende losse elektrische apparaten:

- Allesnijder Koffiemachine/koffiezetapparaat
- Keukenmachine Broodrooster Waterkoker

7. Uw sfeer in de keuken.

Een aangename persoonlijke sfeer in de keuken verlicht de werkzaamheden en vergroot het genoegen. Bij SieMatic kunnen wij uw keuken elke gewenste sfeer geven. Individueel Design.

1. Welke keukenfronten preken u aan?

- Modern, hout, modern, design
- Klassiek, hout, landelijk wonen, design Wit Kleurig
- Matte of hoogglanzende lak, expressief
- Professionele keukenstijl, hightech, edelstaal, glas
- Architectonisch, strak, greepeloos, minimalistisch

