

**ROT**   
**PUNKT**  
KÜCHEN

# Checkliste zur Küchenplanung.

Die ersten Schritte zur neuen Küche

# FÜR DEN KÜCHENKAUF.

Bevor Sie den Küchenspezialisten im Küchen- oder Möbelhandel zu einer ausführlichen Beratung aufsuchen, sollten Sie Ihre wichtigsten Punkte, anhand der folgenden Checkliste, vorher im Kreis der Familie diskutieren und vorentscheiden.

Sie können die Checkliste an dieser Stelle ausfüllen, ausdrucken und sind damit für den Küchenkauf bei Ihrem Fachhändler vor Ort bestens vorbereitet.

## Ihr Haushalt.

- Wie viele Personen leben im Haushalt?
- Wie viele davon sind Kinder?
- Wie viele Personen arbeiten hauptsächlich in der Küche?

## Budget.

Wie hoch ist Ihr  
Budget für Ihre Küche?

- Bis 2.500 €
- Bis 5.000 €
- Bis 10.000 €
- Bis 20.000 €
- Bis 30.000 €
- Bis 50.000 €
- Nicht festgelegt

Sollen vorhandene  
Geräte übernommen  
werden?

- Ja
- Nein

Wenn ja, welche?

- Kühlschrank
- Gefrierschrank
- Einbauherd
- Einbaubackofen
- Kochfeld
- Dunstabzugshaube
- Mikrowelle
- Geschirrspülmaschine
- Waschmaschine
- Kühl-Gefrierkombination

## Das Umfeld der Küche.

Gibt es Lagerräume  
außerhalb der Küche?

Ja

Nein

Werden in der  
Küche andere  
Arbeiten verrichtet?

Ja

Nein

Wenn ja, welche?

## Die Art Der Küche.

Welchen Küchenstil  
bevorzugen Sie?

- Grifflose Küchen
- Küchen mit Insel
- Moderne Küchen
- Dunkle Küchen
- Helle Küchen
- Küchenzeilen
- Farbenfrohe Küchen
- Küchen mit (Echt-)Holz
- Landhaus Küchen

Die Küche zum  
Wohnraum soll:

- offen sein
- geschlossen sein

Sollen hohe Wand-  
schränke eingeplant  
werden?

- Ja
- Nein

Werden Glasschränke  
gewünscht?

- Ja
- Nein

## Vorarbeiten und Anschlüsse.

Welche Vorarbeiten  
sind geplant?

- Neuer Fußboden
- Neue Installationen
- Neue Wandfliesen
- Bauliche Veränderungen

Welche Energiearten  
stehen zur Verfügung?

- Strom
- Gas

## Unterbringung der Kühlgeräte.

Der Kühlschrank soll  
geplant werden im:

- Hochschrank
- freistehend
- unter der Arbeitsplatte

Das Gefrierfach soll  
geplant werden im:

- Hochschrank
- freistehend
- unter der Arbeitsplatte

Die Kühl-Gefrier-  
kombination soll  
geplant werden im:

- Hochschrank
- freistehend
- Standgerät

## Spezialschränke.

Folgende Spezial-  
schränke soll Ihre  
Küche enthalten:

- Handtuchrocknerschrank
- Vorratshochschränke
- Apothekerhochschränke
- Auszugschränke
- Gewürzschrank
- Unterschrank mit Mülltrennung
- Besteckschubladen
- Auszugschrank mit Flaschenkorb
- Hochschrank für z. B. Besen
- Regale
- Schubladenschrank
- Eckschränke

## Kochen und Backen.

- Der Einbauherd:
- ist hoch eingebaut
  - und Kochfeld getrennt
  - und Kochfeld übereinander
- Die Kochstelle:
- ist tiefgelegt
  - ist vorgezogen
  - ist in der Ecke
  - als Insellösung
- Der Dunstabzug:
- Abluft
  - Umluft
  - dekorativ (z. B. Turmhaube)
  - versteckt (z. B. Flachschildhaube)
- Das Gefrierfach soll geplant werden:
- aus Edelstahl
  - aus Glaskeramik
  - aus Emaille
  - als Einzelkochelement

## Spülen.

Die Spüle:  zwei Becken mit Abtropffläche  
 ein Becken mit Restbecken und Abtropffläche  
 mit Abfalldurchwurf  
 Zubehör mit Schneidbrett, Sieb etc.

Die Armatur:  Eingriffarmatur  
 Zweigriffarmatur  
 mit herausziehbarem Brauseschlauch

Wünschen Sie eine Geschirrspülmaschine?  Ja  
 Nein

Wünschen Sie eine Abfalltrennung?  Ja  
 Nein

Wenn ja, in welcher Breite?  45 cm  
 60 cm

Wie wird Heißwasser aufbereitet?  Speichergerät  
 Durchlauferhitzer

Was soll im Spül-  
unterschrank sein?  Abfalleimer  
 Putzmittelauszug

## Der Essplatz.

Der Essplatz  
sollte sein:

- Theke, Bar, Ansatz Tisch
- Essbereich ist separat

## Beleuchtung und sonstiges.

Die Beleuchtung sollte  
bestehen aus:

- LED Beleuchtung Spot
- LED Beleuchtung Lisene
- Beleuchtung im Schrank
- Auszugsbeleuchtung
- sonstige Beleuchtung

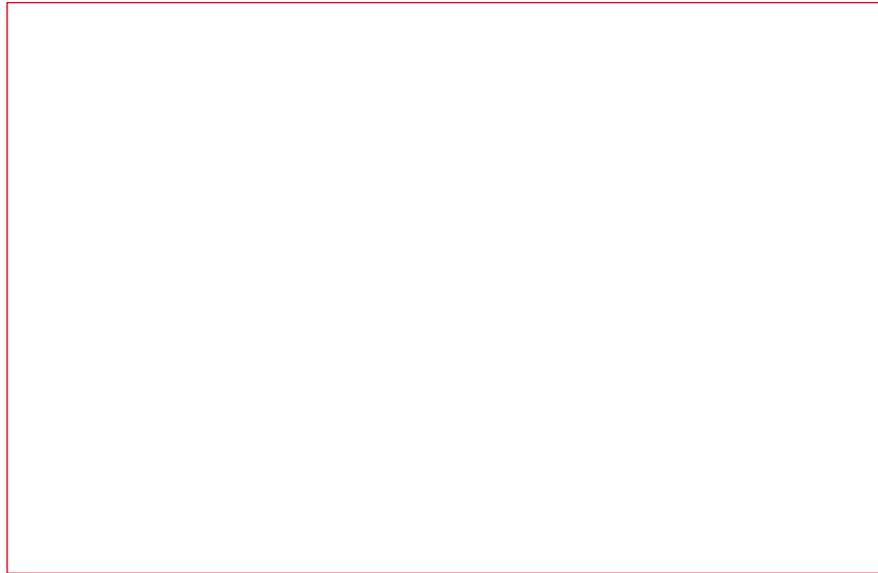
Sonstiges:

- Sideboards
- Wandborde
- Nischenverkleidung
  
- Griff
- Grifflos

Werden weitere Möbel  
für HWR oder bspw.  
Ankleide benötigt?

- Ja
- Nein

Wenn ja, welche?



## Die Fronten.

Welche Front  
sollte es sein?

- Echtholz
- Holzfurnier
- Kunststofffronten
- Lackfronten
- nachhaltige Fronten



welcome  
home.

Rotpunkt Küchen GmbH  
Ladestraße 52  
32257 Bünde  
Germany  
Tel. +49 5223 6900-0  
[info@rotpunktkuechen.de](mailto:info@rotpunktkuechen.de)  
[rotpunktkuechen.de](http://rotpunktkuechen.de)