

Das müssen Sie bei der Küchenplanung beachten

Die Checkliste dient der Orientierung, um die wichtigsten Punkte bei Ihrer Küchenplanung nicht zu vergessen.

- ✓ **Küchengröße**
 - Grundfläche
 - Deckenhöhe
 - Position der Fenster und Türen
 - Lage der Anschlüsse für Wasser und Elektrogeräte
 - Geschlossene oder offene Küche
 - Positionierung der Lichtschalter und Steckdosen
 - Besonderheiten, wie Dachschräge, etc.

- ✓ **Küchennutzung**
 - Wohnküche
 - Kochen
 - Backen
 - Essbereich
 - Lagerort

- ✓ **Küchenausstattung**
 - Essbereich
 - Elektrogeräte
 - Küchenschränke
 - Innenausstattung
 - Kochinsel

- ✓ **Küchenergonomie**
 - Links- oder Rechtshänder
 - Laufwege
 - Arbeitsroutinen
 - Arbeitshöhe
 - Hoch eingebaute Elektrogeräte
 - Auszüge, Schubladen, Ausschwenker

- ✓ **Küchendesign**
 - Küchenart und -Stil
 - Farben
 - Dekore
 - Fronten
 - Materialien



✓ **Sonstiges**

- Eckschränke
- Schmale Elektrogeräte
- Niedrige Arbeitshöhen
- Hohe Hängeschränke
- Tiefe Küchenschränke