



Einige Fragen am Anfang:

Damit wir Ihre Küche ganz auf Ihre Bedürfnisse und Arbeitsweise planen und realisieren können, möchten wir Ihnen die folgende Checkliste an die Hand geben. Sie können diese ausdrucken, in Ruhe alles überlegen und dann an uns weitergeben.

1. Welchen Küchentyp bevorzugen Sie ?

Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt ?
_____ Personen

Haben Sie viele Gäste zu Besuch?
Wie viele ? _____

Arbeiten Sie in der Küche vorwiegend

Alleine mit Partner

Möchten Sie eine Küche mit Essplatz (Tisch, Bank und Stühle)

Möchten Sie eine Eckbank mit Tisch einplanen ?

Küche mit Essbar ?

Gibt es zusätzliche Räume für Bevorratung (Keller, Speis..)

Möchten Sie beim Kochen Unterhaltung (Radio, TV...)

Soll vorsorglich eine alters- oder behindertengerechte Ausstattung der Küche gedacht werden?

Wer sind die Hauptnutzer der Küche ?

Körpergröße _____

Unsere Empfehlung für die Höhe einer ergonomischen Arbeitsplatte: Körpergröße – 80cm
Höhe eines Kochfeldes: Körpergröße – 90 cm

2. Was sind Ihre Lieblingsmaterialien ?

Massivholz

Edelstahl

Furnier

Glas

Helle Hölzer

Granit

Dunkle Hölzer

Corian / Kunststein

Kunststoff

Farbige lackierte Flächen

Aluminium

3. Was kann Ihnen die Arbeit erleichtern?

Ausreichend Arbeitsfläche

Herdzentrum abgesenkt

Ideale Arbeitshöhe 80 / 90 / 100 /

Funktionselemente für Nische (Kochbuchhalter, Messerhalter, Küchenrollenhalter...)

4. Mehr Licht !

- Leuchtstoffröhre unter Oberschrank
- Einbaustrahler in Bord oder Oberschrank

5. Wohin mit den ganzen Sachen?

- Vorratsschränke mit leicht zugänglichen Vollauszügen
- Gewürzregal
- Besen und Putzmittelschrank
- Flaschenschrank
- Weinregal
- Regalsystem für schnell Erreichbares
- Schütten im Oberschrank
- Elektrischer oder manueller Alleschneider in Schublade oder zum Ausschwenken
- Besteckeinsätze
- Unterteilung in Schublade für Töpfe oder Teller
- Rolladenschrank zum Verstauen von Kleingeräten wie Kaffeemaschine, Mixer etc.

6. Elektrogeräte

Kühlen:

- Kühlschrank in Sichthöhe
- Kühlschrank unter der Arbeitsplatte
- Kühl-/Gefrierkombination
- Freistehendes Standgerät

Kochen und Backen

- Backofen in Sichthöhe und separates Kochfeld
- Glaskeramik-Kochfeld
- Dampfgarer
- Gas-Kochfeld
- Mikrowelle

Armatur:

- Einhandmischer
- Schlauchbrause
- Zweihandmischer
- absenkbare Armatur wegen Fensteröffnung

7. Spülen

- 1 Becken
- 2 Becken
- rund
- eckig
- Edelstahl
- Email
- Keramik
- Corian
- Restebecken
- Schneidbrett
- Geschirrspüler Breite 45 cm
- Geschirrspüler Breite 60cm
- Geschirrspüler erhöht

8. Abluft:

- Umluftgerät
- Abluftgerät (Anschluss vorhanden?)
- Edelstahlhaube
- Integriert in Oberschrank

9. Abfall

- Mülltrennung auf Rollauszug
- Abfallsammler hinter Drehtüre
- 1 Behälter
- 2 Behälter
- 3 Behälter
- 4 Behälter

Was gefiel Ihnen an Ihrer alten Küche ?

Was erwarten Sie sich von Ihrer neuen Küche ?

10. Umbau

- Beabsichtigen Sie einen Fußbodenwechsel?
- Benötigen Sie zusätzliche Stromanschlüsse?
- Muss neu gefliest werden?
- Müssen Heizkörper versetzt werden?

Vielen Dank für Ihre Mithilfe.

Sie können diese Seite ausdrucken und uns ausgefüllt zukommen lassen.

Sie haben bereits eine Skizze Ihrer Küche mit den wichtigsten Raum-Maßen? Lassen Sie uns diese ebenfalls zukommen, dann erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot.

Gerne übernehmen auch wir diesen Aufmassservice.



 Wenninger Möbelwerkstätten

Unholzinger Straße 6 – 10
D-84103 Postau
+49. (0)87 02. 22 22 Tel.
+49. (0)87 02. 34 00 Tel.
+49. (0)87 02. 36 26 Fax
info@wenninger-postau.de
www.wenninger-postau.de