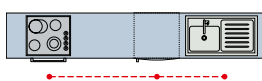


CHECKLISTE FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

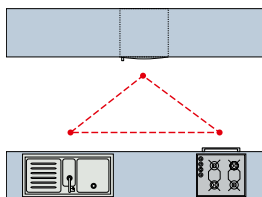
Planen Sie Ihre ganz individuelle Küche – einfach, schnell und komfortabel. Die Checkliste unterstützt Sie bei den ersten Schritten. Indem Sie die Fragen beantworten, gewinnen Sie ein konkretes Bild von der Küche, die zu Ihren persönlichen Vorstellungen passt.

KÜCHENFORMEN

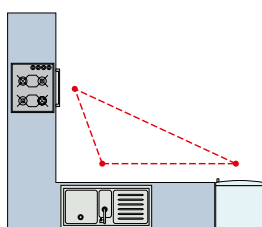
Die einzeilige Küche ist besonders platzsparend und wird darum für schmale Räume gewählt, aber auch für Wohnküchen, wenn der Raum etwas größer ist.



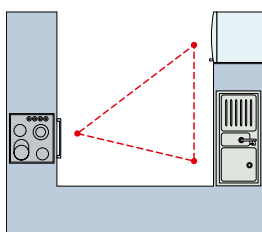
Die zweizeilige Küche ist eine klassische Lösung aus zwei gegenüberliegenden Funktionsbereichen. Sie eignet sich ideal, wenn die Küche ausschließlich zum Kochen und Zubereiten dienen soll.



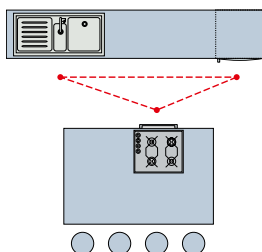
Die L-förmige Küche mit einem Grundriss, der praktische Arbeitsabläufe ermöglicht, hat meist auch Raum für einen Essplatz oder eine Theke, wenn sie zum Wohnraum hin offen ist.



Die U-förmige Küche nutzt den Raum optimal und ermöglicht kurze Arbeitswege. Wichtig ist, zwischen den Zeilen genügend Platz zu planen und die Ecken für Stauraum zu nutzen.



Die Insel-Küche mit einer freistehenden Kochinsel bietet eine große Gestaltungsfreiheit, vor allem bei fehlenden Wänden und hohem Platzangebot.



ALLE PLANUNGSSCHRITTE AUF EINEN BLICK

- 1 Stellen Sie Ihre eigenen Wünsche und Bedürfnisse fest.
- 2 Nehmen Sie den Ist-Zustand auf, zum Beispiel mit einer Planskizze.
- 3 Entscheiden Sie über die Nutzung und den Stil der neuen Küche.
- 4 Lassen Sie sich von Zeitschriften oder in Küchenstudios inspirieren.
- 5 Legen Sie Ihr Budget fest.
- 6 Planen Sie am besten zusammen mit einem guten Küchenberater.
- 7 Entscheiden Sie vor der Auftragserteilung mit Verstand und persönlichem Gefühl.
- 8 Bitte beachten Sie die Umbau- und Lieferzeiten.
- 9 Achten Sie darauf, welche Garantiezeiten für die neue Küche gewährt werden.
- 10 Prüfen Sie die fertige Küche auf Mängel und lassen Sie sich alles vorführen.

ALNO
GEMACHT FÜRS LEBEN

CHECKLISTE

FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG



Welche Form soll Ihre Küche haben?

- Einzeilig: platzsparende Lösung
- Zweizeilig: ideal nur zum Kochen
- U-förmig: gute Raumausnutzung
- L-förmig: Essplatz ab 12 qm möglich
- Kochinsel: freistehende Kochzone
- Wohnküche: freistehender Esstisch

Wie ergonomisch soll Ihre Küche sein?

- Ideale Arbeitshöhe _____ cm
(Körpergröße in cm durch 1,8 teilen)
- Unterschiedliche Arbeitshöhen
(Kochen 15 cm tiefer, Spülen 15 cm höher)
- Hoch eingebaute Geräte (Geschirrspüler, Backofen etc.)
- Hängeschränke mit Faltilftüren oder Rollläden
für mehr Kopffreiheit
- Vollauszüge statt Türen
(für bessere Übersicht und leichten Zugriff)

Wofür wollen Sie neuen Stauraum schaffen?

- Für Vorräte
- Für Kochutensilien
- Für Haushaltsgeräte (Staubsauger etc.)
- Für Küchengeräte (Küchenmaschine, Kaffeemaschine)

Welche Einrichtung wünschen Sie?

- Essplatz mit Tischlösung für _____ Personen
- Küche mit Bar oder Esstheke
- Nischensystem (zwischen Wandschrank und Arbeitsfläche)
- Lichtsysteme (Nische, Schrankbeleuchtung, LED-Licht)
- Müllentsorgungssysteme
- Sonstiges _____

Welche Lösungen bevorzugen Sie?

- Schränke und Arbeitsplatte übertief
- Eckschranksysteme
- Sockelschubkästen
- Extrabreite Auszüge
- Extrahohe Hängeschränke
- Apotheker-Seitenschränke

CHECKLISTE

FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

ALNO
GEMACHT FÜR'S LEBEN

Welche Elektrogeräte wollen Sie?

- Kochfeld (Glas/Keramik/Gas/Induktion)
 - Backofen
 - Dunstabzugshaube
 - Geschirrspüler
 - Kühlschrank
 - Gefrierschrank
 - Kühlschrank
 - Mikrowelle
 - Dampfgarer
 - Sonstige Geräte _____
-

Welches Material für die Küchenfront?

- Melamin Kunststoff-Dekor
- Schichtstoff
- Lack (Mattlack, Strukturlack, Hochglanzlack)
- Echtholz
- Glas
- Keramik

Welchen Küchenstil bevorzugen Sie?

- Klassische Küche
- Modernes puristisches Design
- Grifflose Küche
- Echtholz
- Holz oder Holz-Optik
- Landhausküche

Wie soll der Spülbereich aussehen?

- Material: _____
- Eckspüle
- Mehrere Spülbecken
- Abtropfbereich

Sind Sie Links- oder Rechtshänder?

- Rechtshänder (von links nach rechts
Aufbewahren – Vorbereiten – Kochen)
- Linkshänder (von rechts nach links
Aufbewahren – Vorbereiten – Kochen)

Welches Material für die Arbeitsfläche?

- Kunststoff-Dekor
- Glas
- Edelstahl
- Stein
- Keramik

Wie viel Budget planen Sie für Ihre neue Küche (inkl. Geräte)?

_____ Euro

Wenn Sie einen konkreten Planungsvorschlag wünschen, hilft Ihnen der ALNO Fachhändler gern weiter und berät Sie individuell. Mit einer 3-D-Küchenplanung erstellt er Ihre Wunschküche mit allen Extras bis ins Detail.

Mehr Informationen hierzu finden Sie unter www.alno.de

PLANSKIZZE

FÜR IHRE KÜCHENPLANUNG

Jeder Küchenplan beginnt mit einer maßstabsgetreuen Skizze des Raumes.
Idealerweise sollten folgende Details darin eingetragen sein:

- Raummaße
- Türmaße und Türanschläge
- Position und Maße der Heizkörper
- Steckdosen/Stromleitungen für Elektrogeräte und Beleuchtung
- Raumecken
- Fenstermaße und Brüstungshöhen
- Abwasser-/Wasserleitungen
- Herdanschluss

