

BECKMANN

-DIE KÜCHE-

24941 Flensburg - Liebigstraße 18 - Tel: 0461 902080 - Fax: 0461 9020825

	Hersteller	Gerätewunsch
Name: _____	<input type="checkbox"/> Leicht	<input type="checkbox"/> Gaggenau
Strasse: _____	<input type="checkbox"/> Poggenpohl	<input type="checkbox"/> Miele
Ort: _____	<input type="checkbox"/> Siematic	<input type="checkbox"/> Bosch
Telefon: _____	<input type="checkbox"/> Beckmann Küche	<input type="checkbox"/> Bora
E-Mail _____		Preisvorstellung

1. Ihre Familie.

- Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?
 Erwachsene Kinder
- Sind Sie gern im Familienkreis (auch im erweiterten) bei sich zu Hause?
 häufig selten nie
- Bewirten Sie gern bei sich zu Hause Nachbarn, Freunde und andere Gäste?
 häufig selten nie
- Kochen Sie in Ihrer Familie gern gemeinsam oder mit Freunden?
 ja nein
- Haben Sie jemanden, der Ihnen im Haushalt und in der Küche bei der Arbeit hilft?
 täglich wöchentlich gelegentlich nie

2. Sie selbst.

- Wie groß ist die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet?
 cm
- Da die rationelle Anordnung von Herd und Spüle davon abhängt: Sind Sie
 Rechtshänder? Linkshänder?
- Wenn beide zur Verfügung stehen, für welche Energieart würden Sie sich für die Kochmulde entscheiden?
 Strom Strom/Gas Gas
- Nutzen Sie während der Beschäftigung in der Küche:
 Hifi? TV? Internet?

3. Ihr Zuhause.

- Wie wohnen Sie?
 Altbau Neubau im Rohbau fertig Bauänderung möglich
 noch in Planung
- Stehen Ihnen auf kurzem Wege erreichbare Kellerräume zur Verfügung?
 ja nein
- Über welche Räume können Sie auf gleicher Ebene mit der Küche noch verfügen?
 Vorratsraum Hausarbeitsraum
- Wo werden die Familienmahlzeiten meistens eingenommen?
 im Esszimmer in der Küche im Wohnzimmer
- Wo bewirten Sie Ihre Gäste meistens?
 im Esszimmer in der Küche im Wohnzimmer

4. Ihr Küchenraum.

- Wie groß ist Ihre Küche? (Bei verwinkelten Räumen hilft eine einfache Skizze.)
Länge cm Breite cm
- Wie hoch ist der Küchenraum vom Boden bis zur Raumdecke?
 cm. Überall? ja nein
- Wo hat Ihr Küchenraum Fenster und Türen? (Bitte in Skizze einzeichnen.)
 Anzahl Fenster Anzahl Türen

Checkliste für Ihre Küchenplanung

4. Ihr Küchenraum.

4. In welche Richtung öffnen die Fenster und welche Art von Flügel haben sie?
 nach innen nach außen
 Schwenkflügel Kippflügel
5. Wie hoch liegen die Brüstungen der Fenster über dem Fußboden?
Höhe cm (einschließlich der Fensterbänke)
6. Wie groß sind die Fenster inkl. Rahmen?
Breite cm Höhe cm
7. Wie groß sind die Türen inkl. Rahmen?
Breite cm Höhe cm
8. Wo befindet sich der Heizkörper im Küchenraum?
 unter dem Fenster frei an der Wand in einer Raumnische
 Fußbodenheizung Wandheizung (unter Putz)
9. Wie sind die Abmessungen des Heizkörpers?
Höhe cm Breite cm Tiefe cm
10. Wie erfolgt die Versorgung der Küche mit Warmwasser?
 zentral, aus dem Leitungsumlauf
 separat, aus dem Durchlauferhitzer
11. Welche Energiearten stehen in der Küche zur Verfügung?
 Elektrizität Erd-/Stadtgas
12. Kann eventuell eine Außenwand durchbrochen werden, um einen Außenkanal für eine Abzugshaube zu schaffen?
 ja nein
13. Aus welchem Material besteht der Küchenfußboden?
14. Welches Material wählen Sie für die Wandgestaltung?

5. Ihr Schrankbedarf.

1. Welche Art von Lebensmitteln bevorraten Sie in der Küche?
 Trockenvorräte/Pakete Konserven Flaschen Gewürze
 Gemüse/Obst Gefriergut
2. Wie viel Stauraum benötigen Sie nach eigener Einschätzung für:
Schüsseln, Schalen, Vasen und anderes größeres Tischzubehör?
 viel mittel wenig
- Tafelgeschirr, Service usw.? (Achten Sie auf Stapelhöhen!)
 viel mittel wenig
- Kaffee-/Teegeschirr, Service usw.? (Stapelhöhe!)
 viel mittel wenig
- Gläser, Krüge, Karaffen und andere Glasartikel?
 viel mittel wenig

Checkliste für Ihre Küchenplanung

5. Ihr Schrankbedarf.

- Bestecke (Tafel-, Vorlage- und Tranchierbestecke, Messer- und Löffelsets, Werkzeuge zur Lebensmittelvorbereitung und -bearbeitung)?
 viel mittel wenig
- Spülmittel, Reiniger für Geschirrspüler, Kochfeld u.Ä.?
 viel mittel wenig
- Abfallsammler/-trennsysteme?
 viel mittel wenig
- Besen und Reinigungsgeräte sowie Putz- und Waschmittelvorräte?
 viel mittel wenig
3. Benötigen Sie einen Unterschrank für eine Brot- und Aufschnittmaschine?
 Ja, Spezialunterschrank
4. Verrichten Sie Tätigkeiten, die man im Sitzen ausüben kann, lieber
 am Ausziehtisch? am Esstisch?
5. Wofür würden Sie eine Kücheninsel nutzen, die frei im Raum steht?
 zum Anrichten zum Vorbereiten zum Spülen zum Kochen
 gar nicht
6. Welche Nischenausstattung wünschen Sie sich an der Arbeitsfläche?
 Nischenschrank mit Jalousie Funktionsreling mit Zubehör Küchenborde
- Beleuchtung:
 Leuchtenträgerelement (unter den Oberschränken) mit Halogenleuchten oder Leuchtstoffröhren und Steckdosen
 Halogenleuchten (Einbau im Korpusboden)
 Leuchtstoffröhren hinter Lichtblende
7. Welche Tür-Innenausstattungen zur optimalen Stauraumnutzung sollten schon jetzt eingeplant werden?
 für Gewürzdosen für Gewürz-/Soßenflaschen
 für Tüten (Vanillinzucker, Puddingpulver, Gewürztüten o.Ä.)
 für Filtertüten für Kunststoffdeckel (Tupperware u.Ä.)
 für Papierrollen für Folienrollen (inkl. Abreißvorrichtung)
 für Topfdeckel für Putzmittel und für
8. Lässt sich die Spüle vor einem Fenster einplanen?
 ja nein
9. Nutzen Sie Ihre Küche gelegentlich auch als „Büro“ und benötigen Sie zur Erledigung von Schreibarbeiten
 einen Ausziehtisch? einen Einzeltisch im Raum?
 einen Computer- oder TV-Schrank mit Arbeitsplatz?
10. Benötigen Sie zur Wäschepflege in der Küche einen Hochschrank für das Bügelbrett?
 ja nein
11. Welche besonderen Arbeiten verrichten Sie sonst noch in der Küche?

Checkliste für Ihre Küchenplanung

6. Ihr Gerätebedarf.

1. Kochen und Garen:

- Glaskeramik-Kochfeld mit separater oder integrierter Bedienleiste
- Glaskeramik-Kochfeld mit Bedienung über E-Herd
- Gaskochfeld
- Kombi-Kochfelder (individuell kombinierbar)
- z. B. Glaskeramik, Gas, Fritteuse, Grill, Dampfgarer, Wok, Tepan-Yaki
- andere Garverfahren

2. Backen, Braten, Erhitzen, Wärmen:

- Einbauherd im Unterschrank (evtl. mit Mikrowelle)
- Backofen im Hochschrank (evtl. mit Mikrowelle)
- Mikrowelle (im Hoch- oder Oberschrank)
- Dampfgarer (im Hoch- oder Oberschrank)
- Kaffeeautomat (im Hochschrank)
- Tellerwärmer

3. Kühlen, Gefrieren:

- integrierfähige Kühlgeräte (Nutzinhalt: 150 – 300 l)
- integrierfähige Kühl-/Gefrierkombination (Nutzinhalt: 150 – 300 l)
- integrierfähiger Unterbaukühlschrank
- Standkühl-/gefriergeräte, frei stehend
- Weinlagerschrank
- Geräte mit Eiswürfel- und Getränkespender

4. Abzugshauben:

- Flachlüfter
- Wandhaube/Wandesse
- Inselhaube/Inselesse

Entlüftung:

- Abluft
- Umluft
- externer Motor, z. B. auf Dachboden
- Spezialentlüftung

5. Geschirrspüler:

- Breite 45 cm 60 cm
- Einbau unter der Arbeitsplatte oder im Hochschrank
- Gerät integriert (sichtbare Bedienblende)
- Gerät voll integriert (unsichtbare Bedienblende)
- Großraumgeschirrspüler, integriert (sichtbare Bedienblende)
- Großraumgeschirrspüler voll integriert (unsichtbare Bedienblende)

6. Einbauspülen und Armaturen:

- Ein-Becken-Spüle mit Tropfmulde
- Ein-Becken-Spüle mit kleinem Zusatzbecken und Tropfmulde
- Zwei-Becken-Spüle mit Tropfmulde
- Spüle in Sonderformen
- Einzelbecken (unterschiedliche Größen und Formen)

Checkliste für Ihre Küchenplanung

6. Ihr Gerätebedarf.

Material:

- Edelstahl (matt gebürstet oder glänzend) Keramik
 Quarz- oder Granitverbundwerkstoffe Emaille

Einbau:

- Aufspüle flachenbündige Spüle Unterbauspüle
 Ein-Loch-, Zwei-Loch- oder Drei-Loch-Armatur
 Armatur mit oder ohne Schlauchbrause
 separate Schlauchbrause in Ergänzung: Seifenspender
 in Ergänzung: Absperrventil für Geschirrspülmaschine

7. Verschiedene Geräte (Stromversorgung):

- Allerschneider Kaffeemaschine Küchenmaschine
 Toaster Wasserkocher

7. Das Ambiente.

1. Für welche Art von Küchengestaltung würden Sie sich spontan entscheiden?

- moderne Holzküche im Designerstil
 gemütliche Holzküche im Landhausstil
 weiße Küche farbige Küche
 extravagante Küche mit matten oder hochglänzenden Lackfronten
 professionelle Küche im Hightech-Look mit viel Edelstahl und Glas
 puristische Küche ohne Griffe und mit reduzierter Formensprache

2. Welches Arbeitsplattenmaterial gefällt Ihnen am besten?

- Holz polierter, matter oder geflammerter Granit
 Marmor oder Kalkstein (Oberfläche versiegelt)
 Schiefer Edelstahl Holznachbildungen
 farbiger Kunststoff Fliesen Mosaik

3. Welche Art der Nischengestaltung bevorzugen Sie?

- Nischenpaneele in Arbeitsplattenfarbe
 Nischenpaneele in Frontfarbe Glaspaneele
 Edelstahlpaneele Fliesen farbiger Anstrich

4. Wünschen Sie eine Auflockerung der Oberschrankzeile durch Glasschränke oder Regale?

- ja nein

5. Wünschen Sie eine Oberschränkhöhe von 67 cm oder 92 cm?

- 67 cm 92 cm keine Oberschränke

6. Möchten Sie einen Jalousie-Aufsatzschrank auf der Arbeitsplatte haben?

- ja nein

Checkliste für Ihre Küchenplanung

7. Das Ambiente.

7. Welchen Fußbodenbelag ziehen Sie im Falle einer Gesamtrenovierung vor?

Fliesen Naturstein Holz anderes Material

8. Welches Material bevorzugen Sie unter gleichen Voraussetzungen für die freien Küchenwände?

Rau-/Feinputz geschliffener Lack Fliesen
 Tapeten anderes Material

8. Der Essplatz.

1. Bezogen auf Ihre räumlichen Möglichkeiten in der Küche, welche Art von Essplatz bevorzugen Sie?

hochgesetzte Esstheke, Ess-/Frühstücksbar in Kombination mit
 Ausziehtisch, im Unterschrank integriert
 Tischplatte, am Unterschrank befestigt
 Essplatz, frei im Raum
 Essplatz, in Raumecke

2. Welche Art von Essplatzmöbeln bevorzugen Sie?

in Material, Farbton und Stil zur Küche passend
 Antiquitäten
 zeitgenössischer, moderner Stil

3. Welche Tischform bei freier oder Eck-Anordnung mögen Sie lieber?

eckig rund sonstige

4. Wie viele Sitzgelegenheiten in der Küche brauchen Sie?

regelmäßig gelegentlich

5. Möchten Sie eine Eckbank einbeziehen?

ja nein