

Checkliste Küchenumbau

Wenn Sie eine neue Küche planen, sollten Sie sich folgende Fragen durch den Kopf gehen lassen:

- Küche als reinen Produktions- oder auch als Wohnraum nutzen?
- Vorratsräume schnell und bequem zugänglich?
- Sicht auf ihre spielenden Kinder?
- Küche als geschlossener Raum oder offen zugänglich?
- Spültrog möglichst an einem Fenster platzieren oder an einer Wand?
- Wie viele Arbeitsflächen benötigen Sie?
- Welche Bodenbeläge?
- Für Böden eher dunklere Farbtöne verwenden?
- Wie sollen die Oberflächen der Wände sein?
- Design der Küche: modern, rustikal, klassisch, romantisch, luxuriös, verspielt, farbenfroh, gemütlich, natürlich oder eher elegant?
- Farben dezent oder knallig?
- Anordnung für Links- oder Rechtshänder ausrichten
- Arbeitshöhe: normal sind 85 bis 95 cm?
- Wie viel Tageslicht hat die Küche?
- Kindersicherungen (z.B. für den Kochherd, damit die Kinder nicht die Herdplatten berühren oder die Kochtöpfe herunterziehen können?)
- Grösse des Kühlschranks? Zusätzliches Gefrierfach?
- Sonstige Geräte: Radio, Fernseher, Telefon?
- Genügend Steckdosen vorhanden?
- Oberflächen und Böden leicht zu reinigen?
- Wo kommt der Abfall hin? Getrennte Behälter (Glas, Alu, Kompost)