

An alles gedacht? Der Küchencheck

Gut Ding will Weile haben. Eine neue Küche plant und kauft man nicht von heute auf morgen. Lasst euch also zunächst einmal von unserem Küchenjournal inspirieren. Bevor ihr danach in euer MONDO Küchenfachgeschäft geht, empfehlen wir euch diese Checkliste durchzugehen.

Insbesondere wenn ihr die Grundlagen-Fragen beantwortet habt, kann euer Fachberater noch schneller und konkreter an die Planung eurer Traumküche gehen. Aber keine Sorge: Wenn ihr noch gar nicht wisst in welche Richtung es gehen soll – dafür ist euer MONDO Küchenberater da. Hier werdet ihr zu allen Themen individuell beraten, damit ihr genau die Küche findet, die zu euch passt.



Grundlagen

1. Messt eure Küche aus oder bringt einen Grundriss mit.
 - Wandlängen • Deckenhöhen • Fensterbreite & Position • Türbreite & Position
 - Zeichnet die Anschlüsse ein:
 - Herd • Wasser • Steckdosen • Heizkörper/Rohre • Sonstiges

2. Können Anschlüsse für Strom und Wasser noch frei geplant oder umgelegt werden?

3. Plant ihr einen offenen Küchenbereich mit Kochen, Wohnen und Essen in einem Raum oder eine „geschlossene“ Küche?

4. Wie viele Personen leben im Haushalt? Habt ihr kleine Kinder?

5. Wie häufig kocht ihr?
 - Täglich • Mehrmals pro Woche • Nur am Wochenende • Selten

6. Wie wird gekocht?
 - Leidenschaftlicher Hobbykoch • Fertiggerichte, die schnell gehen • Unkompliziert, aber frisch

7. Wer kocht am häufigsten? **Tipp:** Auf die Größe dieser Person sollte die Arbeitshöhe abgestimmt werden.

8. Von welcher Lösung habt ihr schon immer für eure neue Küche geträumt?
 - Cleveres Eckschranksystem • Praktische Mülltrennung • Moderne Lichtlösung
 - Extrabreite Auszüge • Extrahohe Hängeschränke • Eleganter Apothekerschrank

9. Wie viel Budget plant ihr ein?



Design

10. Aus welchem Material und in welcher Farbe ist euer Bodenbelag?

11. Welche Form soll eure Küche haben?

- 1-zeilig |
- 2-zeilig ||
- L-förmig L
- U-förmig U
- Insel |■
- Theke L

12. Welchen Stil bevorzugt ihr?

- Zeitlos modern
- Farbe und Dekor
- Schön klassisch

13. Der Look eurer neuen Fronten?

- Lack matt
- Holzoptik
- Steinoptik
- Marmor
- Lack Hochglanz
- Betonoptik
- Edelstahloptik

14. Wie sollen die Fronten gestaltet sein?

- Mit Griff
- Mit Griffleisten
- Grifflos

15. Habt ihr eine Materialpräferenz für die Arbeitsplatte?

- Holzdekor
- Steindekor
- Naturstein
- Keramik
- Glas
- Quartz
- Sonstige

Elektrogeräte

16. Welche Elektrogeräte benötigt ihr, welche bringt ihr mit?

- Kochfeld: • Induktion • Ceran • Gas

Backofen/Dampfgarer/

- Mikrowelle: • Bitte alles einzeln • Gern ein Kombigerät • Hoch eingebaut

Dunstabzugshaube: • Abluft

- Umluft
- Wand-Haube
- Kopffrei-Haube
- Insel-Haube

Geschirrspüler: • Teilintegriert

- Vollintegriert
- Hoch eingebaut

Kühlschrank:

- Möchtet ihr einen Einbaukühlschrank oder ein Standgerät (sog. Side-by-Side)?
- Kühlschrank mit möglichst großem Kühlbereich für viele frische Vorräte?
- Oder mit möglichst großem Gefrierfach?

Tipp: Die Checkliste einfach ausdrucken, ausfüllen und ins Einrichtungshaus mitnehmen.