



IHR KÜCHENPROJEKT



1. KÜCHENTRENDS

Hier ist Platz für Notizen für Trends und Ideen, die Sie inspiriert haben.

Haben Sie gefallen an bestimmten Küchen, Ausstattungsdetails, Fotos und Ideen aus unserer Galerie und unseren Artikeln gefunden?

Drucken Sie sie aus oder zeigen Sie sie auf Ihrem Notebook oder Tablet Ihrem Küchenplaner.

Platz für Ihre Ideen:

2. KÜCHENPLANUNG

1. Bestandsaufnahme:

Drucken Sie sich unsere Vor- und Nachteile Checkliste aus und machen Sie sich Notizen.

Zur vollständigen Bestandsaufnahme erstellen Sie dann einen möglichst genau vermaßten Plan Ihrer Räumlichkeiten, sowie der dortigen Anschlüsse.

2. Ihre Wünsche und Bedürfnisse:

Sie sind sich über Ihre grundsätzlichen Wünsche und Bedürfnisse bewusst geworden.
Notieren Sie diese hier:

Stil:

- Designerküche
- klassische Küche
- Landhausküche

Farbe, Fronten, Griffe:

- Küchenfront: Farbe / Struktur _____
- Arbeitsplatte: Farbe / Material _____
- Griffe: Material, Stil / oder grifflos _____
- Nischenrückwand: Farbe / Material _____

Einbaugeräte: Welche Einbaugeräte sollen integriert werden?

Hier können Sie auch gleich die Bezeichnung Ihres Wunschgerätes notieren.

- Backofen/Herd _____
- Kochfeld _____
- Dunstabzugshaube _____
- Mikrowelle _____
- Dampfgarer _____
- Wärmeschublade(n) _____
- Kaffeevollautomat _____
- Geschirrspüler _____
- Kühlschrank _____

Bedienungskomfort:

- automatisches Öffnen der Gerätefronten bei Küchenfronten und Schränken
- Türoffnungsautomatik bei Geschirrspülern
- Touch-Bedienung bei Backöfen/Dampfgarer
- Slide&Hide® die vollversenkbare Backofentüre (nur von Neff!)
- TwistPad® die intuitive Einknopfbedienung für Kochfelder (nur von Neff!)
- ausfahrbarer Dunstabzug (Tischlüfter)
- Weiteres: _____

Bündige Einbauten:

- flächenbündiges Kochfeld
- flächenbündig eingebautes Spülbecken

Beleuchtungssystem:

- LED Leisten
- individuelle Farb- und Intensitätswahl für Raumstimmungen
- Nischenlichtsysteme für Arbeitsflächen
- beleuchtete Schubladen
- innen beleuchteter Geschirrspüler (EmotionLight®)
- voll ausgeleuchteter Backofen (NeffLight®)

3. Persönliche und familiäre Situation:

Ihre familiäre Situation entscheidet darüber, welche Art von Küche für Sie die richtige ist.

- Familienküche
- Küche für das Kochen zu zweit
- Singleküche

4. Offene Küche oder nicht?

Prüfen Sie Ihre baulichen Vorgaben und persönlichen Vorlieben, um zu entscheiden, ob eine offene Küche für Sie die richtige Wahl ist.

offene Küche:

Ja Nein

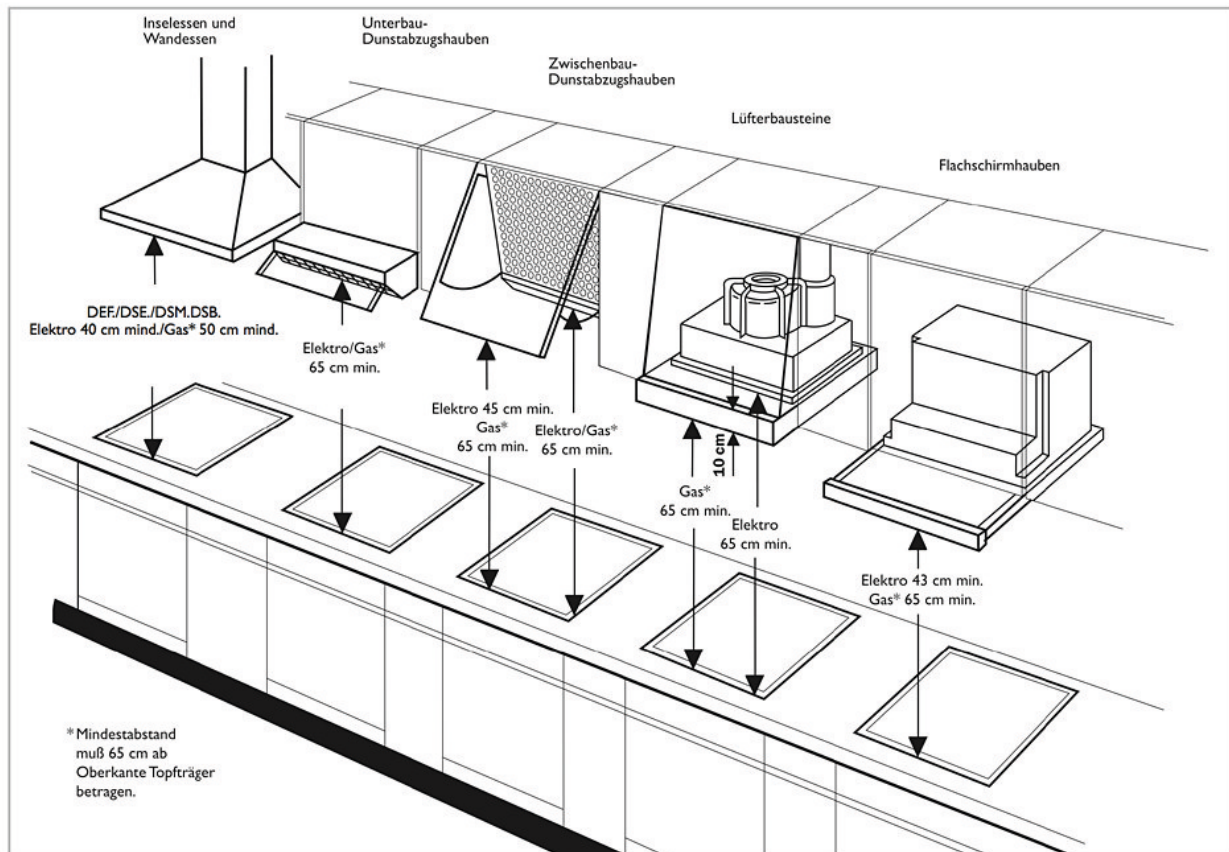
Dunstabzugshaube:

Raumgröße für leistungsgerechte Dunstabzugshaube notieren: _____ m²

Welcher Dunstabzugshaubentyp ist gewünscht?

- Inselessen**
zur Montage an der Decke über der Kochstelle.
 - Wandessen**
zur Montage an der Wand über der Kochstelle.
 - Tischlüfter**
ausfahrbare Dunstabzugshauben zum Einbau in der Arbeitsplatte, voll versenkbar
 - Deckenlüfter**
zum Einbau in die Küchendecke, z.B. über einer Kochinsel, besonders unauffällig
 - Lüfterbaustein**
Einbau über Kochinseln, in Kochnischen, in gemauerten Kaminen und Essen oder Oberschränken
 - Flachschirmhauben**
besonders flache Geräte, die unsichtbar in einen geeigneten Oberschrank eingebaut werden
 - Zwischenbauhauben**
werden zwischen zwei Oberschränken eingebaut und mit einer Original-Möbeltür verkleidet
-

Hier sehen Sie die Unterschiede der einzelnen Dunstabzugshaubentypen:



Intervall-Lüftungsfunktion für frisches Raumklima:

Ja Nein

Sichtschutzelemente für offene Küchen:

- Aufsatz auf Arbeitsplatte
 Schiebetüre
 Raumteiler / Paravent

5. Planung und persönliche Analyse:

Analysieren Sie Ihre Raumaufteilung neu, wo ist Ihr persönlicher Lieblingsplatz?

- Wo möchten Sie stehen, wenn Sie in Ihrer Küche arbeiten?

- Wohin möchten Sie sehen bzw. wen oder was wollen Sie im Blick haben?

- Wo möchten Sie beim Essen sitzen?

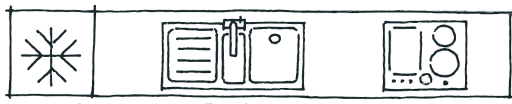
6. Richtig positionieren:

Sie haben unter Berücksichtigung Ihres vorhandenen Raumes und Ihres persönlichen Lieblingsplatzes eine Vorstellung, wie Spüle und Arbeitsfläche richtig angeordnet werden sollen. Machen Sie sich hier eine Skizze:

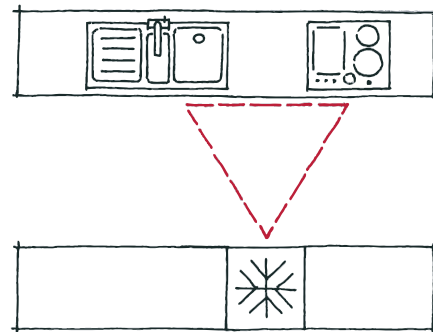
7. Küchengrundriss wählen:

Anhand der vorherigen Checkpunkte und des vorhandenen Platzes wählen Sie den für Ihre räumlichen Gegebenheiten optimalen Küchengrundriss aus:

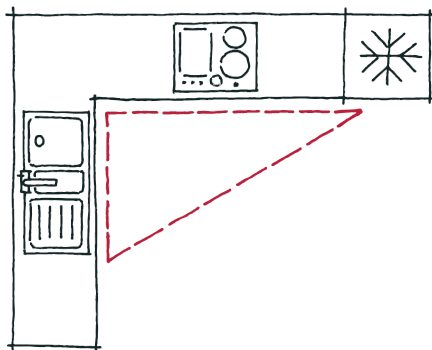
Küchenzeile



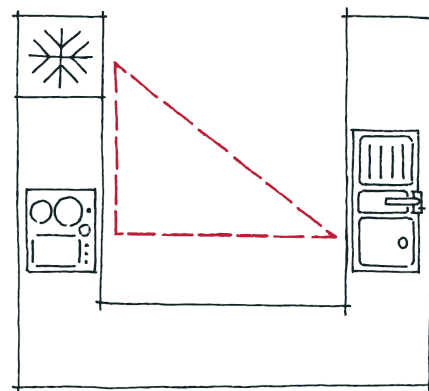
2 Zeilen Küche



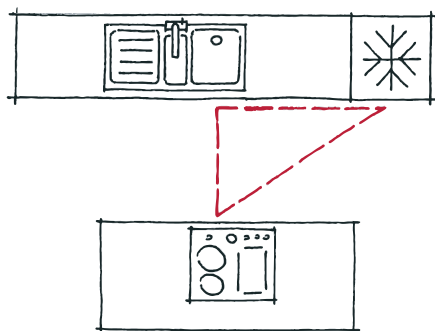
L-Küche



U-Küche



Kochinsel

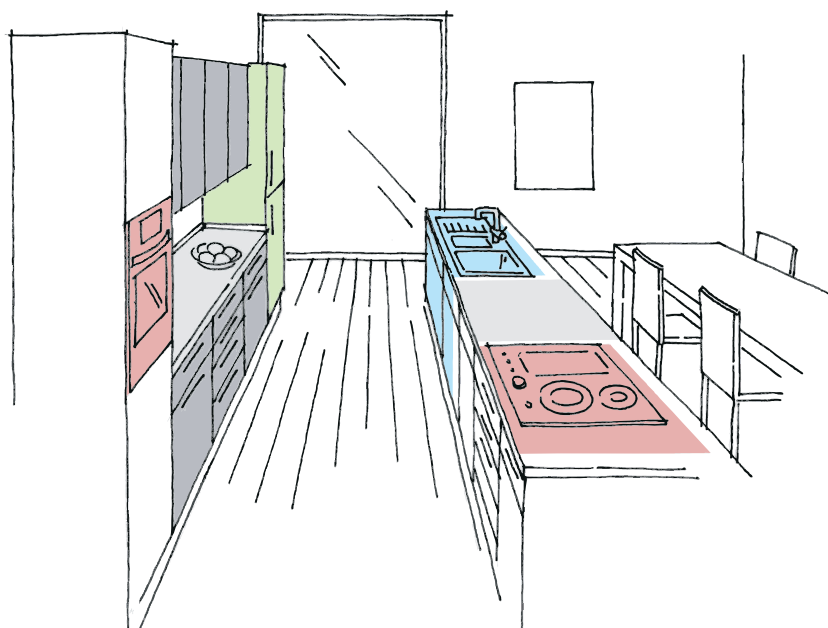


8. Stauraumplanung:

Prüfen Sie anhand unserer Anleitung, ob Sie genug Stauraum eingeplant haben. Denken Sie bei der Planung an Ihre individuellen Arbeitsabläufe.

Notieren Sie hier die nötigen Stauräume bzw. den Platzbedarf für:

- Geräte und Utensilien für Kochen/Backen: _____
- Geräte und Utensilien für Spülen: _____
- Geräte und Utensilien für Kühlen/Gefrieren: _____
- Aufbewahren/Vorräte: _____
- Vorbereiten: _____
- Weiteres: _____
- _____
- _____



-  Kochen/Backen
-  Spülen
-  Kühlen
-  Aufbewahren
-  Vorbereiten

9. Ergonomie:

Passen Sie die Arbeitshöhen von Arbeitsplatte, Spüle und Einbaugeräten an ihre Körpergröße an. Verwenden Sie dazu unsere Anleitung im entsprechenden Artikel auf der Web-Seite.

- Ermittelte Arbeitsplattenhöhe: _____ cm
- Einbauhöhe: Kochfeld: _____ cm
- Einbauhöhe: Spülbecken: _____ cm
- Einbauhöhe: Backofen (kann hoch eingebaut werden!): _____ cm
- Einbauhöhe: Geschirrspüler (kann hoch eingebaut werden!) : _____ cm

10. Rastermaße:

Die Küchenindustrie verwendet Rastermaße für Schubladen und Korpuselemente. Überlegen Sie welches Raster für Ihre Wunschküche passt.

- Gewünschtes Rastermaß: _____ cm.

Platz für Ihre Notizen:

3. GERÄTEPLANUNG

Wenn Sie mit der Vorplanung soweit fertig sind, geht es nun im Punkt Geräteplanung an die optimalen Geräteauswahl.

1. Auswahlkriterien:

Überlegen Sie anhand der Auswahlkriterien neuer Geräte, welche für Sie wichtig sind.
Z. B. bei Backöfen: Bauform, Energieverbrauch, Heißluftsystem, Reinigungshilfen,
Bedienkomfort, Dampfgarfunktion.

2. Positionierung und Kombination:

Backofen hoch eingebaut, mit oder ohne Dampfgarer? Wohin kommt die Spülmaschine?
Überdenken Sie Ihre gewünschten Positionierungen und Kombinationsmöglichkeiten
moderner Geräte.

3. Zusatzfunktionen und Extras:

Prüfen Sie, welche der vielen Funktionen für Sie wichtig sind und erstellen Sie eine Liste der
"must haves" Ihrer Gerätefunktionen.

4. Nutzen Sie unseren Backofen-Berater zur konkreten Geräte-Auswahl:

<https://special.neff.de/backofen-berater>

4. GERÄTE & KÜCHE KAUFEN

Um nicht in Zeitdruck zu geraten sollten Sie mindestens 3 Monate vor Ihrem gewünschten Liefertermin erste Termine mit den Küchenspezialisten Ihrer Wahl vereinbaren.

Falls Sie einen Neubau planen, ist es optimal bereits in der Planungsphase mit einem Küchenspezialisten Kontakt aufzunehmen, damit Sie etwa die Platzierung der Anschlüsse im Vorfeld prüfen können.

Wichtige Fragen beim Besuch beim Küchenspezialisten:

- ☉ Mit welchen Küchenmarken und Küchenherstellern arbeitet der Küchenhändler zusammen? Treffen diese Hersteller Ihren Geschmack und Ihre Qualitätsansprüche?
- ☉ Erläutern Sie kurz Ihre Vorstellungen anhand dieser Checkliste und klären Sie ab, ob der Küchenhändler ihren Wünschen gerecht werden kann.
- ☉ Sprechen Sie über Ihre Terminvorstellungen und über die ungefähren Planungs- und Fertigungsdauer.

Platz für Ihre Notizen: