

*Freude am Planen, mit der Checkliste für Ihre Küche.*

# CHECKLISTE

**SieMatic**

# FREUDE AM PLANEN, MIT DER CHECKLISTE FÜR IHRE KÜCHE.

---

Sie haben den Entschluss gefasst, eine neue Küche zu planen. Damit beginnt ein spannender Prozess, der Freude machen soll. Schließlich steht an seinem Ende Ihre individuelle Premiumküche.

In den meisten Fällen bestehen aber auch Unsicherheiten, viele Dinge wollen bedacht werden. Einige Grundfragen sind selbstverständlich: Wird eine bestehende Küche ersetzt oder wird sie komplett neu konzipiert? Wohnen Sie in einem Neubau oder Altbau? Sind an dem Objekt noch Bauänderungen möglich? Und natürlich sollten Sie sich für eine Stilrichtung entscheiden und z. B. die Vorzüge einer offenen Küche gegenüber denen eines geschlossenen Raumes abwägen.

Daneben gibt es aber viele Fragestellungen, die sich erst bei genauem Hinsehen ergeben.

Damit sie nicht vergessen werden, haben wir über viele Jahre und aus unzähligen Beratungen eine Checkliste entwickelt und fortlaufend angepasst. Nehmen Sie sich die Zeit, die folgenden Fragen in Ruhe durchzugehen. Die investierte Mühe wird sich auszahlen, schließlich lebt man im Schnitt 15 bis 20 Jahre mit einer Küche. Und jeden Tag aufs Neue sollten Sie sich in Ihrer Küche rundum wohlfühlen.

Viel Freude beim Planen Ihrer Küche mit dieser Checkliste wünscht  
Ihr SieMatic-Team



## IHRE FAMILIE

*Personenzahl und Lebensgewohnheiten Ihrer Familie beeinflussen die Gestaltung und Einrichtung Ihrer Küche. Diese Fragen sollen Ihnen helfen, dies bei der Planung zu berücksichtigen.*



### WIE VIELE PERSONEN LEBEN IN IHREM HAUSHALT?

Erwachsene  Kinder

### SIND SIE GERN IM FAMILIENKREIS (AUCH IM ERWEITERTEN) BEI SICH ZU HAUSE?

Häufig  Selten  Nie

### KOCHEN SIE IN IHRER FAMILIE 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

### HABEN SIE HAUSTIERE, DEREN VERPFLEGUNG EINE BESONDERE AUFBEWAHRUNG BENÖTIGT? WENN JA, WELCHE TIERE?

# DER MENSCH IM MITTELPUNKT

*Die Ausstattung der Küche muss sich nach demjenigen richten,  
der die Einrichtung am häufigsten benutzt. Dies trifft auf die richtige  
Arbeitshöhe zu. Aber das ist es nicht allein.*



**WIE GROSS IST DIE PERSON, DIE AM HÄUFIGSTEN IN DER KÜCHE ARBEITET?**

 cm

**DA DIE RATIONELLE ANORDNUNG VON HERD UND SPÜLE DAVON ABHÄNGT:**

Sie sind  Rechtshänder  Linkshänder

**WAS NUTZEN SIE WÄHREND DER BESCHÄFTIGUNG IN DER KÜCHE?**

Soundsystem  Smartphone  Tablet  TV

**WENN ALLE ZUR VERFÜGUNG STEHEN, FÜR WELCHE ENERGIEART  
WÜRDEN SIE SICH FÜR DIE KOCHMULDE ENTSCHEIDEN?**

Strom  Gas  Induktion

# IHR ZUHAUSE

*Die Planung Ihrer neuen Küche hängt davon ab,  
wie die anderen Räumlichkeiten beschaffen sind.*



## STEHEN IHNEN AUF KURZEM WEG 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

# IHR KÜCHENRAUM

Die Beschaffenheit des Küchenraumes, sein Grundriss und die vorhandenen Installationen sind oft nur wenig beeinflussbare Voraussetzungen für Ihre Planung. Diese Fragen sollen helfen, nichts zu vergessen.



## SieMatic Checkliste

### IN WELCHE RICHTUNG ÖFFNEN DIE FENSTER UND WELCHE ART VON FLÜGEL HABEN SIE?

- Nach innen       Nach außen  
 Schwenkflügel       Kippflügel       Schiebefenster

### WIE HOCH LIEGEN DIE BRÜSTUNGEN DER FENSTER ÜBER DEM FUSSBODEN?

Höhe:  cm (einschl. der Fensterbänke)

### WO BEFINDET SICH DER HEIZKÖRPER IM KÜCHENRAUM?

- Unter dem Fenster       Frei an der Wand       In einer Raumnische  
 Fußbodenheizung       Wandheizung

### WIE ERFOLGT DIE VERSORGUNG DER KÜCHE MIT WARMWASSER?

- Zentral aus dem Leitungsumlauf       Separat aus dem Durchlauferhitzer

### WELCHE ENERGIEARTEN STEHEN IN DER KÜCHE ZUR VERFÜGUNG?

- Strom       Erd-/Stadtgas

### KANN EVTL. DIE ABLUFT DER DUNSTABZUGSHAUBE DURCH EINE AUSSENWAND, DEN BODEN ODER DIE DECKE ABGEFÜHRT WERDEN?

- Ja       Nein       Durchbruch bereits vorhanden

### AUS WELCHEM MATERIAL BESTEHT DER KÜCHENFUSSBODEN?

# IHR SCHRANKBEDARF

*Hier geht es um Ihren voraussichtlichen Bedarf an Schrankraum in der Küche.  
Zur übersichtlichen Unterbringung des Vorrats an Lebensmitteln und des Bestandes  
an Geschirr, Pfannen und Töpfen etc. ist genügend Stauraum sehr wichtig.*



## SieMatic Checkliste

**WIE VIEL STAURAUUM BENÖTIGEN SIE NACH EIGENER EINSCHÄTZUNG FÜR**

**... SCHÜSSELN, SCHALEN, VASEN UND ANDERES GRÖßERES TISCHZUBEHÖR?**

Viel  Mittel  Wenig

**... TAFELGESCHIRR USW.? (ACHTEN SIE AUF STAPELHÖHEN!)**

Viel  Mittel  Wenig

**... KAFFEE-/TEEGESCHIRR USW.? (STAPELHÖHE!)**

Viel  Mittel  Wenig

**... GLÄSER, KRÜGE, KARAFFEN UND ANDERE GLASARTIKEL?**

Viel  Mittel  Wenig

**... BESTECKE (TAFEL-, VORLAGE- UND TRANCHIERBESTECKE, MESSER- UND LÖFFELSETS, WERKZEUGE ZUR LEBENSMITTELVORBEREITUNG / -BEARBEITUNG)?**

Viel  Mittel  Wenig

**... SPÜLMITTEL, REINIGER FÜR GESCHIRRRSPÜLER, KOCHFELD U.Ä.?**

Viel  Mittel  Wenig

**... ABFALLSAMMLER/-TRENNSYSTEME?**

Viel  Mittel  Wenig

**... BESEN UND REINIGUNGSGERÄTE (Z. B. STAUBSAUGER)  
SOWIE PUTZ- UND WASCHMITTELVORRÄTE?**

Viel  Mittel  Wenig

**WOFÜR WÜRDEN SIE EINE KÜCHENINSEL NUTZEN, DIE FREI IM RAUM STEHT?**

Zum Anrichten  Zum Vorbereiten  Zum Spülen

Zum Kochen  Zum Frühstück/essen  Gar nicht

**BENÖTIGEN SIE EINE BROT- UND AUFSCHNITTMASCHINE?**

Ja  Nein

**NUTZEN SIE IHRE KÜCHE GELEGENTLICH AUCH ALS „BÜRO“?**

Ja  Nein

**BENÖTIGEN SIE IN DER KÜCHE EINEN HOCHSCHRANK FÜR DAS BÜGELBRETT?**

Ja  Nein

# IHR GERÄTEBEDARF

*Hier geht es um Ihre Wünsche bezüglich der Ausstattung Ihrer Küche mit hilfreichen Geräten und ergonomischen Installationen.*



## SieMatic Checkliste

### KOCHEN UND GAREN

- Induktionskochfeld       Glaskeramikkochfeld       Gaskochfeld
- Kombikochfelder (individuell kombinierbar),  
z. B. Glaskeramik, Gas, Fritteuse, Grill, Dampfgarer, Wok,  
Tepanyaki, andere Garverfahren

### BACKEN, BRATEN, ERHITZEN, ERWÄRMEN

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

### KÜHLEN, GEFRIEREN

- Integrierfähige Kühlgeräte (Nutzinhalt: 150–300 l)
- Integrierfähige Kühl-Gefrier-Kombinationen (Nutzinhalt: 150–300 l)
- Integrierfähiger Unterbaukühlschrank
- Standkühl-/Standgefriergeräte, frei stehend
- Weinlagerschrank
- Geräte mit Eiswürfel- und Getränkespender

### ABZUGSHAUBEN

- Dunstabzugshaube im Oberschrank       Wandhaube/Wandesse
- Integrierfähiger Unterbaukühlschrank       Inselhaube/Inselesse
- Downdraft

Entlüftung:  Abluft       Umluft       Externer Motor, z. B. auf dem Dachboden

# IHR GERÄTEBEDARF



## SieMatic Checklist

### GESCHIRRSPÜLER

- Breite  45 cm  60 cm
- Einbau  Unter der Arbeitsplatte  Im Hochschrank
- Gerät integriert (sichtbare Bedienelemente)
- Gerät voll integriert (unsichtbare Bedienelemente)
- Werden zwei Geräte benötigt?  Ja  Nein

### SMART HOME – MÖCHTEN SIE IHRE GERÄTE PER SMART HOME MITEINANDER VERBINDEN?

- Ja  Nein

### EINBAUSPÜLEN UND ARMATUREN

- Ein-Becken-Spüle  Zwei-Becken-Spüle  Tropfmulde
- Material  Edelstahl (matt gebürstet oder glänzend)
- Keramik
- Quarz- oder Granitverbundwerkstoffe
- Emaille
- Armatur  Mit Schlauchbrause  Ohne Schlauchbrause

### VERSCHIEDENE GERÄTE (STROMVERSORGUNG)

- Allerschneider  Kaffeemaschine  Küchenmaschine
- Toaster  Wasserkocher

Sonstige:

# DAS AMBIENTE

*Eine wohltuende persönliche Atmosphäre in der Küche  
macht die Arbeit zum Vergnügen.*



## WELCHES ARBEITSPLETTENMATERIAL GEFÄLLT IHNEN AM BESTEN?

- Holz     Polierter, matter oder strukturierter Granit  
 Marmor oder Kalkstein     Schiefer     Edelstahl     Kunststoff

## WÜNSCHEN SIE EINE AUFLOCKERUNG DER OBERSCHRANKZEILE DURCH GLASSCHRÄNKE ODER REGALE?

- Ja     Nein

## WELCHE OBERSCHRANKHÖHE WÜNSCHEN SIE?

- Niedrig     Hoch     Keine Oberschränke

# DER ESSPLATZ

*Ob fürs schnelle Frühstück oder zum gemütlichen Beisammensein mit Familie und Freunden: Ein Essplatz in der Küche bietet viele Vorteile.*



**BEZOGEN AUF IHRE RÄUMLICHEN MÖGLICHKEITEN IN DER KÜCHE, WELCHE ART VON ESSPLATZ BEVORZUGEN SIE?**

- Bar       Tisch  
 Essplatz, frei im Raum       Essplatz, in Raumecke

**WIE VIELE SITZGELEGENHEITEN IN DER KÜCHE BRAUCHEN SIE?**

Regelmäßig:

Gelegentlich:

**MÖCHTEN SIE EINE BANK EINBEZIEHEN?**

- Ja       Nein

*siematic.com*