

# PLANUNGS-CHECKLISTE



Um Ihre Küche wie einen Maßanzug passgenau auf Ihre Bedürfnisse und Ihr Wohnumfeld zuschneiden zu können, benötigt Ihr WARENDORF Fachhändler einige grundlegende Angaben für Ihre Küche. Mit Hilfe dieser Information plant, gestaltet und realisiert er kompetent und professionell Ihren Küchenraum. Nutzen Sie diese Checkliste zum Zusammentragen der wichtigsten Planungsdaten.

Allgemeines	Raumsituation
Name: _____	Wandlänge in cm: _____
Telefonnummer: _____	Raumhöhe in cm vom Fußboden: _____
Zahl der Personen im Haushalt: _____	Länge, Höhe und Lage des Heizkörpers: _____
Anzahl + Alter der Kinder: _____	Länge, Höhe und Lage des Fensters (Anschlag R/L)? _____
Programm: _____	Höhe der Fensterbrüstung (= Abstand Fußboden bis Fensteröffnung bzw. Unterkante Fensterbank) _____
Frontfarbe: _____	Fenster mit Rollläden? _____
Ihre Wunschfarbe nach RAL oder NCS: _____	Lage des Rollladengurtes? _____
Arbeitsplatten-Oberflächenfarbe: _____	Rollladenkasten überstehend oder flächenbündig? _____
Kanten-Ausführung und -Farbe: _____	Breite, Höhe und Lage der Zimmertür: (Türrahmen berücksichtigen) _____
Arbeitsplattenstärke: _____	Öffnungsrichtung der Tür mit Anschlag (R/L): _____
Grifftyp oder grifffrei Variante: _____	Andere bauliche Gegebenheiten: _____
Sockelblenden-Farbe: _____	
Beleuchtung in Ihrer Küche: _____	
Kranz- und Licht-Leisten: _____	
Vorhandene Installationen	Form der Küche
<b>Lage des/der</b>	<input type="checkbox"/> Einzeilig
- Elektroanschlüsse für Herd, Geschirrspüler, Kühlschrank, etc.: _____	<input type="checkbox"/> L-Form
- Steckdosen: _____	<input type="checkbox"/> U-Form
- Gasanschlusses: _____	<input type="checkbox"/> mit Inselösung
- Wasseranschlusses: _____	Sonstiges: _____
- Wasserabflusses: _____	
Abluftanschluss für Dunstabzugshaube vorhanden? _____	
Wenn ja, wo? _____	
Sind Verlängerungen der Installationen möglich und nötig? _____	
Sonstiges: _____	
	<b>Budget, das Sie für Ihre neue WARENDORF Küche geplant haben</b>

# PLANUNGS-CHECKLISTE



WARENDORF

## Einbaugeräte

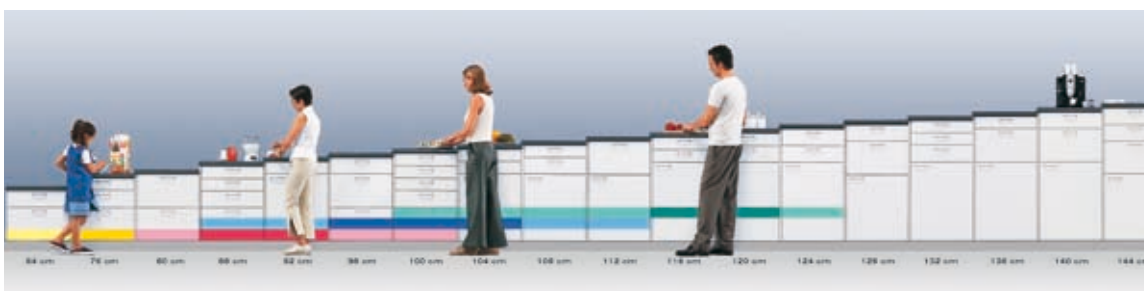
- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Geschirrspüler   | <input type="checkbox"/> Kühl-/ Gefrierschrank     |
| <input type="checkbox"/> Backofen         | <input type="checkbox"/> Mikrowelle                |
| <input type="checkbox"/> Kochmulde        | <input type="checkbox"/> Einbau- Kaffeefullautomat |
| <input type="checkbox"/> Dampfgarer       | <input type="checkbox"/> Einbau- Geschirrwärmer    |
| <input type="checkbox"/> Dunstabzugshaube |  |

## Ergonomie

Empfohlen wird ein abgesenkter Kochbereich und ein erhöhter Spülbereich.



Berechnung der optimalen Vorbereitungs- und Arbeitshöhe:  
waagerechter Unterarm minus 15 cm = ideale durchgehende Arbeitshöhe.



Körpergröße der Personen,  
die in der Küche arbeiten werden (cm): \_\_\_\_\_

Welche Standardarbeitshöhen wünschen Sie:

- 88 cm
- 92 cm
- 96 cm

Kochbereich abgesenkt? \_\_\_\_\_

Spülbereich höher planen? \_\_\_\_\_