



Laserer Tischlerei 4824 Gosau, Gosauseestraße 1

Atelier für Küchen & Wohnkultur 5400 Hallein, Salzachtalstraße 10

www.laserer.at





CHECKLISTE KÜCHENPLANUNG







Die Checkliste soll Ihnen helfen, Ihre neue Küche optimal zu planen und ist ein nützliches Tool zur Vorbereitung auf das Beratungsgespräch mit Ihrem ewe Fachhändler. Nehmen Sie sich Zeit und beantworten Sie in Ruhe alle Fragen. Bringen Sie die Checkliste zu Ihrem Beratungsgespräch mit.



2 Architektur und Raum

Wie groß ist Ihre Küche?

Befindet sich die Küche in einem

eigenen Raum? offenen Raum mit Übergang zum Wohn- und Essbereich?

Wie soll der Essplatz gestaltet sein?

in die Küche integriert (zb. Bar-Lösung, als Ansatztisch an Unterschrank, etc.) getrennt von der Küche (zb. freistehende Essgruppe, Klapptisch, etc.)

Über welche Räume können Sie zur Aufbewahrung neben der Küche noch verfügen?

Speise-/Abstellraum Keller

Sind bauliche Veränderungen gewünscht und möglich?

ja nein





3

Organisation und Stauraum

Wie viel Stauraum benötigen Sie nach eigener Einschätzung für

Lebensmittel	viel	mittel	wenig
Gläser und Geschirr	viel	mittel	wenig
Bestecke, Küchenutensilien, Arbeitshelfer	viel	mittel	wenig
Töpfe, Pfannen und Kochgeschirr	viel	mittel	wenig
Schüsseln, Schalen und Kunststoffbehälter	viel	mittel	wenig
Küchenmaschinen	viel	mittel	wenig

Was möchten Sie sonst noch in Ihrer Küche unterbringen (zb. Putzmittel, etc.)?

Welche Spezialausstattung wünschen Sie sich?



Brotelement



Soundmodul



Kaffeemodul

Apothekerschrank / Vorrats-Vollauszug Unterschränke mit Rollauszug Schränke mit Innenladen intelligente Ecklösungen deckenhohe Schränke

offene Regale Brotelement Funktionsrückwand mit flexiblen Elementen wie Haken, Magnetleiste oder Tablethalter mit Ladestation

Soundmodul

ausziehbare Arbeitsplatte

Gewürzschrank

QI-Charger in die Arbeitsplatte integriert: kabellose

Ladestation für mobile Endgeräte

Wo möchten Sie Ihre Kaffeemaschine platzieren?

Kaffeemodul Rolloschrank freistehend auf der Arbeitsfläche

Welche Innenausstattung soll eingeplant werden? Ladeneinsätze für...

Besteck Teller

Messer offene Lebensmittel (Mehl usw.)

Gewürze Flaschen

Welches Material soll die Ladeninnenausstattung Ihrer Küche haben?

Edelstahl Holz Kunststoff



Ladenausstattung in Eiche





Ergonomie

Wie groß ist die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet?

Ellbogenmaß* cm Körpergröße cm

Die Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet, ist:

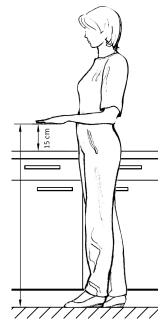
Rechtshänder Linkshänder

Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten?

Arbeitsplatz für Tätigkeit im Sitzen Barrierefrei / Rollstuhlfahrer unterschiedliche Arbeitshöhen (Kochbereich abgesenkt, Spüle erhöht)

hoch eingebaute Geräte (Backofen etc.) Sonstige

Unterschiedliche Tätigkeiten in der Küche erfordern verschiedene Beleuchtungsoptionen. Zum Kochen ist helles Licht perfekt, aber es sollte gedimmt werden können, um beim Essen eine gemütlichere Atmosphäre zu schaffen. Lassen Sie sich von Ihrem Fachhändler beraten, welche Beleuchtungselemente (zb. Lichtböden, Spots, Nischenleuchten, Einbaustrahler etc.) zu Ihrer Küchenplanung passen.



*) Ellbogenmaß = Abstand vom Boden zum Ellbogen minus 15 cm

Design

Welche Art von Küchengestaltung und welche Designelemente gefallen Ihnen?

grifflose Küchen weiße Küchen Ton in Ton Konzepte dunkle Küchen gemütliche Küchen mit Holzelementen moderne Küchen mit Farbakzenten

puristische Küche mit reduzierter Formensprache zeitlose, elegante Küchen Profi-Küchen im Hightech-Look mit viel Edelstahl und Glas

extravagante Küchen mit besonderen Oberflächen wie Fronten in Lederoptik oder Arbeitsplatten aus Naturstein

Elektrogeräte

Sollen vorhandene Geräte übernommen werden?

wenn ja, welche nein ja

Kochfeld

bis 60 cm breiter als 60 cm

Induktion Glaskeramik Elektro Gas

zusätzliche Kochfelder für Wok, Grill oder Teppan





Dunstabzugshaube

Abluft Umluft

Wandhaube Inselhaube Flachlüfter in Arbeitsplatte integriert (Abzug nach unten)

Backofen

in Sichthöhe unter Arbeitsplatte/Kochfeld

Heißluft Umluft integrierte Dampfgarer

Grill Ober-/Unterhitze integrierte Mikrowelle selbstreinigend/Pyrolyse

Geschirrspüler

hochgestellt Unterbaugerät

integriert vollintegriert

45 cm 60 cm 90 cm

Kühlschrank

integriert frei stehend / Solitär

NoFrost Eiswürfelbereiter Null-Grad-Fach / Kellerzone Kühl-Gefrier-Kombination

Sonstige Einbaugeräte

Dampfgarer Soundmodul

Mikrowellengerät TV

Tellerwärmer Waschmaschine

Kaffeemaschine



Spülen und Entsorgung

Spüle

Auflagespüle flächenbündig von unten angesetzt

1 Becken 2 Becken Restebecken Abtropffläche Edelstahl Keramik Kunststoff Verbundstoff

Armatur

Einhebelmischer Zweigriff Brauseauszug

Warm- und Kaltwasseranschluß Nur Kaltwasseranschluß (Untertischboiler erforderlich)





Abfallsammler

2-fach Trennung3-fach TrennungMehrfachtrennung

Putzmittel- und Abfallsammel-Kombination Touch&Drive: elektrisch unterstütztes Öffnen durch kurzes Antippen



Wie hoch ist das Budget für Ihre Küche?

bis € 10.000,-

bis € 15.000

bis € 25.000,-

bis € 40.000,-

ich möchte mich auf kein fixes Budget festlegen

was mocnten Sie sonst noch mit uns besprechen?				

Geschafft!

Mit dem Ausfüllen dieses Fragebogens sind Sie nun bei Ihrer Küchenplanung einen großen Schritt vorangekommen. Wir freuen uns, Sie beim nächsten Schritt auf dem Weg zu Ihrer neuen Küche zu begleiten:

Laserer Tischlerei, Gosauseestraße 1, 4824 Gosau Atelier für Küchen & Wohnkultur, Salzachtalstraße 10, 5400 Hallein www.laserer.at