

Neue Küche, Neuer Mensch, Möbel Seifert!

# Checkliste

Für die perfekte  
Küchenplanung

Möbel  Küchen  
**seifert**



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 Traumküche.

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.

Wir haben für sie eine kostenfreie Checkliste erstellt, bei der keine Fragen offen bleiben! Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und die Checkliste wird sich als nützlich erweisen. 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. Jeden Tag aufs Neue sollten sie sich in ihrer Küche rundum wohlfühlen.

Beste Grüße aus Achern

Emanuel Seifert

A handwritten signature in black ink that reads "Emanuel Seifert". The signature is fluid and cursive, with a distinct "e" and "s".

Folgende Fragen werden ihnen dabei helfen Ihre Traumküche zu Planen:

**Wie viel 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

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

cm

**Da die Rationelle Anordnung von Herd und Spüle davon abhängt:**

Sind sie Rechtshänder  Linkshänder

**Was nutzen sie während der Beschäftigung in der Küche?**

Soundsystem  Smartphone  Tablet  TV

**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

**Welche Form der Küche wird bevorzugt?**

L-Form  U-Form  Zeile  Kücheninsel

offen für Vorschläge

**In welche Richtung öffnen sie 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 (einschließlich der Fensterbänke)

**Wo befindet sich der Heizkörper im Küchenraum?**

Unter dem Fenster  Frei an der Wand

Wandheizung  in einer Raumnische

Fußbodenheizung

## Wie erfolgt die Versorgung der Küche mit warmem Wasser?

Zentral aus dem Leitungsumlauf

Separat aus dem Durchlauferhitzer

## Kann eventuell die Abluft der Dunstabzugshaube durch eine Außenwand, den Boden oder die Decke abgeführt werden?

Ja

Nein

Durchbruch bereits vorhanden

## Aus welchem Material besteht der Küchen-Fußboden?

## Grundriss vorhanden?

Ja

Nein

## Wenn nein, dann grobes Aufmaß vorhanden?

Breite

Höhe

Tiefe

Fotos?

## Wie viel Stauraum benötigen sie nach eigener Einschätzung für ...Schüsseln, Schalen, Vasen und anderes größeres

### Tischzubehör?

Viel  Mittel  Wenig

### ...Tafelgeschirr usw.? (achten auf Stapelhöhe)

Viel  Mittel  Wenig

### ...Kaffee/Tee Geschirr usw.? (Stapelhöhe)

Viel  Mittel  Wenig

### ...Gläser, Krüge, Karaffen und andere Glasartikel?

Viel  Mittel  Wenig

### ...Bestecke (Tafel-, Vorlage-und Tranchierbestecke, Messer-und Löffelsets, Werkzeuge zur Lebensmittel-Vorbereitung /- Bearbeitung)?

Viel  Mittel  Wenig

**...Spülmittel, Reiniger für Geschirrspüler, 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

**Kochen und Garen**

Induktionskochfeld  Glaskeramikkochfeld

Kombikochfelder (individuell kombinierbar), z.B. Glaskeramik, Fritteuse, Grill, Dampfgarer und andere Garverfahren

**Backen, Braten, Erhitzen, Erwärmen**

Einbauherd im Unterschrank (eventuell mit Mikrowelle)

Backofen mit Hochschrank (eventuell mit Mikrowelle)

Mikrowelle (im Hoch- oder Oberschrank)

Dampfgarer (im Hochschrank)

Kaffeeautomat (im Hochschrank)

Tellerwärmer/Wärmeschublade (im Hochschrank)

## Kühlen, Gefrieren

- Integrierfähige Kühlgeräte (Nutzinhalt: 150-300L)
- Integrierfähige Kühl-Gefrier-Kombinationen (Nutzinhalt: 150-300L)
- Integrierfähiger Unterbaukülschrank
- Standkühl-/Standgefriergeräte, freistehend
- Weinlagerschrank

## Abzugshauben

- Dunstabzugshaube im Oberschrank  Wandhaube
- Inselhaube  Muldenlüfter
- Entlüftung: Abluft  Umluft  Externer Motor

## Geschirrspüler

- Breite 45cm  60cm
- Einbau Unter der Arbeitsplatte  Im Hochschrank
- Gerät integriert (sichtbare Bedienelement)
- Gerät voll integriert (unsichtbare Bedienelemente)

## 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
- Armatur: Mit Schlauchbrause  Ohne Schlauchbrause

## **Verschiedene Geräte (Stromversorgung)**

Alles-Schneider  Kaffeemaschine  Küchenmaschine   
Toaster  Wasserkocher   
Sonstige:

Welches Arbeitsmaterial gefällt ihnen am besten?

Holz  Schichtstoff  Keramik  Glas   
Dekton  Granit (poliert, strukturiert oder matt)

Wünschen sie eine Auflockerung der Oberschränke, durch Glasschränke oder Regale?

Ja  Nein

Welche Oberschränkhöhe wünschen sie?

Niedrig  Hoch  keine Oberschränke

Bezogen auf die 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

# Küchenfachberatung:

**Gabi Beckemeier**  
**Abteilungsleiterin Küchen**

Im Unternehmen seit 2004  
Telefonnr. **07841/683-131**  
E-Mail: **gb@moebel-seifert.de**



**Michael Burkart**  
**Küchenfachberater**

Im Unternehmen seit 2010  
Telefonnr. **07841/683-132**  
E-Mail: **mb@moebel-seifert.de**



**Hermann-Josef Iven**  
**Küchenfachberater**

Im Unternehmen seit 2014  
Telefonnr. **07841/683-134**  
E-Mail: **hji@moebel-seifert.de**



**Fabienne Röll**  
**Küchenfachberaterin**

Im Unternehmen seit 2022  
Telefonnr. **07841/683-232**  
E-Mail: **fr@moebel-seifert.de**



**prisma**<sup>®</sup>  
*meine Küche!*

**Ambienta**  
Die ★★★★ Küche

**SIEMENS**

**BORA**

**Miele**

**Quooker**<sup>®</sup>

**berbel**

**BLANCO**

**Möbel und Küchen Seifert GmbH**  
Kirchstr. 6 77855 Achern  
078416830 [info@moebel-seifert.de](mailto:info@moebel-seifert.de)

**Möbel Küchen**  
**Seifert**

**Öffnungszeiten: Mo-Fr 09:00 – 18:00 Uhr Sa 09:00 – 16:00 Uhr**  
**Oder nach Vereinbarung!**