

Um Deinen Besuch bei einem unserer Fachhändler zu vereinfachen, kannst Du hier Deine individuelle Checkliste ausfüllen und ausdrucken. Vielleicht findest Du ja sogar Punkte, über die Du Dir noch gar keine Gedanken gemacht haben. Wir helfen Dir gerne bei Fragen oder Anregungen und freuen uns darauf, Dich auf dem Weg zu Deiner Traumküche voll und ganz beraten und unterstützen zu können.

Ich möchte eine Küche mit

- Wohnatmosphäre
- einem integrierten Essbereich für bis zu _____ Personen
- viel Arbeitsplatz
- so viel Stauraum wie möglich
- kurzen Arbeitswegen und optimaler Funktionalität

Meine Küche ist ergonomisch, weil sie durchdacht ist:

- Hochgebauter Geschirrspüler
- Sockelschubkästen zur optimalen Raumnutzung
- Auszüge für unterschiedliche Vorratshaltung
- Größere Arbeitstiefen für mehr Stauraum und Arbeitsfläche
- Backofen mit Sichtbereich
- Hängeschränke mit Falttüren oder Jalousien
- Push to open
- Motorisierung – motorisierte Auszüge
- Individuelle Arbeitshöhen

Meine Küche soll folgende Geräte haben:

- Gasherd
- Elektroherd
- Ceranfeld
- Backofen
- Mikrowelle
- Backofen mit integrierter Mikrowelle
- Dunstabzugshaube
- Geschirrspüler
- Kühlschrank
- Gefrierschrank
- Kühl- und Gefrierschrank

Ich habe noch weitere Gerätewünsche:

Meine Küche bietet noch mehr Platz für Ideen – z.B.:

- Essplatz für _____ Personen
- Freihängende Dunstabzugshaube
- Thekenlösung
- Kochinsel
- Optimale Platznutzung
(Ecklösungen, Sockelschubkästen, Großraumnutzung)
- Optimale Innenorganisation
- Optimales Mülltrennsystem
- Spüle über Eck
- Spüle vor dem Fenster
- Design oder Glas Nischen