

Welter Welter

DIE KÜCHENMANUFAKTUR

Merkblatt Küchenplanung

Zu Beginn einer Küchenplanung verliert man schnell den Überblick. Diese Checkliste gibt Ihnen die Möglichkeit, sich schon mal Gedanken über Ihre neue Küche zu machen, Ideen zu sammeln und sich auf ein Erstgespräch vorzubereiten. Sammeln Sie ruhig so viele Informationen wie möglich, so können wir, gemeinsam mit Ihnen, ihre Traumküche planen.

Für das Erstgespräch sind folgende Informationen hilfreich:

- ✓ Grundriss (*Skizze mit Maßen reicht*)
- ✓ Raumhöhe/Brüstungshöhe der Fenster _____
- ✓ wo befinden sich Heizkörper
- ✓ Durchmesser/Position der Abluft-Kernbohrung (*falls vorhanden*) _____
- ✓ Fotos des Raumes (*falls vorhanden*)
- ✓ Position der Wasseranschlüsse/Anschlusspläne (*falls vorhanden*)
- ✓ Zeitplan

Stellen Sie sich doch einmal in Ihre momentane Küche und achten sie darauf was sie stört. Stehen Geräte herum, die vielleicht Stauraum benötigen? Brauchen Sie zusätzliche Schränke, oder können sogar welche wegfallen? Ist die Arbeitshöhe angenehm?

Bringen Sie gerne auch alles an Inspirationen mit (*Fotos, Zeitschriften, Internet etc.*), die Sie bereits gesammelt haben. Weitere Punkte, über die man sich schon mal Gedanken machen könnte, die wir aber auch mit Ihnen im Verlauf der Planung erarbeiten werden, sind:

- ✓ Farben
- ✓ Küchenstil (*Landhaus, Shaker... an dieser Stelle sind Fotos immer besonders hilfreich*)
- ✓ Materialien (*Holz, Plattenwerkstoff, Stein, Metall*)
- ✓ Arbeits- / Küchenhöhe
- ✓ Spritzschutz (*Fliesenspiegel*)

Wenn Sie sich anhand dieses Merkblattes auf das Gespräch vorbereiten, dann können wir uns im Anschluss direkt ans Zeichenbrett setzen und einen ersten Entwurf erarbeiten.

Falls an irgendeiner Stelle Fragen aufkommen sollten, oder etwas unklar ist, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.