

## **Checkliste: 7 Tipps zum Küchenkauf**

### **1. Welche räumlichen bzw. baulichen Vorgaben sind zu beachten (Haus, Eigentums- oder Mietwohnung, Neu- oder Altbau)?**

Handelt es sich um eine komplett neue Küche oder die Renovierung bzw. Modernisierung einer bestehenden Küche? Liegt ein Grundriss mit der korrekt eingezeichneten Position der Elektro- und Wasseranschlüsse sowie der Anzahl und Position der Fenster, Türen und Heizkörper sowie der Raum- und Fensterbrüstungshöhe vor.

### **2. Wie viele Personen leben im Haushalt und wie groß ist die Person, die die Küche am häufigsten nutzt?**

Das ist wichtig, um die individuellen ergonomischen Arbeitshöhen bestimmen zu können. Der Berater verwendet hierzu z.B. das AMK-ergonoMeter, denn die Höhe des Ellenbogens bestimmt die ideale Arbeitshöhe – individuell abgestimmt auf die Körpergröße des Hauptnutzers.

### **3. Was sind Ihre persönlichen Vorlieben?**

Welche Grundform soll die neue Küche haben (offene Wohnküche, mit einer Kochinsel, ein-, zwei-zeilig, L- oder U-Form, mit einer integrierten Essecke oder Esstheke? Wünschen Sie ein spezielles Lichtkonzept zum Dimmen? Vernetzbare Hausgeräte (Smart Home), die auch von unterwegs aus gesteuert und kontrolliert werden können?

### **4. Welchen Wohnstil und welches Design bevorzugen Sie?**

Zeitlos-elegant, grifflos, im Industrial Look oder modernen Landhausstil, unifarben oder in Farbe, hochglänzend oder matt? Professionell mit viel Edelstahl oder ganz naturnah mit Echtholz, Naturstein und Glas? Extravagant oder luxuriös, mit Unikat-Charakter (Einzelanfertigungen)?

### **5. Wie soll die Innenausstattung beschaffen sein?**

Möchten Sie eine mechanische und/oder elektrische Öffnungsunterstützung? Wünschen Sie sich viel Stauraum, übertiefe Arbeitsplatten, komfortable Hochschränke und Eckschranksysteme, dynamisch belastbare Schubkästen mit Innenauszügen und flexiblen Inneneinteilungssystemen? Zusätzlicher Stauraum ergibt sich durch die Nutzung von Sockelschubkästen sowie extrabreiten Auszügen und Hängeschränken.

### **6. An welche Einbau-Elektrogeräte haben Sie gedacht?**

Zu einer zeitgemäßen Küchenausstattung zählen energieeffiziente, leistungsstarke Hausgeräte mit hohem Bedienkomfort: das sind ein Kochfeld mit flexibler Induktion, ein Backofen (eingebaut in Sicht- und Arbeitshöhe) oder Kombigerät (Backofen,

Dampfgarer und Mikrowelle in einem Gerät), eine NoFrost-Kühlgefrierkombination mit feuchteregulierten Fächern für Obst und Gemüse, Fisch und Fleisch. Keinesfalls fehlen sollten ein leiser Geschirrspüler sowie eine Dunstabzugshaube – auch wenn sich ein Fenster in der Küche befindet. Der Fachmann erklärt, welche Bauform und Betriebsart (Abluftbetrieb, Umluft oder mit Switch-Funktion zum Umschalten zwischen Umluft und Abluft) für welche Raumsituation am geeignetsten ist.

## **7. Wie sollte Ihr Spülcenter aussehen und aus welchem Werkstoff hergestellt sein?**

Voluminös und mit großer Abtropffläche oder eher dezent und zierlich? Rund oder eckig? Mit einem oder mehreren Becken? Aus robustem Edelstahl, samtweicher Keramik, pflegeleichtem Compositmaterial (Verbundwerkstoff mit sehr hohem Quarzanteil), unempfindlichen Corian? Mit oder ohne antibakteriellem Oberflächenschutz? Mit praktischen Extras, wie z.B. einhängbaren Gastronorm-Behältern, einem verschiebbaren Schneidbrett? Welche Küchenarmatur bevorzugen Sie? Berührungslos und sensorgesteuert oder mit Hebel? Mit attraktiver LED-Beleuchtung oder eine Mehrwegarmatur für kochend heißes und Mischwasser? Absolut empfehlenswert: eine Armatur mit ausziehbarer Schlauchbrause.