



**ROT**   
**PUNKT**  
KÜCHEN

# Checklist voor de keukenplanning.

de eerste stappen naar een nieuwe keuken.

# VOOR DE KEUKENAANSCHAF.

Voordat u naar de keukenadviseur in een keukenstudio of meubelzaak stapt, is het aan te bevelen om eerst met uw gezin de centrale punten te bespreken. Onderstaande checklist kan u hierbij helpen.

U kunt de checklist hier alvast invullen en uitprinten, zodat u optimaal bent voorbereid op uw afspraak bij de plaatselijke speciaalzaak voor de aanschaf van uw nieuwe keuken.

## uw huishouding.

- Hoeveel mensen maken deel uit van uw huishouding?
- Hoeveel daarvan zijn kinderen?
- Hoeveel mensen werken hoofdzakelijk in de keuken?

## financiën.

Hoe groot is uw budget voor een keuken?

- Tot € 2.500
- Tot € 5.000
- Tot € 10.000
- Tot € 20.000
- Tot € 30.000
- Tot € 50.000
- Variabel

Moeten bestaande apparaten overgenomen worden?

- Ja
- Nee

Indien ja, welke?

- Koelkast
- Vrieskast
- Inbouwfornuis
- Inbouwoven
- Kookplaat
- Afzuigkap
- Magnetron
- Vaatwasser
- Wasmachine
- Koel-/vriescombinatie

## de keukenomgeving.

Is er opslagruimte  
buiten de keuken?

Ja

Nee

Wordt er in de keuken  
nog iets anders  
gedaan?

Ja

Nee

Indien ja, wat dan?

## soort keuken.

Welke keukenstijl  
heeft uw voorkeur?

- Greeploze keukens
- Keukens met eiland
- Moderne keukens
- Donkere keukens
- Lichte keukens
- Keukenblokken
- Kleurrijke keukens
- Keukens met (echt) hout
- Landhuiskeukens

De keuken moet naar  
de woonkamer toe:

- open zijn
- gesloten zijn

Wilt u hoge wand-  
kasten plannen?

- Ja
- Nee

Zijn glazen kasten  
gewenst?

- Ja
- Nee

## werkzaamheden vooraf en aansluitingen.

Welke voorafgaande  
werkzaamheden zijn  
gepland?

- Nieuwe vloer
- Nieuwe installaties
- Nieuwe wandtegels
- Bouwtechnische veranderingen

Welke soorten energie  
zijn beschikbaar?

- Stroom
- Gas

## plaatsen van de koelapparaten.

De koelkast moet ge-  
pland worden in de:

- hoge kast
- vrijstaand
- onder het werkblad

Het vriesvak moet ge-  
pland worden in de:

- hoge kast
- vrijstaand
- onder het werkblad

De koel-/vriescom-  
binatie moet gepland  
worden in de:

- hoge kast
- vrijstaand
- vrijstaand apparaat

## speciale kasten.

Uw keuken moet over  
de volgende speciale  
kasten beschikken:

- droogkast voor handdoeken
- hoge voorraadkasten
- hoge apothekerskasten
- uittrekkasten
- kruidenkast
- onderkast met afvalsorteersysteem
- bestekladen
- uittrekkast met flessenmand
- hoge kast voor bijv. bezems
- schappen
- ladekast
- hoekkasten

## koken en bakken.

De inbouwoven:

- hoog ingebouwd
- en kookplaat gescheiden
- en kookplaat boven elkaar

Het kookgedeelte:

- is lager geplaatst
- is naar voren geplaatst
- is in de hoek
- als eilandoplossing

De afzuigkap:

- luchtafvoer
- luchtcirculatie
- decoratief (bijv. schouw)
- verborgen (bijv. vlakschermafzuigkap)

De kookplaat:

- roestvrij staal
- keramisch
- emaille
- als los kookelement



## spoelen.

De spoelbak:  twee bakken met afdruiplateau  
 een bak met restenbakje en afdruiplateau  
 met afvalopening  
 toebehoren met snijplank, zeef enz.

De kraan:  eengreepskraan  
 tweegreepskraan  
 met uittrekbare vaatdouche

Wilt u een vaatwasser?  Ja  
 Nee

Wilt u afvalscheiding?  Ja  
 Nee

Zo ja, in welke breedte?  45 cm  
 60 cm

Hoe wordt het warm water bereid?  Centrale watervoorziening  
 Boiler

Wat moet er in de spoelkast zijn?  Afvalemmer  
 Uittrekelement voor schoonmaakmiddelen

## het eetgedeelte.

Het eetgedeelte  
moet zijn:

- balie, bar, aanzettafel  
 apart eetgedeelte

## verlichting en overige.

De verlichting moet  
bestaan uit:

- led-verlichting spot  
 led-verlichting strip  
 verlichting in de kast  
 verlichting in de lade  
 overige verlichting

Overige:

- dressoirs  
 wandplanken  
 nisbekleding  
  
 Greep  
 Greeploos

Zoekt u meubelen voor  
de bijkeuken of kleed-  
kamer?

- Ja  
 Nee

Indien ja, welke?



## fronten.

Welke voorkant  
moet het zijn?

- Echt hout
- Houtfineer
- Kunstof fronten
- Gelakte fronten
- duurzame fronten



welcome  
home.

Rotpunkt Küchen GmbH  
Ladestraße 52  
32257 Bünde  
Germany  
Tel. +49 5223 6900-0  
[info@rotpunktkuechen.de](mailto:info@rotpunktkuechen.de)  
[rotpunktkuechen.de](http://rotpunktkuechen.de)